

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2019/C 316/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Priorat/Priorato»

Número de referencia: PDO-ES-A1560-AM02**Fecha de la solicitud: 6.11.2014****1. Normas aplicables a la modificación**

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 — Modificación que no es de menor importancia

2. Descripción y motivos de la modificación**2.1. Ampliar la definición de vino rancio**

Descripción:

Se amplía la definición de vino rancio, incorporando la definición de vino rancio dulce como tipo de vino rancio cuando este tiene un contenido de azúcar residual, expresado con glucosa + fructosa, igual o superior a 45 g/l.

Se modifican el apartado 2.1.2, letra a), del pliego de condiciones y el punto 2.4 del documento único. En este último, el cambio consiste en la nueva redacción de la fase olfativa en cuanto a la organoléptica.

Justificación:

Esta diferenciación no se realiza sobre la base de las condiciones de elaboración específicas, tiene su motivación en mejorar la definición del producto final, dependiendo del nivel de azúcar obtenido, y por consiguiente proporcionar información más precisa al consumidor en la designación del producto.

2.2. Mejorar la definición del vino dulce natural

Descripción:

Se añade a la definición la siguiente frase: «La fermentación de estos vinos se puede parar añadiendo alcohol vínico cuando se haya obtenido un mínimo de 7 % vol. de forma natural».

Se modifica la letra e) del apartado 2.1.2 del pliego de condiciones. No se modifica el documento único.

Justificación:

Se quiere mejorar la definición de vino dulce natural completándola con las condiciones que deben darse en caso de adición de alcohol vínico en su elaboración.

2.3. Se incorpora un nuevo tipo de vino

Descripción:

Se incorpora el vino de uva sobremadurada. Dentro de esta categoría, se ha especificado que el «vimblanc» es un producto tradicional de algunos pueblos de la denominación de origen, como La Morera de Montsant o Scala Dei. Se obtiene a partir de Garnacha tinta, e históricamente se ha elaborado con la fermentación en envases de madera de roble con una capacidad máxima de 100 litros.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Se añade el apartado 2.1.3 al pliego de condiciones y se modifica el punto 2.4 del documento único.

Justificación:

La finalidad es poder amparar aquellos vinos dulces que se elaboran sin aumento artificial de alcohol vínico y no llegan a un grado alcohólico adquirido mínimo de 15 % vol., exigido en los vinos dulces naturales.

2.4. *Se incluye la graduación alcohólica adquirida y total mínima de los vinos tintos*

Descripción:

Se añade, en el apartado de características analíticas, la graduación alcohólica (adquirida y total) mínima del vino tinto ya especificada en su descripción, en el apartado 2.1.1, letra b), del pliego de condiciones.

Se modifican el apartado 2.2.1 del pliego de condiciones y el punto 2.4 del documento único.

Justificación:

Los límites de grado alcohólico adquirido y total son obligatorios para cada tipo de producto acogido a una DOP y, por tanto, era una errata que faltaran para los vinos tintos, que de esta manera se corrige.

2.5. *Se incorporan las características analíticas del nuevo tipo de vino*

Descripción:

De acuerdo con la incorporación del vino de uva sobremadurada, se incorporan las características analíticas de estos vinos con la finalidad de detallar sus parámetros analíticos (grado alcohólico adquirido y total, acidez volátil, acidez total, azúcares residuales y anhídrido sulfuroso).

Se modifican el apartado 2.2.3 del pliego de condiciones y el punto 2.4 del documento único.

Justificación:

Los límites de esos parámetros son obligatorios para cada tipo producto acogido a una DOP; por tanto, al incorporar un nuevo tipo de vino hay que definir sus características analíticas.

2.6. *Mejora de la caracterización organoléptica de los vinos de licor*

Descripción:

Se han añadido y precisado las características organolépticas de estos vinos en la fase visual, olfativa y gustativa.

Se modifican el apartado 2.3.2 del pliego de condiciones y el punto 2.4 del documento único.

Justificación:

Para poder hacer una verificación del cumplimiento del pliego de condiciones en los aspectos organolépticos que describen al producto, es necesaria la mayor precisión posible.

2.7. *Incorporación de la descripción organoléptica del vino rancio dulce*

Descripción:

En virtud de la incorporación de la especificación del vino rancio dulce, se incorpora en las características organolépticas de los vinos rancios la particularidad del rancio dulce con la finalidad de detallar los parámetros organolépticos de este tipo de productos, conforme a los antecedentes y a los resultados obtenidos en los análisis sensoriales realizados por la denominación de origen y el estudio de las características organolépticas en este tipo de vinos.

Se modifican el apartado 2.3.2, letra a), del pliego de condiciones y el punto 2.4 del documento único.

Justificación:

En las DOP es obligatorio que su pliego de condiciones incluya la descripción organoléptica de todos los productos acogidos a la misma.

2.8. Incorporación de la descripción organoléptica del vino de uva sobremadurada

Descripción:

De acuerdo con la incorporación del vino de uva sobremadurada, se incorporan las características organolépticas de estos vinos con la finalidad de detallar los parámetros organolépticos de este tipo de productos, conforme a los antecedentes y a los resultados obtenidos en los análisis sensoriales realizados por la denominación de origen y el estudio de las características organolépticas en este tipo de vinos.

Se modifican el apartado 2.3.3 del pliego de condiciones y el punto 2.4 del documento único.

Justificación:

En las DOP es obligatorio que su pliego de condiciones incluya la descripción organoléptica de todos los productos acogidos a la misma.

2.9. Cambio de ubicación del punto sobre menciones y eliminación de algunas de ellas

Descripción:

Se modifica la ubicación del apartado 2.4 del pliego de condiciones («Indicaciones relativas al envejecimiento y/o elaboración»), que pasa a ser el nuevo apartado 8.3.C.

Por otro lado, se suprimen las definiciones de las menciones Crianza, Reserva y Gran Reserva, que ya están reguladas como términos tradicionales, por lo que siguen figurando en el apartado 8.5 del pliego de condiciones.

Se modifica el apartado 2.4 del pliego de condiciones. No se modifica el documento único.

Justificación:

El contenido del apartado que se traslada no se enmarca en la descripción del producto, sino que detalla las condiciones de uso de determinadas indicaciones en el etiquetado. Por ello pasa a ser un epígrafe del apartado 8.3, que trata sobre esa materia («Disposiciones adicionales relativas al etiquetado. Presentación y etiquetado de los productos»).

En cuanto a la supresión de la definición de los tres términos tradicionales, se hace con fin de respetar las menciones tradicionales propias de la zona, a las cuales aquellas son ajenas, como lo demuestra la nula identificación histórica de estas menciones con los vinos Priorat.

2.10. Modificación de las prácticas de cultivo

Descripción:

Se suprime el texto referente al número de yemas por cepa.

Se adapta asimismo la redacción del texto original del pliego para referirlo expresamente a la necesidad de llevar a cabo prácticas agrícolas dirigidas a mantener la tipicidad de los vinos y ser respetuosos con los productos tradicionales de la denominación de origen.

También se adapta el texto referente a la práctica de riego con el único y exclusivo objetivo de admitirlo como medida para asegurar el bienestar cualitativo de la planta y de la uva.

Asimismo, se aumenta de 2 500 a 3 000 cepas/ha la densidad de plantación mínima para las parcelas de nueva plantación.

Se modifican el apartado 3 («Prácticas de cultivo») del pliego de condiciones y el punto 2.5.1 del documento único.

Justificación:

Se elimina el control de yemas con el fin de racionalizar los elementos indicadores para obtener una producción de la máxima calidad. Los estudios sobre estimación y control del rendimiento del viñedo demuestran que la carga de yemas debe estar proporcionada al vigor de cada cepa vista de manera individual, y no de forma general. La búsqueda de la máxima calidad de la uva, que se asocia generalmente a la limitación de los rendimientos de la vid, debe observarse de forma distinta según las variedades, las parcelas y los años, evaluando la situación concreta de los viñedos y pudiéndose controlar también mediante otras técnicas, distintas a la limitación del número de yemas, orientadas al mismo fin.

Se modifica la regulación del riego con el único y exclusivo objetivo de admitirlo como medida para asegurar el bienestar cualitativo de la planta y de la uva.

Se aumenta la densidad de plantación, de acuerdo con los datos registrales sobre el censo de cepas en la denominación de origen y los estudios actuales al respecto, vinculados a la calidad obtenida de la uva, sumado a una orientación hacia una producción de uva de alta calidad y con rendimientos cualitativos óptimos.

2.11. *Elaboración diferenciada en los vinos que vayan a ostentar una unidad geográfica menor*

Descripción:

Uno de los requisitos para que un vino pueda ostentar una de las 12 unidades geográficas menores que se delimitan en el pliego de condiciones es que su elaboración y envejecimiento esté diferenciado dentro de la bodega.

Se modifican el apartado 3 («Métodos de obtención») del pliego de condiciones y el punto 2.5.1 del documento único.

Justificación:

Para que sea posible la verificación de esas menciones geográficas menores en el etiquetado por trazabilidad, es imprescindible esa diferenciación en el proceso de elaboración.

2.12. *Ampliación de la zona geográfica delimitada*

Descripción:

Se añade a las fincas que forman parte de la zona de producción de la DOP «Priorat» la parcela 99 del polígono 2 del municipio de Falset.

Se modifican el apartado 4.1 del pliego de condiciones y el punto 2.6 del documento único.

Justificación:

Durante el traslado de información al actual pliego, esta finca no fue incluida en la zona de producción debido a un error tipográfico (error material). De acuerdo con los informes cartográficos disponibles en la denominación de origen y la geografía de la misma, la parcela objeto de la presente modificación se integra perfectamente dentro de los límites de la zona de producción y mantiene los aspectos climáticos y geológicos correspondientes, definidos por la presencia de suelos característicos como en el resto de la denominación de origen. En concreto, el área de la parcela está integrada en la parte central del término municipal de Falset incluido en la DOP «Priorat» y se define por las áreas que están claramente orientadas hacia el sur, con rocas corneanas muy fragmentadas debido a un alto metamorfismo de contacto, marcado por una continuidad del suelo en relación con otras incluidas en el área de producción.

2.13. *Delimitación de 12 unidades geográficas menores*

Descripción:

Se ha creado el apartado 4.2 del pliego de condiciones, en el que se indica el nombre de las 12 unidades geográficas menores, con la delimitación de cada una de ellas, otorgando así, a quien conste en ellas y así lo decida, el derecho de uso del nombre correspondiente en presentación y etiquetado de producto.

Se introduce el apartado 4.2 del pliego de condiciones y se modifica el punto 2.9 del documento único.

Justificación:

Para poder hacer uso de los nombres que hacen referencia a una unidad geográfica menor en la presentación y el etiquetado, es imprescindible delimitar cada unidad.

Históricamente, los productos de la DOP en ocasiones se daban a conocer con el nombre del pueblo de su procedencia. Con la finalidad de regular dicho derecho de uso de nombres que hacen referencia a una unidad geográfica menor, es necesario determinar de forma clara, precisa y minuciosa, la delimitación y nombre de cada unidad geográfica menor, a fin de que todo producto amparado por la DOP tenga derecho de uso de ese nombre, si así lo considera, y que indique su procedencia de forma inequívoca.

2.14. *Inclusión de una nueva variedad*

Descripción:

Se incorpora la variedad Viognier en la lista de variedades autorizadas, como variedad secundaria.

Se modifica el apartado 6 del pliego de condiciones. No se modifica el documento único.

Justificación:

De acuerdo con el informe de características edafoclimáticas, agronómicas y la adaptabilidad en los campos experimentales de la variedad Viognier de la DOQ «Priorat», se incorpora esta variedad en la lista de variedades autorizadas. Para ello se han tenido en cuenta las características edafoclimáticas de la variedad Viognier y el comportamiento agronómico y la adaptabilidad en los campos experimentales de la DOP «Priorat», así como también los análisis y resultados organolépticos de los vinos experimentales de esta variedad, que determinan su idoneidad para ser incluida dentro de la gama de variedades autorizadas para la elaboración de vinos de la DOP «Priorat».

2.15. *Mejora de la redacción del vínculo*

Descripción y motivos:

Se modifican los apartados 7.2 y 7.3 del pliego de condiciones y el punto 2.8 del documento único.

Se mejora la descripción del vínculo para ofrecer una mejor descripción de todos los productos vitivinícolas.

2.16. *Justificación del envasado en origen*

Descripción y motivos:

Se modifican el apartado 8.2 del pliego de condiciones y el punto 2.9 del documento único.

Se mejora la justificación de la obligación de embotellado dentro de la zona delimitada.

2.17. *Nuevas limitaciones en el etiquetado*

Descripción:

Se limita la altura máxima de los caracteres del municipio y código postal de la dirección del embotellador o expedidor en el etiquetado, salvo que este contenga el nombre de una unidad geográfica menor a la que tenga derecho.

También se puntualiza que no podrán usarse en el etiquetado las unidades geográficas menores si no se cumplen sus condiciones de uso.

Se modifican el apartado 8.3, letra A), del pliego de condiciones y el punto 2.9 del documento único.

Justificación:

Con la finalidad de evitar la confusión sobre el origen de la uva de procedencia del vino, en vinos que no tienen derecho de uso de la indicación de una unidad geográfica menor en el etiquetado, se limita la altura de la tipografía del nombre del municipio de envasado a 3 mm, excepto cuando este coincida con el nombre de una unidad geográfica menor a la que tiene derecho de uso.

Asimismo, dichos nombres, una vez regulados, no pueden usarse si no se cumple lo que sobre ellos indica el pliego de condiciones.

2.18. *Condiciones de uso de las unidades geográficas menores*

Descripción:

Se crea el apartado 8.3, letra B), del pliego de condiciones, en el que se establecen las condiciones de uso de los nombres de las unidades geográficas menores delimitadas en el apartado 4.2 del mismo.

Se crea el apartado 8.3, letra B), del pliego de condiciones. No se modifica el documento único.

Justificación:

La reglamentación de la UE permite que los Estados miembros regulen el derecho de uso de nombres que hacen referencia a las unidades geográficas menores.

2.19. *Eliminación de un término tradicional*

Descripción:

Se elimina de la lista de términos tradicionales «vino de finca/vino de pago».

Se modifica el apartado 8.5 del pliego de condiciones. No se modifica el documento único.

Justificación:

«Vino de finca» es una mención de etiquetado regulada y «vino de pago» es, además, un término tradicional recogido en el registro eBacchus de la UE para España, por lo que no se pueden asimilar ambos como si fueran sinónimos. Por tanto, se procede a corregir este error.

2.20. *Excepciones relativas a los rendimientos*

Descripción:

Se crea el apartado 8.6 para dar cabida a excepciones con respecto a los rendimientos de plantación y de vinificación: por un lado, por alta densidad, y por otro, en casos excepcionales, hasta un 10 % de incremento de uva y 4 puntos porcentuales de vino.

Introducción del nuevo apartado 8.6 del pliego de condiciones y modificación del punto 2.5.2 del documento único.

Justificación:

Los diferentes estudios sobre nuevas tendencias en prácticas de cultivo reflejan una alta calidad de la uva obtenida en viñedos donde hay alta densidad de plantación. Estas parcelas de alta densidad se definen como parcelas plantadas con una densidad de cepas entre 5 000 y 9 000 cepas por hectárea. El análisis de la composición parcelaria de la denominación de origen respecto a la alta densidad de plantación y de las producciones de uva de las respectivas parcelas pone de manifiesto que en las parcelas de alta densidad de plantación hay un rendimiento de uva superior, sin que ello afecte a la calidad y la tipicidad de los productos obtenidos de las mismas. Para poder adecuar esta situación al máximo posible a esta realidad se incorpora un rendimiento variable para este tipo de parcelas: en parcelas de alta densidad de plantación, la producción máxima admitida pasa a ser de 6 000 (kg/ha) de variedades tintas, o de 8 000 (kg/ha) en variedades blancas, más la suma de medio kilo por cada cepa plantada en producción que exceda de 5 000 cepas/ha.

Esta referencia relativa a los viñedos de alta densidad se sustenta en una estrategia de calidad, valorada positivamente en el ámbito de la DOP «Priorat». Esta práctica, que se pretende reconocer en la DOP, está basada en la plantación de un número de vides muy superior al habitual en el viñedo. Ello obliga a las plantas a realizar un mayor esfuerzo en su crecimiento, que se traducirá en una disminución del número de frutos, pero con una calidad superior a la que se obtendría con densidades convencionales. A pesar de que el rendimiento por planta (vid) sea menor, el mayor número de plantas por hectárea lleva aparejado un ligero aumento de la producción por hectárea en esas fincas, lo que justifica la corrección al alza del rendimiento relativo a esos viñedos.

Desde el punto de vista técnico, con altas densidades de plantación se obtienen racimos de menor tamaño, más sueltos y con bayas más pequeñas; de esta forma se obtiene una mayor relación entre el hollejo y la pulpa de la uva, lo que durante la fermentación proporciona al vino una mayor concentración de elementos beneficiosos, sobre todo en lo que al color del vino se refiere.

Diversos estudios realizados ponen de manifiesto que el aumento de la densidad de plantación en suelos pobres aumenta la capacidad de exploración del suelo. En el «Priorat» esta mayor densidad propicia que las cepas tengan una disminución foliar y de producción, que facilita a su vez que las cepas puedan superar satisfactoriamente el estrés hídrico del verano y permite obtener racimos con un menor tamaño de las bayas y el consiguiente menor peso del racimo. El hecho de tener menos racimos por planta y de menor tamaño propicia el aumento de calidad. No obstante, el hecho de tener un mayor número de plantas por metro cuadrado provoca un incremento de la suma de producción del conjunto de plantas.

Se modifican también, en consecuencia, los límites de la producción máxima de vino originario de parcelas de alta densidad.

Por coherencia con la reglamentación actual, se incluye la posibilidad de modificar el límite del producto final máximo de vino admitido por hectárea hasta 4 puntos porcentuales en determinadas campañas por motivos climatológicos o de caracterización de la añada, de acuerdo con lo que dispone el Reglamento de la Denominación de Origen, Orden ARP/188/2006, de 18 de abril, del Gobierno de la Generalitat de Catalunya, por la cual se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada «Priorat».

2.21. *Aumento del rendimiento para las variedades blancas*

Descripción:

Se amplía el rendimiento de producción de las variedades blancas de 6 000 a 8 000 kg/ha, y el de extracción, de 39 hl/ha a 52 hl/ha.

Se modifican el apartado 5 del pliego de condiciones y el punto 2.5.2 del documento único.

Justificación:

Con el fin de adaptar la regulación a las diferentes prácticas de producción de uva y de vino que tienden a conseguir productos de la más alta calidad, se adaptan los rendimientos máximos, de acuerdo con los datos y antecedentes de la denominación de origen, así como los derivados de los «informes de cosecha» correspondientes a las cosechas 2010, 2011, 2012 y 2013, en los que se puede comprobar que los rendimientos medios en variedades blancas son superiores a los rendimientos medios en variedades tintas. Teniendo en cuenta la calidad de los vinos blancos y sin que en ningún caso ello vaya en perjuicio de su tipicidad, la modificación pretende que quede reflejada esta situación.

De ello se derivan, aplicando el máximo porcentaje de conversión uva/vino, los nuevos límites máximos del rendimiento de extracción para las variedades blancas.

2.22. *Cambio de dirección del organismo de control*

Descripción y motivos:

Se modifican los datos de la entidad de certificación debido al cambio de domicilio.

Se modifica el apartado 9.1 del pliego de condiciones. No se modifica el documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Priorat/Priorato

2. **Estado miembro**

España

3. **Tipo de indicación geográfica**

DOP-Denominación de Origen Protegida

4. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

16. Vino de uvas sobremaduras

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

VINO — Vinos blancos y rosados; y vinos de finca blancos y rosados

Limpios, lípidos y brillantes. Correcta intensidad y calidad olfativa.

Blanco: aromas francos, afrutados, florales o lácticos. Equilibrado, suave y fresco.

Blanco con envejecimiento en madera: aromas de fruta y/o especias. En boca, equilibrado y bien estructurado al gusto.

Rosado: aromas afrutados y/o florales. En boca, afrutado, con buena persistencia y con una correcta entrada y evolución en boca.

Si, además, son vinos de finca: han de tener un aspecto visual de un vino limpio y límpido, correcta intensidad olfativa y buena estructura en boca.

- Acidez volátil: vinos de campaña: 16,5 mEq/l; vinos de edad superior al año: 18 mEq/l.
- SO₂ máx.: si el contenido en azúcar es < 5g/l, 200 mg/l; si es mayor o igual a 5 g/l, 250 mg/l.
- Para los límites no indicados se cumplirá la normativa legal vigente.

Características analíticas generales

| | |
|--|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | 13 |
| Acidez total mínima: | 3,5 en gramos por litro, expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | |

VINO — Vinos tintos y vinos de finca tintos

Limpios, límpidos y brillantes. Con aromas primarios afrutados y/o florales y/o minerales. Entrada y evolución en boca equilibrada, con estructura y frescor.

Con envejecimiento en madera: aspecto visual de vino limpio y límpido. Equilibrio entre aromas primarios, secundarios y terciarios. Intenso y agradable. Entrada y evolución en boca con una correcta estructura de los taninos.

Si, además, son vinos de finca: han de tener un aspecto visual de un vino limpio y límpido. Correcta intensidad olfativa y buena estructura en boca.

- Acidez volátil: vinos de campaña: 16,5 mEq/l; vinos de edad superior al año: 20 mEq/l.
- Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcar es < 5g/l; si es mayor o igual a 5 g/l, 200 mg/l.
- Para los límites no indicados se cumplirá la normativa legal vigente.

Características analíticas generales

| | |
|--|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | 13,5 |
| Acidez total mínima: | 3,5 en gramos por litro, expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | |

VINO DE LICOR (rancio, de licor dulce, mistela blanca y tinta, dulce natural)

Vino rancio: aspecto visual limpio y límpido, con un color entre el rojo rubí y el marrón con tonalidad teja. Aromas terciarios, propios del envejecimiento. Acidez volátil perceptible y posibles aromas de frutas desecadas. Acidez equilibrada y untuoso.

Vino rancio dulce: igual que los anteriores en aspecto y olfato. En gusto: marcada untuosidad y dulzor perceptible.

Vino de licor dulce: han de tener un aspecto visual limpio y límpido. Aromas afrutados y/o florales y/o especiados y/o de frutas desecadas. Buena untuosidad en boca y dulzor perceptible.

Mistela blanca: limpio y límpido, de color amarillo pajizo con posibles ribetes dorados. Aromas propios de la uva fresca como lo son los florales, afrutados y/o especiados. Buena untuosidad, acidez equilibrada y dulzor perceptible.

Mistela tinta: igual que los anteriores salvo el color, que será rojo con posibles ribetes violáceos.

Dulce natural: visual limpio y límpido. Aromas afrutados y/o florales y/o especiados y/o de frutas desecadas. Posibles aromas terciarios. Buena untuosidad en boca y dulzor perceptible.

- Acidez volátil: blancos y rosados: máx. 18 mEq/l; tintos: máx. 20 mEq/l y rancios: máx. 40 mEq/l.
- Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcar es < 5g/l; si es mayor o igual a 5 g/l, 200 mg/l.
- Para los límites no indicados se cumplirá la normativa legal vigente.

Características analíticas generales

| | |
|--|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | 15 |
| Acidez total mínima: | 3,5 en gramos por litro, expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | |

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

Vino de uvas sobremaduras elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural, y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación. Con grado alcohólico natural superior a 15 % vol. y grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13,5 % vol.

Dentro de esta categoría de vino, se considera vimblanc el vino obtenido del mosto de garnacha tinta, fermentado en depósitos, preferentemente de roble, con una capacidad máxima de 100 litros.

Aspecto visual limpio y límpido. Los vimblancs deben tener color entre rojo púrpura más o menos intenso para los jóvenes y llegando incluso a rubí para los que reciban envejecimiento. Aroma de frutas desecadas. Posibles aromas terciarios. Buena untuosidad en boca y dulzor perceptible.

- Acidez volátil: para vinos de campaña: máx. 16,5 mEq/l; para vinos blancos y rosados de edad superior al año: máx. 18 mEq/l, y para vinos tintos de edad superior al año: máx. 20 mEq/l.
- Anhídrido sulfuroso máximo: para blancos y rosados, 200 mg/l; para tintos, 150 mg/l.
- Para los límites no indicados se cumplirá la normativa legal vigente.

Características analíticas generales

| | |
|--|------|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | 13,5 |

Características analíticas generales

| | |
|--|---|
| Acidez total mínima: | 3,5 en gramos por litro, expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | |

6. **Prácticas vitivinícolas**a) *Prácticas enológicas específicas*

Práctica de cultivo

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores cualidades de la uva.

Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos tendentes a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

La formación de la cepa y su conducción será la tradicional en vaso y cualquier otra conducción que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos.

La densidad de plantación máxima será de 9 000 cepas por hectárea y la densidad mínima será de 2 500 cepas por hectárea. Para nuevas plantaciones a partir del 1 de enero de 2013, la densidad de plantación máxima será de 9 000 cepas por hectárea y la densidad mínima será de 3 000 cepas por hectárea.

La práctica de riego, que deberá ser autorizada previamente, se podrá llevar a cabo únicamente cuando justifique la supervivencia de la planta o con el objeto de asegurar o mejorar la calidad de la uva.

La vendimia se realizará preferentemente a mano, y exclusivamente se destinará a la elaboración de vinos protegidos la uva con el grado alcohólico potencial mínimo de 12,5 % vol. para las variedades tintas y de 12 % vol. mínimo para las variedades blancas.

Restricción pertinente en la vinificación

En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología orientada a la optimización de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación del hollejo/orujo, de manera que su rendimiento final no sea superior a 65 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

Los vinos destinados a la indicación «Vino de finca» tendrán una elaboración y crianza totalmente independientes dentro de la bodega y serán identificables en cualquier momento. En el caso de la uva destinada a vino de finca, el rendimiento máximo admitido será un 15 % inferior al fijado por la denominación de origen protegida. Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad.

Los vinos con derecho a la referencia de una unidad geográfica menor en etiquetado tendrán una elaboración y envejecimiento diferenciado dentro de la bodega y serán identificables en cualquier momento.

b) *Rendimientos máximos*

Variedades tintas

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

39 hectolitros por hectárea

Variedades blancas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

52 hectolitros por hectárea

Variedades tintas destinadas a vino de finca

5 100 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas destinadas a vino de finca

6 800 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas en alta densidad (5 000-9 000 cepas/ha). Se añade al rendimiento máximo 0,5 kg/cepa que exceda de 5 000 cepas/ha

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas en alta densidad (5 000-9 000 cepas/ha). Se añade al rendimiento máximo 0,325 hl/100 cepas que exceda de 5 000 cepas/ha

39 hectolitros por hectárea

Variedades blancas en alta densidad (5 000-9 000 cepas/ha). Se añade al rendimiento máximo 0,5 kg/cepa que exceda de 5 000 cepas/ha

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas en alta densidad (5 000-9 000 cepas/ha). Se añade al rendimiento máximo 0,325 hl/100 cepas que exceda de 5 000 cepas/ha

52 hectolitros por hectárea.

7. Zona geográfica delimitada

Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant y su agregado Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, la parte norte del municipio de Falset comprendida por los polígonos números 1, 4, 5, 6, 7, 21 y 25 enteros; y por las parcelas 38, 39, 40, 71, 92, parte oeste de la 93 (1,69 ha), 96, 97, 98, 99, 100, 101, parte norte de la 102 (0,16 ha), 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 y 150 del polígono n.º 2; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, parte norte de la 47 (17 ha), parte norte de la 50 (2,6 ha), parte norte de la 52 (3 ha), parte norte de la 53 (14 ha), 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60 del polígono 3; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, parte norte de la 28 (1,36 ha), parte norte de la 29 (3,85 ha), 63, 69, 72, 73, 74 y 75 del polígono n.º 19; por las parcelas 18, 19, 20, 21, parte norte de la 27 (1,36 ha), parte norte de la 28 (2,04 ha), 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, parte norte de la 65 (0,85 ha), 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77, y 78 del polígono n.º 20; por las parcelas 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 y 40 del polígono n.º 22 y por las parcelas 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 y 48 del polígono n.º 24 y la parte este del municipio del Molar comprendida por los polígonos n.º 5, 6 y 7 enteros y por parte este de la parcela 8 (0,45 ha) y las parcelas 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 y 68 del polígono n.º 4; por las parcelas 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 y 212 del polígono n.º 8; por las parcelas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 y 45 del polígono 9 y por las parcelas 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 y 72 del polígono 10.

8. Principales variedades de uva de vinificación

Garnacha tinta

Mazuela-Samsó

Mazuela-Cariñena

9. Descripción del (de los) vínculo(s)

En cuanto a los elementos naturales que inciden en la calidad del producto cabe destacar que el territorio de la DOP «Priorat», lleno de colinas, está formado por materiales de la era paleozoica, principalmente pizarras del Devoniano y el Carbonífero. Son las pizarras más antiguas que se pueden hallar en Cataluña en combinación con el cultivo de la vid. Estos suelos poco profundos y de bajo contenido en materia orgánica están formados mayoritariamente por la disgregación de las pizarras, que aquí reciben el nombre de *llicorell* o *llicorella*, entre las cuales penetran las raíces de las cepas en búsqueda de humedad, agua y nutrientes. Entre las cuales penetran las raíces de las cepas en búsqueda de humedad, agua y nutrientes. Ello confiere a los vinos del «Priorat» características notas de mineralidad.

Por lo que al clima se refiere, el relativo aislamiento respecto a la influencia del mar y, a la vez, la protección que ofrece la sierra de Montsant a los vientos fríos del norte, dotan a este territorio de unas condiciones climáticas peculiares. Con una temperatura media anual que se halla entre los 14° y los 12° (en la parte más baja de la zona situada a los pies de la sierra de Montsant), destaca no obstante la notable oscilación térmica entre el día y la noche. Especialmente en verano, se pueden alcanzar temperaturas mínimas de 12° por la noche, mientras que las máximas pueden llegar a mediodía hasta los 40°, pudiendo alcanzar la superficie del suelo rocoso valores incluso más elevados. Estos saltos térmicos favorecen un proceso de maduración paulatino y la evolución positiva de los compuestos fenólicos de la uva.

La escasa pluviometría anual (entre 400 y 500 litros por metro cuadrado) y la presencia de los vientos del noroeste, que provocan una evaporación rápida de la humedad de la superficie, junto con la composición geológica del terreno y la estructura especial del suelo, favorecen que la evolución de la vid lleve a una maduración lenta y completa del fruto que permite su recolección en el momento óptimo. Por otra parte, estos suelos duros y el clima seco provocan que la cepa por lo común obtenga poco desarrollo, lo que como contrapartida conlleva la baja incidencia de enfermedades en la planta, redundando en la buena calidad de la uva.

Estos factores naturales y del viñedo aportan a los vinos prioratos concentración, corpulencia y estructura.

Asimismo, estos factores determinan que los vinos resultantes de las primeras vendimias (blancos, rosados y tintos) sean nítidos y brillantes, con aromas frutales especiales, con notas de mineralidad elevada, frescos por su acidez y consistentes en final de boca.

La alta concentración de azúcares en algunas de las uvas prioratinas determina las características propias de los vinos de licor. La alta concentración de azúcar característica de las uvas prioratinas ha favorecido históricamente la abundancia de productos de alta graduación alcohólica y/o con dulzor residual. La maduración paulatina de variedades como la garnacha permite la obtención de vinos de alta graduación que mantienen la complejidad y frescura de la variedad.

Los vinos rancios, resultantes de elaboraciones obtenidas sin presencia de azúcares residuales y con un alto contenido mineral, por proceso oxidativo en barricas de roble o envases de cristal adquieren unos aromas terciarios, con aromas a frutos desecados y el característico color rojo rubí y marrón con tonalidades teja.

Los vinos de licor dulce, resultantes de la vinificación de uvas con alta concentración de azúcar, a las cuales, después de obtener 8 grados de alcohol natural, se añade alcohol vínico hasta una graduación alcohólica de 15 grados, se caracterizan por su aspecto limpio con aromas a fruta desecada, buena estructura en boca y dulzor perceptible.

Los vinos de mistela, elaborados a partir del mosto al que se añade alcohol vínico hasta obtener una graduación alcohólica de 15 grados mediante un proceso de trasiegos durante 7 días, evitando la fermentación de los azúcares naturales, se caracterizan por sus aromas de fruta fresca floral afrutada con evidentes notas especiadas.

Los vinos dulces naturales, obtenidos a partir de mostos de alta riqueza en azúcares fermentados parcialmente hasta un mínimo de 7 % vol. de forma natural, a los que se les añade alcohol vínico hasta un mínimo de 15 % vol., se caracterizan por sus aromas afrutados, especiados, con notas de frutas desecadas.

El cultivo de la vid en las laderas y fuertes pendientes de este territorio resulta difícil, costoso y de baja producción. Pero justamente son estas condiciones las que permiten obtener vinos de excelente calidad, concentrados y con una graduación alcohólica elevada, que les confiere unos inconfundibles aromas finos y delicados. Los vinos de uvas sobremaduradas se producen bien por deshidratación o por larga permanencia de la fruta madura en la cepa, lo cual da lugar a la evaporación del agua, generando en las uvas una muy alta concentración de azúcares naturales. Estos vinos que se obtienen a partir de elevadas concentraciones de azúcares sin aumento artificial del grado alcohólico y con una graduación natural mínima de 15 % vol., se caracterizan por sus aromas terciarios a frutas desecadas y una buena estructura en boca.

10. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Motivos:

- Mejor trazabilidad: al reducir el movimiento de vinos se favorece tenerlos identificados.
- Evitar riesgos en la calidad: en la zona las instalaciones de embotellado están adaptadas a la calidad y cantidad de producto. Al reducir tiempo de transporte, se evitan calor, luz y retenciones.
- Está muy instaurado que el lugar donde se produce el embotellado sirve para identificar procedencia. La coexistencia de embotellado dentro y fuera podría reducir la confianza del consumidor, convencido de que todas las etapas de un vino con denominación de origen calificada se efectúan bajo el control de los beneficiarios de la misma.

No es comparable el embotellado fuera de la zona con el embotellado dentro de ella, pero en una instalación distinta de la de elaboración porque:

- Toda expedición de vino a granel dentro de la zona debe ser autorizada.
- El embotellado solo puede ser efectuado por bodegas autorizadas que cumplan ciertos requisitos técnicos.
- En dichas bodegas solo puede entrar uva, mostos o vinos y elaborar y embotellar los acogidos a la DOP.
- La poca superficie de la zona delimitada garantiza que los movimientos de vino duren poco.
- El producto permanece en su microclima sin cambios de temperatura y altitud, que pueden provocar su envejecimiento prematuro.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Todo tipo de envase irá provisto de precinto de garantía o etiqueta numerada, colocado en la misma bodega y de un solo uso.

En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, en el mismo campo visual que las menciones obligatorias y de manera destacada, el nombre de la mención tradicional «Denominación de Origen Calificada Priorat». La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar «Priorat» será de 4 mm y la mitad para «Denominación de Origen Calificada».

Asimismo, en las etiquetas deberá constar el nombre del municipio o código postal referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar el municipio será de 3 mm, salvo cuando esta indicación coincida y contenga el nombre de una unidad geográfica menor a la que se tenga derecho de uso.

La designación «vino de finca» tendrá que constar en el etiquetado, junto con el nombre de la denominación de origen a la cual pertenece.

No está permitido el uso del nombre de una unidad geográfica menor en el etiquetado de aquellos productos que no cumplan los requisitos establecidos para el uso de dicha indicación.

Los nombres de las unidades geográficas menores son:

Vila de Bellmunt

Vila d'Escaladei

Vila de Gratallops

Vila de El Lloar

Vila de La Morera

Vila de Poboleda

Vila de Porrera

Vila de Torroja

Vila de La Vilella Alta

Vila de La Vilella Baixa

Masos de Falset

Solanes del Molar

Enlace al pliego de condiciones

<https://goo.gl/29EXyE>
