C/2025/954

7.2.2025

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/954)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Granada»

PDO-ES-A1475-AM04

Fecha de comunicación: 18.11.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

Mejora de la redacción relativa al etiquetado.

Descripción:

Se mejora la redacción quedando establecido que en las etiquetas de vinos embotellados deberá figurar obligatoriamente, de forma destacada, el nombre protegido «Granada» de la forma y con al menos las demás indicaciones obligatorias que determina la legislación aplicable. En el caso del vino de uvas sobremaduras, se incluirá obligatoriamente la mención «naturalmente dulce» o «vendimia tardía».

La modificación afecta al apartado H.2. «Normas particulares de etiquetado y envasado» del pliego de condiciones y al apartado 9 «Condiciones complementarias esenciales», del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Para evitar interpretaciones erróneas.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

   Granada

2. **Tipo de indicación geográfica**

   DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

   1. Vino
   4. Vino espumoso
   5. Vino espumoso de calidad
   16. Vino de uvas sobremaduradas

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vinos blancos y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blanco: Fase visual: El aspecto visual ha de ser limpio y límpido, que irá desde amarillo verdoso hasta amarillo ámbar, recogiendo toda la gama de amarillos que irá en función del tipo de elaboración. Fase olfativa: Presentará desde aromas frescos y agradables hasta aromas más evolucionados en función del tipo de elaboración empleada. Fase gustativa: Ha de ser sabroso y sin defectos.

Rosado: Fase visual: Ha de ser limpio e irá desde rosa de poca intensidad hasta rojo claro, recogiendo toda la gama de tonos que un rosado permite, en función del tipo de elaboración. Fase olfativa: Presentará desde aromas frescos y agradables hasta aromas más evolucionados en función del tipo de elaboración empleada. Fase gustativa: Ha de ser sabroso y sin defectos.

*Grado alcohólico adquirido mínimo de los blancos de la subzona Contraviesa-Alpujarra: 11 % vol.

*Grado alcohólico adquirido mínimo de los rosados de la subzona Contraviesa-Alpujarra: 12 % vol.

*Acidez total mínima (en g/l ácido tartárico) para la subzona Contraviesa-Alpujarra será de 4,5 g/l (60,00 mEq/l)

*Acidez volátil máxima 0,05 g/l (0,833 mEq/l) y grado de alcohol adquirido en los vinos de menos de un año. Los vinos de más de un año, no podrán superar 1 g/l (1,66 mEq/l) hasta 10 % vol. incrementándose en 0,06 g/l (1,00 mEq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10 % vol.

* Anhídrido sulfuroso: En vino con contenido <5 g/l de azucares el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total es de 160 mg/l, en contenido ≥5 g/l de azucares el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total es de 200 mg/l

* En los límites no establecidos se seguirá la normativa comunitaria en vigor.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Ha de ser un vino limpio y límpido, pudiendo tener desde rojo con tonos violeta hasta rojo con tonos caoba. Fase olfativa: Presentará aromas francos y agradables, sin defectos. Fase gustativa: Entrada y evolución será sabroso y sin defectos.

*Grado alcohólico adquirido mínimo en la subzona Contraviesa-Alpujarra: 13 % vol. y un grado alcohólico adquirido máximo de 16 % vol.

*Acidez total mínima (en g/l ácido tartárico) para la subzona Contraviesa-Alpujarra será de 4,5 g/l (60,00 mEq/l).

* Acidez volátil máxima 0,05 g/l (0,833 mEq/l) por grado de alcohol adquirido en los vinos de menos de un año. Los vinos de más de un año, no podrán superar 1 g/l (1,66 mEq/l) hasta 10 % vol. incrementándose en 0,06 g/l (1,00 mEq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10 % vol.

* En vino con contenido < 5 g/l de azucares el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total es de 150 mg/l, en contenido ≥ 5 g/l de azucares el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total es de 200 mg/l

* En los límites no establecidos se seguirá la normativa comunitaria en vigor.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Vinos de uvas sobremaduradas blancos y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Debe ser limpio y límpido, en rosados desde color rosa de poca intensidad hasta rojo claro, recogiendo toda la gama de tonos que un rosado permite, pudiendo aparecer tonos caoba/teja y en blancos puede tener desde amarillo dorado hasta amarillo ámbar, en función del tipo de elaboración. Fase olfativa: Sin defectos. Fase gustativa: Sabroso y sin defectos.

* Grado alcohólico adquirido máximo: 16 % vol.

* Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcar residual < 5 g/l; 250 mg/l si azúcar residual ≥ 5 g/l

* En los límites no establecidos se seguirá la normativa comunitaria en vigor.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 13

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. *Vinos de uvas sobremaduradas tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Debe ser limpio y límpido, con color en tintos desde rojo picota con posibilidad de matices granates hasta rojo con tonos caoba/teja. Fase olfativa: Sin defectos. Fase gustativa: Sabroso y sin defectos.

*Grado alcohólico adquirido máximo: 16 % vol.

* Sulfuroso máximo: 150 mg/l si azúcar residual < 5 g/l; 200 mg/l si azúcar residual ≥ 5 g/l.

* En los límites no establecidos se seguirá la normativa comunitaria en vigor.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 13

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *Vinos espumosos y espumosos de calidad (blancos y rosados)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: El aspecto visual ha de ser limpio y límpido, que irá en los blancos desde amarillo verdoso hasta amarillo ámbar, recogiendo toda la gama de amarillos que irá en función del tipo de elaboración, y en los rosados desde rosa de poca intensidad hasta rojo claro, recogiendo toda la gama de tonos que un rosado permite, en función del tipo de elaboración. Fase olfativa: Presentará desde aromas frescos y agradables hasta aromas más evolucionados en función del tipo de elaboración empleada. Fase gustativa: En la fase gustativa ha de ser sabroso y sin defectos. Además deberán presentar las cualidades organolépticas propias de los mismos, en especial a lo que hace referencia al desprendimiento de espuma, así como a la persistencia de la misma, brillantez, color, aroma y sabor.

*En la subzona «Contraviesa-Alpujarra» la acidez total mínima (en ácido tartárico) será de 5,5 g/l. (73,33 mEq/l).

*En los límites no establecidos se seguirá la normativa comunitaria en vigor.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 10,83

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 160

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

Proporción de variedades de uva por tipo de vino: Rosado: Min. 25 % uva tinta.

Características de la uva: Grado natural mínimo: 10 % vol. para uvas blancas, 11 % vol. para uvas tintas y 9 % vol. para uvas con destino a espumosos.

En el vino espumoso de calidad, se emplearán algunas de las variedades Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal y Viognier. En la subzona «Contraviesa-Alpujarra», los vinos espumosos se elaborarán exclusivamente a partir de alguna de las variedades establecidas Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay y Pinot Noir, debiendo utilizarse en su elaboración al menos el 70 % de uvas de la variedad Vigiriego (Vigiriega).

Vino espumoso obtenido según el «método tradicional», 2ª fermentación en botella, periodo de maduración entre tiraje y degüelle no inferior a nueve meses.

Presiones de extracción del vino y separación del orujo, rendimiento final no superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos en uvas vendimiada. En el vino de la subzona «Contraviesa-Alpujarra», el rendimiento final no será superior a 65 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.

Prohibido máquinas despalilladoras o estrujadoras de acción centrifuga de alta velocidad y las prensas continuas. Elaboración y almacenamiento en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad y la calidad del vino.

Restricción pertinente en la vinificación

Prohibiciones:

— Uso de fracciones de vino obtenidas por presiones inadecuadas en vinos protegidos.

— Uso de utilizar trozos de madera de roble en la subzona «Contraviesa-Alpujarra», en la elaboración y crianza, inclusive en la fermentación de uvas frescas y mostos de uva, así como en el almacenamiento.

— En la subzona «Contraviesa-Alpujarra», la adicción de licor de expedición y las prácticas enológicas de acidificación y decoloración en ninguna de las fases de la elaboración.

Práctica de cultivo

Densidad de plantación con una densidad mínima de 1 500 cepas/ha. La formación y conducción de las cepas será en vaso y sus variantes, o en espaldera. En la subzona «Contraviesa-Alpujarra» no se admitirán plantaciones mixtas que no permitan la vendimia separada por variedades. Se autoriza el riego bajo las condiciones especificadas en el pliego de condiciones. Vendimia con uvas sanas. Subzona «Contraviesa-Alpujarra», transporte de uva en envases de material impermeable, rígido, abiertos, de fácil limpieza, cuyo peso lleno no supere 30 kg. Se prohíbe utilización de sacos.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades tintas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedades blancas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. Variedades para Vinos espumosos

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades tintas, salvo Tempranillo, de la subzona Contraviesa-Alpujarra

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. Variedad Tempranillo de la subzona Contraviesa-Alpujarra

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Variedades blancas de la subzona Contraviesa-Alpujarra

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

7. Uvas destinadas a vinos espumosos de la subzona Contraviesa-Alpujarra

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona delimitada para la producción de uva y la elaboración y crianza de vinos amparados por la Denominación de Origen «Granada», esta constituida por la totalidad de los términos municipales de la provincia de Granada, que en la actualidad son: Agrón, Alamedilla, Albolote, Albondón, Albuñán, Albuñol, Albuñuelas, Aldeire, Alfacar, Algarinejo, Alhama de Granada, Alhendín, Alicún de Ortega, Almegíjar, Almuñécar, Alpujarra de la Sierra, Alquife, Arenas del Rey, Armilla, Atarfe, Baza, Beas de Granada, Beas de Guadix, Benalúa, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Bérchules, Bubión, Busquístar, Cacín, Cádiar, Cájar, La Calahorra, Calicasas, Campotéjar, Caniles, Cáñar, Capileira, Carataunas, Cástaras, Castilléjar, Castril, Cenes de la Vega, Chauchina, Chimeneas, Churriana de la Vega, Cijuela, Cogollos de Guadix, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Cúllar Vega, Darro, Dehesas de Guadix, Dehesas Viejas, Deifontes, Diezma, Dílar, Dólar, Domingo Pérez de Granada, Dudar, Dúrcal, Escúzar, Ferreira, Fonelas, Fornes, Freila, Fuente Vaqueros, Las Gabias, Galera, Gobernador, Gójar, Gor, Gorafe, Granada, Guadahortuna, Guadix, Los Guájares, Gualchos, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huélago, Huéneja, Huéscar, Huétor Santillán, Huétor-Tajar, Huétor Vega, Íllora, Itrabo, Iznalloz, Játar, Jayena, Jerez del Marquesado, Jete, Jun, Juviles, Lachar, Lanjarón, Lanteira, Lecrín, Lentegí, Lobras, Loja, Lugros, Lujar, La Malahá, Maracena, Marchal, Moclín, Molvízar, Monachil, Montefrío, Montejícar, Montillana, Moraleda de Zafayona, Moreda, Morelábor, Motril, Murtas, Nevada, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Orce, Órgiva, Otívar, Otura (Villa de), El Padul, Pampaneira, Pedro Martínez, Peligros, La Peza, El Pinar, Pinar, Pinos Genil, Pinos Puente, Polícar, Polopos, Pórtugos, Puebla de Don Fadrique, Pulianas, Purullena, Quéntar, Rubite, Salar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, Soportújar, Sorvilán, La Taha, Torre-Cardela, Torvizcón, Torrenueva Costa, Trevélez, Turón, Ugíjar, Valderrubio, El Valle, Valle del Zalabí, Valor, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Villanueva de las Torres, Villanueva Mesía, Víznar, Zafarraya, Zagra, La Zubia, Zújar.

Dentro de la zona de producción de los vinos protegidos por la mención Denominación de Origen «Granada», se distinguen las siguientes subzonas que se caracterizan por un medio geográfico homogéneo, que tradicionalmente son designadas como:

— «Geoparque-Norte» a la que pertenecen los términos municipales de Albuñán, Aldeire, Alicún de Ortega, Alamedilla, Alquife, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castilléjar, Castril, Cogollos de Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Huéscar, Jérez del Marquesado, La Calahorra, Lanteira, Lugros, Marchal, Morelabor, Orce, Pedro Martínez, La Peza, Polícar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres y Zújar.

— «Poniente» a la que pertenecen los términos municipales de Albolote, Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendín, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dúdar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huétor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentegí, Molvízar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Otívar, Otura, El Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quéntar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, El Valle, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Víznar y La Zubia.

— «Contraviesa-Alpujarra» a la que pertenecen los términos municipales de Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón y Ugíjar.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO

PARDINA - JAÉN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

ROME

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Cultivo de vid desde tiempo inmemorial, restos arqueológicos de Molvízar, villa romana con lagar. Tradición vinícola con referencia histórica desde final de siglo XIX. El 50 % de su superficie está por encima de los 1 000 metros de altitud sobre el nivel del mar y junto con el salto térmico entre temperaturas máximas y mínimas durante el día, con unas máximas absolutas de 39ºC y mínimas de -4ºC, influyen positivamente en la calidad de la uva. Precipitación media anual 450 mm con promedio de 70 días lluviosos. Suelo pardo calizo, pobre en materia orgánica, fósforo, nitrógeno. Todos estos factores determinan las características fundamentales de estos vinos, descritas en el pliego de condiciones

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Solo se permite el movimiento de vinos a granel entre bodegas inscritas. El envasado de los vinos protegidos debe realizarse obligatoriamente en bodegas inscritas en el Registro, siendo este requisito necesario para garantizar la calidad organoléptica, debido a la fácil alteración de sus cualidades sensoriales que podrían sufrir los vinos a granel durante el transporte, o al verse sometidos a condiciones adversas en bodegas no pertenecientes a la zona delimitada.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre protegido «Granada» de la forma y con al menos las demás indicaciones obligatorias que determina la legislación aplicable. En el caso del vino de uvas sobremaduras, se incluirá obligatoriamente la mención «naturalmente dulce» o «vendimia tardía».

Vinos provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidos por el Consejo Regulador.

Podrán usar mención Geoparque-Norte, Poniente o Contraviesa-Alpujarra, los vinos que cumplan especificidades contempladas en Pliego de Condiciones para dicha subzona.

Indicación facultativa: «Andalucía».

Para poder utilizar en el vino la mención: «Fermentado en Barrica» debe fermentar en barrica de roble con una capacidad máxima de 600 litros, con al menos tres meses de permanencia en barrica.

«Barrica» o «Roble» deben permanecer en barrica de roble con una capacidad máxima de 600 litros, al menos tres meses.

«Premium», en vinos espumosos, al menos doce meses entre el tiraje y el degüelle.

«Reserva» en vinos espumosos, al menos dieciocho meses entre el tiraje y el degüelle.

«Nuevo» para vinos no espumosos de la campaña en la que la uva ha sido vendimiada, siempre que hayan sido embotellados y etiquetados antes del 1 de marzo del año siguiente al de esa vendimia.

«Joven» para aquellos vinos no espumosos obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan.

«Naturalmente Dulce» o «Vendimia tardía» para los vinos de uvas sobremaduras que reúnan las demás condiciones exigidas en la legislación correspondiente.

«Cosecha», «añada», «vendimia» u otras equivalentes, se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación en una proporción mínima del 85 por ciento. Es obligatoria en el etiquetado de los vinos tranquilos no espumosos

El nombre de una variedad de uva si el vino procede en un 85 % o más de esa variedad y el nombre de dos variedades siempre que el citado vino proceda en su totalidad de las variedades citadas, indicándose estas por orden decreciente de importancia cuantitativa.

Enlace al pliego de condiciones

https://lajunta.es/54h8t