C/2024/7432

13.12.2024

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

(C/2024/7432)

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

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Rías Baixas»

PDO-ES-A1119-AM03

Data da comunicação: 30 de setembro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. ALTERAÇÕES DOS REQUISITOS APLICÁVEIS À MISTURA DE CASTAS

Descrição:

Alteração dos requisitos que a mistura de castas (lotação) deve ter para os tipos de vinho «Rías Baixas» Rosal, «Rías Baixas» Salnés e «Rías Baixas» Ribeira do Ulla. Especifica-se que, no mínimo, 70 % das castas enumeradas devem estar «entre pelo menos uma» delas. Para a subzona O Rosal, acrescenta-se a casta *caíño-blanco*.

Esta alteração diz respeito ao ponto 3.3 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

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

Motivo:

Pretende-se clarificar que a percentagem mínima (70 %) de todas as castas mencionadas se refere a esse conjunto de castas, de modo que a condição seja satisfeita se se atingir 70 % de uma única casta. No entanto, para o tipo «Rías Baixas» Condado, mantém-se a redação, entendendo-se que, para este tipo de vinho, deve haver um mínimo de cada uma das castas que, em conjunto, atinjam o mínimo de 70 %.

2. INCLUSÃO DE UMA NOVA CASTA

Descrição:

Foi incluída uma nova casta na lista das castas autorizadas para a produção de vinhos «Rías Baixas», nomeadamente a casta branca *ratiño-gallega*.

Altera-se o ponto 6 do caderno de especificações e o ponto 7 do documento único.

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

Motivo:

Segundo estudos realizados, trata-se de uma casta autóctone e não de um clone de outra casta. Por conseguinte, foi formalmente reconhecida como uma nova casta de *Vitis vinifera* pelo Despacho APA/1097/2021, de 7 de outubro de 2021, que prevê a inclusão de várias castas de várias espécies no Registo das Variedades Comerciais (Diário Oficial do Estado de 11 de outubro de 2021).

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

3. SUPRESSÃO DA TOLERÂNCIA NOS LIMITES ANALÍTICOS

Descrição:

Suprimem-se as tolerâncias estabelecidas para os valores dos diferentes parâmetros analíticos dos vinhos.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.1 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

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

Motivo:

As tolerâncias devem ser as indicadas pelos laboratórios acreditados nas suas constatações, em função do grau de incerteza do método analítico utilizado.

4. ATUALIZAÇÃO DE VÁRIAS REFERÊNCIAS

Descrição:

A alteração do caderno de especificações também atualiza algumas das referências jurídicas que se tornaram obsoletas ao longo do tempo, altera algumas referências aos dados de produção, inclui valores atualizados e altera os dados de contacto do Conselho Regulador.

Esta alteração diz respeito aos pontos 2, 3, 7, 8 e 9 do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

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

Motivo:

Aproveitou-se a oportunidade para atualizar algumas referências desatualizadas do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Rías Baixas

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

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

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *«Rías Baixas» Albariño*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: amarelo-palha com reflexos dourados ou esverdeados. Límpido e brilhante. Nariz: intensidade média a alta. Vinho de grande complexidade aromática; predominam os aromas primários de citrinos, flores e frutos, com uma presença notável de maçã. Boca: equilibrado no palato, com uma acidez ligeira. Boa estrutura, untuosidade média e boa persistência. Final de boca floral e frutado.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,3

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): 200

2. *Outros vinhos brancos «Rías Baixas»*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: amarelo-palha com reflexos dourados ou esverdeados. Límpido e brilhante. Nariz: intensidade média, com forte presença de aromas primários (flores e/ou frutos). Boca: ligeiramente ácido, fresco e equilibrado. Final de boca frutado.

Características analíticas gerais

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

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

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): 200

3. *«Rías Baixas» Barrica*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: cor amarelo-dourada. Límpido e brilhante. Nariz: aromas primários e terciários de intensidade média bem integrados. Aromas primários de flores e frutos, bem como aromas terciários de madeira, com uma presença notável de aromas de torrado, fumado, baunilha e frutos secos. Boca: boa estrutura, untuoso, com um final de boca frutado, com notas de baunilha.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): 200

4. *«Rías Baixas» Tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: vermelho-cereja com tonalidades violeta. Cor de intensidade média. Límpido e brilhante. Nariz: vinhos de intensidade média. Predominam os aromas primários de frutos vermelhos (morangos, amoras, etc.) e os aromas vegetais. Boca: estrutura leve no palato, moderadamente tânico. Persistência média, com notas frutadas.

Características analíticas gerais

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

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

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): 150

5. *Vinho espumante de qualidade «Rías Baixas»*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: os vinhos brancos são de cor amarela-pálida, com reflexos dourados, e os tintos são vermelhos com tonalidades violeta. Límpido e brilhante. Bolha fina e persistente. Nariz: predominam os aromas primários (florais e frutados) e secundários (panificação e leveduras). Boca: equilibrado no palato. Fresco e ligeiramente ácido, com dióxido de carbono (bolha) bem integrado e final de boca frutado.

Características analíticas gerais

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

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

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): 185

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1) Método de cultivo

As uvas têm de ser colhidas com caixotes para a vindima ou com outros recipientes autorizados pelo Conselho Regulador.

2) Prática enológica específica

O título alcoométrico mínimo dos mostos é de 11 % vol. para a casta *albariño*; 10 % vol. para os restantes vinhos brancos; 9,5 % vol. para os vinhos tintos e 10 % vol. para os vinhos espumantes.

Os vinhos brancos não envelhecidos têm nomes diferentes, determinados pela percentagem de castas utilizadas e pela área de produção e vinificação.

A capacidade das barricas de madeira utilizadas no envelhecimento do vinho «Rías Baixas» Barrica não pode exceder 600 litros. A rotulagem deve indicar a duração do processo.

Os vinhos espumantes são exclusivamente produzidos por segunda fermentação em garrafa.

5.2. *Rendimentos máximos*

12 500 quilogramas de uvas por hectare

90 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

O território está dividido em cinco subzonas, situadas na Comunidade Autónoma da Galiza. Estas subzonas e os municípios que incluem são:

— Val do Salnés: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove e Illa de Arousa

— Condado do Tea: Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Ponteareas, A Cañiza*, Tui* e Mos*.

— O Rosal: O Rosal, Tomiño, A Garda, Gondomar* e Tui*.

— Soutomaior: Soutomaior.

— Ribeira do Ulla: Vedra, Padrón*, Teo*, Boqueixón*, Touro*, A Estrada*, Silleda* e Vila de Cruces*.

Os municípios assinalados com (*) não estão totalmente incluídos.

7. **Principal(is) casta(s) de uva**

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CASTAÑAL

CAÍÑO-BLANCO

CAÍÑO-TINTO

ESPADEIRO – TORNEIRO

GODELLO

LOUREIRA – LOUREIRO-BLANCO

LOUREIRO-TINTO

MENCÍA

PEDRAL – DOZAL

RATIÑO-GALLEGA

SOUSÓN

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

O clima atlântico, a proximidade do mar, o cultivo em terrenos de altitude inferior a 300 m, as características do solo (baixo pH, escassez de minerais e de nutrientes e pouca profundidade), o sistema de condução (adaptação às condições de humidade elevadas) e a utilização de castas autóctones resultam numa maturação que favorece a acumulação de açúcar, produzindo vinhos muito característicos em termos de acidez e de aroma e sabor.

A casta mais adequada é a *albariño*, presente na esmagadora maioria destes vinhos e razão pela qual são tão característicos. É comum designar toda a DOP pelo nome desta casta.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O engarrafamento deve ser efetuado exclusivamente em caves situadas na zona geográfica definida e inscritas nos registos pertinentes do Conselho Regulador.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Para os produtos da categoria «vinho», devem ser indicados os anos de colheita. Todos os recipientes destinados ao consumo devem ostentar um selo ou contrarrótulo numerado fornecido pelo Conselho Regulador. O rótulo deve incluir o logótipo da denominação de origem, que consta do anexo II do caderno de especificações.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC_DOP_Rias_Baixas_julio_2024_ESP.pdf