C/2025/954

7.2.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/954)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Granada»

PDO-ES-A1475-AM04

Data della comunicazione: 18.11.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Miglioramento della formulazione dell'etichettatura

Descrizione

La formulazione è stata migliorata prevedendo che le etichette dei vini imbottigliati rechino obbligatoriamente e in modo ben visibile il nome protetto «Granada» nella forma e con almeno le altre indicazioni obbligatorie previste dalla normativa applicabile. Per i vini ottenuti da uve stramature deve essere inclusa la dicitura «Naturalmente Dulce» o «Vendimia tardía».

La modifica riguarda la sezione H.2, «Norme particolari in materia di etichettatura e confezionamento», del disciplinare e il punto 9, «Ulteriori condizioni essenziali», del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Al fine di evitare interpretazioni errate.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

   Granada

2. **Tipo di indicazione geografica**

   DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

   1. Vino
   4. Vino spumante
   5. Vino spumante di qualità
   16. Vino di uve stramature

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini bianchi e rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Bianco: Aspetto: pulito e limpido, colore da giallo verdognolo a giallo ambrato, comprendente tutta la gamma di gialli determinata dal tipo di produzione. Odore: aromi freschi e gradevoli, talvolta più complessi a seconda del tipo di produzione. Sapore: deve essere sapido e senza difetti.

Rosato: Aspetto: pulito, colore da rosa di scarsa intensità a rosso chiaro, comprendente tutta la gamma di toni consentita da un rosato, a seconda del tipo di produzione. Odore: aromi freschi e gradevoli, talvolta più complessi a seconda del tipo di produzione. Sapore: deve essere sapido e senza difetti.

* Il titolo alcolometrico effettivo minimo dei vini bianchi della sottozona «Contraviesa-Alpujarra» è pari a 11 % vol.

* Il titolo alcolometrico effettivo minimo dei vini rosati della sottozona «Contraviesa-Alpujarra» è pari a 12 % vol.

* L'acidità totale minima (in g/l di acido tartarico) per la sottozona «Contraviesa-Alpujarra» è pari a 4,5 g/l (60,00 mEq/l)

* Nei vini di meno di un anno, l'acidità volatile massima è pari a 0,05 g/l (0,833 mEq/l) per grado di alcol effettivo. Nei vini di oltre un anno, non supera 1 g/l (1,66 mEq/l) fino a 10 % vol., con un aumento pari a 0,06 g/l (1,00 mEq/l) per ogni grado di alcol oltre 10 % vol.

* Anidride solforosa: nei vini con un tenore di zuccheri inferiore a 5 g/l il tenore massimo di anidride solforosa totale è pari a 160 mg/l; nei vini con un tenore di zuccheri pari o superiore a 5 g/l il tenore massimo di anidride solforosa totale è pari a 200 mg/l.

* Per i limiti non stabiliti deve essere rispettata la normativa unionale vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 4,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: pulito e limpido, colore da rosso con toni violacei fino a rosso con toni mogano. Odore: aromi franchi e gradevoli, senza difetti. Sapore: all'ingresso e nello sviluppo al palato, deve essere sapido e senza difetti.

* Il titolo alcolometrico effettivo minimo dei vini della sottozona «Contraviesa-Alpujarra» è pari a 13 % vol. e il titolo alcolometrico effettivo massimo è pari a 16 % vol.

* L'acidità totale minima (in g/l di acido tartarico) per la sottozona «Contraviesa-Alpujarra» è pari a 4,5 g/l (60,00 mEq/l).

* Nei vini di meno di un anno, l'acidità volatile massima è pari a 0,05 g/l (0,833 mEq/l) per grado di alcol effettivo. Nei vini di oltre un anno, non supera 1 g/l (1,66 mEq/l) fino a 10 % vol., con un aumento pari a 0,06 g/l (1,00 mEq/l) per ogni grado di alcol oltre 10 % vol.

* Nei vini con un tenore di zuccheri inferiore a 5 g/l il tenore massimo di anidride solforosa totale è pari a 150 mg/l; nei vini con un tenore di zuccheri pari o superiore a 5 g/l il tenore massimo di anidride solforosa totale è pari a 200 mg/l.

* Per i limiti non stabiliti deve essere rispettata la normativa unionale vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 4,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Vini di uve stramature bianchi e rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: puliti e limpidi; nei rosati, colore da rosa di scarsa intensità a rosso chiaro, comprendente tutta la gamma di toni consentita da un rosato, con possibili toni mogano/mattone; nei bianchi, colore da giallo dorato a giallo ambrato, a seconda del tipo di produzione. Odore: senza difetti. Sapore: sapidi e senza difetti.

* Il titolo alcolometrico effettivo massimo è pari a 16 % vol.

* Il tenore massimo di anidride solforosa è pari a 200 mg/l se gli zuccheri residui sono inferiori a 5 g/l e a 250 mg/l se gli zuccheri residui sono pari o superiori a 5 g/l.

* Per i limiti non stabiliti deve essere rispettata la normativa unionale vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 13

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *Vini di uve stramature rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: puliti e limpidi, colore dal rosso ciliegia con possibili sfumature granata al rosso con toni mogano/mattone. Odore: senza difetti. Sapore: sapidi e senza difetti.

* Il titolo alcolometrico effettivo massimo è pari a 16 % vol.

* Il tenore massimo di anidride solforosa è pari a 150 mg/l se gli zuccheri residui sono inferiori a 5 g/l e a 200 mg/l se gli zuccheri residui sono pari o superiori a 5 g/l.

* Per i limiti non stabiliti deve essere rispettata la normativa unionale vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 13

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *Vini spumanti e vini spumanti di qualità (bianchi e rosati)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: puliti e limpidi; nei bianchi, colore dal giallo verdognolo al giallo ambrato, comprendente tutta la gamma di gialli determinata dal tipo di produzione; nei rosati, colore da rosa di scarsa intensità a rosso chiaro, comprendente tutta la gamma di toni consentita da un rosato, a seconda del tipo di produzione. Odore: aromi freschi e gradevoli, talvolta più complessi a seconda del tipo di produzione. Sapore: nella fase gustativa, deve essere sapido e senza difetti. I vini presentano inoltre le qualità organolettiche proprie di tali tipi di vino, in particolare per quanto concerne il rilascio di schiuma, così come la persistenza della stessa, la brillantezza, il colore, l'aroma e il sapore.

* Nella sottozona «Contraviesa-Alpujarra» l'acidità totale minima (espressa in acido tartarico) è pari a 5,5 g/l (73,33 mEq/l).

* Per i limiti non stabiliti deve essere rispettata la normativa unionale vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 10,83

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 160

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica enologica specifica

Percentuale delle varietà di uve a seconda del tipo di vino: Rosato: min. 25 % di uve a bacca rossa.

Caratteristiche dell'uva: Titolo alcolometrico naturale minimo: 10 % vol. per le uve a bacca bianca, 11 % vol. per uve a bacca rossa e 9 % vol. per le uve destinate a vini spumanti.

Per i vini spumanti di qualità devono essere utilizzate le seguenti varietà: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal e Viognier. Nella sottozona «Contraviesa-Alpujarra», i vini spumanti devono essere ottenuti esclusivamente da alcune delle varietà stabilite, vale a dire Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay e Pinot Noir, con l'obbligo di utilizzare uve della varietà Vigiriego (Vigiriega) per almeno il 70 %.

I vini spumanti sono ottenuti con il «metodo tradizionale», con seconda fermentazione in bottiglia e un periodo di maturazione tra tiraggio e sboccamento non inferiore a nove mesi.

Le pressioni di estrazione del vino e di separazione dalle vinacce sono tali da determinare una resa finale non superiore a 70 litri di vino per 100 chilogrammi di uve vendemmiate. Per i vini della sottozona «Contraviesa-Alpujarra» la resa finale non deve superare i 65 litri di vino per 100 chilogrammi di uve vendemmiate.

È vietato l'uso di diraspatrici e pigiatrici ad azione centrifuga ad alta velocità e di torchi continui. La produzione e la conservazione avvengono in contenitori o recipienti che garantiscono la sanità e la qualità del vino.

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Divieti:

— l'utilizzo di frazioni di vino ottenute da pressature inadeguate nei vini protetti;

— nella sottozona «Contraviesa-Alpujarra», l'utilizzo di pezzi di legno di rovere nella produzione e nell'affinamento, compreso nella fermentazione di uve fresche e di mosti di uva, così come nella conservazione;

— nella sottozona «Contraviesa-Alpujarra», l'aggiunta di sciroppo di dosaggio e le pratiche enologiche di acidificazione e decolorazione, in qualsiasi fase della produzione.

Pratica colturale

La densità minima di impianto è pari a 1 500 ceppi per ettaro. La formazione e la conduzione dei ceppi devono essere ad alberello, e relative varianti, o a spalliera. Nella sottozona «Contraviesa-Alpujarra» non sono consentiti impianti misti che non consentano la vendemmia separata per varietà. L'irrigazione è consentita alle condizioni specifiche di cui al disciplinare. Sono vendemmiate le uve sane. Nella sottozona «Contraviesa-Alpujarra» le uve devono essere trasportate in contenitori di materiale impermeabile e rigido, aperti e facili da pulire, il cui peso da pieni non supera i 30 kg. È vietato l'uso di sacchi.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà rosse

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Varietà bianche

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Varietà destinate a vini spumanti

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Varietà rosse, a eccezione della Tempranillo, della sottozona «Contraviesa-Alpujarra»

6 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Varietà Tempranillo della sottozona «Contraviesa-Alpujarra»

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Varietà bianche della sottozona «Contraviesa-Alpujarra»

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

7. Varietà destinate a vini spumanti della zona «Contraviesa-Alpujarra»

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona delimitata per la produzione delle uve e per la produzione e l'affinamento dei vini protetti dalla denominazione di origine «Granada» è costituita dalla totalità dei comuni della provincia di Granada, che sono attualmente i seguenti: 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.

All'interno della zona di produzione dei vini protetti dalla denominazione di origine «Granada» sono distinte le seguenti sottozone caratterizzate da un contesto geografico omogeneo, tradizionalmente designate come:

— «Geoparque-Norte», cui appartengono i comuni di 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 e Zújar;

— «Poniente», cui appartengono i comuni di 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 e La Zubia; e

— «Contraviesa-Alpujarra», cui appartengono i comuni di Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón e Ugíjar.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Coltivazione della vite da tempo immemore, resti archeologici di Molvízar e villa romana dotata di torchio. I riferimenti storici alla tradizione vinicola risalgono alla fine del XIX secolo. Il fatto che metà della superficie sia situata a oltre 1 000 metri sul livello del mare e l'escursione termica tra temperature massime e minime durante il giorno, con massime assolute di 39 °C e minime di -4 °C, influiscono positivamente sulla qualità delle uve. Le precipitazioni medie annue sono pari a 450 mm, con una media di 70 giorni di pioggia l'anno. I suoli sono bruni e calcarei, poveri di materia organica, fosforo e azoto. I fattori illustrati determinano le caratteristiche fondamentali dei vini, descritte nel disciplinare.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La movimentazione di vini sfusi è consentita solo tra cantine iscritte. L'imbottigliamento dei vini protetti ha luogo obbligatoriamente nelle cantine iscritte nel registro, essendo tale requisito necessario per garantire la qualità organolettica. Se sfusi, i vini possono infatti subire facilmente un'alterazione delle qualità sensoriali durante il trasporto o se esposti a condizioni avverse in cantine non appartenenti alla zona delimitata.

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Figura obbligatoriamente e in modo ben visibile il nome protetto «Granada» nella forma e con almeno le altre indicazioni obbligatorie previste dalla normativa applicabile. Per i vini ottenuti da uve stramature deve essere inclusa la dicitura «Naturalmente Dulce» o «Vendimia tardía».

I vini devono essere provvisti di sigilli di garanzia e etichette o controetichette numerate emessi dal Consejo Regulador.

I vini che rispettano le condizioni specifiche previste dal disciplinare per le diverse sottozone possono fregiarsi della menzione «Geoparque-Norte», «Poniente» o «Contraviesa-Alpujarra».

Menzione facoltativa: «Andalucía».

Per potersi fregiare della menzione: «Fermentado en Barrica», i vini devono fermentare in botti di rovere della capacità massima di 600 litri, con almeno tre mesi di permanenza in botte;

«Barrica» o «Roble», i vini devono rimanere in botti di rovere della capacità massima di 600 litri per almeno tre mesi;

«Premium» (riservata ai vini spumanti), tra il tiraggio e lo sboccamento devono trascorrere almeno dodici mesi;

«Reserva» (riservata ai vini spumanti), tra il tiraggio e lo sboccamento devono trascorrere almeno diciotto mesi;

«Nuevo» (riservata ai vini non spumanti), i vini devono essere della campagna in cui le uve sono state vendemmiate ed essere stati imbottigliati ed etichettati prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia;

«Joven» (riservata ai vini fermi), i vini devono essere ottenuti nella stessa campagna vitivinicola in cui sono etichettati;

«Naturalmente Dulce» o «Vendimia tardía» (riservata ai vini di uve stramature), i vini devono rispettare le ulteriori condizioni stabilite dalla normativa pertinente.

La menzione «Cosecha», «Añada», «Vendimia», o altre menzioni equivalenti, si applica esclusivamente ai vini ottenuti per una percentuale di almeno l'85 % da uve raccolte nell'anno menzionato nell'indicazione. Tale menzione è obbligatoria nell'etichetta dei vini fermi non spumanti.

È possibile utilizzare il nome di una varietà di uve se il vino è ottenuto per almeno l'85 % da detta varietà e il nome di due varietà se il vino è ottenuto totalmente da tali due varietà, indicate in ordine decrescente in base alla quantità.

Link al disciplinare del prodotto

https://lajunta.es/54h8t