C/2024/5920

1.10.2024

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/2024/5920)

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

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Saint-Joseph»

PDO-FR-A0200-AM02

Data da comunicação: 24.7.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Rotulagem**

Completou-se o ponto XII – Regras de apresentação e rotulagem – ponto 2) Disposições específicas do capítulo I do caderno de especificações da denominação «Saint-Joseph» para incorporar as regras relativas à rotulagem da menção da unidade geográfica mais vasta «Vignobles de la Vallée du Rhône», em conformidade com as condições estabelecidas na convenção assinada entre os diferentes órgãos de defesa e de gestão em causa. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que todas as menções obrigatórias e ser impressa em carateres do mesmo tipo e da mesma cor que os da denominação, sem que a dimensão da menção exceda dois terços da da denominação.

Esta modificação é introduzida no ponto «Condições adicionais – rotulagem» do documento único.

2. **Declarações obrigatórias**

Atualizou-se o capítulo II do caderno de especificações da denominação «Saint-Joseph», a fim de alinhar as obrigações declarativas dos operadores junto do órgão de defesa e de gestão com o plano de controlo da denominação.

Esta atualização não afeta o documento único.

3. **Referência à entidade de controlo**

Atualizou-se o capítulo III do caderno de especificações, na parte II – Referência à entidade de controlo, de modo a especificar que a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações assenta num plano de controlo aprovado, a efetuar por um organismo terceiro que oferece garantias de competência, imparcialidade e independência, por delegação do INAO.

Esta atualização não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Saint-Joseph

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

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

3.1. *Código da nomenclatura combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluídos os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. critérios analíticos

BREVE DESCRIÇÃO

A denominação de origem «Saint-Joseph» é reservada aos vinhos tranquilos brancos e tintos.

Estes vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %.

Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos têm um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,4 gramas por litro.

Na fase de acondicionamento, os vinhos apresentam um teor de açúcares fermentáveis (glucose e frutose):

— inferior ou igual a 3 gramas por litro, no caso dos vinhos com título alcoométrico volúmico natural inferior ou igual a 13,5 %,

— inferior ou igual a 4 gramas por litro, no caso dos vinhos com título alcoométrico volúmico natural superior a 13,5 %.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não pode exceder 13 %.

Os teores de acidez total, de acidez volátil e de dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação da União.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

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

2. Descrição organolética dos vinhos

BREVE DESCRIÇÃO

Em 2010, 90 % da produção é composta por vinhos tintos. Estes provêm maioritariamente da casta *syrah* N, ou *serine*.

Têm um caráter aromático muito marcado pela elegância e leveza, evocando muitas vezes notas frutadas, de especiarias, de alcaçuz ou de sub-bosque. Na boca, procura-se o aveludado dos taninos. O impacto das variações dos solos e do mesoclima faz-se sentir principalmente nas estruturas tânicas, que são mais rústicas e amadurecem mais lentamente nos vinhos provenientes de parcelas com solos calcários.

Os vinhos brancos, menos significativos, representam apenas 10 % da produção. São produzidos principalmente a partir da casta *marsanne* B (95 % do encepamento branco), plantada sobretudo em solos caracterizados pela presença de calcário. São vinhos secos muito aromáticos, com notas salientes de flores brancas melíferas. Na boca, apresentam um equilíbrio original sublinhado pela gordura.

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática de cultivo

— As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 500 pés por hectare;

— Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,30 metros quadrados; esta superfície obtém-se multiplicando a distância entrelinhas pelo espaço entre pés da mesma linha.

— As vinhas são plantadas com uma distância entre as linhas inferior ou igual a 2,50 metros.

As vinhas são podadas com um máximo de 10 olhos francos por pé, de acordo com as seguintes técnicas:

— poda curta com talões (taça, cordão de Royat com um ou dois braços);

— poda Guyot simples.

A altura máxima do cordão é de 0,60 metros. Esta altura é medida do solo até à parte inferior dos braços da cepa.

Os vinhos são produzidos a partir de uvas vindimadas à mão. Os cachos são transportados inteiros até ao local de vinificação.

2. Prática enológica específica

É proibida a utilização de pedaços de madeira.

Para além da disposição acima descrita, as práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime*.

5.2. *Rendimentos máximos*

46 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação e a elaboração dos vinhos são conduzidas no território dos municípios seguintes:

— Departamento de Ardèche: Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône, Vion;

— Departamento de Loire: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Boeuf.

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

Marsanne B

Roussanne B

Syrah N – *shiraz*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica situa-se na margem direita do Ródano e está delimitada entre as áreas geográficas das denominações de origem controladas «Saint-Péray», a sul, e «Condrieu», a norte.

Na organização das denominações de origem controladas do vale do Ródano, a denominação de origem controlada «Saint-Joseph» faz parte dos «Crus des Côtes du Rhône».

A vinha estende-se por cerca de 60 quilómetros ao longo de um eixo norte-sul acima do Ródano, situada preferencialmente em zonas climáticas mais favoráveis, com exposição sul/sudeste e encaixada na fronteira oriental do Maciço Central.

A área geográfica é assim cuidadosamente delimitada, abrangendo o território de 23 municípios no departamento de Ardèche e de três municípios no departamento de Loire.

O clima, localmente descrito como «Lyonnais», é continental, embora seja influenciado pelas últimas brisas mediterrânicas que sobem pelo vale do Ródano. O vento setentrional, localmente conhecido por «Bise», é o mais comum. Frio e seco, permite secar a folhagem e limitar o desenvolvimento de doenças criptogâmicas, mas cria também condições de temperatura mais desafiantes para a maturação das uvas. Este contexto ventoso implica a escolha de locais relativamente protegidos e com boa exposição solar para a vinha. O vento do sul, menos frequente, é quente e húmido, promovendo uma boa maturação, embora seja frequentemente um vetor de chuva.

Historicamente, o desenvolvimento da viticultura e do comércio de vinhos está intimamente ligado à margem esquerda do Ródano, tendo em conta, por um lado, o facto de a parte oriental da área geográfica pertencer à cidade de Vienne, conhecida como «la vineuse» e capital do Allobrogicum e, por outro, as estreitas relações entre os municípios vitícolas de Tournon e Tain-l'Hermitage, que estão situados em lados opostos do Ródano, numa área onde o rio se estreita. A colina de Tain-l'Hermitage assenta, além disso, num substrato geológico formado por um fragmento de maciço granítico que o Ródano separou da montanha de Tournon. Por último, as castas deste setor, de ambas as margens do Ródano, privilegiaram um tríptico idêntico: as castas *syrah* N, *marsanne* B e *roussanne* B.

Apesar das vicissitudes da história, que interromperam, em alguns momentos, esta ligação entre as duas margens, a comunidade humana da região conseguiu preservar e valorizar o seu saber-fazer, e, com determinação, desenvolver uma qualidade específica que se reflete no renome e na notoriedade dos seus vinhos, conhecidos sob as denominações «vinhos de Tournon» e, por vezes, «vinhos de Mauves». Graças a esta experiência, a vinha expandiu-se para outros municípios a norte de Tournon, preservando a sua identidade.

As influências mediterrânicas, notáveis nas encostas mais expostas deste território, atenuam as condições meteorológicas rigorosas do norte, como o frio e o vento. Estas influências, juntamente com os solos drenantes e quentes, arenosos ou compostos por depósitos de rochas, e o cultivo em socalcos nestas encostas íngremes que o trabalho humano permitiu manter e recuperar, aliadas às castas identitárias e estáveis ao longo do tempo, permitem explorar o potencial da colheita que o saber-fazer partilhado sabe preservar. Mantendo a tradição da vindima manual, os vinicultores que produzem o vinho «Saint-Joseph» contribuem para preservar a originalidade e as características destas vinhas em socalcos.

Os vinhos tintos, produzidos a partir de uvas com boas condições de maturação e colhidas num contexto de controlo hídrico, são notáveis pela sua suavidade e elegância, com uma presença marcante de corpo e complexidade aromática.

Os vinhos brancos, embora representem apenas uma pequena parte da produção, também refletem todo o saber-fazer e as particularidades destas encostas. Provêm principalmente de solos carbonados, cultivados em parcelas idealmente expostas, de onde retiram este equilíbrio especial, em que a gordura prevalece sobre a vivacidade, sustentando um bouquet aromático floral e meloso.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

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

— se trate de um lugar registado no cadastro;

— o nome conste da declaração de colheita.

b) Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais alargada «Cru des Côtes du Rhône» ou «Vignobles de la Vallée du Rhône». As condições de utilização da unidade geográfica mais alargada «Vignobles de la Vallée du Rhône» são especificadas na convenção assinada entre os diferentes organismos de proteção e gestão envolvidos. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que todas as menções obrigatórias e ser impressa em carateres do mesmo tipo e da mesma cor que os da denominação, sem que a dimensão da menção exceda dois terços da da denominação.

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 por derrogação para a vinificação e elaboração dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios:

— Departamento de Ardèche: Alboussière, Arlebosc, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint--Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint--Péray, Soyons, Thorrenc, Toulaud, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux;

— Departamento de Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanos--Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veaunes;

— Departamento de Isère: Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne;

— Departamento de Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Michel sur Rhône, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin;

— Departamento de Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr--sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20ed76a6-b4c3-43a1-8cfd-e8b40379c325