C/2024/7444

16.12.2024

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/2024/7444)

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

«Alsace grand cru Vorbourg»

PDO-FR-A0632-AM03

Data da comunicação: 24.9.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Tipos de produto

No capítulo I, parte III, do caderno de especificações, o texto foi alterado, acrescentando-se que a denominação «Alsace grand cru Vorbourg» deixou de ser exclusivamente uma denominação reservada aos vinhos brancos tranquilos.

Foi examinado a nível nacional um pedido de reconhecimento da denominação de origem «Alsace grand cru Vorbourg» para os vinhos tintos tranquilos. Este pedido de reconhecimento de um vinho tinto baseia-se numa prática já há muito estabelecida, bem como na notoriedade e características dos vinhos produzidos com uvas da casta *pinot-noir* N cultivadas nas parcelas definidas para esta denominação «Alsace grand cru», inicialmente reconhecida apenas para os vinhos brancos. A casta *pinot-noir* N é a única autorizada para estes vinhos tintos.

O documento único foi alterado em várias partes, nomeadamente no ponto 4, devido ao reconhecimento dos vinhos tintos tranquilos para a denominação «Alsace grand cru Vorbourg».

2. Área geográfica

No capítulo I, parte IV, n.º 1 do caderno de especificações, a referência ao *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial) é atualizada para o ano de 2024. Esta alteração não afeta o perímetro da área geográfica da denominação.

Esta alteração diz respeito ao ponto 6 do documento único.

3. Superfície parcelar delimitada

No capítulo I, parte IV, n.º 2 do caderno de especificações, é aditada a data de 25 de junho de 2024.

A área parcelar delimitada define as parcelas aptas a produzir as uvas destinadas à produção do vinho da denominação.

Esta área é aprovada pelo comité nacional competente do *Institut National de l'Origine et de la Qualité* (Instituto Nacional de Origem e Qualidade).

Esta alteração não afeta o documento único.

4. Área de proximidade imediata

No capítulo I, parte IV, n.º 3 do caderno de especificações, a referência ao *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) é atualizada para o ano de 2024. Esta alteração não afeta o perímetro da área de proximidade imediata, mas implica as seguintes atualizações da lista de nomes dos municípios para o departamento de Bas-Rhin:

— O município de Gimbrett-Berstett passa a ser o município de Gimbrett (município associado, ligado a Berstett);

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

— É suprimido o município de Mittelhausen e acrescenta-se o município de Wingersheim les Quatre Bans, indicando-se que a única parte do município abrangida é aquela que pertence ao território do município delegado de Mittelhausen.

Esta alteração diz respeito ao ponto 9 do documento único.

5. **Densidade de plantação**

No capítulo I, parte IV, n.º 1 do caderno de especificações, para a produção de vinho tinto, adita-se ao primeiro parágrafo, após «Alsace grand cru Hengst», a menção «ou «Alsace grand cru Vorbourg», na sequência do exame do pedido de reconhecimento a nível nacional dos vinhos tintos tranquilos para esta denominação.

É alterado o ponto 5 do documento único.

6. **Regras de poda**

No capítulo I, parte VI, n.º 1, alínea b), do caderno de especificações, para a produção de vinhos tintos, as vinhas são sujeitas à poda de Guyot simples ou dupla, com um máximo de 14 olhos francos por pé.

O exame do pedido de reconhecimento da denominação de origem «Alsace grand cru Vorbourg» para vinhos tintos conduz a uma alteração do ponto 5 do documento único.

7. **Maturação das uvas e título alcoométrico volúmico natural mínimo**

No capítulo I, parte VII, n.º 2, alínea a), do caderno de especificações, o quadro foi modificado na sequência de um pedido de reconhecimento dos vinhos tintos tranquilos a nível nacional para a denominação «Alsace grand cru Vorbourg».

É alterado o ponto 4 do documento único para indicar o valor do título alcoométrico volúmico natural mínimo.

8. **Período mínimo de estágio e data de comercialização**

No capítulo I, parte IX, n.º 2, do caderno de especificações, o período mínimo de estágio para os vinhos brancos e tintos foi alterado e fixado até 1 de novembro do ano seguinte ao da colheita.

É alterado o ponto 5 do documento único.

No capítulo I, parte IX, n.º 5, alínea a) estabelece-se que, terminado o período de estágio, os vinhos brancos e tintos só podem ser colocados no mercado a partir de 1 de novembro do ano seguinte ao da vindima, em conformidade com a alteração do período de estágio.

Esta alteração não afeta o documento único.

9. **Fatores humanos que contribuem para a relação com a área geográfica**

No capítulo I, parte X, n.º 1, alínea b), do caderno de especificações, o texto foi modificado de modo a incorporar o reconhecimento dos vinhos tintos tranquilos nas denominações «Alsace grand cru Vorbourg», bem como a alteração do período de estágio:

— Acrescentam-se as seguintes informações relativas à denominação de origem controlada «Alsace grand cru Vorbourg»: reputação dos vinhos tintos no município de Rouffach; reconhecimento dos vinhos tintos em 2024; a casta *pinot-noir* N é a única casta autorizada; a densidade mínima de plantação é de 5 500 pés por hectare para a produção de vinho tinto; não é permitido o enriquecimento; os vinhos devem estagiar durante, pelo menos, 11 meses.

Esta alteração não afeta o documento único.

— Para as denominações «Alsace grand cru Hengst» e «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», a indicação do período mínimo de estágio dos vinhos tintos passa de 10 para 11 meses.

Estas alterações não afetam o documento único.

10. **Descrição do(s) vinho(s)**

No capítulo I, parte X, n.º 2, do caderno de especificações, acrescentou-se a seguinte descrição das principais características organoléticas dos vinhos tintos para a denominação de origem «Alsace grand cru Vorbourg»: «Os vinhos tintos apresentam uma cor intensa e brilhante. Os aromas de bagas vermelhas e negras misturam-se com notas minerais. Os vinhos são amplos, de estrutura tânica densa e taninos sedosos. São vinhos de caráter, finos e cristalinos, persistentes e com elevado potencial de envelhecimento.»

É alterado o ponto 4 do documento único.

11. **Relação entre a origem e as características dos produtos**

No capítulo I, parte X, n.º 3, do caderno de especificações, acrescenta-se a seguinte clarificação para a denominação «Alsace grand cru Vorbourg»: «A presença de ferro no solo explica a cor intensa e estável dos vinhos tintos.»

Este aditamento conduz a uma alteração ao ponto 8 do documento único.

12. **Organismo de controlo**

O capítulo III, parte II, do caderno de especificações foi alterado a fim de mencionar a autoridade de controlo e de respeitar as novas regras de redação deste número.

O documento único não foi alterado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Alsace grand cru Vorbourg

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

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. *Vinho branco*

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos brancos tranquilos.

O título alcoométrico volúmico natural mínimo dos vinhos é de 12,5 %, para as castas *gewurztraminer* Rs e *pinot-gris* G, e de 11 % para as restantes castas. Após o enriquecimento, os vinhos provenientes das castas *gewurztraminer* B e *pinot-gris* G não excedem o título alcoométrico volúmico total de 15 % e os vinhos das restantes castas o título alcoométrico volúmico total de 14 %.

As outras características analíticas são as previstas na legislação da UE.

Vinhos brancos de guarda por excelência, distinguem-se pela evidente frescura, assente numa acidez tartárica dominante e numa boa maturação das uvas. O nome da denominação pode ser complementado por um dos nomes correntes, desde que os vinhos provenham exclusivamente de castas que possam ser designadas com o nome em questão. São vinhos de grande substância e complexidade, extremamente aromáticos e matizados. São muito persistentes no palato e tornam-se mais complexos com o tempo.

Distinguem-se: — os vinhos secos e minerais; — os vinhos aromáticos, frutados, untuosos e ricos. Os vinhos brancos de Vorbourg são amplos e robustos, de mineralidade delicada e salinidade característica. São tânicos em final de boca. Predominam os aromas frutados (citrinos, pêssego branco, pera, etc). A acidez madura constitui a espinha dorsal do vinho. A cor é intensa e pode ir até ao amarelo-dourado.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

2. *Denominação seguida de «Vendanges tardives» [vindima tardia], vinho branco*

BREVE DESCRIÇÃO

O título alcoométrico volúmico natural mínimo dos vinhos é de 16 % para as castas *gewurztraminer* Rs e *pinot-gris* G e de 14,5 % para as restantes castas.

As outras características analíticas são as previstas na legislação da UE.

Os vinhos que beneficiam da menção «Vendanges tardives» apresentam frequentemente aromas muito exóticos, de frutos cristalizados, e um final fresco. São muito concentrados e de grande persistência aromática. Apresentam uma forte intensidade de cor, que pode ir até ao ambarino.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

3. *Denominação seguida de «Sélection de grains nobles» [seleção de bagos nobres], vinho branco*

BREVE DESCRIÇÃO

O título alcoométrico volúmico natural mínimo dos vinhos é de 18,2 % para as castas *gewurztraminer* Rs e *pinot-gris* G e de 16,4 % para as restantes castas.

As outras características analíticas são as previstas na legislação da UE.

Os vinhos que beneficiam da menção «Sélection de grains nobles» são vinhos mais concentrados e potentes, que apresentam amiúde aromas de pasta de frutos. São muito concentrados e de grande persistência aromática. Apresentam uma forte intensidade de cor, que pode ir até ao ambarino.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

4. *Vinho tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos, provenientes da casta *pinot-noir* N apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12,5 %.

A fermentação maloláctica é concluída. Na fase de acondicionamento, os vinhos apresentam um teor de ácido málico inferior ou igual a 0,4 g por litro.

Após a fermentação, os vinhos apresentam um teor de açúcares fermentescíveis igual ou inferior a 2 gramas por litro.

As outras características analíticas são as previstas na legislação da UE.

Os vinhos tintos apresentam uma cor intensa e brilhante. Os aromas de bagas vermelhas e negras misturam-se com notas minerais. Os vinhos são amplos, de estrutura tânica densa e taninos sedosos. São vinhos de caráter, finos e cristalinos, persistentes e com elevado potencial de envelhecimento.

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. Sistemas de condução: densidade de plantação

Prática de cultivo

As vinhas destinadas à produção de vinhos brancos apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 500 pés por hectare.

As vinhas destinadas à produção de vinhos tintos apresentam uma densidade mínima de plantação de 5 500 pés por hectare.

A distância entre linhas não pode ser superior a 2 metros.

A distância entre as videiras não pode ser inferior a 0,75 m nem superior a 1,50 m.

Desde 25 de outubro de 2011, o arranque de videiras de uma parcela não pode criar um espaçamento entre as linhas superior a 3 metros.

2. Sistemas de condução: regras de poda

Prática de cultivo

Para os vinhos brancos, efetua-se a poda Guyot, simples ou dupla, com um máximo de 18 olhos francos por pé.

Para os vinhos tintos, efetua-se a poda Guyot, simples ou dupla, com um máximo de 14 olhos francos por pé.

3. Vindima

Prática de cultivo

Os vinhos são produzidos a partir de uvas vindimadas à mão.

4. Aumento do título alcoométrico volúmico natural mínimo

Prática enológica específica

O aumento do título alcoométrico volúmico natural mínimo não pode exceder:

0,5 % vol. para os vinhos das castas *gewurztraminer* B e *pinot-gris* G;

1,5 % vol. para os vinhos das restantes castas.

Os vinhos que podem beneficiar das menções «Vendanges tardives» ou «Sélection de grains nobles» e os vinhos tintos não podem ser enriquecidos.

5. Produção

Restrição aplicável à vinificação

É proibida a utilização de aparas de madeira.

6. Estágio dos vinhos

Prática enológica específica

Os vinhos brancos e tintos estagiam, pelo menos, até 1 de novembro do ano seguinte ao da colheita.

Os vinhos que podem beneficiar das menções «Vendanges tardives» ou «Sélection de grains nobles» estagiam, pelo menos, até 1 de junho do segundo ano seguinte ao da colheita.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Denominação seguida ou não de «Vendanges Tardives» [vindima tardia]

60 hectolitros por hectare

2. Denominação seguida de «Sélection de grains nobles» [seleção de bagos nobres]

48 hectolitros por hectare

3. Vinho tinto

48 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação, elaboração e o estágio dos vinhos efetuam-se no território dos seguintes municípios (lista elaborada com base no *Code officiel géographique* [código geográfico oficial] de 2024):

— Departamento de Haut-Rhin:

O território dos seguintes municípios: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux--Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

Parte do território dos seguintes municípios: Kaysersberg Vignoble (apenas o território dos municípios delegados de Kientzheim e de Sigolsheim).

— Departamento de Bas-Rhin:

Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

Foi entregue nos serviços municipais um documento cartográfico que define os limites da área geográfica dos municípios apenas parcialmente abrangidos.

Os documentos cartográficos com a representação da área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do INAO.

7. **Castas de uva de vinho**

Gewurztraminer Rs

Muscat-ottonel B — *muscat, moscato*

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

Muscat-à-petits-grains-roses Rs — *muscat, moscato*

Pinot-gris G

Pinot-noir N

Riesling B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A denominação de origem protegida «Alsace grand cru Vorbourg» beneficia das condições climáticas favoráveis da vinha alsaciana e de um local de exceção. Implantada na pitoresca paisagem alsaciana, a vinha permite a produção de vinhos altamente expressivos e matizados, de caráter marcado e personalidade única.

Nesta «grand cru» quente e soalheira, os vinhos caracterizam-se por uma mineralidade delicada devido à presença de calcário no solo e no subsolo. São vinhos amplos e robustos, graças às margas e argilas pesadas e finamente estratificadas, com uma mineralidade delicada e salinidade característica. São tânicos e terrosos em final de boca.

A presença de ferro no solo explica a cor intensa e estável dos vinhos tintos.

As excelentes condições climáticas do final da estação, propícias à concentração na planta e ao desenvolvimento da podridão nobre, favorecem a produção de vinhos a partir de uvas sobreamadurecidas.

O período de envelhecimento previsto no caderno de especificações permite o apuramento dos vinhos.

As regras estritas de produção, como a manutenção de uma grande superfície foliar e a vindima manual, permitem aos viticultores alsacianos preservar o caráter dos vinhos, conhecidos pela sua complexidade e aptidão para o envelhecimento.

Estes vinhos, topo de gama da região, são mais prestigiados do que os vinhos com denominação de origem controlada «Alsace».

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

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2024:

— Departamento de Haut-Rhin:

O território dos seguintes municípios: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

Parte do território dos seguintes municípios: Kaysersberg Vignoble (apenas o território do município delegado de Kaysersberg).

— Departamento de Bas-Rhin:

O território dos seguintes municípios: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (município associado, ligado a Berstett), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Parte do território dos seguintes municípios: Wingersheim les Quatre Bans (apenas o território do município delegado de Mittelhausen).

Acondicionamento na zona de origem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos são acondicionados em garrafas do tipo «Vin du Rhin», em conformidade com as disposições do Decreto n.º 55-673, de 20 de maio de 1955, do acórdão de 13 de maio de 1959 e do decreto de 19 de março de 1963, excluindo-se qualquer outro tipo de garrafa.

Desde a lei de 5 de julho de 1972, os vinhos são obrigatoriamente engarrafados nos departamentos de Bas-Rhin e de Haut-Rhin, em flautas do tipo «Vin du Rhin», descritas no decreto de 1955.

Indicação do ano de colheita

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O ano de colheita deve figurar, juntamente com o nome da denominação, nas declarações de colheita e de existências, nos documentos de acompanhamento, publicidade, prospetos, rótulos, faturas e recipientes de qualquer tipo.

Nome corrente

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação de origem controlada pode ser complementado por um dos nomes correntes, desde que os vinhos provenham exclusivamente de castas que possam ser designadas com o nome em questão.

É proibida a utilização de dois ou mais nomes correntes no mesmo rótulo.

Os nomes correntes são os seguintes:

Gewurztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot gris

Pinot noir

Riesling.

Menções tradicionais «Vendanges tardives» e «Sélection de grains nobles»

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Figura obrigatoriamente nos vinhos que podem beneficiar das menções «Vendanges tardives» ou «Sélection de grains nobles»:

— a indicação do ano de colheita e

— um dos seguintes nomes correntes:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

Indicação do teor de açúcares

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os vinhos brancos para os quais, nos termos do presente caderno de especificações, é reivindicada uma das 51 denominações de origem controlada «Alsace Grand Cru – lieu-dit», com exceção das menções «Vendanges tardives» e «Sélection de Grains nobles», que são apresentados sob essa denominação, não podem ser disponibilizados ao público, expedidos, colocados à venda ou vendidos, sem que a menção do teor de açúcares, tal como definido pela legislação europeia, figure em carateres bem visíveis na publicidade, folhetos, rótulos, faturas e recipientes, quaisquer que eles sejam.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c08e30ef-3332-4470-9202-24cc90d12fbe