



C/2024/7448

18.12.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/7448)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Valencia”

PDO-ES-A0872-AM05

Data przekazania informacji: 20.9.2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. WINA RÓŻOWE I CZERWONE USUNIĘTO Z AROMATYCZNEGO GATUNKOWEGO WINA MUSUJĄCEGO

Opis:

Z win kategorii 6, aromatyczne gatunkowe wina musujące, usunięto wina różowe i czerwone.

Pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostają zmienione.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie należy do rodzajów zmian, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Są to rodzaje win, które mimo że są objęte specyfikacją produktu, w rzeczywistości nie są produkowane.

2. WPROWADZONO DWA NOWE OKREŚLENIA NA ETYKIETACH

Opis:

Wprowadzono określenia na etykiecie „Vino de pueblo” lub „Vi de poble” (wino wiejskie) oraz „Vino de parcela” lub „Vi de parcel.la” (wino działkowe) w celu stosowania ich do niektórych mniejszych jednostek geograficznych oraz określenia ich cech charakterystycznych i warunków stosowania. Wina opatrzone takimi etykietami charakteryzują się niższą wydajnością winogron z hektara; niższą wydajnością ekstrakcji oraz tym, że nie zezwala się na wzbogacanie, z wyjątkiem produkcji wina likierowego.

Zmieniono pkt 3, 5 i pkt 8 lit. b) ppkt (v) specyfikacji produktu oraz pkt 5 i 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie należy do rodzajów zmian, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Celem jest zapewnienie konsumentom większej ilości informacji poprzez bardziej precyzyjne wskazanie pochodzenia winogron, z których produkowane są niektóre wina, przy jednoczesnym spełnieniu takich samych wyższych wymogów jakościowych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. SKORYGOWANO WYZNACZENIE PODOBSZARÓW ALTO TURIA I VALENTINO

Opis:

Trzy gminy (Alcublas, Andilla i Higuera) zostają usunięte z podobszaru VALENTINO i dodane do podobszaru ALTO TURIA.

Pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie należy do rodzajów zmian, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Skorzystano z okazji do skorygowania tego błędu w lokalizacji tych trzech gmin w tekście specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu.

4. DOPRECYZOWANO PRODUKCJĘ NIEKTÓRYCH RODZAJÓW WIN LIKIEROWYCH

Opis:

W przypadku win likierowych objętych określeniami „MOSCATEL DE VALENCIA” lub „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA” i „VINO DULCE” sposób ich produkcji jest doprecyzowany dzięki dodaniu, że są one produkowane „z moszczu winogronowego lub połączenia tego produktu z winem”.

Pkt 8 lit. b) ppkt (v) specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie należy do rodzajów zmian, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Do tej pory wskazywano jedynie, że wina te powinny być produkowane zgodnie z częścią II pkt 3 lit. c) tiret czwarte załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia ustanawiającego wspólną organizację rynków. Teraz, poprzez doprecyzowanie treści tych przepisów, uściślono ich brzmienie, a tym samym obowiązki producentów.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Valencia

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis wina lub win

1. Wino białe

ZWIĘZŁY OPIS

Głównie żółte odcienie, od bladożółtych po złotożółte. Może być leżakowane w drewnianych zbiornikach. Czysty bukiet, o prawidłowej intensywności, z nutami owocowymi. Świeże i owocowe w ustach, o dobrej kwasowości i długim wykończeniu.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 300 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Maksymalna kwasowość lotna, jeżeli rzeczywista zawartość alkoholu wynosi > 12,5 % obj.: 18 meq/l.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. Wina różowe i czerwone

ZWIĘZŁY OPIS

Wina różowe charakteryzują się odcieniami różowymi i zawierają nuty malinowe, truskawkowe, czerwonej porzeczki lub łososiowe. Czysty, intensywny bukiet, z przewagą aromatów owocowych. Wyrządzone i zrównoważone w ustach, o dobrej kwasowości. Długie wykończenie. Wina czerwone charakteryzują się ciemną barwą, z przeważającymi odcieniami czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, koloru owocu granatu, wiśniowymi lub rubinowymi. Bukiet o prawidłowej intensywności, mocno owocowy.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: w przypadku win różowych: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 250 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej; w przypadku win czerwonych: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Maksymalna kwasowość lotna, jeżeli rzeczywista zawartość alkoholu wynosi > 12,5 % obj.: 18 meq/l w przypadku win różowych i 20 meq/l w przypadku win czerwonych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. Wina z oznaczeniami „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa głębsza niż w przypadku wina bazowego. Wina białe mają bardziej intensywnie żółtą barwę. Zabarwienie win czerwonych zbliżone do ceglastej czerwieni. Bukiet o zrównoważonych aromatach owocowych i drewnianych. Przyjemny aromat retronosowy w ustach.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: w przypadku win białych i różowych: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, a jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej – 300 mg/l w przypadku win białych i 250 mg/l w przypadku win różowych; w przypadku win czerwonych: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Maksymalna kwasowość lotna, jeżeli rzeczywista zawartość alkoholu wynosi > 12,5 % obj.: 18 meq/l.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *Wina białe, wina różowe i wina czerwone likierowe*

ZWIĘZŁY OPIS

W przypadku wina białego likierowego przeważają żółte odcienie, od bladożółtych po złotożółte. Wino różowe likierowe charakteryzuje się odcieniami różowymi i zawiera nuty malinowe, truskawkowe, czerwonej porzeczki lub łososiowe. Wino czerwone likierowe ma odcienie czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, koloru owocu granatu lub rubinowymi. Bukiet o prawidłowej intensywności, szczególnie w przypadku win wyprodukowanych z winogron Moscatal. Słodkie i apetyczne, zrównoważone, pozostawiające mocny posmak.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 15
- Minimalna kwasowość ogólna: 1,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *Białe aromatyczne gatunkowe wino musujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Jeżeli winem bazowym jest wino białe, głównie żółte odcienie, od bladożółtych po złotożółte. Czysty, intensywny bukiet, z aromatami specyficznymi dla danej odmiany. Wino o dobrej kwasowości i prawidłowej intensywności w ustach. Świeże wina, z dobrze wkomponowanym dwutlenkiem węgla.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 6
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

6. *Białe, różowe i czerwone wina półmusujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Jeżeli winem bazowym jest wino białe, głównie żółte odcienie, od bladożółtych po złotożółte. Jeżeli winem bazowym jest wino różowe, charakteryzuje się odcieniami różowymi i zawiera nuty malinowe, truskawkowe, czerwonej porzeczki lub łososiowe. Jeżeli winem bazowym jest wino czerwone, ma odcienie czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, koloru owocu granatu, wiśniowymi lub rubinowymi. Czysty, intensywny bukiet, z aromatami specyficznymi dla danej odmiany. Świeże, owocowe i intensywne w ustach, z dobrze wkomponowanym dwutlenkiem węgla.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: w przypadku win białych i różowych: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, oraz 250 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej; w przypadku win czerwonych: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi [5 g/l] lub więcej.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 7
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

7. *Wina białe, różowe i czerwone z oznaczeniem „Petit Valencia” na etykiecie*

ZWIĘZŁY OPIS

Właściwości będą podobne do tych opisanych w odniesieniu do win białych, różowych i czerwonych.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: w przypadku win białych i różowych: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, a jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej – 300 mg/l w przypadku win białych i 250 mg/l w przypadku win różowych; w przypadku win czerwonych: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu: 9 % objętości

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 4,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Podstawowe praktyki enologiczne*

1.

Szczególne praktyki enologiczne

Należy stosować odpowiednie ciśnienie do ekstrakcji wina i oddzielenia go od wytlóków, tak aby wydajność nie przekraczała 82 litrów moszczu lub 76 litrów wina ze 100 kilogramów winogron. Win objętych ochroną nie można w żadnym wypadku produkować z partii wina uzyskanych poprzez stosowanie nieodpowiedniego ciśnienia.

Maksymalna wydajność ekstrakcji win opatrzonych określeniem „Vino de parcela” lub „Vi de parcel.la” wynosi 65 litrów na 100 kg winogron.

Opakowania drewniane stosowane w procesach leżakowania muszą być opakowaniami dębowymi o pojemności zgodnej z limitami objętości określonymi w obowiązujących przepisach dotyczących stosowania niektórych określeń tradycyjnych.

Do produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących wykorzystuje się następujące odmiany: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo oraz Verdejo.

W przypadku win opatrzonych określeniem „Vino de parcel” lub „Vi de parcel-la” nie zezwala się na wzbogacanie, z wyjątkiem produkcji wina likierowego.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Odmiany czerwone

9 100 kilogramów winogron z hektara

2.

69,16 hektolitra z hektara

3. Odmiany czerwone przeznaczone do produkcji win opatrzonych określeniem „Vino de pueblo” lub „Vi de poble” (wino wiejskie)

8 190 kilogramów winogron z hektara

4.

62,24 hektolitra z hektara

5. Odmiany czerwone przeznaczone do produkcji win opatrzonych określeniem „Vino de parcela” lub „Vi de parcel.la” (wino działkowe)

5 460 kilogramów winogron z hektara

6.

35,49 hektolitra z hektara

7. Odmiany białe

12 000 kilogramów winogron z hektara

8.

91,20 hektolitra z hektara

9. Odmiany białe przeznaczone do produkcji win opatrzonych określeniem „Vino de pueblo” lub „Vi de poble” (wino wiejskie)

10 800 kilogramów winogron z hektara

10.

82,08 hektolitra z hektara

11. Odmiany białe przeznaczone do produkcji win opatrzonych określeniem „Vino de parcela” lub „Vi de parcel.la” (wino działkowe)

7 200 kilogramów winogron z hektara

12.

46,80 hektolitra z hektara

13. Odmiana Moscatel de Alejandría

16 000 kilogramów winogron z hektara

14.

121,60 hektolitra z hektara

15. Odmiana Moscatel de Alejandría przeznaczona do produkcji win opatrzonych określeniem „Vino de pueblo” lub „Vi de poble” (wino wiejskie)

14 400 kilogramów winogron z hektara

16.

109,44 hektolitra z hektara

17. Odmiana Moscatel de Alejandría przeznaczona do produkcji win opatrzonych określeniem „Vino de parcela” lub „Vi de parcel.la” (wino działkowe)

9 600 kilogramów winogron z hektara

18.

62,40 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji produktu objętego ChNP „Valencia” obejmuje tereny położone w prowincji Walencja i mieszczące się w mniejszych jednostkach geograficznych, czyli „podobszarach” objętych ChNP, składających się z następujących gmin:

- a) podobszar ALTO TURIA: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas i Tuéjar;
- b) podobszar 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 i Yátova;
- c) podobszar MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís i Yátova;
- d) podobszar CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiolo de Malferit, Aiolo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, 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 i Xàtiva.

Obszar produkcji obejmuje również działki wpisane do rejestru winnic i zarządzane przez członków spółdzielni lub właścicieli winiarni wpisanych do rejestrów Rady Regulacyjnej, w których tradycyjnie produkuje się wina objęte ChNP „Valencia” i które znajdują się w następujących miejscowościach w gminach Almansa i Caudete w prowincji Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisoneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti i Casa Hondo, w gminie Almansa, oraz Vega de Bogarra, Derramador i El Angosto, w gminie Caudete.

Obszar produkcji obejmuje działki należące do członków spółdzielczej wytwórni wina La Viña Coop V w mieście Villena, które są wpisane do rejestru win i w których tradycyjnie produkuje się wina objęte ChNP „Valencia”.

7. Odmiany winorośli

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE - SUBIRANT 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 związku lub związków**

Wina objęte ChNP Valencia charakteryzują się intensywnym aromatem, co wynika z deficytu wody, jakiego doświadcza winorośl wiosną i latem, ponieważ temperatury w tym okresie są wysokie, a ewapotranspiracja jest bardziej wyraźna.

Wina te wyróżniają się również dużą intensywnością barwy ze względu na zakres temperatur. Wina likierowe objęte ChNP Valencia wyróżniają się silnym aromatem ze względu na łagodne średnie temperatury w ciągu roku oraz deficyt wody występujący wiosną i latem.

Aromatyczne gatunkowe wina musujące objęte ChNP Valencia charakteryzują się z kolei tym, że są owocowe, lekkie i zrównoważone. Cechy te wynikają z klimatu śródziemnomorskiego, cechującego się łagodnymi temperaturami przez cały rok.

Wina półmusujące objęte ChNP Valencia są natomiast owocowe, lekkie i zrównoważone ze względu na średnie temperatury, które są umiarkowane.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Nazwa „VALENCIA” musi być umieszczona w widocznym miejscu. Można wskazać konkretny podobszar, jeżeli wszystkie użyte winogrona były na nim uprawiane. Nazwa odmiany winorośli może być stosowana tylko w przypadku win wyprodukowanych z użyciem co najmniej 85 % danej odmiany. Wyjątkiem jest wino likierowe Moscatel de Valencia i Moscatel tradicional de Valencia, w przypadku którego istnieje wymóg stosowania wyłącznie odmiany Moscatel de Alejandría.

Oznaczenie:

„VINO PETIT VALENCIA” może być umieszczone na etykiecie w przypadku młodych win o rzeczywistej zawartości alkoholu > 4,5 % i całkowitej zawartości alkoholu > 9 % obj., produkowanych metodami naturalnymi.

„MOSCATEL DE VALENCIA” lub „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA” może być stosowane w odniesieniu do wina wyprodukowanego w 100 % z winogron Moscatel de Alejandria i produkowanego zgodnie częścią II pkt 3 lit. c) tiret czwarte załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia, tzn. z moszczu winogronowego lub połączenia tego produktu z winem. Jeżeli do produkcji wykorzystuje się moszcz z osadem i skórkami, należy dodać określenie „Tradicional”.

„VINO DULCE” może być stosowane w odniesieniu do wina likierowego produkowanego zgodnie częścią II pkt 3 lit. c) tiret czwarte załącznika VII do rozporządzenia Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia, tzn. z moszczu winogronowego lub połączenia tego produktu z winem.

„VINO DE PUEBLO” lub „VI DE POBLE” oraz nazwa geograficzna gminy mogą być stosowane w odniesieniu do win, których 85 % winogron pochodzi z działek należących do danej gminy. Dopuszcza się 15 % winogron z winnic zarejestrowanych na obszarach gminnych graniczących z obszarem produkcji danej gminy.

„VINO DE PARCELA” lub „VI DE PARCEL.LA” można stosować do win, z których 100 % winogron pochodzi z jednej działki. Może pochodzić z jednej działki katastralnej zawierającej poddziałki lub z więcej niż jednej działki, jeżeli ustalono, że:

- sąsiadują ze sobą i należą do tego samego właściciela,
- zostały obsadzone w tym samym roku przy użyciu tej samej podkładki,
- należą do tej samej odmiany winorośli.

Określenie tradycyjne „Primer de Cosecha” (wino z pierwszego zbioru) może być stosowane do win czerwonych, białych i różowych produkowanych z winogron zebranych w ciągu pierwszych dziesięciu dni zbiorów i butelkowanych w ciągu trzydziestu dni po zakończeniu zbiorów, przy czym należy obowiązkowo wskazać na etykiecie rocznik.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obiekty, w których wino jest wytwarzane i leżakuje, muszą znajdować się na obszarze produkcji i mogą również znajdować się w tych gminach Wspólnoty Walenckiej, które sąsiadują z gminami położonymi na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Link do specyfikacji produktu

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