Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/954)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Granada»

PDO-ES-A1475-AM04

Data da comunicação: 18 de novembro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

Melhoria da redação relativa à rotulagem

Descrição:

A redação foi melhorada para indicar que a denominação protegida «Granada», na forma e, pelo menos, com as outras indicações obrigatórias previstas na legislação aplicável, deve obrigatoriamente figurar de forma destacada nos rótulos dos vinhos engarrafados. No caso dos vinhos produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas, deve incluir-se a menção «naturalmente dulce» (doce natural) ou «vendimia tarde» (colheita tardia).

A alteração diz respeito ao ponto H.2, «Regras específicas de rotulagem e acondicionamento», do caderno de especificações, e ao ponto 9, «Outras condições essenciais», do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, respeitante às indicações geográficas.

Motivo:

Evitar interpretações erróneas.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

   Granada

2. **Tipo de indicação geográfica**

   DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

   1. Vinho

   4. Vinho espumante

   5. Vinho espumante de qualidade

   16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

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

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos e vinhos rosados*

DESCRIÇÃO CONCISA

Vinhos brancos: Aspeto: claro e límpido, do amarelo-esverdeado ao amarelo-âmbar, passando por toda a gama de amarelos, consoante o tipo de produção. Nariz: aromas frescos e agradáveis a aromas mais desenvolvidos, consoante o tipo de produção. Boca: sápido e sem defeito.

Vinhos rosados: Aspeto: límpido, do rosa pouco intenso ao vermelho-claro, passando por toda a gama de tons rosados, consoante o tipo de produção. Nariz: aromas frescos e agradáveis a aromas mais desenvolvidos, consoante o tipo de produção. Boca: sápido e sem defeito.

* Título alcoométrico adquirido mínimo dos vinhos brancos da subzona «Contraviesa-Alpujarra»: 11 % vol.

* Título alcoométrico adquirido mínimo dos vinhos rosados da subzona «Contraviesa-Alpujarra»: 12 % vol.

* Acidez total mínima (em g/l de ácido tartárico) na subzona «Contraviesa-Alpujarra»: 4,5 g/l (60,00 mEq/l).

* Acidez volátil máxima: 0,05 g/l (0,833 mEq/l); título alcoométrico adquirido dos vinhos com menos de um ano. Os vinhos com idade superior a um ano não podem ultrapassar 1 g/l (1,66 g/l) até 10 % vol., aumentando 0,06 g/l (1,00 mEq/l) por cada grau alcoólico superior a 10 % vol.

* Dióxido de enxofre: nos vinhos com teor de açúcares < 5 g/l, o teor máximo de dióxido de enxofre total é de 160 mg/l; nos vinhos com teor de açúcares ≥ 5 g/l, o teor máximo de dióxido de enxofre total é de 200 mg/l.

* Para os limites não indicados, aplica-se a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

2. *Vinhos tintos*

DESCRIÇÃO CONCISA

Aspeto: claro e límpido, do vermelho com laivos de violeta ao vermelho, bem como de mogno. Nariz: aromas francos e agradáveis, sem defeito. Boca: no ataque, sápido e sem defeito.

* Título alcoométrico adquirido mínimo na subzona de «Contraviesa-Alpujarra»: 13 % vol.; título alcoométrico adquirido máximo: 16 % vol.

* Acidez total mínima (em g/l de ácido tartárico) na subzona «Contraviesa-Alpujarra»: 4,5 g/l (60,00 mEq/l).

* Acidez volátil máxima: 0,05 g/l (0,833 mEq/l) por grau alcoólico adquirido, nos vinhos com menos de um ano. Os vinhos com idade superior a um ano não podem ultrapassar 1 g/l (1,66 g/l) até 10 % vol., aumentando 0,06 g/l (1,00 mEq/l) por cada grau alcoólico superior a 10 % vol.

* Nos vinhos com teor de açúcares < 5 g/l, o teor máximo de dióxido de enxofre total é de 150 mg/l; nos vinhos com teor de açúcares ≥ 5 g/l, o teor máximo de dióxido de enxofre total é de 200 mg/l.

* Para os limites não indicados, aplica-se a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

3. *Vinhos brancos e rosados de uvas sobreamadurecidas*

DESCRIÇÃO CONCISA

Aspeto: claro e límpido; os rosados vão do rosa pouco intenso ao vermelho-claro, passando por toda a gama de tons rosados, com possíveis laivos de mogno/vermelho-tijolo; os brancos vão do amarelo-dourado ao amarelo-âmbar, consoante o tipo de produção. Nariz: sem defeito. Boca: sápido e sem defeito.

* Título alcoométrico adquirido máximo: 16 % vol.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l, se o teor de açúcares residuais for < 5 g/l; 250 mg/l, se o teor de açúcares residuais for ≥ 5 g/l.

* Para os limites não indicados, aplica-se a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 13

— Acidez total mínima: —

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

4. *Vinhos tintos de uvas sobreamadurecidas*

DESCRIÇÃO CONCISA

Aspeto: claro e límpido; os tintos vão do vermelho-picota, com possíveis laivos de granada ao vermelho e tonalidades de mogno/vermelho-tijolo. Nariz: sem defeito. Boca: sápido e sem defeito.

* Título alcoométrico adquirido máximo: 16 % vol.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares residuais for < 5 g/l; 200 mg/l, se o teor de açúcares residuais for ≥ 5 g/l.

* Para os limites não indicados, aplica-se a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 13

— Acidez total mínima: —

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. *Vinhos espumantes e espumantes de qualidade (brancos e rosados)*

DESCRIÇÃO CONCISA

Aspeto: claro e límpido; os brancos vão do amarelo-esverdeado ao amarelo-âmbar, passando por toda a gama de amarelos, consoante o tipo de produção; os rosados vão do rosa pouco intenso ao vermelho-claro, passando por toda a gama de tons rosados, consoante o tipo de produção. Nariz: aromas frescos e agradáveis a aromas mais desenvolvidos, consoante o tipo de produção. Boca: sápido e sem defeito. Devem também apresentar as qualidades organoléticas que lhes são próprias, em especial no que diz respeito à formação da espuma, bem como à sua persistência, brilho, cor, aroma e sabor.

* Na subzona de «Contraviesa-Alpujarra», a acidez total mínima (expressa em ácido tartárico) será de 5,5 g/l (73,33 meq/l).

* Para os limites não indicados, aplica-se a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 160

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

Proporção de castas por tipo de vinho: vinhos rosados: mín. 25 % de uvas tintas

Características das uvas: grau natural mínimo: 10 % vol. para as uvas brancas, 11 % vol. para as uvas tintas e 9 % vol. para as uvas destinadas a vinhos espumantes.

No vinho espumante de qualidade, serão utilizadas algumas das castas vigiriego (vigiriega), sauvignon-blanc, chardonnay, macabeo, moscatel-de-alejandría, moscatel-de-grano-menudo, torrontés, pinot-noir, garnacha-tinta, syrah, blanca-gordal e viognier. Na subzona de «Contraviesa-Alpujarra», os vinhos espumantes são produzidos exclusivamente a partir de uma das castas estabelecidas vigiriega (vigiriega), chardonnay e pinot-noir, na sua produção pelo menos 70 % das uvas da casta vigiriega (vigiriega).

O vinho espumante é obtido pelo «método tradicional», com segunda fermentação em garrafa e um período de estágio entre a adição do licor de tiragem e o *dégorgement* não inferior a nove meses.

As pressões de extração do vinho e de separação dos bagaços de uvas determinam um rendimento final não superior a 70 litros de vinho por 100 quilogramas de uvas vindimadas. Na subzona «Contraviesa-Alpujarra», o rendimento final não pode exceder 65 litros de vinho por 100 quilogramas de uvas vindimadas.

É proibida a utilização de desengaçadores ou esmagadores centrífugos de alta velocidade e de prensas contínuas. A produção e a armazenagem fazem-se em depósitos ou recipientes que garantem a salubridade e a qualidade do vinho.

Restrição aplicável à vinificação

Proibições:

— utilização, em vinhos protegidos, de frações de vinho obtidas por pressões inadequadas,

— na subzona «Contraviesa-Alpujarra», é proibida a utilização de aparas de madeira de carvalho na produção e envelhecimento, incluindo a fermentação de uvas frescas e mostos de uvas, bem como na armazenagem,

— na subzona «Contraviesa-Alpujarra», a adição do licor de expedição e as práticas enológicas de acidificação e descoramento são proibidas durante todo o processo de produção.

Prática de cultivo

Densidade mínima de plantação: 1 500 cepas/ha. As cepas devem ser conduzidas em vaso e suas variantes, ou em espaldeira. Na subzona «Contraviesa-Alpujarra», são proibidas as plantações mistas que não permitam a colheita das castas em separado. A rega é autorizada nas condições previstas no caderno de especificações. São vindimadas as uvas sãs. Na subzona «Contraviesa-Alpujarra», as uvas devem ser transportadas em recipientes de material impermeável, rígido, aberto, de fácil limpeza, cujo peso total não exceda 30 kg. É proibida a utilização de sacos.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas tintas

8 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Castas brancas

9 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Castas para vinhos espumantes

12 000 quilogramas de uvas por hectare

4. **Castas tintas, salvo tempranillo, da subzona «Contraviesa-Alpujarra»**

6 000 quilogramas de uvas por hectare

5. Casta tempranillo da subzona «Contraviesa-Alpujarra»

7 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Castas brancas da subzona «Contraviesa-Alpujarra»

8 000 quilogramas de uvas por hectare

7. Uvas destinadas a vinhos espumantes da subzona «Contraviesa-Alpujarra»

12 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área delimitada para a produção de uvas, a elaboração e o envelhecimento dos vinhos com denominação de origem «Granada» compreende todos os municípios da província de Granada, que são atualmente: 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 e Zújar.

Na área de produção dos vinhos protegidos pela denominação de origem «Granada», distinguem-se as seguintes subzonas caracterizadas por um meio geográfico homogéneo, tradicionalmente designado:

— «Geoparque-Norte», a que pertencem os municípios 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 e Zújar;

— «Poniente», a que pertencem os municípios 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 e La Zubia;

— «Contraviesa-Alpujarra», a que pertencem os municípios de Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón e Ugíjar.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

CABERNET-FRANC

CABERNET-SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA-TINTA

MACABEO-VIURA

MERLOT

MOSCATEL-DE-ALEXANDRIA

MOSCATEL-DE-GRANO-MENUDO

PALOMINO

PARDINA – JAÉN-BLANCO

PEDRO-XIMÉNEZ

PETIT-VERDOT

PINOT-NOIR

ROMA

SAUVIGNON-BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIJARIEGO-BLANCO – BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A viticultura é praticada desde tempos imemoriais. Entre os vestígios arqueológicos de Molvízar, conta-se uma vila romana com lagar. As referências históricas à tradição vinícola remontam ao final do século XIX. A altitude a que as vinhas se encontram (50 % a mais de mil metros de altitude) e a diferença de temperaturas máxima e mínima durante o dia, com valores máximos absolutos de 39 °C e mínimos de – 4 °C, têm um impacto positivo na qualidade das uvas. A precipitação média anual é de 450 mm, com uma média de 70 dias de chuva. Os solos são pardos calcários, pobres em matéria orgânica, fósforo e azoto. Todos estes fatores determinam as características de base destes vinhos, descritas no caderno de especificações.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Só é permitida a circulação de vinhos a granel entre adegas registadas. Os vinhos protegidos devem ser engarrafados em adegas inscritas no registo; esta exigência é necessária para garantir a qualidade organolética. O transporte dos vinhos a granel ou as condições adversas das adegas não pertencentes à área delimitada poderão alterar as qualidades sensoriais dos vinhos.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A denominação protegida «Granada», na forma e com, pelo menos, as outras indicações obrigatórias previstas na legislação aplicável, deve obrigatoriamente figurar de forma bem destacada. No caso dos vinhos produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas, deve incluir-se a menção «naturalmente dulce» (doce natural) ou «vendimia tarde» (colheita tardia).

Os vinhos devem apresentar selos de garantia, rótulos numerados ou contrarrótulos emitidos pelo Consejo Regulador.

Nos vinhos que respeitam as condições previstas no caderno de especificações da referida subzona, podem figurar as menções «Geoparque-Norte», «Poniente» ou «Contraviesa-Alpujarra».

Menção facultativa: «Andalucía».

A fim de poder utilizar a menção: «Fermentado en barrica», o vinho deve ser fermentado em barrica de carvalho com uma capacidade máxima de 600 litros, durante, pelo menos, três meses;

«Barrica» ou «Roble», o vinho deve permanecer em barrica de carvalho com uma capacidade máxima de 600 litros, durante, pelo menos, três meses;

«Premium», reservada aos vinhos espumantes, devem transcorrer, pelo menos, 12 meses entre a adição do licor de tiragem e o *dégorgement*;

«Reserva», reservada aos vinhos espumantes, devem transcorrer, pelo menos, 18 meses entre a adição do licor de tiragem e o *dégorgement*;

«Nuevo», reservada aos vinhos tranquilos, os vinhos devem ser provenientes da mesma campanha em que as uvas foram vindimadas e serem engarrafados e rotulados antes de 1 de março do ano seguinte ao da vindima;

«Joven», reservada aos vinhos tranquilos, os vinhos devem ser provenientes da mesma campanha vitícola em que foram rotulados;

«Naturalmente dulce» ou «Vendimia tardía», reservada aos vinhos produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas, os vinhos devem respeitar as demais condições previstas na legislação aplicável.

As menções «Cosecha», «Añada», «Vendimia» ou outras equivalentes aplicar-se-ão exclusivamente aos vinhos provenientes de uvas vindimadas no decurso do ano indicado no rótulo, numa proporção mínima de 85 %.

No rótulo dos vinhos tranquilos não espumantes, é obrigatório indicar o nome de uma casta de uva, se o vinho provier de 85 % ou mais da referida casta, ou o nome de duas castas, se o vinho provier inteiramente dessas castas, que devem ser indicadas por ordem decrescente de quantidade.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://lajunta.es/54h8t