C/2026/4984

29.9.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4984)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Sierra de Salamanca»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0631-AM03 — 30.6.2026

1. **Nome do produto**

«Sierra de Salamanca»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação] Dirección General de Alimentación [Direção-Geral de Alimentação] Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que as modificações introduzidas no caderno de especificações da DOP «Sierra de Salamanca» constituem uma alteração normalizada, que não pode ser considerada uma alteração ao nível da União, dado não se enquadrar em nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento 2024/1143 relativo às indicações geográficas, ou seja, não implicam uma modificação do nome ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica, o risco de anulação da relação com a área geográfica ou a introdução de novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Adaptação à legislação da UE aplicável

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Esta alteração constitui uma adaptação do texto. Visa suprimir as referências à legislação alterada ou revogada, substituindo-as por uma redação mais genérica, que não implica novas alterações à medida das atualizações da regulamentação da UE.

A alteração diz respeito aos pontos 1.2, 2, 8.b.3.1, 8.b.3.3 e 8.b.3.4 do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração das características organoléticas por tipo de vinho

Descrição

Esta alteração consiste na adaptação das características organoléticas dos vinhos, para poderem ser associadas a descritores suscetíveis de avaliação por um painel de provadores, em conformidade com os princípios da norma UNE-EN-ISO 17025. Adita-se a descrição aromática dos vinhos brancos e rosados envelhecidos, dado estar em falta, e funde-se a descrição dos vinhos tintos, envelhecidos ou não, num único texto.

Esta alteração afeta o ponto 2.b do caderno de especificações e o ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Modificações no período de envelhecimento

Descrição

Suprime-se a data a partir da qual são contabilizados os períodos de envelhecimento.

Esta alteração diz respeito ao ponto 8.b.3.5 do caderno de especificações, que é suprimido. Não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Modificação das regras de rotulagem

Descrição

Os municípios da área delimitada, cujo nome, caso conste do rótulo, deve ser acompanhado da menção «Vino de Pueblo», são reconhecidos como unidades geográficas mais pequenas. Isto significa que, pelo menos, 85 % das uvas utilizadas na elaboração do vinho devem provir desse município.

Esta alteração afeta o ponto 8.b.3 do caderno de especificações — introduz-se um novo ponto 5 —, e o ponto 11 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão do ponto 9

Descrição

Suprime-se o ponto relativo à autoridade competente, organismo de controlo e metodologia de controlo por, de acordo com a legislação em vigor, ter deixado de ser necessário incluir essa informação no caderno de especificações.

A alteração diz respeito a todo o ponto 9, eliminado na totalidade. Não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas dos vinhos

«Sierra de Salamanca»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0631-AM03 — 30.6.2026

1. **Nome(s)**

Sierra de Salamanca

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinho de uvas frescas, incluindo o vinho aguardentado; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinho — Vinhos brancos e rosados

Características organoléticas

Aspeto visual

Vinhos brancos:

amarelos e limpos.

Vinhos rosados:

tons entre o rosa-casca de cebola e o rosa-cereja, medianamente limpos, com intensidade baixa.

Nariz

Vinhos brancos:

Caracterizam-se pelos aromas frutados e/ou florais e/ou herbáceos. São vinhos sem defeitos.

Os vinhos brancos envelhecidos poderão apresentar notas de frutos secos e/ou leveduras e/ou especiarias e/ou notas caramelizadas.

Vinhos rosados:

Caracterizam-se pelos aromas frutados e/ou florais e/ou herbáceos. São vinhos de intensidade média, sem defeitos.

Os vinhos rosados envelhecidos podem apresentar notas de frutos secos e/ou leveduras e/ou especiarias e/ou notas caramelizadas.

Boca

Vinhos brancos:

sem defeitos, com estrutura média e equilibrada.

Vinhos rosados:

estrutura média, equilibrados e sem defeitos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	160

Informações adicionais relativas às características analíticas

Teor máximo de dióxido de enxofre total (mg/l):

160 se os açúcares residuais forem inferiores a 5 g/l

250 se os açúcares residuais forem iguais ou superiores a 5 g/l

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho — Vinhos tintos

Características organoléticas

Aspeto visual

Caracterizam-se pela cor vermelha e limpa.

Nariz

Caracterizam-se pelos aromas francos, frutados e/ou florais e/ou herbáceos. São vinhos de intensidade média-alta, sem defeitos.

Os vinhos tintos envelhecidos podem apresentar notas associadas ao envelhecimento.

Boca

São vinhos equilibrados, sem defeitos, com acidez média-alta e estrutura média-baixa.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	4
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

11,0 nos vinhos tintos jovens

12,0 nos vinhos tintos envelhecidos em barrica

Acidez volátil máxima (meq/l):

13,33 nos vinhos jovens

1,0 g/l (16,67 meq/l) até 10 % vol. de título alcoométrico +0,06 g/l (1 meq/l) por cada grau acima de 10 % vol. nos vinhos com mais de um ano de idade.

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

— Título alcoométrico potencial mínimo das uvas: 11,5 % vol. no caso das castas tintas e 10,5 % vol. no caso das castas brancas.

— Rendimento máximo da extração: 72 l por 100 kg de uvas.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

— O vinho rosado é elaborado com, no mínimo, 70 % de uvas das castas tintas autorizadas.

Práticas de vinificação

Práticas de cultivo

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

— A densidade mínima de plantação é de 1 300 cepas por hectare.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	7 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	50,40
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	9 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	64,80
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— Garnacha-tinta

— Macabeo — viura

— Moscatel-de-grano-menudo

— Palomino

— Rufete

— Rufete-serrano-blanco

— Tempranillo

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área geográfica inclui os seguintes municípios, todos pertencentes à província de Salamanca:

Cepeda, Cristóbal, El Cerro, El Tornadizo, Garcibuey, Herguijuela de la Sierra, Lagunilla, Las Casas del Conde, Los Santos, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Montemayor del Río, Pinedas, San Esteban de la Sierra, San Martín del Castañar, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Sequeros, Sotoserrano, Valdefuentes de Sangusín, Valdelageve, Valero e Villanueva del Conde.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

A área apresenta um microclima específico (mediterrânico temperado húmido), orografia em declive (vinhas em socalcos) e solos com pH ácido, fatores que conferem aos vinhos características peculiares, distintas das dos vinhos das outras áreas circundantes. Aqui produzem-se vinhos com um título alcoométrico médio-elevado, acidez tartárica próxima de 7 g/l em ácido tartárico no momento da vindima, notas minerais (solos xistosos) e herbáceas, cor viva e média-grande longevidade.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito ou da derrogação

Envasilhamento na origem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Dado o engarrafamento dos vinhos protegidos pela DOP «Sierra de Salamanca» constituir um dos pontos críticos da preservação das características adquiridas durante o processo de elaboração — e, sendo caso disso, de envelhecimento —, conforme definidas no caderno de especificações, esta operação será realizada nas adegas localizadas na área de produção identificada no dito caderno, nas próprias instalações.

Título do requisito ou da derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

— O rótulo poderá levar a menção tradicional «Vino de calidad» [vinho de qualidade] em vez da menção «denominación de origen protegida» [denominação de origem protegida],

— É obrigatório indicar o ano da colheita, apanha, vindima ou outra menção equivalente, mesmo que não se trate de vinhos velhos,

— É permitido utilizar as menções «Crianza» [envelhecido], «Reserva», «Gran reserva» [grande reserva], «Envejecido en roble» [envelhecido em caso de carvalho] e «Roble» [carvalho], desde que os vinhos satisfaçam as condições estabelecidas na legislação aplicável,

— É permitido indicar o nome dos municípios que compõem a área delimitada, enquanto unidades geográficas mais pequenas, juntamente com a menção «Vino de Pueblo» [vinho regional], desde que 85 % das uvas utilizadas na elaboração dos vinhos protegidos provenham de parcelas situadas nos mesmos.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+SSalamanca+Rev+2.2.pdf/18bc4f29-d105-eac7-f020-a8d8959488db?t=1782819721586.