C/2025/954

7.2.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/954)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Granada»

PDO-ES-A1475-AM04

Date de la communication: 18.11.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Amélioration de la formulation relative à l'étiquetage

Description:

La rédaction est améliorée en précisant que les étiquettes des vins en bouteille doivent obligatoirement présenter, de manière bien visible, la dénomination protégée «Granada» sous la forme prévue par la législation applicable et au moins accompagnée des autres indications obligatoires. Pour le vin de raisins surmûris, la mention «naturalmente dulce» («naturellement doux») ou «vendimia tardía» («vendanges tardives») est obligatoirement ajoutée.

La présente modification porte sur le paragraphe H.2. «Règles particulières d'étiquetage et de conditionnement» du cahier des charges et sur le point 9 «Autres conditions essentielles» du document unique.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Afin d'éviter des interprétations erronées.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

   Granada

2. **Type d'indication géographique**

   AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

   1. Vin

   4. Vin mousseux

   5. Vin mousseux de qualité

   16. Vin de raisins surmûris

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs et rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Blanc — Robe: clair et limpide, allant du jaune verdâtre au jaune ambré, en passant par toutes les nuances de jaune selon le type de production. Nez: arômes frais et agréables, voire plus évolués selon le type de production. Bouche: savoureux et sans défauts.

Rosé — Robe: clair, d'une couleur allant du rose pâle au rouge clair, en passant par toutes les nuances d'un rosé, selon le type de production. Nez: arômes frais et agréables, voire plus évolués selon le type de production. Bouche: savoureux et sans défauts.

* Titre alcoométrique acquis minimal des vins blancs de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra»: 11 % vol.

* Titre alcoométrique acquis minimal des vins rosés de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra»: 12 % vol.

* L'acidité totale minimale (en g/l d'acide tartrique) pour les vins de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra» sera de 4,5 g/l (60,00 méq/l)

* Acidité volatile maximale de 0,05 g/l (0,833 méq/l) et titre alcoométrique acquis des vins de moins d'un an d'âge. Les vins de plus d'un an d'âge ne pourront pas excéder 1 g/l (1,66 méq/l) jusqu'à 10 % vol. en augmentant de 0,06 g/l (1,00 méq/l) pour chaque degré d'alcool au-delà de la limite de 10 % vol.

* Anhydride sulfureux: dans les vins avec une teneur en sucre < 5 g/l, la teneur totale maximale en anhydride sulfureux est de 160 mg/l, tandis que dans les vins ayant une teneur en sucre ≥ 5 g/l, la teneur totale maximale en anhydride sulfureux est de 200 mg/l.

* Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *Vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: vin clair et limpide, pouvant aller du rouge avec des tons de violet jusqu'au rouge avec des tons d'acajou. Nez: arômes francs et agréables, sans défauts. Bouche: savoureux et sans défauts.

* Titre alcoométrique acquis minimal des vins de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra»: 13 % vol. et titre alcoométrique acquis maximal de 16 % vol.

* L'acidité totale minimale (en g/l d'acide tartrique) pour les vins de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra» sera de 4,5 g/l (60,00 méq/l).

* Acidité volatile maximale de 0,05 g/l (0,833 méq/l) par titre alcoométrique acquis pour les vins de moins d'un an d'âge. Les vins de plus d'un an d'âge ne pourront pas excéder 1 g/l (1,66 méq/l) jusqu'à 10 % vol. en augmentant de 0,06 g/l (1,00 méq/l) pour chaque degré d'alcool au-delà de la limite de 10 % vol.

* Dans les vins avec une teneur en sucre < 5 g/l, la teneur totale maximale en anhydride sulfureux est de 150 mg/l, tandis que dans les vins ayant une teneur en sucre ≥ 5 g/l, la teneur totale maximale en anhydride sulfureux est de 200 mg/l.

* Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *Vins issus de raisins surmûris blancs et rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: clair et limpide, du rose pâle au rouge clair pour les vins rosés, en passant par toutes les nuances possibles pour un vin rosé, avec éventuellement des tons acajou/tuile, ou bien du jaune doré au jaune ambré pour les vins blancs, selon le type de production. Nez: sans défauts. Bouche: savoureux et sans défauts.

* Titre alcoométrique acquis maximal: 16 % vol.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 mg/l si teneur résiduelle en sucre < 5 g/l; 250 mg/l si teneur résiduelle en sucre ≥ 5 g/l.

* Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 13

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

4. *Vins issus de raisins surmûris rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: clair et limpide, dans des tons rouges allant d'un rouge cerise avec d'éventuelles teintes grenat à un rouge dans les tons acajou/tuile. Nez: sans défauts. Bouche: savoureux et sans défauts.

* Titre alcoométrique acquis maximal: 16 % vol.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si teneur résiduelle en sucre < 5 g/l; 200 mg/l si teneur résiduelle en sucre ≥ 5 g/l.

* Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 13

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. *Vins mousseux et mousseux de qualité (blancs et rosés)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: clair et limpide, du jaune verdâtre au jaune ambré pour les vins blancs, en passant par toutes les nuances de jaune selon le type de production, et pour les rosés du rose pâle au rouge clair, en passant par toutes les nuances d'un rosé, selon le type de production. Nez: arômes frais et agréables, voire plus évolués selon le type de production. Bouche: savoureux en bouche et sans défauts. De plus, ces vins doivent présenter les qualités organoleptiques propres à leur type, notamment en ce qui concerne le dégagement de la mousse, ainsi que sa persistance, sa brillance, sa couleur, son arôme et sa saveur.

* Dans la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra», l'acidité totale minimale (en acide tartrique) sera de 5,5 g/l (73,33 méq/l).

* Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10,83

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 160

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique œnologique essentielle

Proportion des cépages en fonction du type de vin: Rosé: au minimum 25 % de raisins rouges.

Caractéristiques des raisins: Titre naturel minimal: 10 % vol. pour les raisins blancs, 11 % vol. pour les raisins rouges et 9 % vol. pour les raisins destinés aux vins mousseux.

Pour le vin mousseux de qualité, on utilisera certains des cépages Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal et Viognier. Dans la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra», les vins mousseux seront élaborés exclusivement à partir de l'un des cépages établis Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay et Pinot Noir, et au moins 70 % de raisins du cépage Vigiriego (Vigiriega) doivent être utilisés dans leur production.

Vin mousseux obtenu selon la «méthode traditionnelle», deuxième fermentation en bouteille, période de maturation entre tirage et dégorgement d'au moins neuf mois.

Pressions d'extraction du vin et séparation du marc, rendement final n'excédant pas 70 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisins récoltés. Pour le vin de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra», le rendement final ne dépassera pas 65 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisins récoltés.

Les égrappoirs ou broyeurs à action centrifuge à grande vitesse ainsi que les pressoirs continus sont interdits. Production et stockage dans des entrepôts ou des conteneurs qui garantissent la salubrité et la qualité du vin.

Restriction applicable à la vinification

Interdictions:

— l'utilisation de fractions de vin obtenues au moyen de pressions inadaptées pour des vins protégés;

— l'utilisation de morceaux de bois de chêne dans la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra», pour la production et le vieillissement, y compris la fermentation de raisins frais et de moûts de raisin, ainsi que pour le stockage;

— dans la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra», l'ajout de liqueur d'expédition et les pratiques œnologiques d'acidification et de décoloration, quelle que soit la phase de production.

Pratique culturale

Densité de plantation avec une densité minimale de 1 500 pieds/ha. Le palissage et la conduction de la vigne se feront en gobelet et ses variantes, ou en treillis. Dans la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra», les plantations mixtes qui ne permettent pas une récolte séparée par cépage ne seront pas autorisées. L'irrigation est autorisée dans les conditions précisées dans le cahier des charges. Les vendanges sont exclusivement effectuées sur des raisins sains. Dans la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra», les raisins sont transportés dans des conteneurs en matériau imperméable, rigides, ouverts, faciles à nettoyer, dont le poids total ne dépasse pas 30 kg. L'utilisation de sacs est interdite.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages rouges

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Cépages blancs

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Cépages pour vins mousseux

12 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

4. Cépages rouges, hors Tempranillo, de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra»

6 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Cépage Tempranillo de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra»

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Cépages blancs de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra»

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. Cépages destinés aux vins mousseux de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra»

12 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone délimitée pour la production de raisin et de vins protégés par l'appellation d'origine «Granada» est constituée de la totalité des municipalités de la province de Grenade: 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.

Dans la zone de production des vins protégés par l'appellation d'origine «Granada», on distingue les sous-zones suivantes, qui se distinguent par un milieu géographique homogène et traditionnellement désignées sous le nom de:

— «Geoparque-Norte» dont font partie les municipalités d'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 et Zújar;

— «Poniente» dont font partie les municipalités d'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 et La Zubia;

— «Contraviesa-Alpujarra» dont font partie les municipalités d'Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón et Ugíjar.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABÉO - VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO

PARDINA - JAÉN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

ROMÉ

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. **Description du ou des liens**

Vigne cultivée depuis des temps immémoriaux, vestiges archéologiques de Molvízar, villa romaine avec pressoir à vin. Tradition vinicole avec référence historique depuis la fin du XIX^{e} siècle. 50 % de sa surface se trouve à plus de 1 000 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer et on observe une différence de température entre les maximales et les minimales pendant la journée, avec des maximales absolues de 39 ^{o}C et des minimales de -4 ^{o}C, ce qui influence positivement la qualité du raisin. Précipitations moyennes annuelles de 450 mm avec une moyenne de 70 jours de pluie. Sol brun calcaire, pauvre en matière organique, phosphore, azote. Tous ces facteurs déterminent les caractéristiques fondamentales de ces vins, décrites dans le cahier des charges.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le transfert des vins en vrac n'est autorisé qu'entre les caves enregistrées. La mise en bouteille des vins protégés doit être effectuée dans des caves inscrites au Registre, cette exigence étant nécessaire pour garantir la qualité organoleptique, en raison de l'altération de leurs qualités sensorielles que pourraient facilement subir les vins en vrac pendant le transport ou lorsqu'ils sont soumis à des conditions défavorables dans des caves situées en dehors de la zone délimitée.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La dénomination protégée «Granada» doit obligatoirement figurer de manière bien visible sous la forme prévue par la législation applicable et accompagnée au moins des autres mentions obligatoires. Pour le vin de raisins surmûris, la mention «naturalmente dulce» («naturellement doux») ou «vendimia tardía» («vendanges tardives») est obligatoirement ajoutée.

Vins dotés de sceaux de garantie, d'étiquettes ou de contre-étiquettes numérotées délivrées par le conseil régulateur.

La mention «Geoparque-Norte», «Poniente» ou «Contraviesa-Alpujarra» peut être utilisée pour les vins qui répondent aux spécifications énoncées dans le cahier des charges de ladite sous-zone.

Mention facultative: «Andalucía».

Pour pouvoir utiliser la mention: «Fermentado en Barrica» (fermenté en fût), le vin doit fermenter en fûts de chêne d'une capacité maximale de 600 litres, pendant au moins trois mois;

«Barrica» (fût) ou «Roble» (chêne), le vin doit demeurer en fûts de chêne d'une capacité maximale de 600 litres, pendant au moins trois mois;

«Premium», pour les vins mousseux, il doit s'écouler au moins douze mois entre le tirage et le dégorgement;

«Reserva» (réserve), pour les vins mousseux, il doit s'écouler au moins dix-huit mois entre le tirage et le dégorgement;

«Nuevo» (nouveau), pour les vins non mousseux issus de la même campagne au cours de laquelle les raisins ont été récoltés, les vins doivent avoir été mis en bouteille et étiquetés avant le 1er mars de l'année suivant cette récolte;

«Joven» (jeune), les vins tranquilles doivent avoir été obtenus au cours de la campagne viticole durant laquelle ils ont été étiquetés;

«Naturalmente dulce» (naturellement sucré) ou «Vendimia tardía» (récolte tardive), les vins issus de raisins surmûris doivent répondre aux autres conditions requises par la législation correspondante.

Les mentions «Cosecha» (cuvée), «añada» (millésime), «vendimia» (récolte) ou autres équivalents, s'appliqueront exclusivement aux vins élaborés avec des raisins récoltés au cours de l'année mentionnée dans l'indication dans une proportion minimale de 85 %. La mention est obligatoire sur l'étiquetage des vins tranquilles non mousseux.

Le nom d'un cépage ne peut apparaître que si le vin est issu à 85 % ou plus de ce cépage et le nom de deux cépages peut apparaître à condition que ledit vin soit entièrement issu des cépages précités, en les indiquant par ordre décroissant d'importance quantitative.

Lien vers le cahier des charges

https://lajunta.es/54h8t