C/2024/1811

29.2.2024

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/2024/1811)

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

«Méditerranée»

PGI-FR-A1154-AM04

Data da comunicação: 7.12.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Rendimento**

No capítulo I do caderno de especificações, ponto VI, «Eficiência», o rendimento máximo dos vinhos tintos e rosados é reduzido de 120 hl/ha para 100 hl/ha.

O objetivo é suprir as consequências das alterações climáticas para a produção de vinho da região. Os rendimentos máximos previstos no caderno de especificações já não correspondem aos rendimentos registados no terreno, que são mais baixos devido aos efeitos da seca, uma das consequências mais recorrentes das alterações climáticas nesta região do sudeste de França. O agrupamento de produtores pretendeu adaptar o rendimento das vinhas à realidade das terras, a fim de preservar a sua qualidade.

A alteração do rendimento afeta o documento único, na rubrica «Práticas enológicas – Rendimento máximo».

2. **Entidade de controlo**

O capítulo III do caderno de especificações é alterado para simplificar o ponto «Entidade de controlo» e precisar que a verificação da conformidade com o caderno de especificações é efetuada por um organismo terceiro delegado pelo INAO, que ofereça garantias de competência, imparcialidade e independência, com base num plano de controlo aprovado.

Esta simplificação não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Méditerranée

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

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

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinhos tranquilos tintos, rosados e brancos

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos distinguem-se pelos aromas frutados, cuja intensidade e natureza variam em função das castas de uva a partir das quais são produzidos, bem como das tecnologias utilizadas.

Os tintos são geralmente de cor granada, mais ou menos intensa; as extrações fazem-se de forma a preservar as estruturas doces, oferecendo ao palato taninos maduros e suaves.

Os *rosés* apresentam cor rosada clara, mais ou menos intensa, consoante a prensagem. Os vinhos brancos, por regra, de cor amarela-pálida, apresentam geralmente reflexos esverdeados. No caso dos brancos e dos *rosés*, a combinação de diferentes fatores (escolha das parcelas para preservar a acidez, castas e tecnologia com controlo das temperaturas) permite produzir vinhos equilibrados, que aliam frutado, concentração e frescura.

Os vinhos satisfazem os critérios analíticos estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. Vinhos espumantes de qualidade tintos, rosados e brancos

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos espumantes de qualidade são elaborados a partir de vinhos de base menos alcoólicos e de maior vivacidade expressiva. Apresentam as mesmas tonalidades e características organoléticas que os vinhos tranquilos, com maior frescura, finura e persistência aromática. A bolha fina e elegante acentua as qualidades do conjunto.

Os vinhos satisfazem os critérios analíticos estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática enológica específica

As práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima).

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Rendimento dos vinhos brancos

120 hectolitros por hectare.

2. Rendimento dos vinhos tintos e rosados

100 hectolitros por hectare.

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação e elaboração dos vinhos tranquilos com indicação geográfica «Méditerranée» efetuam-se nos departamentos de Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse e nos seguintes municípios dos departamentos de Isère, Loire e Rhône:

— Departamento de Isère: todos os municípios dos cantões de Roussillon, Vienne-Nord e Vienne-Sud, o município de Saint-Lattier no cantão de Saint-Marcellin,

— Departamento de Loire: todos os municípios do cantão de Pélussin, os municípios de Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire e Châteauneuf, no cantão de Rive-de-Gier, e os municípios de Chagnon e Cellieu, no cantão de La Grand-Croix,

— Departamento de Rhône: os municípios de Échalas e Saint-Jean-de-Touslas, no cantão de Givors, os municípios de Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe, no cantão de Condrieu, e os municípios de Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin e Soucieu-en-Jarrest, no cantão de Mornant.

A vindima, a vinificação e a elaboração de vinhos espumantes de qualidade com a indicação geográfica protegida «Méditerranée» efetuam-se na área geográfica acima definida, exceto no departamento de Drôme, onde estas operações não são autorizadas nos seguintes municípios: Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

7. **Castas de uva de vinho**

Alicante-henri-bouschet N

Aligoté B

Alphonse-lavallée T

Aléatico N

Aramon N

Aramon-blanc B

Aramon-gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N – *murescola*

Barbaroux Rs

Biancu-gentile B

Bourboulenc B – *doucilllon-blanc*

Brun-argenté T – *vaccarèse*

Cabernet-blanc B

Cabernet-cortis N

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan-blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas-rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N – *cinsault*

Clairette B

Clairette-rose Rs

Clarin B

Colombard B

Cot N – *malbec*

Couderc-noir N

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Floreal B

Gamaret

Gamay-fréaux N

Gamay N

Gamay-de-bouze N

Gamay-de-chaudenay N

Ganson N

Gewurztraminer Rs

Gramon N

Grenache N

Grenache-blanc B

Grenache-gris G

Gros-manseng B

Gros-vert B

Jurançon-noir N – *dame-noire*

Listan B – *palomino*

Lival N

Lledoner-pelut N

Macabeu B – *macabeo*

Marsanne B

Marselan N

Mauzac-rose Rs

Melon B

Merlot N

Merlot-blanc B

Meunier N

Mollard N

Monarch N

Monerac N

Mourvaison N

Mourvèdre N – *monastrell*

Muscardin N

Muscaris B

Muscat-ottonel B – *muscat, moscato*

Muscat-d'alexandrie B – *muscat, moscato*

Muscat-de-hambourg N – *muscat, moscato*

Muscat-à-petits-grains-blancs B – *muscat, moscato*

Muscat-à-petits-grains-rouges Rg – *muscat, moscato*

Nebbiolo N

Nielluccio N – *nielluciu*

Petit-manseng B

Petit-verdot N

Picardan B – *araignan*

Pinot-blanc B

Pinot-gris G

Pinot-noir N

Pinotage N

Piquepoul-blanc B

Piquepoul-gris G

Piquepoul-noir N

Plant-droit N – *espanenc*

Portan N

Prior N

Ravat-blanc B

Ribol N

Riesling B

Riminèse B

Rosé-du-var Rs

Roussanne B

Sauvignon B – *sauvignon-blanc*

Sauvignon-gris G – *fié-gris*

Sciaccarello N

Semillon B

Seyval B

Solaris B

Soreli B

Souvignier-gris Rs

Syrah N – *shiraz*

Tannat N

Tempranillo N

Terret-gris G

Terret-noir N

Tibouren N

Téoulier N

Ugni-blanc B

Valdiguié N

Varousset N

Verdejo B

Vermentino B – *rolle*

Vidoc N

Villard-blanc B

Villard-noir N

Viognier B

Voltis B

Xinomavro N

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Especificidade da área geográfica*

A área da indicação geográfica protegida «Méditerranée» corresponde ao quadrante sudeste de França.

Este território apresenta uma orografia variada, enquadrada por cumes elevados, tanto no continente como na Córsega.

Vales, planaltos e encostas sucedem-se numa atmosfera sempre mediterrânica. A arquitetura, as paisagens, a cultura e os costumes são testemunho desta história comum – que tem a sua origem no mar Mediterrâneo – quer no plano geológico (diversas incursões marítimas no continente atual), quer no plano histórico e cultural (influência dos gregos, depois dos romanos e dos genoveses na Córsega) e, sobretudo, climático.

Hoje, a cultura mediterrânica reflete-se no estilo de vida (alimentação, produção de azeite e de alfazema) e nas paisagens, caracterizadas por uma vegetação resistente à seca e relevos omnipresentes que enquadram os vales onde a agricultura se desenvolveu otimizando os escassos recursos hídricos.

Distinguem-se neste conjunto regional, caracterizado por influências mediterrânicas, a Córsega, a Provença, os Alpes do Sul, o vale do Ródano e as montanhas circundantes.

O clima mediterrânico compreende um sistema de ventos específicos marcado pelo «marin», um vento húmido e meridional que sopra sobre o golfo do Leão e a Provença, mitigando as temperaturas excessivas, e pelo mistral, vento seco por vezes muito forte, que ventila o corredor do Ródano, de norte a sul, contribuindo para manter o bom estado sanitário das vinhas.

A insolação e as temperaturas são excecionalmente elevadas em toda a área.

As realidades territoriais criaram uma identidade regional mediterrânica caracterizada por um clima quente, seco e ventoso, com solos tendencialmente calcários e naturalmente bem drenados. As vinhas são implantadas perto dos contrafortes montanhosos ou a uma certa altitude. Este conjunto de fatores favorece o desenvolvimento da vinha.

8.2. *Especificidade do produto*

A indicação geográfica protegida «Méditerranée» deve a sua especificidade à realidade geográfica, mas também às suas raízes históricas. A vinha, tal como a oliveira, foi plantada pelos fócios desde o século VI a.C., no corredor do Ródano, na proximidade da cidade fócia de Massalia – atual Marselha – e na Córsega. O comércio de vinho foi desenvolvido por estes pioneiros gregos, que souberam tirar partido da posição estratégica do porto de Massalia e do principal eixo de comunicação do Ródano, para transportar as ânforas que continham uma «bebida grega nova e exótica fabricada a partir de sumo de uva fermentado». O cultivo da vinha intensificou-se durante a ocupação romana e conheceu um verdadeiro impulso na Idade Média, sob a influência de cidades como Lyon e Marselha, bem como dos genoveses na Córsega.

O património natural da área geográfica da indicação geográfica protegida «Méditerranée» favoreceu a implantação da vinha. A produção de vinho, indissociavelmente ligada a esta região, permitiu o desenvolvimento das práticas vitivinícolas, com base num encepamento aberto, mas, ainda assim, marcado pelo conjunto de castas maioritárias presentes na área geográfica.

Os vinhos tintos tranquilos distinguem-se pela intensidade da cor e pela suavidade dos taninos. Os aromas são frutados (frutos vermelhos ou frutos maduros) e os vinhos apresentam, por vezes, notas de tosta e baunilha.

O domínio perfeito dos elementos naturais permite obter brancos e *rosés* equilibrados, que aliam frutado, concentração e frescura.

Os vinhos espumantes de qualidade são elaborados a partir de vinhos de base menos alcoólicos e de maior vivacidade expressiva. Apresentam as mesmas características que os vinhos tranquilos, embora com maior frescura e finura aromática.

Os testemunhos da produção de vinhos espumantes no território da IGP «Méditerranée» remontam à Idade Média. A produção aumentou consideravelmente desde 1909, data da criação da empresa «Royal Provence» (Tête Noire) no departamento de Bouches-du-Rhône, unidade que produz hoje quase 4 000 000 garrafas. A produção manteve-se também noutras partes do território, sobretudo em Ardèche, com as castas *marsanne* B, *roussanne* B e *chardonnay* B produzidas e vinificadas pelos viticultores desta zona há 25 anos. Em Drôme utilizam-se também, desde a década de 1980, para os brancos, as castas *chardonnay* B e *viognier* B e para os *rosés*, a *muscat-à-petits-grains* B e *syrah* N. No início do século XX, produzia-se na Córsega o «vinu Forzatu». Mais recentemente, em 1983, a adega cooperativa «Les vignerons Corsicans» comercializou a sua primeira *cuvée* de vinho espumante produzido a partir das castas *chardonnay* B e *meunier* N. No departamento de Vaucluse, a adega de Pernes-les-Fontaines produzia e vinificava em cuba fechada vinho espumante feito a partir de uvas de mesa, entre as quais se contava a variedade *gros-vert*, nos anos 70. Também a adega Terres Valdèze, que fornece a casa Kriter desde os anos 50, produzia vinho de base. Hoje o seu mercado diversificou-se, fornecendo outras explorações, atingindo um volume de 15 000 hl por ano. A produção é mais circunscrita, embora seja também muito antiga (desde 1959), no departamento de Hautes Alpes e no departamento de Alpes-de-Haute-Provence, onde se produzem vinhos brancos (muitos à base de *chardonnay* B) desde a década de 70.

Em 1952 foi criada, no departamento de Var, a empresa «Les Vins Bréban», à qual se juntou a casa Libra em 1982; graças a estes fornecedores, a produção desenvolveu-se rapidamente, com especial incidência nos vinhos espumantes rosés, como no departamento de Bouches-du-Rhône.

A área de produção conta com 200 operadores, aproximadamente, metade dos quais são adegas cooperativas, e cerca de trinta operadores comerciais, produzindo perto de 10 000 hl de vinhos espumantes de qualidade.

8.3. *Relação causal entre as particularidades da área geográfica e a natureza específica do produto*

A realidade local, com a sua comunhão de história e cultura, levou naturalmente os viticultores da região a solicitar o reconhecimento do «Vin de Pays de Pays de Méditerranée», concedido em 1 de agosto de 1999.

A IGP «Méditerranéeé» conta com a mestria dos viticultores de 10 departamentos do sudeste francês mediterrânico. A situação privilegiada desta vinha, que está sob a influência do mar Mediterrâneo e beneficia de um clima particularmente soalheiro e de uma diversidade de territórios propícios à viticultura e à produção de vinhos finos, permitiu forjar uma sólida tradição vitícola.

O clima mediterrânico permite a boa maturação das uvas graças à abundância de sol e aos níveis adequados de precipitação. As características territoriais específicas deste conjunto regional mediterrânico, aliadas à escolha das castas e ao domínio das técnicas de vinificação, permitem produzir vinhos equilibrados, que aliam concentração, frutado e frescura. A implantação das vinhas nas proximidades de maciços ou a uma certa altitude, bem como a influência dos ventos húmidos meridionais, constituem uma particularidade regional que confere aos vinhos uma frescura característica.

Existindo desde o início do século XX uma longa tradição de vinhos espumantes na maior parte dos departamentos desta região, a especificidade dos vinhos espumantes de qualidade da indicação geográfica protegida «Méditerranée» resulta da riqueza dos seus lotes, da aclimatação das castas à diversidade do território e das suas características específicas.

As principais castas utilizadas na produção de vinhos espumantes brancos são as seguintes: *chardonnay* B, *ugni-blanc* B, *grenache-blanc* B e *vermentino* B, para os vinhos espumantes rosados, que representam atualmente 2/3 da produção, e as castas *cinsault* N, *grenache* N, *muscat-de-hambourg* N e *syrah* N, muito presente nos lotes.

A vindima precoce, a lotação das castas e a seleção dos territórios garantem a vivacidade, frescura e equilíbrio dos vinhos de base de qualidade e a produção de vinhos espumantes com baixo teor alcoólico.

As técnicas de produção utilizadas são a segunda fermentação em garrafa ou o método «Charmat» (técnica da «cuba fechada»), prática mais comum e comercialmente solicitada. A rapidez da produção propiciada por este último método facilita o respeito pelo caráter varietal, a componente aromática das castas utilizadas e a manutenção da cor (essencial sobretudo para os vinhos *rosés*), respeitando a identidade dos vinhos IGP «Méditerranée». Os vinhos espumantes são frescos e acidulados, com um ataque de boca franco, equilibrando vivacidade e intensidade aromática.

Os objetivos claramente expressos pelos produtores para a indicação geográfica «Méditerranée» estão ligados ao desenvolvimento do mercado de exportação.

Esta dinâmica regional da IGP «Méditerranée» reuniu inúmeros operadores (253 adegas, 174 adegas particulares e 79 adegas cooperativas e 51 operadores comerciais). Os volumes têm aumentado constantemente (100 000 hl em 2000, 475 000 hl em 2012).

A reputação tem crescido tanto a nível local, em virtude da elevada atratividade turística da região, como a nível nacional e internacional, graças aos inúmeros prémios recebidos no âmbito do concurso agrícola de Paris e às numerosas citações do *Guide Hachette des Vins*.

A IGP «Méditerranée» é também parceira e fornecedora oficial da semana da crítica do Festival Internacional de Cinema de Cannes.

A IGP «Méditerranée» é reconhecida a nível internacional (44 % dos volumes produzidos anualmente são exportados) e procurada pelos turistas, sobretudo nesta região, em especial durante os períodos estivais. Os visitantes são convidados a descobrir os benefícios da dieta mediterrânica, combinando as especialidades gastronómicas com os vinhos da IGP «Méditerranée».

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

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Se a menção «indicação geográfica protegida» for substituída pela menção tradicional «Vin de Pays», o logótipo da IGP da União Europeia deve figurar no rótulo.

A indicação geográfica protegida «Méditerranée» pode ser completada pelo nome das seguintes unidades geográficas mais pequenas, nos termos definidos no caderno de especificações:

— «Comté de Grignan»

— «Coteaux de Montélimar».

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata definida a título derrogatório para a vinificação e a elaboração de vinhos tranquilos com a indicação geográfica protegida «Méditerranée» é constituída pelos territórios das seguintes circunscrições administrativas (*arrondissements*), com exceção dos municípios das circunscrições listadas na área geográfica:

— Departamento de Loire: circunscrição de Saint-Etienne,

— Departamento de Rhône: circunscrição de Lyon,

— Departamento de Isère: circunscrições de Grenoble e Vienne e, por outro lado, os territórios das seguintes circunscrições:

— circunscrição de Nîmes e Alès (no departamento de Gard)

— circunscrição de Mende (no departamento de Lozère)

— circunscrições de Le Puy-en-Velay e Yssingeaux (no departamento de Haute-Loire)

— circunscrição de Montbrison e de Roanne (no departamento de Loire)

— circunscrição de Villefranche-sur-Saône (no departamento de Rhône)

— circunscrição de Bourg-en-Bresse (no departamento de Ain)

— circunscrição de La Tour-du-Pin (no departamento de Isère)

— circunscrições de Chambéry e Saint-Jean-de-Maurienne (no departamento de Savoie)

A zona de proximidade imediata definida por derrogação para a elaboração de vinhos espumantes de qualidade com a indicação geográfica protegida «Méditerranée», seguida ou não pelo nome de uma das unidades geográficas mais pequenas referidas no ponto 2, é constituída pelos territórios supramencionados e estende-se aos departamentos de Ain e de Savoie.

Hiperligação para o caderno de especificações

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0863219b-a2d3-4529-bfd1-3912f485aded