C/2024/6289

18.10.2024

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/2024/6289)

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

«Côtes de Provence»

PDO-FR-A0392-AM05

Data da comunicação: 25.7.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

Encepamento

No capítulo I, secção V, ponto 1 (Encepamento) do caderno de especificações, completou-se a lista das castas para produção de vinhos tintos, rosados e brancos com as castas *floreal* B, *souvignier-gris* B e *sauvignac* B, até 5 % do encepamento e até 10 % dos lotes.

A inclusão destas castas inscreve-se no conjunto de soluções adotadas pela denominação para fazer face às alterações climáticas e reduzir a utilização de produtos fitofarmacêuticos. Estas castas, introduzidas enquanto castas secundárias, correspondem ao perfil dos vinhos da denominação e permitem adaptar-se à seca e às doenças criptogâmicas. Além disso, permitem utilizar menos produtos fitossanitários.

Completou-se o ponto «Castas de uvas para vinho» do documento único.

O nome destas castas não pode figurar no rótulo dos vinhos da denominação. Esta especificação consta do ponto «Condições adicionais – Rotulagem» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) a registar:**

   Côtes de Provence

2. **Tipo de indicação geográfica:**

   DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas:**

   1. Vinho

3.1. *Código da nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, BEBIDAS ESPIRITUOSAS E VINAGRES

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

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

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinhos rosados tranquilos

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %.

Apresentam, após fermentação, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 4 g/l.

Os outros critérios analíticos respeitam a regulamentação da UE.

A cor dos vinhos rosados é o rosa-claro. Consoante a sua origem, estes vinhos de grande expressividade apresentam uma gama de aromas frutados (frutos brancos, citrinos, frutos exóticos, frutos vermelhos, etc.) ou florais, a que se aliam notas minerais ou empireumáticas. A estrutura equilibrada combina o caráter redondo e a vivacidade.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) —

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

2. Vinhos tintos tranquilos

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %.

Na fase de acondicionamento, o teor máximo de ácido málico é de 0,4 g/l.

Os vinhos tintos apresentam, após fermentação, os seguintes teores de açúcares fermentescíveis:

— Vinhos tintos com um título alcoométrico volúmico natural igual ou inferior a 14 %: 3 g/l

— Vinhos tintos com um título alcoométrico volúmico natural superior a 14 %: 4 g/l

Os outros critérios analíticos respeitam a regulamentação da UE.

Os vinhos tintos, de cor escura, são de dois tipos:

— Vinhos tintos frutados, produzidos por maceração curta, a consumir rapidamente;

— Vinhos tintos longevos, com aromas complexos de frutos negros, cacau, caça e especiarias, taninos potentes e sedosos, obtidos graças às macerações longas.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) —

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

3. Vinhos brancos tranquilos

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %.

Os outros critérios analíticos respeitam a regulamentação da UE.

Apresentam, após fermentação, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 4 g/l.

Os vinhos brancos, secos, têm uma cor amarela com reflexos verdes, brilhante e límpida, e aromas frutados de citrinos, florais (flores brancas), balsâmicos ou de mel.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) —

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

5. **Práticas vitivinícolas:**

5.1. *Práticas enológicas específicas:*

1. Prática enológica específica

Prática enológica específica

Na elaboração dos vinhos rosados é permitida a utilização de carvões de uso enológico para os mostos e vinhos novos ainda em fermentação obtidos por prensagem, até 20 % do volume dos vinhos rosados produzidos pelo vinicultor em causa para a colheita considerada. Os tratamentos térmicos da vindima com recurso a temperaturas superiores a 40 °C estão proibidos.

2. Distância entre linhas

Prática de cultivo

Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,50 m^2. Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre linhas pela distância entre pés. O espaço entre as linhas não pode exceder 2,50 m e o espaço entre os pés, numa mesma linha, não pode ser inferior a 0,80 m.

3. Poda

Prática de cultivo

A poda é efetuada, o mais tardar, antes do estado fenológico E, ou seja, com três folhas abertas nos dois primeiros olhos francos.

A poda é curta (em taça ou em cordão de Royat), com um máximo de seis talões por pé e um máximo de dois olhos francos por talão.

No caso das vinhas com mais de 25 anos (26.ª folha), um dos talões pode ter 5 olhos francos no máximo (limite de 12 olhos francos por pé).

Com exceção das vinhas destinadas à produção das denominações geográficas «Sainte-Victoire», «Fréjus», «La Londe» e «Pierrefeu», a poda das castas *cabernet-sauvignon* N e *syrah* N podem ser em poda longa, método Guyot simples (máximo de 8 olhos francos por pé, dos quais 6, no máximo, ao longo da vara).

4. Irrigação

Prática de cultivo

É permitida a irrigação.

5. Monda — Disposições agroecológicas

Prática de cultivo

— É proibida a monda química das tornas;

— É proibida a monda química total das parcelas.

5.2. *Rendimentos máximos*

66 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica abrange 84 municípios, 68 situados no departamento de Var, 15 no departamento de Bouches-du-Rhône e um no departamento de Alpes Maritimes.

— Departamento de Alpes-Maritimes: Villars-sur-Var;

— Departamento de Bouches-du-Rhône: Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet e Trets;

— Departamento de Var: Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var e Vidauban.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Agiorgitiko N

Barbaroux R

Cabernet-sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Calitor N

Carignan N

Cinsaut N — *cinsault*

Clairette B

Floreal B

Grenache N

Moschofilero R

Mourvèdre N — *monastrell*

Rousseli R

Sauvignac

Sémillon B

Souvignier-gris R

Syrah N — *shiraz*

Tibouren N

Ugni-blanc B

Verdejo B

Vermentino B — *rolle*

Xinomavro N

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica de denominação de origem protegida «Côtes de Provence» estende-se da Baixa Provença calcária, a oeste e a norte, até à Baixa Provença cristalina, a sul e a leste (maciços de Maures e Esterel). Ladeia a costa do Mediterrâneo, penetra nos vales, expande-se nos terrenos pedregosos que o sol abrasa e detém-se na orla dos pinhais, em alguns municípios dos departamentos de Var, Bouches-du-Rhône e Alpes Maritimes.

A riqueza da vinha de «Côtes de Provence» reside na diversidade das situações geo-pedológicas e dos mesoclimas em que está localizada. Esta diversidade obrigou o conjunto dos produtores a adotar instrumentos que lhes permitem extrair da vinha o que ela tem de mais original, tanto através da escolha das castas que melhor se adaptam a este tabuleiro de xadrez natural, como da adaptação dos sistemas de condução (mobilização do solo, densidade, método de poda que favorece a produção mas protege a vinha da seca estival) e das condições de vinificação, com investimentos materiais e técnicas introduzidas no século passado.

Embora os vinhos produzidos a partir de castas e de ambientes tão diversificados apresentem variantes, todos exprimem a sua identidade e originalidade através da partilha dos usos e saberes no seio da comunidade de produtores, nomeadamente no que respeita à elaboração dos vinhos rosados.

As castas que compõem o encepamento da área geográfica foram-se adaptando ao longo de gerações por esta terra de passagem conferindo qualidade e identidade aos vinhos. As castas *grenache* N e *tibouren* N conferem-lhes riqueza em álcool e um caráter redondo; a *cinsaut*N acrescenta-lhes delicadeza e elegância; a *syrah* N aromas frutados e a *mourvèdre* N boa aptidão para o envelhecimento.

As excelentes condições de maturação, associadas à distribuição da precipitação e das temperaturas, bem como os efeitos de concentração da matéria-prima e a sua preservação sanitária devida aos ventos dominantes, contribuem igualmente para a qualidade e a originalidade dos vinhos produzidos. O equilíbrio entre a acidez e o caráter redondo, a estabilidade da cor e a expressão aromática elegante dos vinhos resultam da produção de uvas colhidas com um bom teor de açúcares e de polifenóis.

Seguindo a tradição, as parcelas, delimitadas com precisão para a colheita das uvas, têm solos pouco profundos e um bom regime hídrico.

Após 2 600 anos de tradição vinícola, a região de «Côtes de Provence» é, desde 1980, palco de uma verdadeira ressurreição, em especial com a produção de vinhos rosados.

O rei Renato de Anjou («o Bom»), conde da Provença, era já um apreciador dos vinhos locais, cuja produção e comércio favoreceu através da concessão do estatuto de porto franco à cidade de Marselha. Foi também ele que introduziu o método de elaboração do «vin clairet» (vinho clarete) e do vinho rosado. Sob o impulso de uma embaixatriz de alto nível, Leonor da Provença, que se tornou rainha de Inglaterra, estes vinhos impõem-se até na corte de Londres. Nos séculos XVII e XVIII, eram muito apreciados na corte de França, onde a sua notoriedade é merecedora de menção nos escritos de *madame* de Sevigné, condessa de Grignan.

Esta notoriedade perdura ainda em 2010. Os viticultores, cooperativas e negociantes prosseguem os seus esforços, melhorando as regras coletivas para promover a denominação de origem controlada «Côtes de Provence», o seu património comum, cujo nome e personalidade procuram fazer respeitar.

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

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e a elaboração dos vinhos, é constituída pelo território de 10 municípios do departamento de Bouches-du-Rhône e de 41 municípios do departamento de Var.

— Departamento de Bouches-du-Rhône: Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin e Roquevaire;

— Departamento de Var: Bandol, Barjols, Belgentier, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Fayence, Forcalqueiret, Garéoult, Le Lavandou, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Solliès-Ville, Toulon, Tourves, Le Val, Villecroze e Vins-sur-Caramy.

Rotulagem: Denominações geográficas complementares

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A DOC Côtes de Provence pode ser completada pelas seguintes denominações geográficas complementares: «Fréjus» e, no caso dos vinhos tintos e rosados, «Sainte-Victoire», «Pierrefeu» e «Notre-Dame des Anges».

No caso dos vinhos tintos, rosados e brancos, a DOC Côtes de Provence pode ser completada pela denominação geográfica complementar «La Londe».

Os vinhos satisfazem as condições estabelecidas no caderno de especificações no que diz respeito, nomeadamente, à área geográfica de origem das uvas, de vinificação e, por vezes, de estágio dos vinhos, ao encepamento, aos rendimentos, aos teores de açúcares fermentescíveis e aos métodos de elaboração.

Rotulagem: Unidade geográfica alargada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os rótulos dos vinhos que beneficiam da DOC, completados ou não com uma denominação geográfica (DG), podem incluir a unidade geográfica mais ampla «Vin de Provence». As dimensões dos carateres dessa unidade geográfica não podem ultrapassar, nem em altura nem em largura, a dos carateres que compõem o nome da DOC, completada ou não por uma DG. A unidade geográfica mais ampla «Vin de Provence» deve figurar no mesmo campo visual que o nome da DOC e da DG.

Rotulagem: Nome das castas

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

As castas secundárias *agiorgitiko* N, *calabrese* N, *moschofilero* R, verdejo B, *xinomavro* N, *floreal* B, *souvignier-gris* B e *sauvignac* B não podem figurar no rótulo dos vinhos da denominação.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6be16072-5bff-4b20-8463-9ba01911b0fe