



**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(C/2023/287)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Granada»

PDO-ES-A1475-AM03

Fecha de comunicación: 12.7.2023

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Reubicación de los términos tradicionales**

Descripción:

Se ha suprimido el párrafo completo relativo a la referencia al término tradicional equivalente a DOP que aparecía en dicho apartado y se ha trasladado la redacción al apartado H.2. Normas particulares de etiquetado y envasado.

Modifica el apartado A del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Según el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del productos. Es, por tanto, una modificación normal.

Justificación:

Se mejora la redacción del pliego de condiciones mencionando los términos tradicionales a los que tienen derecho los vinos acogidos a esta DOP, en el lugar correspondiente al etiquetado.

**2. Especificación de las categorías vitivinícolas**

Descripción:

Se han incluido las categorías vitícolas para cada uno de los tipos de vinos amparados por la DOP, sin aumentar ni disminuir estos.

Modifica el apartado B del pliego de condiciones sin afectar al Documento Único.

Según el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del productos. Es, por tanto, una modificación normal.

Justificación:

Según el artículo 4.1 del Reglamento Delegado 2019/33, en la descripción de los productos vitivinícolas, es obligatorio indicar la categoría o categorías pertinentes de productos vitivinícolas entre las categorías que figuran en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

### 3. Modificación de las características analíticas de los vinos

#### Descripción:

En los vinos se modifica la graduación alcohólica adquirida mínima, estableciéndose para los blancos y rosados en 10 % vol., para los tintos en 11 % vol., se modifica la errata de la graduación alcohólica mínima adquirida de los vinos de uva sobremadura que se corresponden con 13 % vol.; se disminuye la graduación alcohólica mínima adquirida del vino base blanco o rosado, utilizado en la elaboración de los vinos espumosos y espumosos de calidad estableciéndola en 9,5 % vol.

Se modifican los valores de acidez total mínima (ácido tartárico). en los vinos no espumosos se establece en mayor o igual a 4,0 g/l en ácido tartárico; en la subzona «Contraviesa-Alpujarra» se mantiene el parámetro de acidez total mínima de 4,5 g/l en ácido tartárico; se disminuye el parámetro de acidez total mínima (en g/l en tartárico) en el vino base estableciéndolo en 5,0 (g/l en tartárico); se mantiene el parámetro de acidez total mínima (en g/l en tartárico) anteriormente establecido de 5,5 g/l para el vino base utilizado en la elaboración de los espumosos y espumosos de calidad de la subzona «Contraviesa-Alpujarra».

Se suprime el parámetro de extracto seco mínimo para los vinos no espumosos y el parámetro de extracto seco mínimo y máximo para el vino base empleado en la elaboración de los vinos espumosos y espumosos de calidad amparados, y en estos mismos.

Se establece un límite máximo de anhídrido sulfuroso para los vinos rosados y tintos que tengan una riqueza de azúcar mayor o igual 5 g/l, estableciéndola en 200 mg/l de anhídrido sulfuroso.

Se hacen extensivas las características analíticas del vino base de los vinos espumosos y las de éstos terminados, a los vinos espumosos de calidad.

Se modifica el pH máximo de los vinos base empleados en la elaboración de espumosos y espumosos de calidad y en estos ya terminados, aumentando a 3,4. Debido a las peculiaridades de la subzona y las variedades empleadas, en la subzona «Contraviesa-Alpujarra» se mantiene el pH máximo de los vinos base empleados en la elaboración de espumosos y espumosos de calidad y en estos ya terminado, anteriormente establecido en 3,3.

Se suprime el parámetro de cenizas mínimo y máximo para el vino base empleado en la elaboración de los vinos espumosos y espumosos de calidad amparados y para los vinos espumosos y espumosos de calidad amparados.

Modifica el apartado B.1 «Características analíticas» del pliego de condiciones y al apartado 4 «Descripción del (de los) vino (s)», del documento único.

Según el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del productos. Es, por tanto, una modificación normal.

#### Justificación:

El cambio en la graduación alcohólica adquirida es para adaptarse a la distintas singularidades de clima y suelos de la zona, al empleo del riego y a los gustos del mercado que demanda vinos con menor graduación.

La disminución en los valores de acidez mínima se ajusta a la tendencia del mercado, disminuyendo las prácticas enológicas de acidificación, consiguiendo vinos más naturales.

La supresión del límite de extracto seco es porque se considera que tener en cuenta este parámetro de extracto mínimo no aporta calidad a los vinos, por lo que se considera innecesario.

El cambio en el pH es debido a la disminución de las prácticas enológicas de acidificación, adaptándose a las variedades empleadas, y a la diversidad climática de la zona, consiguiendo vinos espumosos y espumosos de calidad más naturales.

En cuanto a las cenizas se considera que tener en cuenta este parámetro no aporta calidad a los vinos, por lo que se considera innecesario.

#### 4. **Modificación de las características organolépticas de los vinos**

##### Descripción:

Se redacta de nuevo el apartado, con la distinción por categorías de producto vitícola y tipo de vino amparado por la DOP.

Esta modificación afecta al apartado B.2 «Principales características organolépticas» del pliego de condiciones y al apartado 4 «Descripción del (de los) vino (s)», del documento único.

Según el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del productos. Es, por tanto, una modificación normal.

##### Justificación:

Se quiere clarificar y concretar la descripción organoléptica de cada tipo de vino en las diferentes fases de evaluación (visual, olfativa y gustativa) y objetivar los descriptores, al objeto de facilitar al organismo de control la aplicación de la norma «UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios» o norma que la sustituya, en lo que respecta a las actividades de comprobación del cumplimiento de este apartado del pliego de condiciones.

#### 5. **Modificación en la descripción de la elaboración de los diferentes tipos de vinos**

##### Descripción:

Se amplía la capacidad máxima de las barricas de roble a 600 litros, en las indicaciones «Fermentado en Barrica» y en las indicaciones «Barrica» o «Roble».

Se regula la indicación «Premium» en los vinos espumosos amparados, reservándola para aquellos cuya crianza, contada desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no sea inferior a 12 meses.

Se incluye y regula la mención «Nuevo», para aquellos vinos no espumosos de la campaña en la que la uva ha sido vendimiada, siempre que hayan sido embotellados y etiquetados antes del 1 de marzo del año siguiente al de esa vendimia. Se incluye y regula la mención «Joven», para aquellos vinos tranquilos obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan. Se establece que los vinos de uvas sobremaduras que reúnan las demás condiciones exigidas en la legislación correspondiente podrán identificarse con la mención específica «Naturalmente Dulce» o «Vendimia tardía».

Esta modificación afecta al apartado B.3 «Indicaciones sobre envejecimiento y método de obtención», al apartado B.4 «Otras indicaciones» del pliego de condiciones y al apartado 9 del documento único.

Según el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del productos. Es, por tanto, una modificación normal.

##### Justificación:

En cuanto al tamaño de las barricas es porque con ello se posibilita reducir el exceso de aportación del olor y sabor a madera aunque esta sea de calidad, que atenúa cuando no elimina los aromas primarios y secundarios, que son tan valorados por el consumidor.

Con las nuevas menciones se consigue aportar mayor información y transparencia al consumidor.

#### 6. **Modificación de las prácticas enológicas específicas**

##### Descripción:

— Eliminación de requisitos de las prácticas de cultivo.

Se elimina la limitación máxima de cepas por hectárea y de yemas por hectárea.

Se eliminan las limitaciones relativas al riego.

— Modificación de las características de las uvas empleadas.

Se disminuyen la graduación alcohólica natural mínima de las partidas de uva aptas para entrar en la elaboración de vinos amparados, estableciendo estas en 10 % vol. para uvas blancas, 11 % vol. para las uvas tintas y de 9 % vol. para las uvas con destino a espumoso.

— Modificación en la elaboración de los vinos.

Se establece la proporción y las variedades de uva a emplear para el vino rosado y para los vinos espumosos y espumosos de calidad en la subzona «Contraviesa-Alpujarra», que no aparecía recogida en el pliego de condiciones.

Se unifica el rendimiento final de vino eliminando la distinción según el color o el tipo de vino y del vino base, estableciéndola en 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada, simplificando el control. Se establece en la subzona «Contraviesa-Alpujarra», que el rendimiento final para los vinos amparados y el vino base no será superior a 65 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.

Se establece que en la subzona «Contraviesa-Alpujarra», no se puedan utilizar trozos de madera de roble en la elaboración ni en la crianza de cualquiera de sus vinos, buscando obtener vinos cada vez más naturales huyendo de artificios. Dada las especiales características de la variedad Vigiriego (Vigiriega) y la búsqueda de la máxima calidad en los vinos espumosos y vinos espumosos de calidad, obtenido por métodos naturales, en la subzona «Contraviesa-Alpujarra», no se permite la adición de licor de expedición, pudiendo solo ser rellenadas tras el degüelle con el mismo espumoso, no estando autorizadas en toda su elaboración las prácticas enológicas de acidificación ni decoloración.

Se autoriza el trasvase del vino espumoso de unas botellas a otras de diferentes capacidades, para poder acceder al mercado con otros envases especialmente con los más pequeños.

— Modificación en la comercialización de los vinos.

Se establece que el Consejo Regulador pueda autorizar otro tipo de envases siempre que entienda que no perjudican la calidad, la imagen o el prestigio de los vinos protegidos, redactando nuevamente el párrafo afectado, e igualmente se establece que el Consejo Regulador pueda autorizar otros tamaños de botellas de cristal para la comercialización del vino espumoso amparado. Se mantiene la prohibición de venta a granel salvo entre bodegas inscritas en esta DOP.

— Establecimiento de la Cartilla del Viticultor.

Se establece la obligatoriedad y se regula la implantación de la «Cartilla del Viticultor».

La modificación afecta a los apartados C.1. «Prácticas de cultivo», C.2. «Vendimia», C.3. «Elaboración del vino», C.4. «Comercialización» y se incluye un nuevo apartado C.5. «Cartilla del viticultor» del pliego de condiciones y al apartado 5.1 «Prácticas enológicas específicas», del documento único.

Según el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del productos. Es, por tanto, una modificación normal.

Justificación:

La determinación del número máximo de cepas y yemas por hectárea se considera innecesaria por tratarse de parámetros relacionados con la producción máxima de uva por hectárea. El rendimiento máximo de producción establecido en el pliego de condiciones determina indirectamente un máximo de cepas y yemas por hectárea, por lo que su supresión no afectará a la producción del viñedo dado que su control es considerado reiterativo.

Respecto al riego, se debe a que la estacionalidad de las precipitaciones hace que el sistema empleado de acumulación de precipitaciones pueda provocar en años concretos un importante estrés hídrico en las plantas en determinadas épocas sin que esté permitido el riego, para paliar este defecto. El rendimiento máximo de producción establecido en el pliego de condiciones determina indirectamente el uso del agua de riego, por lo que su supresión no afectará a la calidad de la uva y a la producción del viñedo.

Respecto al grado natural de la uva, con ello se disminuyen las prácticas enológicas de acidificación, consiguiendo vinos más naturales.

Los cambios en los reglas de elaboración son para mejorar el control, la calidad y la comercialización de los vinos.

En cuanto a los cambios en los envases son para adaptarse a las demandas cambiantes de los mercados.

Por último la cartilla del viticultor se introduce para un mayor control en las transacciones de uva y una mayor garantía para el bodeguero sobre el origen, inscripción de los viñedos en la DOP y que no se han superado las producciones máximas establecidas por hectárea, evitando de esa manera la descalificación de vinos con posterioridad.

#### 7. **Cambios en la redacción de la zona delimitada e introducción de nuevas unidades geográficas menores (subzonas)**

Descripción:

Se ejecuta una mejora en la redacción de la delimitación geográfica, añadiendo los nuevos municipios recién creados procedentes de la escisión de municipios que figuraban en la zona geográfica delimitada, no aumentándose la misma, ya que la DOP abarca la totalidad de la provincia de Granada.

Se han incluido dos nuevas subzona, que se caracterizan por un medio geográfico homogéneo, «Geoparque-Norte» y «Poniente» que se unen a la anteriormente existente «Contraviesa-Alpujarra», relacionándose los municipios que constituyen cada una.

La modificación afecta al apartado D. «Delimitación de la zona geográfica» del pliego de condiciones y al apartado 6. «Zona delimitada», del documento único.

Según el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del productos. Es, por tanto, una modificación normal.

Justificación:

Cambios administrativos en la delimitación de los municipios hacen necesario introducir los nuevos nombre en la delimitación de la zona geográfica sin que esta haya cambiado.

La inclusión de nuevas unidades geográficas menores (subzonas) favorecen la información al consumidor sobre el origen de la uva.

#### 8. **Cambios en el rendimiento máximo por hectárea**

Descripción:

Se suprime el límite de 7 000 kg en uva tinta con destino a posterior crianza, quedándose en 8 000 kg para la uva tinta, con o sin posterior crianza. Se suprime el porcentaje de producción en los primeros años de implantación.

La modificación afecta al apartado E. «Rendimiento máximo por hectárea» del pliego de condiciones y al apartado 5.2. «Rendimientos máximos», del documento único.

Según el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del productos. Es, por tanto, una modificación normal.

Justificación:

El objeto es facilitar el control de la producción por unidad de superficie, evitando dificultades innecesarias e injustificadas en el manejo y gestión del viñedo. Ya que lo que se suprime generaba una mayor carga administrativa sin beneficiar al producto final.

## 9. Inclusión de tres variedades de uva blanca

### Descripción:

Se incluyen tres variedades blancas, Blanca Gordal, Macabeo y Viognier, . Estas tres variedades se califican como principales. La variedad Baladí Verdejo pasa a ser denominada por su sinonimia Jaén Blanco, por el que es y ha sido reconocida históricamente esta variedad. Se autoriza la variedad blanca Macabeo, Blanca Gordal y Viognier y las tintas Pinot Noir, Garnacha Tinta y Syrah, para elaborar vinos espumosos, para mejor redacción se suprime la sinonimia Morisca que acompañaba a la variedad Moscatel de Grano Menudo. Se autoriza la variedad Viognier, en la elaboración de los vinos de la subzona «Contraviesa-Alpujarra». Se sustituye Vijiriego por sinonimias autorizadas Vigiriego y/o Vigiriega.

La modificación afecta al apartado F. «Variedades de uva de las que proceden los vinos» del pliego de condiciones y al apartado 7. «Principales uvas de vinificación», del documento único.

Según el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del productos. Es, por tanto, una modificación normal.

### Justificación:

Las nueva variedades están adaptadas a las condiciones específicas de la denominación tanto en el aspecto productivo como enológico, manteniendo el perfil sensorial característico de los vinos blancos de la DOP «Granada». El resto de cambios son denominativos para adaptar el pliego a las sinonimias de uso más habitual en la zona.

## 10. Cambios en otros requisitos

### Descripción:

La prohibición de la inscripción en el Registro de parcelas de viñedo de aquellas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación de las diferentes variedades durante la vendimia, solo se reservará para los viñedos de la subzona «Contraviesa-Alpujarra», dada las especiales características de los viñedos tradicionales de esta subzona.

La modificación afecta al apartado H.1. «Registros» del pliego de condiciones y al apartado 5.1. «Prácticas enológicas», del documento único.

Para mejorar la imagen de los productos de la Denominación de Origen ante los consumidores, se establece la obligatoriedad de la autorización previa a la puesta en circulación de etiquetas o cualquier otro elemento identificador de la botella o envase por parte del Consejo Regulador, que comprobará los aspectos relativos a las normas de la Denominación de Origen.

Se hace referencia como término tradicional equivalente el de «Denominación de Origen», que evidencia la categoría nacional en la que está incluido.

Se establece la utilización de la subzona en el etiquetado para aquellos vinos obtenidos, elaborados y embotellados en los términos municipales especificados en la subzona que cumplan las especificidades contempladas en el presente Pliego de Condiciones para dicha subzona y que la totalidad de la uva proceda de la zona demarcada, que en ningún caso podrá ser inmediatamente seguido del nombre protegido de la DOP, lo que ayudará al consumidor al proporcionarle la información sobre la procedencia que determina de manera clara la tipicidad de los vinos según su origen.

Se mejora la redacción del Pliego de Condiciones respecto a los precintos de garantía, etiquetas, contraetiquetas o sellos expedidos por el Consejo Regulador, que podrá autorizar su impresión en el etiquetado por parte de las bodegas inscritas, siempre que en el mismo se emplee la numeración asignada para la partida de vino clasificada y se cumplan las normas que para ello determine dicho Consejo Regulador, lo que facilitará su uso por parte de las bodegas asociadas.

La modificación afecta al apartado H.2. «Normas particulares de etiquetado y envasado» del pliego de condiciones y al apartado 9. «Condiciones complementarias esenciales», del documento único.

Según el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del productos. Es, por tanto, una modificación normal.

Justificación:

Son diversas mejoras, la primera sobre el control de la viña y el resto sobre la mejora en el etiquetado.

## 11. Actualización de datos

Descripción:

Se actualizan los datos relativos a la autoridad competente y el enlace a los organismos delegados de control.

La modificación afecta al apartado I. «ESTRUCTURA DE CONTROL» del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Según el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del productos. Es, por tanto, una modificación normal.

Justificación:

Se aprovecha para poner al día esos datos.

## DOCUMENTO ÚNICO

### 1. Nombre(s)

Granada

### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
4. Vino espumoso
5. Vino espumoso de calidad
16. Vino de uvas sobremaduras

### 4. Descripción del (de los) vino(s)

1. Vinos blancos y rosados

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blanco: Fase visual: El aspecto visual ha de ser limpio y límpido, que irá desde amarillo verdoso hasta amarillo ámbar, recogiendo toda la gama de amarillos que irá en función del tipo de elaboración. Fase olfativa: Presentará desde aromas frescos y agradables hasta aromas más evolucionados en función del tipo de elaboración empleada. Fase gustativa: Ha de ser sabroso y sin defectos.

Rosado: Fase visual: Ha de ser limpio e irá desde rosa de poca intensidad hasta rojo claro, recogiendo toda la gama de tonos que un rosado permite, en función del tipo de elaboración. Fase olfativa: Presentará desde aromas frescos y agradables hasta aromas más evolucionados en función del tipo de elaboración empleada. Fase gustativa: Ha de ser sabroso y sin defectos.

- \* Grado alcohólico adquirido mínimo de los blancos de la subzona Contraviesa-Alpujarra: 11 % vol.
- \* Grado alcohólico adquirido mínimo de los rosados de la subzona Contraviesa-Alpujarra: 12 % vol.
- \* Acidez total mínima (en g/l ácido tartárico) para la subzona Contraviesa-Alpujarra será de 4,5 g/l (60,00 mEq/l)
- \* Acidez volátil máxima 0,05 g/l (0,833 mEq/l) y grado de alcohol adquirido en los vinos de menos de un año. Los vinos de más de un año, no podrán superar 1 g/l (1,66 mEq/l) hasta 10 % vol. incrementándose en 0,06 g/l (1,00 mEq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10 % vol.
- \* Anhídrido sulfuroso: En vino con contenido <5 g/l de azúcares el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total es de 160 mg/l, en contenido ≥5 g/l de azúcares el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total es de 200 mg/l
- \* En los límites no establecidos se seguirá la normativa comunitaria en vigor.

| Características analíticas generales                                    |  |
|---|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)                   |  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)               | 10   |
| Acidez total mínima   | 4,0 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) |  |

## 2. Vinos tintos

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Ha de ser un vino limpio y límpido, pudiendo tener desde rojo con tonos violeta hasta rojo con tonos caoba. Fase olfativa: Presentará aromas francos y agradables, sin defectos. Fase gustativa: Entrada y evolución será sabroso y sin defectos.

- \* Grado alcohólico adquirido mínimo en la subzona Contraviesa-Alpujarra: 13 % vol. y un grado alcohólico adquirido máximo de 16 % vol.
- \* Acidez total mínima (en g/l ácido tartárico) para la subzona Contraviesa-Alpujarra será de 4,5 g/l (60,00 mEq/l).
- \* Acidez volátil máxima 0,05 g/l (0,833 mEq/l) por grado de alcohol adquirido en los vinos de menos de un año. Los vinos de más de un año, no podrán superar 1 g/l (1,66 mEq/l) hasta 10 % vol. incrementándose en 0,06 g/l (1,00 mEq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10 % vol.
- \* En vino con contenido < 5 g/l de azúcares el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total es de 150 mg/l, en contenido ≥ 5 g/l de azúcares el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total es de 200 mg/l

\* En los límites no establecidos se seguirá la normativa comunitaria en vigor.

| Características analíticas generales                                    |  |
|---|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)                   |  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)               | 11   |
| Acidez total mínima   | 4,0 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) |  |

### 3. Vinos de uvas sobremaduradas blancos y rosados

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Debe ser limpio y límpido, en rosados desde color rosa de poca intensidad hasta rojo claro, recogiendo toda la gama de tonos que un rosado permite, pudiendo aparecer tonos caoba/teja y en blancos puede tener desde amarillo dorado hasta amarillo ámbar, en función del tipo de elaboración. Fase olfativa: Sin defectos. Fase gustativa: Sabroso y sin defectos.

\* Grado alcohólico adquirido máximo: 16 % vol.

\* Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcar residual < 5 g/l; 250 mg/l si azúcar residual ≥ 5 g/l

\* En los límites no establecidos se seguirá la normativa comunitaria en vigor.

| Características analíticas generales                                    |    |
|---|----|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)                   |    |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)               | 13 |
| Acidez total mínima   |    |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)                   | 18 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) |    |

### 4. Vinos de uvas sobremaduradas tintos

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Debe ser limpio y límpido, con color en tintos desde rojo picota con posibilidad de matices granates hasta rojo con tonos caoba/teja. Fase olfativa: Sin defectos. Fase gustativa: Sabroso y sin defectos.

\* Grado alcohólico adquirido máximo: 16 % vol.

\* Sulfuroso máximo: 150 mg/l si azúcar residual < 5 g/l; 200 mg/l si azúcar residual ≥ 5 g/l.

\* En los límites no establecidos se seguirá la normativa comunitaria en vigor.

| Características analíticas generales                                    |    |
|---|----|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)                   |    |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)               | 13 |
| Acidez total mínima   |    |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)                   | 20 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) |    |

## 5. Vinos espumosos y espumosos de calidad (blancos y rosados)

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: El aspecto visual ha de ser limpio y límpido, que irá en los blancos desde amarillo verdoso hasta amarillo ámbar, recogiendo toda la gama de amarillos que irá en función del tipo de elaboración, y en los rosados desde rosa de poca intensidad hasta rojo claro, recogiendo toda la gama de tonos que un rosado permite, en función del tipo de elaboración. Fase olfativa: Presentará desde aromas frescos y agradables hasta aromas más evolucionados en función del tipo de elaboración empleada. Fase gustativa: En la fase gustativa ha de ser sabroso y sin defectos. Además deberán presentar las cualidades organolépticas propias de los mismos, en especial a lo que hace referencia al desprendimiento de espuma, así como a la persistencia de la misma, brillantez, color, aroma y sabor.

\* En la subzona «Contraviesa-Alpujarra» la acidez total mínima (en ácido tartárico) será de 5,5 g/l. (73,33 mEq/l).

\* En los límites no establecidos se seguirá la normativa comunitaria en vigor.

| Características analíticas generales                                    |  |
|---|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)                   |  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)               | 11   |
| Acidez total mínima   | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)                   | 10,83  |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 160  |

## 5. Prácticas vitivinícolas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### Práctica enológica específica

Proporción de variedades de uva por tipo de vino: Rosado: Min. 25 % uva tinta.

Características de la uva: Grado natural mínimo: 10 % vol. para uvas blancas, 11 % vol. para uvas tintas y 9 % vol. para uvas con destino a espumosos.

En el vino espumoso de calidad, se emplearán algunas de las variedades Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal y Viognier. En la subzona «Contraviesa-Alpujarra», los vinos espumosos se elaborarán exclusivamente a partir de alguna de las variedades establecidas Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay y Pinot Noir, debiendo utilizarse en su elaboración al menos el 70 % de uvas de la variedad Vigiriego (Vigiriega).

Vino espumoso obtenido según el «método tradicional», 2ª fermentación en botella, periodo de maduración entre tiraje y degüelle no inferior a nueve meses.

Presiones de extracción del vino y separación del orujo, rendimiento final no superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos en uvas vendimiada. En el vino de la subzona «Contraviesa-Alpujarra», el rendimiento final no será superior a 65 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.

Prohibido máquinas despalladoras o estrujadoras de acción centrifuga de alta velocidad y las prensas continuas. Elaboración y almacenamiento en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad y la calidad del vino.

Restricción pertinente en la vinificación

Prohibiciones:

- Uso de fracciones de vino obtenidas por presiones inadecuadas en vinos protegidos.
- Uso de utilizar trozos de madera de roble en la subzona «Contraviesa-Alpujarra», en la elaboración y crianza, inclusive en la fermentación de uvas frescas y mostos de uva, así como en el almacenamiento.
- En la subzona «Contraviesa-Alpujarra», la adicción de licor de expedición y las prácticas enológicas de acidificación y decoloración en ninguna de las fases de la elaboración.

Práctica de cultivo

Densidad de plantación con una densidad mínima de 1 500 cepas/ha. La formación y conducción de las cepas será en vaso y sus variantes, o en espaldera. En la subzona «Contraviesa-Alpujarra» no se admitirán plantaciones mixtas que no permitan la vendimia separada por variedades. Se autoriza el riego bajo las condiciones especificadas en el pliego de condiciones. Vendimia con uvas sanas. Subzona «Contraviesa-Alpujarra», transporte de uva en envases de material impermeable, rígido, abiertos, de fácil limpieza, cuyo peso lleno no supere 30 kg. Se prohíbe utilización de sacos.

## 5.2. Rendimientos máximos

### 1. Variedades tintas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

### 2. Variedades blancas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

### 3. Variedades para Vinos espumosos

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

### 4. Variedades tintas, salvo Tempranillo, de la subzona Contraviesa-Alpujarra

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

### 5. Variedad Tempranillo de la subzona Contraviesa-Alpujarra

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

### 6. Variedades blancas de la subzona Contraviesa-Alpujarra

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

### 7. Uvas destinadas a vinos espumosos de la subzona Contraviesa-Alpujarra

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona delimitada para la producción de uva y la elaboración y crianza de vinos amparados por la Denominación de Origen «Granada», esta constituida por la totalidad de los términos municipales de la provincia de Granada, que en la actualidad son:

Agrón, Alamedilla, Albolote, Albondón, Albuñán, Albuñol, Albuñuelas, Aldeire, Alfacar, Algarinejo, Alhama de Granada, Alhendín, Alicún de Ortega, Almegíjar, Almuñécar, Alpujarra de la Sierra, Alquífe, Arenas del Rey, Armilla, Atarfe, Baza, Beas de Granada, Beas de Guadix, Benalúa, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Bérchules, Bubión,

Busquístar, Cacán, Cádíar, Cájar, La Calahorra, Calicasas, Campotéjar, Caniles, Cãnar, 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, Moclin, Molvizar, 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.

Dentro de la zona de producción de los vinos protegidos por la mención Denominación de Origen «Granada», se distinguen las siguientes subzonas que se caracterizan por un medio geográfico homogéneo, que tradicionalmente son designadas como:

- «Geoparque-Norte» a la que pertenecen los términos municipales 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, Jerez 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 y Zújar.
- «Poniente» a la que pertenecen los términos municipales 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, Molvizar, 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 y La Zubia.
- «Contraviesa-Alpujarra» a la que pertenecen los términos municipales de Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádíar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón y Ugíjar.

## 7. Variedad(es) de uva de vinificación

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO

PARDINA - JAÉN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

ROME

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO

VIOGNIER

#### 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Cultivo de vid desde tiempo inmemorial, restos arqueológicos de Molvizar, villa romana con lagar. Tradición vinícola con referencia histórica desde final de siglo XIX. El 50 % de su superficie está por encima de los 1 000 metros de altitud sobre el nivel del mar y junto con el salto térmico entre temperaturas máximas y mínimas durante el día, con unas máximas absolutas de 39°C y mínimas de -4°C, influyen positivamente en la calidad de la uva. Precipitación media anual 450 mm con promedio de 70 días lluviosos. Suelo pardo calizo, pobre en materia orgánica, fósforo, nitrógeno. Todos estos factores determinan las características fundamentales de estos vinos, descritas en el pliego de condiciones

#### 9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Solo se permite el movimiento de vinos a granel entre bodegas inscritas. El envasado de los vinos protegidos debe realizarse obligatoriamente en bodegas inscritas en el Registro, siendo este requisito necesario para garantizar la calidad organoléptica, debido a la fácil alteración de sus cualidades sensoriales que podrían sufrir los vinos a granel durante el transporte, o al verse sometidos a condiciones adversas en bodegas no pertenecientes a la zona delimitada.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Figurará el nivel de protección (término tradicional) seguido del nombre protegido, y todas las indicaciones obligatorias o facultativas que con carácter general se determinen en la normativa aplicable. Vinos provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidos por el Consejo Regulador.

Podrán usar mención Geoparque-Norte, Poniente o Contraviesa-Alpujarra, los vinos que cumplan especificidades contempladas en Pliego de Condiciones para dicha subzona.

Indicación facultativa: «Andalucía».

Para poder utilizar en el vino la mención: «Fermentado en Barrica» debe fermentar en barrica de roble con una capacidad máxima de 600 litros, con al menos tres meses de permanencia en barrica.

«Barrica» o «Roble» deben permanecer en barrica de roble con una capacidad máxima de 600 litros, al menos tres meses.

«Premium», en vinos espumosos, al menos doce meses entre el tiraje y el degüelle.

«Reserva» en vinos espumosos, al menos dieciocho meses entre el tiraje y el degüelle.

«Nuevo» para vinos no espumosos de la campaña en la que la uva ha sido vendimiada, siempre que hayan sido embotellados y etiquetados antes del 1 de marzo del año siguiente al de esa vendimia.

«Joven» para aquellos vinos no espumosos obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan.

«Naturalmente Dulce» o «Vendimia tardía» para los vinos de uvas sobremaduras que reúnan las demás condiciones exigidas en la legislación correspondiente.

«Cosecha», «añada», «vendimia» u otras equivalentes, se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación en una proporción mínima del 85 por ciento. Es obligatoria en el etiquetado de los vinos tranquilos no espumosos

El nombre de una variedad de uva si el vino procede en un 85 % o más de esa variedad y el nombre de dos variedades siempre que el citado vino proceda en su totalidad de las variedades citadas, indicándose estas por orden decreciente de importancia cuantitativa.

#### **Enlace al pliego de condiciones**

<https://lajunta.es/49mdr>

---