

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2019/C 316/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Priorat/Priorato»

Numero di riferimento: PDO-ES-A1560-AM02

Data della domanda: 6.11.2014

**1. Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

**2. Descrizione e motivi della modifica****2.1. Definizione più ampia di vino «rancio»**

Descrizione:

La definizione di vino «rancio» è stata ampliata al fine di includere la definizione di vino «rancio» dolce quale vino «rancio» con residuo zuccherino, espresso in termini di fruttosio e glucosio combinati, superiore o uguale a 45 g/l.

Sono state pertanto modificate la lettera a) della sezione 2.1.2 del disciplinare e la sezione 2.4 del documento unico. In quest'ultimo, la modifica consiste nella riformulazione delle precisazioni relative all'aroma del vino in relazione alle sue proprietà organolettiche.

Motivi:

Tale distinzione non è stata fatta sulla base delle specifiche condizioni di produzione ma, piuttosto, con l'intento di migliorare la definizione del prodotto finale in base al livello di zuccheri ottenuto, così da fornire al consumatore informazioni più precise nella descrizione del prodotto.

**2.2. Definizione migliore di vino dolce naturale**

Descrizione:

Alla definizione è stata aggiunta la frase seguente: «La fermentazione di tali vini può essere arrestata aggiungendo alcole vinico quando sia stato ottenuto in modo naturale un titolo alcolometrico pari ad almeno 7 % vol.»

È stata pertanto modificata la lettera e) della sezione 2.1.2 del disciplinare. Il documento unico non è stato modificato.

Motivi:

L'obiettivo è quello di migliorare la definizione di vino dolce naturale, integrandola con le condizioni che devono essere soddisfatte in caso di aggiunta di alcole vinico durante la produzione.

**2.3. Inserimento di una nuova tipologia di vino**

Descrizione:

È stato inserito il vino di uve stramature. In questa categoria, è stato precisato che il vimblanc è un prodotto tradizionale di alcuni villaggi ubicati nella zona della denominazione di origine, come La Morera de Montsant o Scala Dei. È ottenuto dalla Garnacha rossa e viene storicamente prodotto mediante fermentazione in fusti di rovere della capacità massima di 100 litri.

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Pertanto, è stata aggiunta la sezione 2.1.3 al disciplinare ed è stata modificata la sezione 2.4 del documento unico.

Motivi:

L'obiettivo è quello di estendere la protezione ai vini dolci prodotti senza aggiunta di alcole vinico e che non raggiungono un titolo alcolometrico effettivo minimo di 15 % vol, conformemente ai requisiti previsti per i vini dolci naturali.

2.4. *Inserimento del titolo alcolometrico effettivo e totale minimo dei vini rossi*

Descrizione:

È stato aggiunto alla sezione relativa alle caratteristiche analitiche il titolo alcolometrico minimo (effettivo e totale) del vino rosso specificato nella descrizione del vino, che figura alla lettera b) della sezione 2.1.1 del disciplinare.

Sono state pertanto modificate la sezione 2.2.1 del disciplinare e la sezione 2.4 del documento unico.

Motivi:

Poiché i titoli alcolometrici massimi effettivi e totali devono essere specificati per ogni tipologia di prodotto coperto da una DOP, è stato un errore non inserirli per i vini rossi. Ora l'errore è stato corretto.

2.5. *Inserimento delle caratteristiche analitiche della nuova tipologia di vino*

Descrizione:

In linea con l'inserimento del vino di uve stramature, sono state inserite le caratteristiche analitiche di tali vini al fine di fissarne i parametri (titolo alcolometrico effettivo e totale, acidità volatile, acidità totale, zuccheri residui e anidride solforosa).

Sono state pertanto modificate la sezione 2.2.3 del disciplinare e la sezione 2.4 del documento unico.

Motivi:

Poiché per ogni tipologia di prodotto coperto da una DOP devono essere specificati i limiti di tali parametri, quando vengono inserite nuove tipologie di vino è necessario specificarne le caratteristiche analitiche.

2.6. *Profilo organolettico migliorato*

Descrizione:

Sono state aggiunte e precisate in dettaglio le caratteristiche organolettiche di tali vini in termini di aspetto, odore e sapore.

Sono state pertanto modificate la sezione 2.3.2 del disciplinare e la sezione 2.4 del documento unico.

Motivi:

Al fine di poter verificare il rispetto del disciplinare per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche previste per il prodotto, è richiesto il massimo livello di dettaglio possibile.

2.7. *Inserimento di una descrizione organolettica per il vino «rancio» dolce*

Descrizione:

In linea con il suo inserimento nel disciplinare, il caso speciale del vino «rancio» dolce è stato incorporato alle caratteristiche organolettiche del vino «rancio». Qui, l'obiettivo è quello di definire i parametri organolettici per prodotti di questo tipo, sulla base delle informazioni fornite in precedenza e dei risultati ottenuti sia dalle analisi sensoriali effettuate dal Consiglio Regolatore della DOP «Priorat», sia dallo studio delle caratteristiche organolettiche dei vini di questa tipologia.

Sono state pertanto modificate la lettera a) della sezione 2.3.2 del disciplinare e la sezione 2.4 del documento unico.

Motivi:

I disciplinari delle DOP devono contenere una descrizione organolettica di tutti i prodotti che rientrano nella DOP.

## 2.8. *Inserimento di una descrizione organolettica del vino di uve stramature*

Descrizione:

In linea con l'inserimento del vino di uve stramature sono state incorporate le caratteristiche organolettiche di tali vini. Qui, l'obiettivo è quello di definire i parametri organolettici per prodotti di questo tipo, sulla base delle informazioni fornite in precedenza e dei risultati ottenuti sia dalle analisi sensoriali effettuate dal Consiglio Regolatore della DOP «Priorat», sia dallo studio delle caratteristiche organolettiche dei vini di questa tipologia.

Sono state pertanto modificate la sezione 2.3.3 del disciplinare e la sezione 2.4 del documento unico.

Motivi:

I disciplinari delle DOP devono contenere una descrizione organolettica di tutti i prodotti che rientrano nella DOP.

## 2.9. *Nuova posizione della sezione sulle indicazioni ed eliminazione di alcune indicazioni*

Descrizione:

La sezione 2.4 del disciplinare («Indicazioni relative all'invecchiamento e/o alla produzione») è stata spostata e ora è la sottosezione c) della sezione 8.3 del disciplinare, che è nuova.

Inoltre, sono state eliminate le definizioni delle indicazioni Crianza, Reserva e Gran Reserva. Ciò è dovuto al fatto che tali indicazioni sono già regolamentate come menzioni tradizionali e pertanto figurano ancora nella sezione 8.5 del disciplinare.

È stata pertanto modificata la sezione 2.4 del disciplinare. Il documento unico non è stato modificato.

Motivi:

Il contenuto della sezione spostata non rientra nella descrizione del prodotto, ma stabilisce piuttosto le condizioni per l'utilizzo di alcune indicazioni sull'etichetta. Di conseguenza, è ora una sottosezione della sezione 8.3, che tratta questo argomento («Disposizioni supplementari in materia di etichettatura. Presentazione ed etichettatura dei prodotti»).

Le definizioni delle tre menzioni tradizionali sono state eliminate a favore del rispetto delle indicazioni tradizionali specifiche della zona. Le tre indicazioni non sono collegate alle indicazioni tradizionali della zona, come dimostra la mancanza di legami storici con i vini del Priorato.

## 2.10. *Modifiche nelle pratiche di coltivazione*

Descrizione:

È stata eliminata la formulazione relativa al numero di gemme per ceppo.

Inoltre, la formulazione del testo originale del disciplinare è stata adattata per fare specifico riferimento alla necessità di utilizzare pratiche agricole volte a mantenere il carattere distintivo dei vini e a rispettare i prodotti tradizionali della zona della denominazione di origine.

È stata inoltre modificata la formulazione relativa all'irrigazione con il solo e unico obiettivo di consentirla come misura volta a garantire il benessere delle piante e delle uve.

In aggiunta, la densità minima di impianto è stata aumentata da 2 500 a 3 000 gemme per ettaro per gli appezzamenti di nuovo impianto.

Sono state pertanto modificate la sezione 3 del disciplinare («Pratiche di coltivazione») e la sezione 2.5.1 del documento unico.

Motivi:

I controlli sulle gemme sono stati aboliti a favore di una razionalizzazione degli indicatori per ottenere prodotti della massima qualità. Gli studi sulla stima e il controllo della resa dei vigneti dimostrano che il numero di gemme deve essere proporzionale alla vitalità di ogni vite considerata individualmente, piuttosto che in generale. La ricerca della migliore qualità dell'uva, generalmente associata alla limitazione delle rese della vite, deve essere affrontata in modo diverso a seconda delle varietà, degli appezzamenti e delle annate, valutando la situazione specifica dei vigneti. La qualità può inoltre essere controllata con tecniche diverse dalla limitazione del numero di gemme, ma pur sempre orientate allo stesso obiettivo.

Le norme relative all'irrigazione sono state modificate con il solo e unico obiettivo di consentirla come misura volta a garantire il benessere delle piante e delle uve.

La densità di impianto è stata aumentata in linea con i dati registrati sui vitigni presenti nella zona di denominazione d'origine e con gli studi in corso al riguardo, che tengono conto della qualità dell'uva ottenuta e si concentrano su una produzione di uve di alta qualità con rese ottimali.

#### 2.11. *Regimi di produzione diversi per i vini che porteranno il nome di un'unità geografica più piccola*

Descrizione:

Affinché un vino possa portare il nome di una delle dodici unità geografiche più piccole definite nel disciplinare, deve essere prodotto e invecchiato separatamente in cantina.

Sono state pertanto modificate la sezione 3 del disciplinare («Metodi di produzione») e la sezione 2.5.1 del documento unico.

Motivi:

Al fine di poter verificare, per motivi di tracciabilità, i riferimenti a unità geografiche più piccole in etichetta, è essenziale che tale distinzione sia fatta nel processo di produzione.

#### 2.12. *Ampliamento della zona geografica definita*

Descrizione:

La particella 99 nella zona 2 del comune di Falset è stata aggiunta ai terreni che fanno parte della zona di produzione della DOP «Priorat».

Sono state pertanto modificate la sezione 4.1 del disciplinare e la sezione 2.6 del documento unico.

Motivi:

Quando le informazioni sono state trasferite nel disciplinare attuale, questa tenuta non è stata inclusa nella zona di produzione a causa di un errore di battitura (errore materiale). Sulla base dei dati cartografici disponibili nella zona della denominazione di origine e della geografia della zona, la particella oggetto della presente modifica rientra perfettamente nei confini della zona di produzione, di cui riprende gli aspetti climatici e geologici, come dimostra la presenza di suoli tipici del resto della zona della denominazione d'origine. Nello specifico, la particella è situata nella parte centrale del comune di Falset, che rientra nella zona della DOP «Priorat», e comprende zone chiaramente orientate verso sud, costituite da pietra cornea molto frammentata a causa di un elevato livello di metamorfismo di contatto, ed è caratterizzata dalla presenza dello stesso terreno di altre particelle nella zona di produzione.

#### 2.13. *Delimitazione di dodici unità geografiche più piccole*

Descrizione:

È stata creata la sezione 4.2 del disciplinare, che elenca i nomi e i confini delle dodici unità geografiche più piccole. Ciò conferisce ai produttori registrati nelle unità geografiche più piccole il diritto di utilizzare il nome corrispondente nella presentazione e nell'etichettatura del prodotto, qualora decidano di farlo.

Pertanto, è stata aggiunta la sezione 4.2 del disciplinare ed è stata modificata la sezione 2.9 del documento unico.

Motivi:

È fondamentale definire ogni unità in modo che i nomi che si riferiscono a un'unità geografica più piccola possano essere utilizzati nella presentazione e in etichetta.

Storicamente, i prodotti tutelati dalla DOP hanno talvolta preso il nome del villaggio d'origine. Al fine di disciplinare tale diritto di utilizzare nomi che si riferiscono ad unità geografiche più piccole, è necessario definirne in modo chiaro, preciso e dettagliato i confini e il nome di ognuna, affinché quest'ultimo possa essere utilizzato per tutti i prodotti tutelati dalla DOP (se desiderato) e la loro origine sia chiaramente indicata.

#### 2.14. *Inclusione di un nuovo vitigno*

Descrizione:

È stato introdotto il vitigno Viognier quale varietà secondaria all'elenco dei vitigni autorizzati.

È stata pertanto modificata la sezione 6 del disciplinare. Il documento unico non è stato modificato.

Motivi:

In linea con la relazione sulle caratteristiche edafoclimatiche e agronomiche del vitigno Viognier tutelato dalla denominazione di origine qualificata «Priorat» e con la sua adattabilità nei campi sperimentali, il suddetto vitigno è stato aggiunto all'elenco dei vitigni autorizzati. A tal fine si è tenuto conto delle caratteristiche edafoclimatiche e delle prestazioni agronomiche del vitigno Viognier e della sua adattabilità nei campi sperimentali della DOP «Priorat». Si è tenuto conto inoltre dei risultati delle analisi organolettiche condotte sui vini sperimentali prodotti con tale varietà, che ne determinano l'idoneità all'inserimento nella gamma dei vitigni autorizzati per la produzione di vini tutelati dalla DOP «Priorat».

#### 2.15. *Migliore formulazione relativa al legame*

Descrizione e motivi:

Sono state pertanto modificate le sezioni 7.2 e 7.3 del disciplinare e la sezione 2.8 del documento unico.

È stata migliorata la descrizione del legame, per fornire una migliore descrizione di tutti i prodotti vitivinicoli.

#### 2.16. *Motivazione per l'imbottigliamento nel luogo d'origine*

Descrizione e motivi:

Sono state modificate la sezione 8.2 del disciplinare e la sezione 2.9 del documento unico.

È stata fornita una motivazione migliore per quanto riguarda l'obbligo di imbottigliamento all'interno della zona definita.

#### 2.17. *Nuove restrizioni relative all'etichettatura*

Descrizione:

È stato fissato un limite di altezza massima dei caratteri sull'etichetta che indicano il comune e il codice postale nell'indirizzo dell'imbottigliatore o dello speditore, tranne quando l'etichetta riporta il nome di un'unità geografica più piccola ammissibile per l'utilizzo.

È stato inoltre precisato che i nomi delle unità geografiche più piccole non possono essere utilizzati in etichetta se non sono soddisfatte le condizioni per il loro utilizzo.

Sono state pertanto modificate la sottosezione a) della sezione 8.3 del disciplinare e la sezione 2.9 del documento unico.

Motivi:

Per evitare confusioni sull'origine dell'uva nei vini che non hanno il diritto di utilizzare in etichetta riferimenti a unità geografiche più piccole, l'altezza dei caratteri utilizzati per indicare il nome del comune in cui il vino è imbottigliato non deve superare i 3 mm, a meno che non corrisponda al nome di un'unità geografica più piccola ammissibile per l'utilizzo.

Inoltre, una volta regolamentati, tali nomi non possono essere utilizzati se non sono rispettati i requisiti del disciplinare.

#### 2.18. *Condizioni per l'utilizzo di unità geografiche più piccole*

Descrizione:

La sottosezione B) della sezione 8.3 del disciplinare è stata creata al fine di definire le condizioni per l'utilizzo dei nomi delle unità geografiche più piccole definite nella sezione 4.2 dello stesso documento.

È stata pertanto creata la sottosezione B) della sezione 8.3 del disciplinare. Il documento unico non è stato modificato.

Motivi:

Ai sensi della legislazione dell'UE, gli Stati membri possono disciplinare il diritto di utilizzare nomi che si riferiscono alle unità geografiche più piccole.

#### 2.19. *Rimozione di una menzione tradizionale*

Descrizione:

È stato rimosso dall'elenco delle menzioni tradizionali: «vino de finca/vino de pago» (vino di Cru).

È stata pertanto modificata la sezione 8.5 del disciplinare. Il documento unico non è stato modificato.

Motivi:

Poiché il «vino de finca» è un termine di etichettatura regolamentato e il «vino de pago» è una menzione tradizionale iscritta per la Spagna nel registro E-Bacchus dell'UE, non possono essere trattati come se fossero sinonimi. Pertanto, l'errore è stato corretto.

#### 2.20. *Deroghe relative alle rese*

Descrizione:

È stata creata la sezione 8.6 per consentire deroghe alle rese massime di impianto e di vino. Tali deroghe si applicano sia in caso di densità di impianto elevata, sia in casi eccezionali, in cui sono consentiti aumenti delle rese fino al 10 % e al 4 % rispettivamente per le uve e per il vino.

Pertanto, è stata aggiunta una nuova sezione (sezione 8.6) al disciplinare ed è stata modificata la sezione 2.5.2 del documento unico.

Motivi:

I diversi studi sulle nuove tendenze delle pratiche di coltivazione indicano che le uve ottenute in vigneti ad alta densità di impianto sono di alta qualità. Questi appezzamenti ad alta densità sono definiti come appezzamenti con una densità di impianto compresa tra 5 000 e 9 000 ceppi per ettaro. L'analisi degli appezzamenti della zona di denominazione di origine per quanto riguarda l'alta densità di impianto nonché le rese di uva degli appezzamenti, dimostra che la resa di uva è più elevata negli appezzamenti ad alta densità di impianto, ma che ciò non pregiudica la qualità e l'autenticità dei prodotti ottenuti. Al fine di allineare il più possibile il disciplinare a questa realtà, è stata inserita una resa variabile per appezzamenti ad alta densità di impianto. La produzione massima consentita è stata portata a 6 000 kg per ettaro per le varietà rosse e 8 000 kg per ettaro per le varietà bianche, più una quota di 0,5 kg per ogni vite piantata in produzioni superiori a 5 000 ceppi/ha.

Il riferimento ai vigneti ad alta densità di impianto è supportato da una strategia di qualità che è stata accolta con favore nella zona che rientra nella DOP «Priorat». Questa pratica, che vorremmo fosse riconosciuta nella zona DOP, consiste nell'impianto in vigna di un numero di viti molto maggiore del solito. In questo modo, le piante devono fare uno sforzo maggiore per crescere, il che si traduce in una resa minore. Le uve prodotte, però, sono di qualità superiore rispetto a quelle che si otterrebbero con una densità di impianto più convenzionale. Sebbene la resa per pianta (vite) sia inferiore, la presenza di un maggior numero di piante per ettaro comporta una produzione per ettaro leggermente superiore in tali appezzamenti, il che giustifica la modifica relativa all'aumento delle rese di questi vigneti.

Da un punto di vista tecnico, le alte densità di impianto danno origine a grappoli più piccoli, meno fitti e con acini più piccoli. Ciò significa un miglior rapporto buccia/polpa dell'uva che, durante la fermentazione, conferisce al vino una maggiore concentrazione di elementi benefici, soprattutto per quanto riguarda il colore.

Diversi studi dimostrano che un aumento della densità di impianto in terreni poveri aumenta la capacità di coltivazione del terreno. Nel caso del «Priorat», la maggiore densità significa viti con meno foglie e meno uva che riescono a far fronte meglio alla carenza di acqua in estate, e consente loro di produrre grappoli con acini più piccoli e, dunque, più leggeri. Il fatto che ogni pianta conti un numero inferiore di grappoli, e che questi siano di dimensioni ridotte, contribuisce a migliorare la qualità. Tuttavia, il fatto che ci siano più piante per metro quadrato determina un aumento della produzione totale dell'insieme delle piante.

Di conseguenza, sono stati modificati i limiti massimi di produzione per i vini provenienti da appezzamenti ad alta densità.

Per garantire la coerenza con la normativa attualmente in vigore, è stata inserita la possibilità di modificare il limite massimo di produzione consentita per ettaro fino a quattro punti percentuali in determinate campagne di commercializzazione, per motivi climatici o per distinguere l'annata. Ciò è conforme alle disposizioni del regolamento relativo alla denominazione di origine, decreto ARP/188/2006, del 18 aprile 2006, del governo della Comunità autonoma della Catalogna che approva il regolamento sulla denominazione d'origine qualificata «Priorat».

#### 2.21. *Resa maggiore per le varietà bianche*

Descrizione:

Per le varietà bianche, il limite di produzione è stato aumentato da 6 000 a 8 000 kg per ettaro, e il limite di estrazione da 39 hl per ettaro a 52 hl per ettaro.

Sono state pertanto modificate la sezione 5 del disciplinare e la sezione 2.5.2 del documento unico.

Motivi:

Al fine di adattare le norme alle diverse pratiche di produzione di uve e vini che consentono di ottenere prodotti della migliore qualità, sono state modificate le rese massime. Ciò è stato fatto sulla base dei dati e dei registri relativi alla zona della denominazione di origine, nonché dei dati ricavati dalle «denunce» relative alle vendemmie 2010, 2011, 2012 e 2013, che dimostrano che le rese medie delle varietà bianche sono superiori a quelle delle varietà rosse. Tenendo conto della qualità dei vini bianchi e senza mai pregiudicarne l'autenticità, la modifica mira a rispecchiare questa situazione.

Applicando il tasso massimo di conversione uva/vino, seguono nuovi limiti massimi di estrazione per le varietà bianche.

#### 2.22. *Modifica dell'indirizzo dell'organismo di controllo*

Descrizione e motivi:

Le informazioni relative all'organismo di controllo sono state modificate per via di un cambio di indirizzo.

È stata pertanto modificata la sezione 9.1 del disciplinare. Il documento unico non è stato modificato.

### DOCUMENTO UNICO

#### 1. **Nome del prodotto**

Priorat/Priorato

#### 2. **Stato membro**

Spagna

#### 3. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

#### 4. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

16. Vino di uve stramature

#### 5. **Descrizione del vino o dei vini**

VINO — Vini bianchi e rosati e vini di Cru («vinos de finca»)

Aspetto limpido, chiaro e brillante. Qualità e intensità aromatica appropriate.

Vini bianchi: all'olfatto, intense note fruttate, floreali o lattiche. Equilibrati, morbidi e freschi.

Vini bianchi invecchiati in legno: aromi di frutta e/o spezie. All'assaggio, equilibrati e ben strutturati al palato.

Vini rosati: aromi fruttati e/o floreali. Fruttati al palato, con buona persistenza e un adeguato inizio e sviluppo al palato.

Per i vini di Cru, l'aspetto deve essere chiaro e limpido, con intensità aromatica e qualità adeguate e una buona struttura al palato.

- Acidità volatile: vini con meno di un anno: 16,5 meq/l; vini con più di un anno: 18 meq/l;
- Tenore massimo di SO<sub>2</sub>: 200 mg/l se il residuo zuccherino è < 5 g/l; 250 mg/l se il residuo zuccherino è superiore o uguale a 5 g/l.
- Per i limiti che non sono stati indicati, si deve rispettare la normativa pertinente.

---

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

VINO — Vini rossi e vini di Cru

Aspetto limpido, chiaro e brillante. Con aromi primari fruttati e/o floreali e/o minerali. Inizio e sviluppo al palato equilibrati, con struttura e freschezza.

Se invecchiati in legno: limpidi e chiari alla vista. Equilibrio tra aromi primari, secondari e terziari. Intensi e piacevoli. Inizio e sviluppo al palato con una corretta struttura dei tannini.

Per i vini di Cru, l'aspetto deve essere chiaro e limpido, con intensità aromatica e qualità adeguate e una buona struttura al palato.

- Acidità volatile: vini con meno di un anno: 16,5 meq/l; vini con più di un anno: 20 meq/l;
- Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l se il residuo zuccherino è < 5 g/l; 200 mg/l se il residuo zuccherino è superiore o uguale a 5 g/l.
- Per i limiti che non sono stati indicati, si deve rispettare la normativa pertinente.

---

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13,5
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

VINO LIQUOROSO (vino «rancio», vino liquoroso dolce, Mistela bianco, Mistela rosso, vino dolce naturale)

Vino «rancio»: chiaro e limpido alla vista, con un colore che va dal rosso rubino al marrone, con sfumature terracotta. Aromi terziari specifici dell'invecchiamento. Acidità volatile rilevabile, con possibili aromi di frutta secca. Acidità e untuosità equilibrate.

Vino «rancio» dolce: come sopra, in termini di aspetto e aroma. In termini di sapore: untuosità accentuata e dolcezza marcata.

Vino liquoroso dolce: questi vini devono essere chiari e limpidi alla vista. Aromi di frutta e/o fiori e/o spezie e/o frutta secca. Buona untuosità al palato e dolcezza marcata.

Mistela bianco: chiaro e limpido, dal colore giallo paglierino con possibili riflessi dorati. Aromi di uva fresca, che sono di fiori, frutta e/o spezie. Buona untuosità, acidità equilibrata e dolcezza marcata.

Mistela rosso: come sopra, ma di colore rosso con possibili tratti violacei.

Vino dolce naturale: chiaro e limpido alla vista. Aromi di frutta e/o fiori e/o spezie e/o frutta secca. Possibili aromi terziari. Buona untuosità al palato e dolcezza marcata.

- Acidità volatile: vini bianchi e rosati: max. 18 meq/l; vini rossi: max. 20 meq/l; vini «rancio»: max. 40 meq/l.
- Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l se il residuo zuccherino è < 5 g/l; 200 mg/l se il residuo zuccherino è superiore o uguale a 5 g/l.
- Per i limiti che non sono stati indicati, si deve rispettare la normativa pertinente.

---

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

VINO DI UVE STRAMATURE

Vino di uve stramature prodotto senza aumentare artificialmente il titolo alcolometrico naturale, con l'alcol proveniente interamente dalla fermentazione, avente un titolo alcolometrico naturale superiore a 15 % vol. e un titolo alcolometrico effettivo di 13,5 % vol.

All'interno di questa categoria, per «vimblanc» si intende il vino ottenuto dal mosto di Garnacha rossa e fermentato in serbatoi, preferibilmente in rovere, con una capacità massima di 100 litri.

Chiaro e limpido alla vista. I vimblanc giovani devono avere un colore rosso porpora, di intensità variabile, mentre quelli invecchiati possono arrivare al rubino. Aromi di frutta secca. Possibili aromi terziari. Buona untuosità al palato e dolcezza marcata.

- Acidità volatile: vini con meno di un anno: max. 16,5 meq/l; vino bianchi e rosati con più di un anno: max. 18 meq/l; vini rossi con più di un anno: max. 20 meq/l.
- Tenore massimo di anidride solforosa: vini bianchi e rosati: 200 mg/l; vini rossi: 150 mg/l.
- Per i limiti che non sono stati indicati, si deve rispettare la normativa pertinente.

---

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13,5

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

## 6. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche specifiche

#### Pratiche di coltivazione

Le pratiche di coltivazione devono essere quelle tradizionali, volte a ottenere uve della migliore qualità.

Tutte le operazioni di coltivazione devono rispettare tanto l'equilibrio fisiologico della pianta quanto l'ambiente, nonché applicare le conoscenze agronomiche necessarie ad ottenere uve in condizioni ottimali per la vinificazione.

Le viti devono essere allevate utilizzando il metodo a vaso libero tradizionale e qualsiasi altro che garantisca la migliore qualità e la ricchezza aromatica dei vini.

Le densità minime e massime di impianto sono rispettivamente di 2 500 e 9 000 ceppi per ettaro. Dal 1° gennaio 2013, per i nuovi impianti le densità minime e massime di impianto sono rispettivamente di 3 000 e 9 000 ceppi per ettaro.

La pratica dell'irrigazione, che deve essere preventivamente autorizzata, può essere utilizzata solo se necessaria per la sopravvivenza delle piante o per garantire o migliorare la qualità delle uve.

La vendemmia deve avvenire preferibilmente in modo manuale. I vini protetti possono essere prodotti esclusivamente da uve con i seguenti titoli alcolometrici minimi potenziali: 12,5 % vol. per vini di varietà rosse e 12 % vol. per vini di varietà bianche.

#### Limitazione pertinente alla vinificazione

Nella produzione dei mosti devono essere seguite pratiche tradizionali che utilizzano tecnologie volte ad ottimizzare la qualità dei vini. Deve essere applicata una pressione adeguata per estrarre il mosto o il vino e separarlo dalle bucce/vinacce, garantendo che non si ottengano oltre 65 litri di vino per ogni 100 kg di uve vendemmate.

I vini preparati come vini di Cru devono essere prodotti e invecchiati in maniera completamente separata e devono sempre essere identificabili. La resa massima ammessa per uve destinate alla produzione di vino di Cru è inferiore del 15 % alla resa prevista per la denominazione di origine protetta. Le tecniche applicate per la raccolta, il trasporto e il trattamento delle uve, la pigiatura, il controllo della fermentazione, le pratiche enologiche utilizzate durante la vinificazione e l'invecchiamento del vino devono dare origine a prodotti di altissima qualità.

I vini che hanno il diritto di menzionare in etichetta un'unità geografica più piccola devono essere prodotti e invecchiati separatamente in cantina e devono essere sempre identificabili.

### b. Rese massime

#### Varietà rosse

6 000 chilogrammi di uve per ettaro

#### Varietà rosse

39 ettolitri per ettaro

#### Varietà bianche

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà bianche

52 ettoltri per ettaro

Varietà rosse destinate alla produzione di vino di Cru

5 100 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà bianche destinate alla produzione di vino di Cru

6 800 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà rosse provenienti da appezzamenti ad alta densità (da 5 000 a 9 000 ceppi per ettaro). Alla resa massima sono stati aggiunti 0,5 kg per ogni vite piantata in produzioni superiori a 5 000 ceppi per ettaro.

6 000 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà rosse provenienti da appezzamenti ad alta densità (da 5 000 a 9 000 ceppi per ettaro). Alla resa massima sono stati aggiunti 0,325 hl ogni 100 viti piantate in produzioni superiori a 5 000 ceppi per ettaro.

39 ettoltri per ettaro

Varietà bianche provenienti da appezzamenti ad alta densità (da 5 000 a 9 000 ceppi per ettaro). Alla resa massima sono stati aggiunti 0,5 kg per ogni vite piantata in produzioni superiori a 5 000 ceppi per ettaro.

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà bianche provenienti da appezzamenti ad alta densità (da 5 000 a 9 000 ceppi per ettaro). Alla resa massima sono stati aggiunti 0,325 hl ogni 100 viti piantate in produzioni superiori a 5 000 ceppi per ettaro.

52 ettoltri per ettaro

## 7. Zona geografica delimitata

Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant e i suoi villaggi Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, la parte settentrionale del comune di Falset, comprendente le zone 1, 4, 5, 6, 7, 21 e 25 nella loro interezza; e particelle 38, 39, 40, 71, 92, la parte occidentale di 93 (1,69 ha), 96, 97, 98, 99, 100, 101, la parte settentrionale di 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 e 150 nella zona 2; particelle 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, la parte settentrionale di 47 (17 ha), la parte settentrionale di 50 (2,6 ha), la parte settentrionale di 52 (3 ha), la parte settentrionale di 53 (14 ha), 54, 55, 56, 57, 58, 59 e 60 nella zona 3; particelle 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, la parte settentrionale di 28 (1,36 ha), la parte settentrionale di 29 (3,85 ha), 63, 69, 72, 73, 74 e 75 nella zona 19; particelle 18, 19, 20, 21, la parte settentrionale di 27 (1,36 ha), la parte settentrionale di 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, la parte settentrionale di 65 (0,85 ha), 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77 e 78 nella zona 20; particelle 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 e 40 nella zona 22 e particelle 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 e 48 nella zona 24 e la parte orientale del comune di Molar, comprendente le zone 5, 6 e 7 nella loro interezza e la parte orientale della particella 8 (0,45 ha) e particelle 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 e 68 nella zona 4; particelle 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 e 212 nella zona 8; particelle 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 e 45 nella zona 9 e particelle 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 e 72 nella zona 10.

## 8. Varietà principale/i di uve da vino

Garnacha rossa

Mazuela - Samsó

Mazuela - Cariñena

## 9. Descrizione del legame/dei legami

Per quanto riguarda le caratteristiche naturali che influenzano la qualità del prodotto, la zona che rientra nella DOP «Priorat», fortemente collinare, è costituita da materiali di epoca paleozoica, principalmente ardesia del periodo Devoniano e Carbonifero. Si tratta dell'ardesia più antica della Catalogna legata alla viticoltura. Questi terreni poco profondi, poveri di materia organica, sono formati principalmente dalla disintegrazione dell'ardesia, nota come «llicorell» o «llicorella». Le radici delle viti si insinuano nell'ardesia disintegrata alla ricerca di umidità, acqua e sostanze nutritive, conferendo così ai vini «Priorat» le caratteristiche note minerali.

Dal punto di vista climatico, la zona vanta condizioni climatiche uniche per il suo relativo isolamento dall'influenza del mare e, allo stesso tempo, per la protezione offerta dalla Sierra de Montsant dai venti freddi provenienti dal nord. La temperatura media annua è compresa tra i 14 e i 12 gradi (nella parte più bassa della zona pedemontana della Sierra de Montsant), con una notevole escursione termica tra il giorno e la notte. Soprattutto in estate, le temperature minime possono toccare i 12 gradi di notte e le massime i 40 gradi a mezzogiorno, mentre la superficie del terreno roccioso può raggiungere temperature ancora più elevate. Queste variazioni di temperatura favoriscono un processo di maturazione graduale e lo sviluppo positivo dei composti fenolici nell'uva.

Le scarse precipitazioni annuali (tra 400 e 500 litri per metro quadro) e i venti da nord-ovest, che provocano la rapida evaporazione dell'umidità superficiale, insieme alla composizione geologica del terreno e alla particolare struttura del suolo, favoriscono una maturazione lenta e completa delle uve sulla vite, consentendone la raccolta nel momento ideale, mentre impediscono generalmente la crescita della vite. In compenso, tuttavia, si registra una bassa incidenza di malattie nelle piante, il che garantisce che le uve siano di buona qualità.

Questi vigneti, associati a tali fattori naturali, conferiscono ai vini «Priorat» sapore, corpo e struttura.

Per gli stessi motivi, i vini prodotti dalle prime vendemmie (bianco, rosato e rosso) sono chiari e brillanti, con particolari aromi fruttati e note minerali pronunciate. Sono inoltre freschi in termini di acidità e hanno una buona persistenza.

L'elevato tenore zuccherino di alcune uve del Priorat determina le caratteristiche specifiche dei vini liquorosi, il che ha storicamente favorito la nascita di un gran numero di prodotti con titolo alcolometrico e/o dolcezza residua elevati. La maturazione graduale di varietà come la Garnacha permette la produzione di vini forti, che conservano la complessità e la freschezza della varietà.

I vini «rancio» sono prodotti mediante ossidazione in botti di rovere o in contenitori di vetro, e sono caratterizzati da elevati livelli di minerali e dall'assenza di zuccheri residui. I vini acquisiscono aromi terziari che comprendono aromi di frutta secca e il caratteristico colore rosso rubino e marrone con sfumature terracotta.

I vini liquorosi dolci sono prodotti attraverso la vinificazione di uve ad alta concentrazione zuccherina. Una volta ottenuto un titolo alcolometrico naturale di 8 % vol., viene aggiunto alcole vinico fino ad arrivare a 15 % vol. I vini sono caratterizzati da un aspetto limpido, aromi di frutta secca, una buona struttura al palato e dolcezza marcata.

I vini Mistela sono prodotti a partire da mosto al quale viene aggiunto alcole vinico fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico di 15 % vol. Ciò avviene nell'arco di sette giorni attraverso un processo di svinatura, ed evita la fermentazione degli zuccheri naturali. I vini sono caratterizzati da aromi floreali e di frutta fresca, con spiccate note speziate.

I vini dolci naturali sono prodotti a partire da mosti con elevati tenori di zuccheri. I mosti vengono fatti fermentare parzialmente fino ad un titolo alcolometrico naturale minimo di 7 % vol. e integrati con alcole vinico fino ad almeno 15 % vol. I vini sono caratterizzati da aromi fruttati e speziati, con note di frutta secca.

La coltivazione della vite sui versanti collinari e sui ripidi pendii di questa zona è difficile e costosa e si traduce in basse rese. Tuttavia, sono proprio queste le condizioni che permettono di produrre vini concentrati di alta qualità e di alta gradazione alcolica, che conferisce loro inconfondibili aromi fini e delicati. I vini di uve stramature sono prodotti sia dall'appassimento dell'uva, sia lasciando a lungo i frutti maturi sulla vite, causando così l'evaporazione dell'umidità e generando un'altissima concentrazione di zuccheri naturali nelle uve. Questi vini sono ottenuti grazie alle elevate concentrazioni di zuccheri e hanno un titolo alcolometrico naturale minimo di 15 % vol. che non viene aumentato artificialmente. Sono caratterizzati da aromi terziari di frutta secca e da una buona struttura al palato.

## 10. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Motivi:

- Migliore tracciabilità: la limitazione della circolazione dei vini contribuisce a garantirne la possibilità di identificazione.
- Evitare di mettere a rischio la qualità: gli impianti di imbottigliamento della zona sono concepiti in funzione della qualità e della quantità del prodotto. Riducendo i tempi di trasporto, si evitano ritardi e danni dovuti al calore e alla luce.
- Il luogo in cui avviene l'imbottigliamento serve in genere a identificare l'origine del prodotto. Se l'imbottigliamento dovesse avvenire all'interno e all'esterno della zona, la fiducia dei consumatori potrebbe essere minata, dal momento che si presuppone che tutte le fasi della produzione di un vino a denominazione di origine qualificata si svolgano sotto la supervisione dei titolari della protezione.

L'imbottigliamento al di fuori della zona non può essere equiparato all'imbottigliamento all'interno della zona ma in un impianto diverso da quello in cui il vino è stato prodotto in quanto:

- qualsiasi spedizione di vino sfuso all'interno della zona deve essere autorizzata;
- l'imbottigliamento può essere effettuato solo da cantine autorizzate che soddisfano determinati requisiti tecnici;
- tali cantine possono ricevere esclusivamente uve, mosti o vini tutelati dalla DOP e produrre e imbottigliare vini tutelati dalla DOP;
- poiché la zona definita è piccola, i tempi di trasporto possono essere ridotti al minimo; e
- il prodotto rimane nel suo microclima e non subisce variazioni di temperatura e di altitudine, che possono provocare un invecchiamento prematuro.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

Tutte le tipologie di condizionamento devono presentare un sigillo di garanzia monouso o un'etichetta numerata, la cui applicazione deve avvenire nella cantina stessa.

Le etichette dei vini imbottigliati devono obbligatoriamente riportare, in modo ben visibile e nello stesso campo visivo delle informazioni obbligatorie, la menzione tradizionale e la dicitura «Denominación de Origen Calificada Priorat» (Denominazione di origine qualificata Priorat). L'altezza dei caratteri utilizzati per indicare «Priorat» non deve essere superiore ai 4 mm o alla metà di quella dei caratteri utilizzati per la dicitura «Denominación de Origen Calificada Priorat».

Le etichette devono inoltre riportare il nome del comune o il codice postale dell'imbottigliatore o dello spedite. L'altezza dei caratteri utilizzati per indicare il comune non deve essere superiore ai 3 mm, tranne quando tale indicazione corrisponde a, o contiene, il nome di un'unità geografica più piccola ammissibile per l'utilizzo.

La denominazione «vino de finca» deve essere riportata sull'etichetta, insieme alla denominazione di origine cui appartiene.

Non possono essere riportati in etichetta i nomi delle unità geografiche più piccole se il prodotto non ne soddisfa i requisiti per l'utilizzo.

I nomi delle unità geografiche più piccole sono:

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

**Link al disciplinare di produzione**

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

---