C/2024/7448

2024.12.18.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/7448)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 ([1]) felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Valencia”

PDO-ES-A0872-AM05

Az értesítés időpontja: 2024. szeptember 20.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A ROZÉ ÉS VÖRÖSBOROK KIKERÜLNEK AZ ILLATOS MINŐSÉGI PEZSGŐK KATEGÓRIÁJÁBÓL

Leírás:

A rozé és vörösborok kikerülnek a 6. kategóriába tartozó borok, azaz az illatos minőségi pezsgők közül.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Ezek olyan bortípusok, amelyek bár szerepelnek a termékleírásban, de előállításukra valójában nem kerül sor.

2. KÉT ÚJ, A CÍMKÉN FELTÜNTETHETŐ KIFEJEZÉS KERÜL BEVEZETÉSRE

Leírás

Bizonyos kisebb földrajzi egységek vonatkozásában bevezetik a címkén feltüntethető „Vino de Pueblo” (falubor) vagy a „Vi de Poble” (falubor) és a „Vino de parcela” (parcellabor) vagy a „Vi de parcel.la” (parcellabor) kifejezéseket, és meghatározzák azok jellemzőit és használatuk feltételeit. Az így címkézett borok esetében alacsonyabb a hektáronkénti szőlő-borhozam; alacsonyabb az extrakciós hozam; és – a likőrbor készítésének kivételével – nem engedélyezett az alkoholtartalom mesterséges növelése.

Módosul a termékleírás 3., 5. szakasza és 8. szakasza b) pontjának v. alpontja, valamint az egységes dokumentum 5. és 9. szakasza.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A cél az, hogy több információt biztosítsanak a fogyasztók számára azáltal, hogy pontosabban feltüntetik az egyes borok előállításához felhasznált szőlő eredetét, ugyanakkor szigorúbb minőségi követelményeket alkalmaznak a borokra.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. AZ ALTO TURIA ÉS VALENTINO ALTERÜLETEK KÖRÜLHATÁROLÁSÁNAK HELYESBÍTÉSE

Leírás

Három település (Alcublas, Andilla és Higueruelas) a Valentino alterülettől az Alto Turia alterülethez kerül.

Ez a módosítás a termékleírás 4. pontját és az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A termékleírás és az egységes dokumentum szövegében sor kerül az említett három település elhelyezkedésével kapcsolatos hiba kijavítására.

4. A LIKŐRBOROK BIZONYOS TÍPUSAINAK ELŐÁLLÍTÁSÁT RÉSZLETESEBBEN ISMERTETIK

Leírás

A címkén a „Moscatel de Valencia” vagy a „Vino de Licor Moscatel de Valencia” és a „Vino Dulce” kifejezés feltüntetésére jogosult likőrborok előállítási módját részletesebben ismertetik, beleértve azt az információt is, hogy „szőlőmustból vagy szőlőmust és bor házasításával” készülnek.

Ez a módosítás a termékleírás 8.b.v. pontját és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Eddig csak azt tüntették fel, hogy ezeket a borokat a 2013. december 17-i 1308/2013/EU tanácsi rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) VII. melléklete II. része 3. pontja c) alpontjának negyedik franciabekezdésében előírtak szerint kell előállítani. E szabályok tartalmának egyértelműbbé tételével a megfogalmazás és ezáltal a termelők kötelezettsége is egyértelműbbé válik.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Valencia

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

6. Illatos minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

3.1. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Főként sárga, halványsárgától aranysárgáig terjedő árnyalatokkal. Fa tárolóedényekben is érlelhető. Illata tiszta, jó intenzitású, gyümölcsös jegyekkel. A szájban megfelelően savas, friss és gyümölcsös érzetet kelt, hosszú lecsengéssel.

Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l-nél alacsonyabb, és 300 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l vagy magasabb.

Maximális illósavtartalom, ha a tényleges alkoholtartalom > 12,5 térfogatszázalék: 18 milliekvivalens/l.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *Rozé és vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A rozé borok rózsaszín tónusúak, málna, eper, vörös ribiszke vagy lazacszínű árnyalatokkal. Illatuk tiszta, intenzív, amelyben a gyümölcsös aromák dominálnak. A szájban megfelelően savas, határozott és kiegyensúlyozott érzetet keltenek. Hosszú utóíz. A vörösborok általában sötét színűek, főként vörös tónusúak, ibolya, bíbor, gránát, cseresznye vagy rubin árnyalattal. Illatuk jó intenzitású és gyümölcsös.

Maximális kén-dioxid-tartalom: a rozék esetében 200 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l-nél alacsonyabb, és 250 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l vagy magasabb; a vörösborok esetében 150 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l-nél alacsonyabb, és 200 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l vagy magasabb.

Maximális illósavtartalom, ha a tényleges alkoholtartalom > 12,5 térfogatszázalék: rozé borok esetében 18 mEq/l, vörösborok esetében 20 mEq/l.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *A „Crianza”, „Reserva” és „Gran Reserva” kifejezéssel ellátott borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az alapbornál mélyebb színűek. A fehérborok intenzívebb sárgák. A vörösborok színe a téglavörös árnyalathoz közelíthet. Illatukban egyensúlyban vannak a gyümölcsös és a fás aromák. Élénk utóízt keltenek a szájban.

Maximális kén-dioxid-tartalom: a fehérborok és a rozék esetében 200 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l-nél alacsonyabb, és a fehérborok esetében 300 mg/l, a rozék esetében pedig 250 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l vagy magasabb; a vörösborok esetében 150 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l-nél alacsonyabb, és 200 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l vagy magasabb.

Maximális illósavtartalom, ha a tényleges alkoholtartalom > 12,5 térfogatszázalék: 18 milliekvivalens/l.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *Fehér, rozé és vörös likőrbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehér likőrborok színe túlnyomórészt sárga tónusú, halványsárgától aranysárgáig terjedő árnyalatokkal. A rozé likőrborok rózsaszín tónusúak, málna, eper, vörös ribiszke vagy lazacszínű árnyalatokkal. A vörös likőrbor vörös tónusú, ibolya, gránát vagy rubin árnyalatokkal. Jó illatintenzitás, különösen ha Moscatel szőlőből készül. Édes és étvágygerjesztő, erőteljes utóízzel kiegyensúlyozott.

Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l-nél alacsonyabb, és 200 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l vagy magasabb.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom: 1,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *Fehér illatos minőségi pezsgő*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Ha az alapbor fehérbor, a szín főként sárga tónusú, halványsárgától aranysárgáig terjedő árnyalatokkal. Tiszta, intenzív illat, a fajtára jellemző aromákkal. A szájban megfelelően savas és intenzív érzetet kelt. Friss borok jól integrált buborékokkal.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 6

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

6. *Fehér, rozé és vörös gyöngyözőbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Ha az alapbor fehérbor, a szín főként sárga tónusú, halványsárgától aranysárgáig terjedő árnyalatokkal. Ha az alapbor rozé, a szín rózsaszín tónusú, málna, eper, vörös ribiszke vagy lazacszínű árnyalatokkal. Ha az alapbor vörös, a szín vörös tónusú, ibolya, gránát vagy rubin árnyalatokkal. Tiszta, intenzív illat, a fajtára jellemző aromákkal. A szájban friss, gyümölcsös és intenzív érzetet kelt, jól integrált buborékokkal.

Maximális kén-dioxid-tartalom: a fehérborok és a rozék esetében 200 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l-nél alacsonyabb, és mindkét típus esetében 250 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l vagy magasabb; a vörösborok esetében 150 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l-nél alacsonyabb, és 200 mg/l, ha a cukortartalom [5 g/l] vagy magasabb.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

7. *Fehér-, rozé és vörösbor, amelyen szerepel a „Petit Valencia" kifejezés a címkén*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A jellemzők hasonlóak lesznek a fehér-, rozé és vörösborok jellemzőihez.

Maximális kén-dioxid-tartalom: a fehérborok és a rozék esetében 200 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l-nél alacsonyabb, és a fehérborok esetében 300 mg/l, a rozék esetében pedig 250 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l vagy magasabb; a vörösborok esetében 150 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l-nél alacsonyabb, és 200 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l vagy magasabb.

Maximális tényleges alkoholtartalom: 9 térfogatszázalék

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 4,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1.

Konkrét borászati eljárás

A bor kinyeréséhez és a szőlőtörkölytől való elválasztásához kellő nyomást kell alkalmazni, hogy a 100 kilogramm szőlőből nyert hozam ne haladja meg a 82 litert a must és a 76 litert a bor esetében. Az oltalom alatt álló borok előállításához nem megfelelő nyomás alkalmazásával nyert bortételek semmilyen körülmények között sem használhatók fel.

A „Vino de parcela" vagy „Vi de parcel.la" jelöléssel ellátott borok maximális extrakciós hozama 65 liter/100 kg szőlő.

Az érlelési folyamatokhoz használt fa tárolóedényeket tölgyből kell készíteni olyan térfogattal, amely megfelel az egyes hagyományos kifejezések használatára vonatkozóan a hatályos jogszabályokban megállapított mennyiségi korlátoknak.

Az illatos minőségi pezsgők előállításához a következő fajtákat kell használni: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo és Verdejo.

A „Vino de parcela" vagy „Vi de parcel.la" felirattal ellátott borok esetében – a likőrbor készítésének kivételével – nem engedélyezett az alkoholtartalom mesterséges növelése.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vörös fajták

9 100 kilogramm szőlő hektáronként

2.

69,16 hektoliter hektáronként

3. A „Vino de pueblo” vagy a „Vi de poble” jelöléssel ellátott borok előállítására szánt vörös fajták

8 190 kilogramm szőlő hektáronként

4.

62,24 hektoliter hektáronként

5. A „Vino de parcela” vagy a „Vi de parcel.la” jelöléssel ellátott borok előállítására szánt vörös fajták

5 460 kilogramm szőlő hektáronként

6.

35,49 hektoliter hektáronként

7. Fehér fajták

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

8.

91,20 hektoliter hektáronként

9. A „Vino de pueblo” vagy a „Vi de poble” jelöléssel ellátott borok előállítására szánt fehér fajták

10 800 kilogramm szőlő hektáronként

10.

82,08 hektoliter hektáronként

11. A „Vino de parcela” vagy a „Vi de parcel.la” jelöléssel ellátott borok előállítására szánt fehér fajták

7 200 kilogramm szőlő hektáronként

12.

46,80 hektoliter hektáronként

13. Moscatel de Alejandría szőlőfajta

16 000 kilogramm szőlő hektáronként

14.

121,60 hektoliter hektáronként

15. A „Vino de pueblo” vagy a „Vi de poble” jelöléssel ellátott borok előállítására szánt Moscatel de Alejandría szőlőfajta

14 400 kilogramm szőlő hektáronként

16.

109,44 hektoliter hektáronként

17. A „Vino de parcela” vagy a „Vi de parcel.la” jelöléssel ellátott borok előállítására szánt Moscatel de Alejandría szőlőfajta

9 600 kilogramm szőlő hektáronként

18.

62,40 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Valencia” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termőterület a Valencia tartományban található, az oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó kisebb földrajzi egységekbe vagy „alterületekbe” sorolt földterületekből áll, és a következő településeket foglalja magában:

a) Alto Turia alterület: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas és Tuéjar.

b) Valentino alterület: Alborache, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo és Yátova.

c) Moscatel de Valencia alterület: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís és Yátova.

d) Clariano alterület: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada és Xàtiva.

A termőterület magában foglalja a szőlőkataszterbe bejegyzett és a Szabályozó Testület nyilvántartásába vett szövetkezetek tagjai vagy borászatok tulajdonosai által kezelt parcellákat is, amelyeket hagyományosan a „Valencia” oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó borok előállítására használnak, és amelyek Albacete tartomány Almansa és Caudete településeinek következő helyein találhatók: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti és Casa Hondo Almansa településen, valamint Vega de Bogarra, Derramador és El Angosto Caudete településen.

A termőterület magában foglalja a Villena város La Viña Coop V borászati szövetkezetének tagjaihoz tartozó parcellákat, amelyek szerepelnek a borászati nyilvántartásban, és amelyeket hagyományosan a „Valencia” oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó borok előállítására használnak.

7. **Borszőlőfajták**

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE – SUBIRAT PARENT

ALBARIÑO

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GARRO – MANDO

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MALBEC

MARSELÁN

MAZUELA – MAZUELO

MENCÍA

MERLOT

MERSEGUERA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA – TARDANA

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SEMILLON

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A „Valencia” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok magas aromaintenzitásukról ismertek, ami a szőlőt tavasszal és nyáron érő vízhiánynak tudható be. Ennek oka, hogy ezekben az időszakokban magas a hőmérséklet, és magasabb a páratartalom.

Ezeket a borokat a hőmérsékleti tartománynak köszönhető erős színintenzitás is megkülönbözteti. A „Valencia” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok magas aromaintenzitásukról ismertek, ami az egész évre jellemző enyhe átlaghőmérsékletnek, valamint a tavasszal és nyáron tapasztalt vízhiánynak tudható be.

A „Valencia” OEM-mel ellátott illatos minőségi pezsgők jellegzetes gyümölcsösségükről, könnyedségükről és kiegyensúlyozottságukról ismertek. Ezek a jellemzők a földközi-tengeri éghajlatnak köszönhetőek, mivel ezen a területen egész évben enyhe a hőmérséklet.

Végezetül, a „Valencia” OEM-mel ellátott gyöngyözőborok az enyhe átlaghőmérséklet miatt gyümölcsösek, könnyedek és kiegyensúlyozottak.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Valencia” megjelölésnek kiemelt helyen kell szerepelnie. Alterület akkor tüntethető fel, ha az összes szőlőt ott termesztették. A szőlőfajta neve csak akkor adható meg, ha a borok készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-a az adott fajtából származik. Kivételt képeznek a „Moscatel de Valencia” és a „Moscatel tradicional de Valencia” likőrborok, amelyek esetében a követelmény az, hogy csak a Moscatel de Alejandría fajta használható fel.„

A címkén feltüntethető kifejezések:

A „Vino Petit Valencia” kifejezés olyan fiatal borokon tüntethető fel, amelyek tényleges alkoholtartalma meghaladja a 4,5 térfogatszázalékot, összes alkoholtartalma pedig a 9 térfogatszázalékot, és amelyeket természetes módszerekkel készítettek.

A „Moscatel de Valencia” vagy a „Vino de Licor Moscatel de Valencia” kifejezés a 100 %-ban Moscatel de Alejandría szőlőből előállított, és a 2013. december 17-i 1308/2013/EU tanácsi rendelet VII. melléklete II. része 3. pontja c) alpontjának negyedik franciabekezdésével összhangban, azaz szőlőmustból vagy szőlőmust és bor házasításával készített borokon használható. Ha a borkészítés során seprőt és szőlőhéjat tartalmazó mustot használnak, a címkén fel kell tüntetni a „Tradicional” kifejezést.

A „Vino Dulce” kifejezés a 2013. december 17-i 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 3. pontja c) alpontjának negyedik franciabekezdésével összhangban, azaz szőlőmustból vagy szőlőmust és bor házasításával készült likőrborokon használható.

A „Vino de Pueblo” vagy a „Vi de Poble” kifejezés, valamint a település földrajzi neve olyan borok esetében használható, amelyeknél a szőlő legalább 85 %-a az adott településhez tartozó parcellákról származik. A szőlő 15 %-a származhat az adott település termőterületével szomszédos településeken bejegyzett szőlőültetvényekről.

A „Vino de Parcela” vagy a „Vi de Parcel.la” olyan borok esetében használható, amelyeknél a szőlő 100 %-a egy adott parcelláról származik. A szőlő származhat egyetlen, alparcellákat tartalmazó kataszteri parcelláról vagy egynél több parcelláról, amennyiben megállapítást nyer, hogy:

— a parcellák egymással határosak, és ugyanahhoz a birtokhoz tartoznak,

— ugyanabban az évben ugyanazon tőke felhasználásával ültették be őket,

— a parcellákon azonos szőlőfajták találhatók.

A „Primero de Cosecha” (első szüret) hagyományos kifejezés a szüret első 10 napján szüretelt szőlőből készült és a szüret végét követő 30 napon belül palackozott vörös-, fehér- és rozé borokon használható, azzal a kötelezettséggel, hogy az évjáratot fel kell tüntetni a címkén.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés.

A feltétel leírása:

A borkészítési és érlelési létesítményeknek a termőterületen belül kell elhelyezkedniük. Ezek Valencia autonóm közösség azon településein is elhelyezkedhetnek, amelyek szomszédosak a körülhatárolt földrajzi területen található településekkel.

A termékleíráshoz vezető link

https://breu.gva.es/b/qXiGABNBEz.