C/2024/7448

18.12.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/7448)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Valencia“

PDO-ES-A0872-AM05

Dátum oznámenia: 20. septembra 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. RUŽOVÉ A ČERVENÉ VÍNA SÚ VYŇATÉ Z KATEGÓRIE AKOSTNÝCH AROMATICKÝCH ŠUMIVÝCH VÍN

Opis:

Ružové a červené vína sú vyňaté z kategórie vín 6, t. j. akostné aromatické šumivé vína.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadny z druhov zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Ide o druhy vína, na ktoré sa síce vzťahuje špecifikácia výrobku, ale ktoré sa v skutočnosti nevyrábajú.

2. ZAVÁDZAJÚ SA DVA NOVÉ POJMY NA ETIKETE

Opis

Zavádzajú sa pojmy na etikete „Vino de Pueblo“ (víno z dediny) alebo „Vi de Poble“ (víno z dediny) a „Vino de parcela“ (víno z pozemku) alebo „Vi de parcel.la“ (víno z pozemku) pre určité menšie zemepisné jednotky a stanovujú sa ich vlastnosti a podmienky používania. Takto označené vína majú nižší hektárový výnos hrozna na výrobu vína; nižšiu výlisnosť a umelé zvyšovanie obsahu alkoholu nie je povolené, s výnimkou výroby likérového vína.

Zmenili sa body 3, 5 a 8.b.v. špecifikácie výrobku a body 5 a 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadny z druhov zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Cieľom je poskytnúť spotrebiteľom viac informácií tým, že sa uvedie presnejší pôvod hrozna použitého na výrobu určitých vín a zároveň sa na vína uplatnia vyššie požiadavky na kvalitu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. OPRAVUJE SA VYMEDZENIE PODOBLASTÍ ALTO TURIA A VALENTINO

Opis

Tri obce (Alcublas, Andilla a Higueruelas) sú vyňaté z podoblasti Valentino a pridané do podoblasti Alto Turia.

Táto zmena sa týka bodu 4 špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadny z druhov zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Táto chyba v umiestnení týchto troch obcí je opravená v texte špecifikácie výrobku a v jednotnom dokumente.

4. VÝROBA NIEKTORÝCH DRUHOV LIKÉROVÝCH VÍN JE VYSVETLENÁ PODROBNEJŠIE

Opis

Podrobnejšie sa vysvetľuje spôsob výroby likérových vín s označených pojmami „Moscatel de Valencia“ alebo „Vino de Licor Moscatel de Valencia“ a „Vino Dulce“ vrátane informácie, že sa vyrábajú „z hroznového muštu alebo zo zmesi hroznového muštu a vína“.

Táto zmena sa týka bodu 8.b.v špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadny z druhov zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Doteraz sa uvádzalo len to, že tieto vína by sa mali vyrábať tak, ako sa stanovuje v štvrtej zarážke bodu 3 písm. c) časti II prílohy VII k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013 (jednotná SOT). Po spresnení obsahu týchto pravidiel bude jasnejšie aj ich znenie, a tým aj povinnosť výrobcov.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Valencia

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele víno*

STRUČNÝ OPIS

Najmä žlté tóny, od svetložltých po zlatožlté. Môže vyzrievať v drevených nádobách. Čistá vôňa s dobrou intenzitou a ovocnými tónmi. Dobrá kyslosť, svieža a ovocná chuť s dlhou koncovkou.

Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 300 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac.

Maximálny obsah prchavých kyselín, ak je skutočný obsah alkoholu > 12,5 obj. %: 18 mEq/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Ružové a červené víno*

STRUČNÝ OPIS

Ružové vína majú ružové tóny s odtieňom malín, jahôd, červených ríbezlí alebo lososovým odtieňom. Čistá, intenzívna vôňa s prevládajúcimi ovocnými arómami. Dobrá kyslosť, výrazná a vyvážená chuť. Dlhá koncovka. Červené vína majú skôr tmavú farbu, najmä červené tóny s fialovým, purpurovým, granátovým, čerešňovým alebo rubínovým odtieňom. Dobre intenzívna a výrazne ovocná vôňa.

Maximálny obsah oxidu siričitého: pri ružových vínach 200 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 250 mg/l, ak je obsah cukru 5 g/l alebo viac; pri červených vínach 150 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 200 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac.

Maximálny obsah prchavých kyselín, ak je skutočný obsah alkoholu > 12,5 obj. %: 18 mEq/l pre ružové vína a 20 mEq/l pre červené vína.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Vína označené pojmami „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“*

STRUČNÝ OPIS

Sýtejšie farby ako základné víno. Intenzívnejšia žltá v prípade bielych vín. V prípade červených vín sa môže blížiť k tehlovočerveným tónom. Pokiaľ ide o vôňu, rovnováha medzi ovocnosťou a drevitými arómami. Stimulujúca dochuť v ústach.

Maximálny obsah oxidu siričitého: pri bielych a ružových vínach 200 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a pri bielych vínach 300 mg/l a pri ružových vínach 250 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac; pri červených vínach 150 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 200 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac.

Maximálny obsah prchavých kyselín, ak je skutočný obsah alkoholu > 12,5 obj. %: 18 mEq/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *Biele, ružové a červené likérové víno*

STRUČNÝ OPIS

V prípade bieleho likérového vína prevládajú žlté tóny, od svetložltých po zlatožlté. Ružové likérové víno má ružové tóny s odtieňom malín, jahôd, červených ríbezlí alebo lososovým odtieňom. Červené likérové víno má červené tóny s fialovými, purpurovými, granátovými alebo rubínovými odtieňmi. Dobrá intenzita vône, najmä ak je víno vyrobené z hrozna Moscatel. Sladké a chutné v ústach, vyvážené so silnou dochuťou.

Maximálny obsah oxidu siričitého: 150 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 200 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálna celková kyslosť: 1,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *Biele akostné aromatické šumivé víno*

STRUČNÝ OPIS

Ak je základné víno biele, prevažujú žlté tóny, od svetložltých po zlatožlté. Čistá a intenzívna vôňa s arómami špecifickými pre danú odrodu. Dobrá kyslosť a intenzita chuti. Svieže vína s dobre integrovanými bublinkami.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

6. *Biele, ružové a červené perlivé víno*

STRUČNÝ OPIS

Ak je základné víno biele, prevažujú žlté tóny, od svetložltých po zlatožlté. Ak je základné víno ružové, sú prítomné ružové tóny s odtieňom malín, jahôd, červených ríbezlí alebo lososovým odtieňom. Ak je základné víno červené, sú prítomné červené tóny s fialovými, purpurovými, granátovými alebo rubínovými odtieňmi. Čistá a intenzívna vôňa s arómami špecifickými pre danú odrodu. Svieža, ovocná a intenzívna chuť s dobre integrovanými bublinkami.

Maximálny obsah oxidu siričitého: pri bielych a ružových vínach 200 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a pri obidvoch druhoch 250 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac; pri červených vínach 150 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 200 mg/l, ak obsah cukru je [5 g/l] alebo viac.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. *Biele, ružové a červené víno označené pojmom „Petit Valencia“ na etikete*

STRUČNÝ OPIS

Vlastnosti budú podobné vlastnostiam, ktoré sú opísané pri bielych, ružových a červených vínach.

Maximálny obsah oxidu siričitého: pri bielych a ružových vínach 200 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a pri bielych vínach 300 mg/l a pri ružových vínach 250 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac; pri červených vínach 150 mg/l, ak obsah cukru je < 5 g/l, a 200 mg/l, ak obsah cukru je 5 g/l alebo viac.

Maximálny skutočný obsah alkoholu: 9 obj.%

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 4,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Osobitný enologický postup

Na extrahovanie vína a oddelenie výliskov sa musí vyvinúť vhodný tlak, aby výnos nepresahoval 82 litrov muštu alebo 76 litrov vína na 100 kilogramov hrozna. Na výrobu chránených vín sa za žiadnych okolností nesmú použiť šarže muštu alebo vína získané použitím nevhodného tlaku.

Maximálna výlisnosť pre vína označené pojmom „Vino de parcela“ alebo „Vi de parcel.la“ je 65 litrov na 100 kg hrozna.

Drevené nádoby používané v procese zrenia musia byť vyrobené z dubového dreva a musia mať kapacitu, ktorá je v súlade s objemovými limitmi stanovenými platnými právnymi predpismi na používanie určitých tradičných pojmov.

Na výrobu akostných aromatických šumivých vín sa majú používať tieto odrody: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo a Verdejo.

V prípade vín označených pojmami „Vino de parcela“ alebo „Vi de parcel.la“ nie je povolené umelo zvyšovať obsah alkoholu, s výnimkou výroby likérového vína.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Modré odrody

9 100 kilogramov hrozna na hektár

2.

69,16 hektolitra vína na hektár

3. Modré odrody určené na vína označené pojmom „Vino de pueblo“ alebo „Vi de poble“

8 190 kilogramov hrozna na hektár

4.

62,24 hektolitra vína na hektár

5. Modré odrody určené na vína označené pojmom „Vino de parcela“ alebo „Vi de parcel.la“

5 460 kilogramov hrozna na hektár

6.

35,49 hektolitra vína na hektár

7. Biele odrody

12 000 kilogramov hrozna na hektár

8.

91,20 hektolitra vína na hektár

9. Biele odrody určené na vína označené pojmom „Vino de pueblo“ alebo „Vi de poble“

10 800 kilogramov hrozna na hektár

10.

82,08 hektolitra vína na hektár

11. Biele odrody určené na vína označené pojmom „Vino de parcela“ alebo „Vi de parcel.la“

7 200 kilogramov hrozna na hektár

12.

46,80 hektolitra vína na hektár

13. Odroda viniča Moscatel de Alejandría

16 000 kilogramov hrozna na hektár

14.

121,60 hektolitra vína na hektár

15. Odroda viniča Moscatel de Alejandría určená na vína označené pojmom „Vino de pueblo“ alebo „Vi de poble“

14 400 kilogramov hrozna na hektár

16.

109,44 hektolitra vína na hektár

17. Odroda viniča Moscatel de Alejandría určená na vína označené pojmom „Vino de parcela“ alebo „Vi de parcel.la“

9 600 kilogramov hrozna na hektár

18.

62,40 hektolitra vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť výroby, na ktorú sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Valencia“, tvorí územie nachádzajúce sa v provincii Valencia, ktoré patrí do menších zemepisných jednotiek alebo „podoblastí“, na ktoré sa vzťahuje dané CHOP, a tvoria ho tieto obce:

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

b) podoblasť Valentino: 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 a Yátova;

c) podoblasť Moscatel de Valencia: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís a Yátova;

d) podoblasť Clariano: 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 a Xàtiva.

Oblasť výroby tvoria aj pozemky zapísané vo vinohradníckom registri a spravované členmi družstiev alebo vlastníkmi vinárskych podnikov zapísanými v registroch regulačnej rady, ktoré sa tradične používajú na výrobu vín s chráneným označením pôvodu „Valencia“ a ktoré sa nachádzajú v týchto miestach v obciach Almansa a Caudete v provincii Albacete: 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 a Casa Hondo v obci Almansa, a Vega de Bogarra, Derramador a El Angosto v obci Caudete.

Oblasť výroby zahŕňa pozemky patriace členom vinárskeho družstva La Viña Coop V v meste Villena, ktoré sú zapísané vo vinohradníckom registri a tradične sa používajú na výrobu vín s chráneným označením pôvodu „Valencia“.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

Vína s CHOP „Valencia“ sú známe svojou vysokou aromatickou intenzitou, ktorá je spôsobená stresom, ktorému je vinič vystavený na jar a v lete. Dôvodom sú vysoké teploty v týchto ročných obdobiach a väčšia evapotranspirácia.

Tieto vína sa vyznačujú aj výraznou intenzitou farby v dôsledku tepelného rozsahu. Likérové vína s CHOP „Valencia“ sa vyznačujú vysokou aromatickou intenzitou, ktorá je dôsledkom miernych priemerných teplôt počas roka a nedostatku vody na jar a v lete.

Akostné aromatické šumivé vína s CHOP „Valencia“ sú známe tým, že sú charakteristicky ovocné, ľahké a vyvážené. Tieto vlastnosti sú výsledkom vplyvu stredomorského podnebia s miernymi teplotami počas celého roka.

Napokon, perlivé vína s CHOP „Valencia“ sú vďaka miernym priemerným teplotám ovocné, ľahké a vyvážené.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Označenie „Valencia“ musí byť uvedené výrazne. Podoblasť môže byť uvedená, ak v nej bolo vypestované všetko hrozno. Názov odrody viniča sa môže uvádzať len vtedy, ak minimálne 85 % hrozna použitého na výrobu vína bolo z danej odrody. Výnimkou sú likérové vína „Moscatel de Valencia“ a „Moscatel tradicional de Valencia“, pri ktorých sa vyžaduje len použitie odrody Moscatel de Alejandría.„

Dobrovoľné pojmy na etikete:

Pojem „Vino Petit Valencia“ sa môže uvádzať na mladých vínach so skutočným obsahom alkoholu > 4,5 obj. % a celkovým obsahom alkoholu > 9 obj. %, vyrobených prírodnými metódami.

Pojmy „Moscatel de Valencia“ alebo „Vino de Licor Moscatel de Valencia“ sa môžu používať pri víne obsahujúcom 100 % hrozna Moscatel de Alejandría a vyrobenom v súlade so štvrtou zarážkou bodu 3 písm. c) časti II prílohy VII k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, t. j. z hroznového muštu alebo zo zmesi hroznového muštu a vína. Ak sa pri výrobe vína používa mušt obsahujúci kaly a hroznové šupky, na etikete musí byť uvedený pojem „Tradicional“.

Pojem „Vino Dulce“ sa môže používať na likérových vínach vyrobených v súlade so štvrtou zarážkou bodu 3 písm. c) časti II prílohy VII k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, t. j. z hroznového muštu alebo zmesi hroznového muštu a vína.

Pojmy „Vino de Pueblo“ alebo „Vi de Poble“ a zemepisný názov obce sa môžu používať pre vína, pri ktorých aspoň 85 % hrozna pochádza z pozemkov patriacich do príslušnej obce. Podiel hrozna vo výške 15 % môže pochádzať z vinohradov registrovaných v obciach susediacich s výrobnou oblasťou príslušnej obce.

„Vino de Parcela“ alebo „Vi de Parcel.la“ sa môže používať pre vína, ktorých 100 % hrozna pochádza z pozemku. Môžu pochádzať z jedného katastrálneho pozemku obsahujúceho menšie pozemky alebo viaceré pozemky, ak sa zistí, že:

— sú susediace a patria k tomu istému pozemku,

— boli vysadené v tom istom roku, pričom sa použil ten istý podpník,

— ide o tú istú odrodu viniča.

Tradičný pojem „Primero de Cosecha“ (prvý zber) sa môže používať pri červených, bielych a ružových vínach vyrobených z hrozna zozbieraného v prvých desiatich dňoch zberu a naplneného do fliaš do tridsiatich dní po skončení zberu, pričom na etikete musí byť uvedený ročník.

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Zariadenia na výrobu a zrenie vína sa musia nachádzať vo výrobnej oblasti. Môžu sa nachádzať aj v tých obciach autonómnej oblasti Valencia, ktoré susedia s obcami vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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