C/2023/287

16.10.2023

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/2023/287)

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-AM03

Date de la communication: 12.7.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Déplacement des mentions traditionnelles

Description:

L'intégralité du paragraphe relatif à la référence à la mention traditionnelle équivalente à AOP, qui figurait dans ledit paragraphe, est supprimée et le texte a été déplacé au paragraphe H.2. «Règles particulières d'étiquetage et de conditionnement».

Le point A du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Conformément à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique), cette modification n'est pas considérée comme une modification à l'échelle de l'Union car elle ne nécessite pas de changer la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changer, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne; d'annihiler le lien ou d'introduire de nouvelles restrictions à la commercialisation des produits. Par conséquent, il s'agit d'une modification standard.

Motifs:

La rédaction du cahier des charges a été améliorée en y ajoutant les mentions traditionnelles auxquelles ont droit les vins protégés par cette AOP, à l'endroit correspondant sur l'étiquette.

2. Spécification des catégories de produits de la vigne

Description:

Les catégories de produits de la vigne ont été incluses pour chacun des types de vins protégés par l'AOP, sans les augmenter ni les diminuer.

Le point B du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Conformément à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique), cette modification n'est pas considérée comme une modification à l'échelle de l'Union car elle ne nécessite pas de changer la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changer, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne; d'annihiler le lien ou d'introduire de nouvelles restrictions à la commercialisation des produits. Par conséquent, il s'agit d'une modification standard.

Motifs:

Selon l'article 4, paragraphe 1, du règlement délégué 2019/33, la description des produits de la vigne mentionne obligatoirement la ou les catégorie(s) correspondante(s) de produits de la vigne parmi les catégories figurant à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013.

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

3. **Modification des caractéristiques analytiques des vins**

Description:

Le titre alcoométrique acquis minimal des vins a été modifié, passant à 10 % vol. pour les vins blancs et rosés, ou encore à 11 % vol. pour les vins rouges, tandis que les erreurs concernant le titre alcoométrique acquis minimal des vins issus de raisins surmûris de 13 % vol. ont été corrigées; le titre alcoométrique acquis minimal du vin de base blanc ou rosé, utilisé dans la production des vins mousseux et mousseux de qualité, a quant à lui été réduit à 9,5 % vol.

Les valeurs d'acidité totale minimale (acide tartrique) ont été modifiées: dans les vins non mousseux, elle correspond à une teneur en acide tartrique supérieure ou égale à 4,0 g/l; dans la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra», la valeur d'acidité totale minimale de 4,5 g/l d'acide tartrique est maintenue; la valeur d'acidité totale minimale (en g/l d'acide tartrique) dans le vin de base a été réduite à 5,0 (g/l d'acide tartrique); la valeur d'acidité totale minimale (en g/l d'acide tartrique) précédente de 5,5 g/l pour le vin de base utilisé dans la production de vins mousseux et de vins mousseux de qualité de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra» est maintenue.

Le paramètre d'extrait sec minimal pour les vins non mousseux et les paramètres d'extrait sec minimal et maximal pour le vin de base utilisé dans la production des vins mousseux et mousseux de qualité protégés ont été supprimés.

Une limite maximale d'anhydride sulfureux de 200 mg/l a été définie pour les vins rosés et rouges ayant une teneur en sucre supérieure ou égale à 5 g/l.

Les caractéristiques analytiques du vin de base des vins mousseux et celles des vins finis ont été étendues aux vins mousseux de qualité.

Le pH maximal des vins de base utilisés dans la production de vins mousseux et mousseux de qualité ainsi que de vins finis a été modifié, pour passer à 3,4. En raison des particularités de la sous-zone et des variétés utilisées, le pH maximal des vins de base utilisés dans la production de vins mousseux et de vins mousseux de qualité, ainsi que dans les vins finis, et qui était précédemment établi à 3,3, est maintenu dans la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra».

Ont également été supprimés les paramètres de teneur en cendres minimale et maximale pour le vin de base utilisé dans la production de vins mousseux et mousseux de qualité protégés, ainsi que pour les vins mousseux et mousseux de qualité protégés.

Cette modification porte sur le paragraphe B.1 «Caractéristiques analytiques» du cahier des charges et le point 4 «Description du ou des vin(s)» du document unique.

Conformément à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique), cette modification n'est pas considérée comme une modification à l'échelle de l'Union car elle ne nécessite pas de changer la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changer, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne; d'annihiler le lien ou d'introduire de nouvelles restrictions à la commercialisation des produits. Par conséquent, il s'agit d'une modification standard.

Motifs:

La modification du titre alcoométrique acquis a pour but de s'adapter aux différentes singularités climatiques et pédologiques de la région, au recours à l'irrigation et aux goûts du marché qui exige des vins à moindre teneur en alcool.

La diminution des valeurs d'acidité minimale est en accord avec la tendance du marché visant à réduire les pratiques œnologiques d'acidification afin d'obtenir des vins plus naturels.

La suppression de la limite d'extrait sec est due au fait que ce paramètre d'extrait minimal n'apporte rien à la qualité des vins et est donc considéré comme inutile.

La modification du pH est due à la diminution des pratiques œnologiques d'acidification, afin de s'adapter aux variétés utilisées et à la diversité climatique de la zone pour obtenir des vins mousseux et mousseux de qualité plus naturels.

Concernant la teneur en cendres, on considère que ce paramètre n'apporte rien à la qualité des vins et qu'il est donc inutile.

4. **Modification des caractéristiques organoleptiques des vins**

Description:

Le paragraphe a été remanié afin de faire la distinction par catégorie de produit de la vigne et par type de vin protégé par l'AOP.

La modification porte sur le paragraphe B.2 «Caractéristiques organoleptiques principales» du cahier des charges et le point 4 «Description du ou des vin(s)» du document unique.

Conformément à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique), cette modification n'est pas considérée comme une modification à l'échelle de l'Union car elle ne nécessite pas de changer la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changer, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne; d'annihiler le lien ou d'introduire de nouvelles restrictions à la commercialisation des produits. Par conséquent, il s'agit d'une modification standard.

Motifs:

L'objectif est de clarifier ainsi que de préciser la description organoleptique de chaque type de vin dans les différentes phases d'évaluation (robe, nez et bouche) et d'objectiver les descripteurs, afin de faciliter l'application par l'organisme de contrôle de la norme «UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 Évaluation de la conformité. Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services» ou la norme qui la remplace, en ce qui concerne les activités de vérification du respect de ce point du cahier des charges.

5. **Modification de la description de la production des différents types de vins**

Description:

La capacité maximale des fûts de chêne a été portée à 600 litres pour les mentions «Fermentado en barrica» (fermenté en fût) et «Barrica» (fût) ou «Roble» (chêne).

La mention «Premium» est prévue pour les vins mousseux protégés et doit être réservée aux vins dont le vieillissement, depuis le tirage et jusqu'au dégorgement, n'est pas inférieur à 12 mois.

La mention «Nuevo» (nouveau) a été incluse pour les vins non mousseux issus de la campagne au cours de laquelle les raisins ont été récoltés, à condition qu'ils aient été mis en bouteille et étiquetés avant le 1er mars de l'année suivant cette récolte. La mention «Joven» (jeune) a été incluse pour les vins tranquilles obtenus au cours de la même campagne viticole où ils ont été étiquetés. La modification indique que les vins issus de raisins surmûris répondant aux autres conditions requises selon la législation correspondante pourront être identifiés par la mention spécifique «Naturalmente dulce» (naturellement sucré) ou «Vendimia tardía» (récolte tardive).

Cette modification porte sur le paragraphe B.3 «Indications sur le vieillissement et méthode d'élaboration», le paragraphe B.4 «Autres indications» du cahier des charges et le point 9 du document unique.

Conformément à l'article 105, paragraphe ,2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique), cette modification n'est pas considérée comme une modification à l'échelle de l'Union car elle ne nécessite pas de changer la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changer, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne; d'annihiler le lien ou d'introduire de nouvelles restrictions à la commercialisation des produits. Par conséquent, il s'agit d'une modification standard.

Motifs:

Concernant la taille des fûts, cela permet de réduire l'apport excessif de l'odeur et de la saveur du bois, même s'il est de bonne qualité, car cela atténue, voire élimine, les arômes primaires et secondaires tant appréciés par le consommateur.

Les nouvelles mentions permettront ainsi de fournir plus d'informations et de faire preuve de davantage de transparence vis-à-vis du consommateur.

6. **Modification des pratiques œnologiques spécifiques**

Description:

— Suppression des exigences relatives aux pratiques culturales.

La limite maximale du nombre de pieds par hectare et d'yeux par hectare est supprimée.

Les limitations liées à l'irrigation sont supprimées.

— Modification des caractéristiques des raisins utilisés.

Le titre alcoométrique naturel minimal des lots de raisins aptes à entrer dans la production de vins protégés est réduit à 10 % vol. pour les raisins blancs, à 11 % vol. pour les raisins rouges et à 9 % vol. pour les raisins destinés au vin mousseux.

— Modification de la production de vins.

La proportion et les cépages destinés au vin rosé ainsi qu'aux vins mousseux et mousseux de qualité dans la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra», non incluse dans le cahier des charges, ont été définis.

Le rendement final du vin a été unifié afin de ne plus faire la distinction selon la couleur ou le type de vin et de vin de base, passant à 70 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisins récoltés, ce qui simplifie ainsi le contrôle. Il a été défini dans la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra» que le rendement final des vins protégés et du vin de base ne dépassera pas 65 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisins récoltés.

Dans la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra», les morceaux de bois de chêne ne pourront plus être utilisés dans l'élaboration ou le vieillissement d'aucun de ses vins, l'objectif étant d'obtenir des vins de plus en plus naturels en évitant les artifices. Compte tenu des caractéristiques particulières du cépage Vigiriego (Vigiriega) et de la recherche actuelle de la plus haute qualité de vins mousseux et de vins mousseux de qualité au moyen de méthodes naturelles dans la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra», l'ajout de liqueur d'expédition (possible uniquement après dégorgement avec le même vin mousseux) ainsi que les pratiques œnologiques d'acidification ou de décoloration sont interdits tout au long de l'élaboration.

Le transfert de vin mousseux entre deux bouteilles de capacités différentes est autorisé, afin d'accéder au marché avec d'autres contenants, notamment de plus petite taille.

— Modification de la commercialisation des vins.

Après reformulation du paragraphe concerné, le conseil régulateur peut autoriser d'autres types de contenants à condition qu'ils ne nuisent pas à la qualité, à l'image ou au prestige des vins protégés, et il pourra également autoriser d'autres formats de bouteilles en verre pour la commercialisation des vins mousseux protégés. L'interdiction de vente en vrac est maintenue sauf entre caves enregistrées pour cette AOP.

— Création du Guide du Viticulteur.

Le caractère obligatoire a été défini et la mise en application du «Guide du Vigneron» a été réglementée.

La présente modification porte sur le paragraphe C.1. «Pratiques culturales», le paragraphe C.2. «Récolte», le paragraphe C.3. «Production du vin», le paragraphe C.4. «Commercialisation» et l'ajout d'un nouveau paragraphe C.5. «Guide du viticulteur» au cahier des charges ainsi que le paragraphe 5.1 «Pratiques œnologiques essentielles» dans le document unique.

Conformément à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique), cette modification n'est pas considérée comme une modification à l'échelle de l'Union car elle ne nécessite pas de changer la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changer, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne; d'annihiler le lien ou d'introduire de nouvelles restrictions à la commercialisation des produits. Par conséquent, il s'agit d'une modification standard.

Motifs:

La détermination du nombre maximal de pieds et d'yeux par hectare est considérée comme inutile car il s'agit de paramètres liés à la production maximale de raisin par hectare. Le rendement maximal de production défini dans le cahier des charges détermine indirectement un nombre maximal de pieds et d'yeux par hectare; sa suppression n'aura donc pas d'incidence sur la production du vignoble puisque son contrôle est considéré comme redondant.

En ce qui concerne l'irrigation, la saisonnalité des précipitations fait que le système d'accumulation des précipitations utilisé peut provoquer certaines années un stress hydrique important à des périodes données, sans pour autant que l'irrigation soit autorisée pour atténuer ce manque. Le rendement maximal de production établi dans le cahier des charges détermine indirectement l'utilisation de l'eau d'irrigation, de sorte que sa suppression n'influera ni la qualité des raisins ni la production du vignoble.

Concernant la qualité naturelle du raisin, il s'agit de réduire les pratiques œnologiques d'acidification afin d'obtenir des vins plus naturels.

Les modifications des règles de production visent à améliorer le contrôle, la qualité et la commercialisation des vins.

Concernant les évolutions du conditionnement, celles-ci doivent s'adapter aux demandes changeantes des marchés.

Enfin, le Guide du viticulteur a été introduit pour un plus grand contrôle des transactions de raisin et une meilleure garantie pour le vigneron concernant l'origine, l'enregistrement des vignobles dans l'AOP et le respect des limites de productions maximales établies par hectare, afin d'éviter ainsi la disqualification ultérieure des vins.

7. **Modifications de la description de la zone délimitée et introduction de nouvelles unités géographiques plus petites (sous-zones)**

Description:

La description de la délimitation géographique a été améliorée en ajoutant les nouvelles communes récemment créées à la suite de la division des communes de la zone géographique délimitée, sans augmenter cette dernière puisque l'AOP couvre l'ensemble de la province de Grenade.

Deux nouvelles sous-zones ont été incluses, caractérisées par un milieu géographique homogène, «Geoparque-Norte» et «Poniente» qui rejoignent la zone existante «Contraviesa-Alpujarra» et réunissent ainsi les communes qui constituent chacune d'elles.

La modification porte sur le point D. «Délimitation de la zone géographique» du cahier des charges et le point 6 «Zone délimitée» du document unique.

Conformément à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique), cette modification n'est pas considérée comme une modification à l'échelle de l'Union car elle ne nécessite pas de changer la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changer, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne; d'annihiler le lien ou d'introduire de nouvelles restrictions à la commercialisation des produits. Par conséquent, il s'agit d'une modification standard.

Motifs:

Les modifications administratives apportées à la délimitation des communes nécessitent d'introduire de nouveaux noms dans la délimitation de la zone géographique, sans modifier celle-ci.

L'inclusion de nouvelles unités géographiques plus petites (sous-zones) permet de mieux informer les consommateurs sur l'origine du raisin.

8. **Modifications du rendement maximal par hectare.**

Description:

La limite de 7 000 kg pour les raisins rouges destinés au vieillissement a été supprimée et demeurera de 8 000 kg pour les raisins rouges, avec ou sans vieillissement. Le pourcentage de production dans les premières années de mise en application a également été supprimé.

La modification porte sur le point E. «Rendement maximal par hectare» du cahier des charges et le paragraphe 5.2. «Rendements maximaux» du document unique.

Conformément à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique), cette modification n'est pas considérée comme une modification à l'échelle de l'Union car elle ne nécessite pas de changer la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changer, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne; d'annihiler le lien ou d'introduire de nouvelles restrictions à la commercialisation des produits. Par conséquent, il s'agit d'une modification standard.

Motifs:

L'objectif est de faciliter le contrôle de la production par unité de surface, en évitant des difficultés inutiles et injustifiées quant à la manipulation et la gestion du vignoble. En effet, les éléments supprimés représentaient un lourd fardeau administratif sans que cela bénéficie au produit final.

9. **Inclusion de trois variétés de cépage de raisin blanc**

Description:

Trois cépages blancs sont inclus, Blanca Gordal, Macabeo et Viognier. Ces trois cépages sont qualifiés de principaux. Le cépage Baladí Verdejo est désormais appelé par son synonyme Jaén Blanco, car ce cépage est et a été historiquement reconnu. Les cépages blancs Macabeo, Blanca Gordal et Viognier ainsi que les rouges Pinot Noir, Garnacha Tinta et Syrah sont autorisés dans la production de vins mousseux. Afin d'améliorer la formulation, le synonyme Morisca qui accompagnait le cépage Muscat blanc à petits grains a été supprimé. Le cépage Viognier est autorisé dans la production de vins de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra». Vijiriego a été remplacé par les synonymes autorisés Vigiriego et/ou Vigiriega.

Cette modification porte sur le point F. «Cépages dont les vins sont issus» du cahier des charges et le point 7 «Cépages principaux» du document unique.

Conformément à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique), cette modification n'est pas considérée comme une modification à l'échelle de l'Union car elle ne nécessite pas de changer la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changer, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne; d'annihiler le lien ou d'introduire de nouvelles restrictions à la commercialisation des produits. Par conséquent, il s'agit d'une modification standard.

Motifs:

Les nouvelles variétés sont adaptées aux conditions spécifiques de l'appellation, tant sur le plan productif qu'œnologique, et correspondent au profil sensoriel caractéristique des vins blancs de l'AOP «Granada». Les modifications restantes sont de nature dénominative afin d'adapter le cahier des charges aux synonymes les plus couramment utilisés dans la zone.

10. **Modifications des autres exigences**

Description:

L'interdiction d'inscrire au registre des parcelles de vignoble les plantations mixtes qui, en pratique, ne permettent pas une séparation absolue des différents cépages lors de la récolte, sera réservée uniquement aux vignobles de la sous-zone «Contraviesa-Alpujarra», au vu des caractéristiques particulières des vignobles traditionnels de cette sous-zone.

La présente modification porte sur le paragraphe H.1. « Registres» du cahier des charges et sur le paragraphe 5.1. «Pratiques œnologiques» du document unique.

Afin d'améliorer l'image des produits de l'appellation d'origine auprès des consommateurs, toute étiquette ou tout autre élément d'identification de la bouteille ou du contenant doit être approuvé avant apposition par le conseil régulateur, qui vérifiera les aspects liés aux règles de l'appellation d'origine.

Cela fait référence à une mention traditionnelle équivalente à «appellation d'origine», qui indique la catégorie nationale correspondante.

L'utilisation de la sous-zone dans l'étiquetage est obligatoire pour les vins obtenus, produits et mis en bouteille dans les communes spécifiées de la sous-zone qui répondent aux particularités envisagées dans le présent cahier des charges pour ladite sous-zone, ainsi que tous les raisins provenant de la zone délimitée. Cela ne pourra en aucun cas être immédiatement suivi de la dénomination protégée de l'AOP, ce qui aidera le consommateur en lui fournissant des informations sur la provenance qui déterminent clairement la typicité des vins en fonction de leur origine.

La formulation du cahier des charges a été améliorée pour les sceaux de garantie, les étiquettes, les contre-étiquettes ou les labels délivrés par le conseil régulateur, lequel peut autoriser leur impression sur l'étiquetage par les caves enregistrées, à condition que la numérotation attribuée au vin classé soit utilisée et que les règles déterminées par ledit conseil régulateur soient respectées, ce qui facilitera leur utilisation par les caves associées.

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.

Conformément à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique), cette modification n'est pas considérée comme une modification à l'échelle de l'Union car elle ne nécessite pas de changer la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changer, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne; d'annihiler le lien ou d'introduire de nouvelles restrictions à la commercialisation des produits. Par conséquent, il s'agit d'une modification standard.

Motifs:

Plusieurs améliorations ont été apportées, la première portant sur le contrôle du vignoble et les autres sur l'amélioration de l'étiquetage.

11. **Mise à jour des données**

Description:

Les données relatives à l'autorité compétente et le lien avec les organismes de contrôle délégués ont été mises à jour.

La modification porte sur le point I. «STRUCTURE DE CONTRÔLE» du cahier des charges et est sans effet sur le document unique.

Conformément à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique), cette modification n'est pas considérée comme une modification à l'échelle de l'Union car elle ne nécessite pas de changer la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changer, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne; d'annihiler le lien ou d'introduire de nouvelles restrictions à la commercialisation des produits. Par conséquent, il s'agit d'une modification standard.

Motifs:

Mise à jour des données.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

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

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 totale en anhydride sulfureux (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 totale en anhydride sulfureux (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 totale en anhydride sulfureux (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 totale en anhydride sulfureux (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 totale en anhydride sulfureux (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», 2e 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 par 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 par 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. **Cépage(s)**

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 XIXe 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 °C et des minimales de -4 °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:

Le niveau de protection (mention traditionnelle) apparaîtra suivi de la dénomination protégée et de toutes les mentions obligatoires ou facultatives qui sont généralement déterminées dans la réglementation en vigueur. 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: «Andalousie».

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/49mdr