OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2021/C 32/14)

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

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«CORBIÈRES-BOUTENAC»

PDO-FR-A0670-AM01

Data de comunicação: 3.11.2020

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Área geográfica e área de proximidade imediata**

O capítulo I, parte IV, «Área geográfica e área de proximidade imediata», do caderno de especificações, foi completado com a referência ao código geográfico oficial, que reconhece e estabelece a lista de municípios por departamento a nível nacional. Esta correção editorial permite identificar a área geográfica relativamente à versão do código geográfico oficial publicado pelo INSEE vigente em 2019 e assegurar a definição legal da área geográfica.

A referência foi inserida no documento único, nas rubricas «área geográfica» e «área de proximidade imediata».

2. **Superfície parcelar delimitada**

Alterou-se o capítulo I, parte IV, do caderno de especificações. A frase «Os vinhos são exclusivamente produzidos a partir de vinhas» foi substituída por outra mais precisa: «Os vinhos são produzidos a partir de uvas provenientes de parcelas» situadas na área parcelar de produção.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

3. **Encepamento**

Alterou-se o capítulo I, parte V, do caderno de especificações relativa ao encepamento, invalidando a distinção entre castas principais e secundárias. As quatro castas principais da denominação, *carignan* N, *grenache* N, *mourvèdre* N e *syrah* N, continuam as mesmas mas passam a ter a mesma importância.

Completa-se a lista de castas com as regras relativas à proporção das diferentes variedades no encepamento da exploração. Estas regras foram alteradas. A casta *carignan* passa a predominar sobre as outras variedades, representando mais de 30% do encepamento.

Alterou-se a rubrica «Principais castas de uvas de vinho» do documento único, que passa a incluir estas quatro castas. Foi suprimida a lista das «castas secundárias».

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

4. **Rendimento**

No capítulo I, parte VIII, do caderno de especificações relativo ao rendimento dos vinhos da DOP, reduz-se o rendimento de base de 45 hl/ha para 42 hl/ha e o rendimento máximo de 54 hl/ha para 50 hl/ha, equiparando-o ao rendimento dos vinhos de outras denominações produzidos na região de Corbières.

A alteração relativa ao rendimento máximo foi introduzida no documento único, na rubrica «Rendimentos máximos».

5. **Práticas de cultivo**

No capítulo I, parte VI, do caderno de especificações, relativo ao método de cultivo da vinha:

— a carga máxima média por parcela é reduzida de 7 500 kg para 7 000 kg por hectare, de acordo com a redução do rendimento dos vinhos;

— a irrigação das vinhas é permitida, reduzindo-se, quando assim for, a carga máxima média por parcela para 5 500 kg/ha.

No capítulo I, parte VII, do caderno de especificações, relativo à colheita, ao transporte e à maturação das uvas, deixa de ser obrigatório o transporte das uvas *carignan* inteiras até ao local de vinificação. Trata-se de uma boa prática e não de uma condição de produção, pelo que deixa de ser obrigatória. O fim desta exigência deve-se também aos progressos verificados no transporte da colheita.

Estas alterações do caderno de especificações permitem adaptar as condições de produção à realidade do terreno.

Essas alterações foram introduzidas na rubrica «Práticas enológicas» do documento único.

6. **Início da produção das novas vinhas**

No capítulo I, parte VIII, do caderno de especificações, relativo ao rendimento e ao início da produção das vinhas, antecipa-se a data de início da produção das videiras da casta *carignan*, com direito a denominação de origem protegida, que passa do nono para o sétimo ano seguinte ao do cultivo, afirmando-se, deste modo, a importância da casta *carignan* nos vinhos da denominação.

Esta alteração do caderno de especificações não se aplica ao documento único.

7. **Características analíticas do produto**

No capítulo I, parte VII, do caderno de especificações relativa ao estado da colheita, aumenta-se o título alcoométrico volúmico natural mínimo de 13% para 12%. As uvas são consideradas suficientemente maduras, se o teor de açúcares for inferior a 224 e não a 207 gramas por litro de mosto. Estas alterações do caderno de especificações permitem adaptar as condições de produção à realidade do terreno.

São introduzidas no documento único, relativamente às características analíticas do produto descritas na rubrica «descrição dos vinhos».

8. **Combinação de castas**

No capítulo I, parte IX, do caderno de especificações, de acordo com as regras relativas à constituição dos lotes, a percentagem da casta *carignan* na mistura não pode ser inferior a 30%. Esta percentagem mínima traduz a importância da casta *carignan* nos vinhos da denominação.

Esta alteração é introduzida na rubrica «Práticas enológicas» do documento único.

Esclarecem-se nesta rubrica as disposições relativas ao acondicionamento para que fique claro que todos os vinhos são engarrafados.

Esta alteração é introduzida na rubrica «Práticas enológicas» do documento único.

9. **Acondicionamento**

No capítulo I, parte IX, ponto 3, do caderno de especificações, «Disposições relativas ao acondicionamento», esclarece-se que todos os vinhos são engarrafados. A frase «por cada lote engarrafado» é substituída por «todos os lotes são engarrafados».

Essa retificação é introduzida na rubrica «Práticas enológicas» do documento único.

10. **Data de circulação dos vinhos**

Na parte IX do caderno de especificações relativa à transformação e acondicionamento dos vinhos, suprimiu-se no ponto 5, a data de circulação dos vinhos entre comerciantes e distribuidores, a fim de permitir a circulação do vinho entre todos os operadores e eliminar qualquer risco de concorrência desleal.

Essa supressão foi introduzida na rubrica «Práticas enológicas específicas» do documento único.

11. **Relação com a área geográfica**

No capítulo I, parte X, do caderno de especificações, relativo à relação com a área geográfica, completam-se os fatores humanos que contribuem para a ligação, de modo a incluir o contributo dos viticultores e as suas competências específicas na valorização do território.

Este acrescento foi introduzido no documento único, na rubrica «Descrição dos vinhos — características organoléticas».

No capítulo I, parte X, do caderno de especificações relativo à relação com a área geográfica, atualizaram-se os dados relativos à produção dos vinhos abrangidos pela denominação.

Estes dados foram atualizados na rubrica «Relação com a área geográfica» do documento único.

No capítulo I, parte X, do caderno de especificações relativo à relação com a área geográfica, completou-se o nexo de causalidade especificando a contribuição e a importância da casta *carignan* nos vinhos da denominação.

Estes dados foram atualizados na rubrica «Relação com a área geográfica» do documento único.

12. **Normas de apresentação e rotulagem**

No capítulo I, parte XII, do caderno de especificações relativo às normas de apresentação e rotulagem, introduz-se a seguinte alteração: a maior denominação geográfica que pode figurar no rótulo dos vinhos passa a ser «Corbières» e não «Languedoc», que corresponde a uma área geográfica mais vasta. A área vitícola da denominação é integrada na zona vitícola da DOP «Corbières», que identifica com maior precisão a origem geográfica dos vinhos.

Essa retificação é introduzida na rubrica relativa à rotulagem do documento único.

13. **Obrigações de declaração para inspeção**

No capítulo II do caderno de especificações relativo às obrigações de declaração dos produtores da denominação, retificou-se o seguinte:

— A identificação das parcelas irrigáveis deve ser anexada à declaração prévia das parcelas destinadas à produção da denominação.

— O prazo-limite para entrega da declaração de reivindicação a enviar por cada operador ao organismo de tutela e gestão é alterado. Deve ser enviada ao organismo de tutela e gestão o mais tardar até 1 de fevereiro do ano seguinte ao da colheita e, pelo menos, dez dias úteis antes da primeira declaração de circulação ou de acondicionamento.

— A declaração de circulação entre armazenistas autorizados deve ser enviada ao organismo de tutela e gestão e ao organismo de controlo no dia da transação entre operadores, ou, pelo menos, nos cinco dias úteis seguintes à operação e, pelo menos, dez dias úteis antes da recolha do vinho. Deve constar da declaração, para além da identidade e do endereço completos do vendedor, a qualidade e o volume do vinho, o ano de colheita e, ainda, a identidade e o endereço completos do comprador.

— Os operadores que efetuem mais de 12 operações de engarrafamento por ano devem enviar ao organismo de tutela e gestão e ao organismo de controlo uma declaração sumária mensal dos volumes engarrafados.

— Os operadores que pretendam comercializar um vinho sob uma denominação mais genérica devem declará-lo ao organismo de tutela e gestão da denominação mais genérica, pelo menos oito dias úteis antes da reclassificação, de modo a garantir o seu acompanhamento. A declaração deve especificar a denominação, a cor, o ano de colheita, o volume e o local de armazenagem do vinho.Deve ser acompanhada:

  — no caso dos operadores vinicultores, por uma cópia da declaração de reivindicação da denominação inicial;

  — no caso dos operadores não viticultores, pelo extrato da contabilidade das existências ou pela cópia da operação a granel na denominação.

— Os operadores que procedam à reclassificação de vinhos com denominação de origem controlada devem declará-lo ao organismo de tutela e gestão e ao organismo de controlo autorizado, «o mais tardar, sete dias úteis» e «pelo menos, quinze dias úteis» após a reclassificação.

— Os operadores devem declarar o método de poda ao organismo de tutela e gestão na declaração prévia de atribuição de parcelas.

— Os operadores devem atualizar o registo de controlo de maturação e os dados relativos ao teor de açúcares das uvas por unidade de cultura ou o título alcoométrico volúmico por contentor.

Estas alterações não se aplicam ao documento único.

14. **Pontos principais a verificar**

O quadro do capítulo III do caderno de especificações foi atualizado relativamente ao controlo dos produtos. Todos os lotes de vinhos engarrafados são inspecionados.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Corbières-Boutenac

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Características organoléticas:

São vinhos tintos secos, tranquilos.

O «Corbières-Boutenac» é um vinho tinto seco, envelhecido. As castas *carignan* N, *grenache* N, *mourvèdre* N e *syrah* N devem constituir, pelo menos, 70% do lote e a casta *carignan* N, pelo menos, 30%. Sendo um vinho de guarda, deve ser envelhecido até 31 de dezembro do ano seguinte ao da colheita. Durante este período, permanece, pelo menos, dois meses em garrafa para afinar os taninos.

Os vinhos jovens são geralmente de cor intensa e têm reflexos violeta. Desenvolvem aromas de especiarias e de frutos maduros. São potentes e generosos na boca, bem estruturados, com taninos suaves e harmoniosos, a que se juntam agradáveis notas de moca, especiarias e caramelo. São encorpados, quentes e persistentes.

Características analíticas

Os vinhos tintos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 13%;

Os lotes de vinho prontos para comercialização têm um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose):

— inferior ou igual a 3 gramas por litro, nos vinhos com título alcoométrico volúmico natural inferior ou igual a 14%;

— inferior ou igual a 4 gramas por litro, nos vinhos com título alcoométrico volúmico natural superior a 14%.

Os vinhos prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,4 gramas por litro. Os teores de acidez total, de acidez volátil e de dióxido de enxofre total são aqueles fixados pela regulamentação europeia.

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

5. **Práticas vitivinícolas**

a) *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

— É proibida a utilização de aparas de madeira;

— São proibidos os tratamentos térmicos das uvas a temperaturas superiores a 40 °C.

— Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime*.

— É proibida a utilização de vinificadores contínuos, prensas contínuas, desengaçadores centrífugos (desengaçadores verticais) e esgotadores de parafuso.

Na lotação dos vinhos:

— As castas *carignan* N, *grenache* N e *mourvèdre* N devem constituir, no seu conjunto, mais de 70% do lote.

— A casta *carignan* N deve constituir, pelo menos, 30% do lote.

— Nenhuma das castas pode representar mais de 80% do lote.

— Os vinhos são envelhecidos até 31 de dezembro do ano seguinte ao da colheita, permanecendo, pele menos, dois meses em garrafa.

— São comercializados, após o envelhecimento, a partir de 1 de janeiro do segundo ano seguinte ao da colheita.

— Todos os lotes são engarrafados.

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 400 pés por hectare. A distância máxima entre as filas não pode ser superior a 2,50 metros.

Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,25 m^2. Esta superfície obtém-se multiplicando a distância da entrelinha pelo espaço entre pés da mesma linha. Nas vinhas plantadas em quadrado ou quincôncio e conduzidas em taça, cada pé dispõe de uma superfície máxima de 3 m^2.

A condução em taça requer poda curta e um máximo de 6 talões por pé. Cada talão tem um máximo de 2 olhos francos.

A condução em cordão Royat requer poda curta:

— quer com um máximo de seis talões por pé e dois olhos francos por talão;

— quer com um máximo de 10 talões por pé e um olho franco por talão.

A rega pode ser autorizada.

A carga máxima média por parcela é fixada em 7 000 kg por hectare. Quando a rega é autorizada, a carga média máxima das parcelas irrigadas é de 5 500 kg por hectare.

As uvas com menos de 224 gramas de açúcar por litro de mosto não podem considerar-se completamente maduras.

As uvas da casta *carignan* N são colhidas manualmente e transportadas inteiras até ao local da vinificação.

b) *Rendimentos máximos*

50 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação, elaboração, envelhecimento e engarrafamento dos vinhos efetuam-se no território dos seguintes municípios do departamento de Aude, com base no código geográfico oficial de 2019: Boutenac, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint--Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan-des-Corbières.

7. **Principais castas de uva de vinho**

Carignan N

Grenache N

Mourvèdre N – *Monastrell*

Syrah N – *Shiraz*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

No centro do departamento de Aude, entre Carcassonne e Narbonne, em redor do maciço de Pinada de Boutenac, que culmina a 273 metros de altitude, a área geográfica é delimitada:

— por três rios, o Orbieu, a norte, o Aussou, a leste, e o Nielle, a oeste;

— a sul, pelos planaltos calcários de Thézan-des-Corbières e Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse.

Esta unidade geográfica exposta a sul-sudoeste, de relevo pouco acentuado, é formada por uma sucessão de pequenas colinas com longas linhas de cumeada recobertas de pinhais.

As vinhas ocupam a maior parte das encostas até aos 180 metros de altitude, aproximadamente. As vinhas da denominação de origem controlada «Corbières-Boutenac», implantadas numa zona de clima mediterrânico, estão protegidas da influência marítima por uma série de colinas e expostas à influência dos ventos do noroeste. Os solos são pobres e muito pedregosos, mas suficientemente profundos para permitir um bom desenvolvimento das raízes.

As condições naturais impedem o estresse hídrico estival favorecendo a maturação das uvas. No entanto, a planta vai adquirindo gradualmente o seu equilíbrio, razão pela qual as castas mais robustas, *mourvèdre* N e *carignan* N, entram mais tarde na produção.

Estas condições naturais são particularmente favoráveis às castas mediterrânicas históricas, *grenache* N, *mourvèdre* N e *carignan* N, que se adaptaram bem à casta *syrah* N introduzida no Languedoc-Roussillon no início da década de 80. Em contextos mais frios, a *syrah* N confere aos vinhos as notas aromáticas tão desejadas e originais.

A *carignan* N é uma casta rústica que resiste bem ao vento e à seca. Os viticultores cultivam preferencialmente esta casta nos solos mais pobres da região de «Boutenac», o seu território de eleição. Os vinhos jovens têm taninos duros e agrestes que afinam, todavia, durante o período de estágio.

A variedade *grenache* N dá-se preferencialmente em solos pedregosos. Adapta-se ao vento e às condições mais quentes, conferindo ao lote o seu frutado, riqueza alcoólica e amplitude aromática.

A casta *mourvèdre* N dá-se particularmente bem em solos muito quentes com bom regime hídrico. Adapta-se lentamente e só entra nos lotes a partir do sexto ano de plantação, conferindo aos vinhos notas delicadas e um ligeiro caráter tânico muito apreciado.

Os solos, o clima e a experiência dos viticultores no cultivo de castas, métodos de condução (poda curta para as castas mediterrânicas), práticas de cultivo (colheita manual) e estágio (um ano obrigatório, com dois meses de afinamento em garrafa), contribuem para a produção de um produto original, que se destacou na região de «Corbières», tendo sido reconhecido como denominação de origem controlada em 2005.

A integração, nas condições de produção, de um período de estágio em garrafa na área geográfica delimitada e na área de proximidade imediata visa uma melhor preservação da qualidade e da especificidade do produto e, consequentemente, da reputação da denominação de origem controlada.

Esta denominação de origem controlada, embora recentemente registada, tem uma longa tradição vitivinícola. A vinha existia já na época romana, como demonstra a referência a «Villa major», mais tarde «Villemajou», a mais antiga herdade vinícola da região de Corbières, parte do município de Boutenac, no centro da área geográfica.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na zona geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação, para a vinificação, elaboração, estágio e acondicionamento dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios do departamento de Aude, com base no código geográfico oficial de 2019: Bizanet e Narbonne.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

a) pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que:

   — se trate de um lugar registado no cadastro;

   — o lugar conste da declaração de colheita.

   O nome do lugar registado no cadastro é impresso em carateres de dimensão igual ou inferior, quer em largura, quer em altura, a metade dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

b) pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais alargada de «Corbières».

As dimensões dos carateres desta unidade geográfica não ultrapassam, nem em altura nem em largura, metade dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos são envelhecidos até 31 de dezembro do ano seguinte ao da colheita, permanecendo, pelo menos, dois meses em garrafa.

A integração, nas condições de produção, de um período de estágio em garrafa na área geográfica delimitada e na área de proximidade imediata visa uma melhor preservação da qualidade e da especificidade do produto e, consequentemente, da reputação da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb40cd8d-b50b-496a-9338-b05361e352b3