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/2024/6290)

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 APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Côte Rôtie»

PDO-FR-A0199-AM01

Data da comunicação: 25.7.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Área geográfica e área de proximidade imediata

O capítulo I do caderno de especificações da denominação «Côte Rôtie» é completado, sem outras alterações, na parte IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações, ponto 1, «Área geográfica», e ponto 3, «Área de proximidade imediata», acrescentando-se a referência ao *Code officiel géographique* de 1 de janeiro de 2023.

Esta alteração textual permite remeter a área geográfica para a versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) vigente em 2023 e garantir a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

O documento único é completado com esta referência, nas rubricas «Área geográfica» e «Condições adicionais – área de proximidade imediata».

2. Rotulagem

O capítulo I do caderno de especificações da denominação «Côte Rôtie» é completado na parte XII, «Regras de apresentação e rotulagem», ponto 2, «Disposições específicas», a fim de incorporar as regras relativas à rotulagem da menção da unidade geográfica mais vasta «Vignobles de la Vallée du Rhône», em conformidade com as condições previstas na convenção celebrada entre os vários organismos de defesa e de gestão em causa. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que o conjunto das menções obrigatórias e ser impressa em carateres com o mesmo desenho gráfico e a mesma cor que os da denominação, desde que as suas dimensões não excedam dois terços das da denominação.

Esta alteração é introduzida no ponto «Condições adicionais — Rotulagem» do documento único.

3. Obrigações em matéria de declaração

O capítulo II do caderno de especificações da denominação «Côte Rôtie» foi atualizado, a fim de harmonizar as obrigações dos operadores em matéria de declaração ao organismo de proteção e de gestão com o plano de controlo da denominação.

Esta atualização não afeta o documento único.

4. Referência à estrutura de controlo

Atualizou-se o capítulo III do caderno de especificações, na parte II, relativa à estrutura 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.

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

Esta atualização não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Côte Rôtie

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, 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)**

BREVE DESCRIÇÃO

A denominação de origem «Côte Rôtie» está reservada aos vinhos tintos tranquilos. Estes vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %.Na fase de acondicionamento, os vinhos apresentam um teor de ácido málico inferior ou igual a 0,4 g por litro. Na fase de acondicionamento, os vinhos apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose):

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

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

— Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não ultrapassa os 13 %.

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

A denominação de origem controlada «Côte Rôtie» só é reconhecida para os vinhos tintos. A sua cor escura, quase preta, característica da casta *syrah* N, evolui com o tempo para tons granada. O aroma combina complexidade e elegância com notas de frutos negros e de especiarias e, por vezes, de violeta, quando a casta *viognier* B está presente na mistura. Ao envelhecer, o aroma evolui para notas ligeiramente fumadas (pão torrado, café, cacau, etc.) e de fruta cozida ou cristalizada. Na boca, a sua estrutura é caracterizada por taninos sedosos, combinados com um caráter redondo mais pronunciado na presença da casta *viognier* B, que é vinificada, segundo o costume, por mistura de uvas dentro dos limites de uma pequena percentagem. A suavidade dos taninos favorece igualmente a utilização de um método de vinificação tradicional que consiste na maceração de cachos inteiros ligeiramente pisados em contacto com a manta submersa.

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**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática de cultivo

— As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 6 000 pés por hectare;

— Cada pé ocupa uma superfície máxima de 1,70 m²; esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre linhas pelo espaçamento entre pés;

— A distância entre filas de videiras é igual ou inferior a 2 metros.

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

— poda curta (taça com um máximo de 5 talões por pé, cordão de Royat com um ou dois braços);

— poda Guyot simples.

Durante o ano de formação, no máximo 10 olhos francos por planta após a despampa, que deve ser efetuada o mais tardar até 1 de julho.

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 aparas de madeira.

Para além da disposição supramencionada, as práticas enológicas devem cumprir 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. 46 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação e elaboração dos vinhos ocorrem no território dos seguintes municípios do departamento de Rhône, com base no *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial) de 2023: Ampuis, Saint-Cyr-sur-le-Rhône e Tupin-et-Semons.

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

Viognier B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

Situada no extremo norte das grandes vinhas da denominação de origem controlada «Côtes du Rhône», a denominação de origem controlada «Côte Rôtie» é também o bastião mais setentrional da casta *syrah* N.

No sistema de denominações de origem controladas de Vallée du Rhône, a denominação de origem controlada «Côte Rôtie» é um dos «Crus des Côtes du Rhône».

As vinhas situam-se a cerca de 40 quilómetros a sul de Lyon, no extremo oriental do Maciço Central, em encostas íngremes com vista para a margem direita do Ródano e viradas para a parte sul da cidade de Viena. Este relevo, que é impressionante no seu conjunto, oferece uma paisagem de contrastes, em função das intervenções do homem que o procura domar, a fim de o valorizar da melhor forma possível.

A área geográfica abrange, deste modo, três municípios do departamento de Rhône: Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône e Tupin-Semons.

No vale de «Côte Blonde» e nas zonas afins, onde as parcelas apresentam solos de cor clara, a erosão do substrato rochoso dá origem a areias argilosas muito friáveis e instáveis, ou «arzel», que não podem ser cultivadas sem serem retidas por uma série de muros baixos de pedra seca, conhecidos localmente como «cheys».

No vale de «Côte brune» ou nas áreas em que as parcelas apresentam solos equivalentes caracterizados por uma cor escura, a matriz argilosa de maior dimensão proporciona uma maior estabilidade. A encosta é então disposta em socalcos estreitos ou «muretes», formando uma espécie de escadaria que acolhe as vinhas nos seus degraus relativamente planos.

O clima, aqui descrito como «lionês», é semicontinental, embora beneficie das últimas influências mediterrânicas que chegam através do vale do Ródano. O vento do norte, localmente denominado «Bise», é frequente. A orientação geral da vinha a sudeste confere-lhe uma posição relativamente abrigada e soalheira.

Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

As vinhas de «Côte Rôtie» são provavelmente das mais antigas do vale do Ródano. Existem amplas provas da sua existência no passado, em especial no sítio arqueológico de Saint-Roman-en-Gal, que confina com os vinhedos da «Côte Rôtie» e é conhecido pelos numerosos mosaicos descobertos nos vestígios das vilas romanas.

De entre estas obras pictóricas, uma representa uma cena de vindima e de pisa das uvas, bem como o revestimento com pez de uma talha (mosaico do calendário agrícola, início do século III, Museu de Saint Germain-en-Laye – proveniência de Saint-Romain-en-Gal). Na altura, o vinho era resinado e, por conseguinte, descrito como «picatum» (pegajoso) e conhecido como vinho alóbrogo («Allobrogica»). (A. FERDIERE, *Les campagnes en gaule romaine*, Vol. 2, p. 87).

O desenvolvimento inicial da vinha nesta região está, pois, provavelmente ligado à paz romana, que permitiu aos Alóbrogos, cujo território incluía uma parte da margem direita do Ródano, em frente a Viena, adquirir a cidadania romana e, por conseguinte, o direito de plantar vinha. O «Allobrogica» é muito popular no início do século dos Antoninos (século II d.C.).

Por outro lado, na Idade Média, estes vinhos do vale do Ródano tinham dificuldade em chegar ao Norte de França devido aos direitos exorbitantes exigidos pelas cidades ribeirinhas do Ródano, nomeadamente Lyon e Mâcon. (R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France*).

Para ultrapassar este obstáculo, o século XVII assistiu ao desenvolvimento do comércio de vinhos do vale do Ródano, que chegaram a Paris, desta vez subindo o curso do rio Loire. De facto, em Condrieu, o vale do Ródano só está separado do vale do Loire por uma distância de cerca de quarenta quilómetros, que pode ser atravessada por uma zona de baixa altitude do maciço de Pilat. Mais a norte, os canais de Briare e de Loing ligam o Loire ao Sena para entrar em Paris.

Neste período, a «Côte Rôtie» prosperou, mas a partir do século XIX sucederam-se as dificuldades. A filoxera começou por destruir uma grande parte dos vinhedos, como salientam os escritos de um alsaciano de passagem pelo vale do Ródano em 1893: «As vinhas tão famosas no passado estão quase destruídas; apenas subsistem algumas cepas nas encostas de Côte Rôtie, de Ampuis e de Condrieu» (Jean Felbert, *Histoire d'une famille alsacienne*, A. PICARD e RAAN).

Em seguida, a Primeira Guerra Mundial e, por último, a industrialização do vale do Ródano reduziram drasticamente a mão de obra, indispensável para trabalhar estas encostas íngremes, as quais deixam muito pouco espaço para veículos de tração ou para o cultivo mecânico.

Durante o século XX, a vinha quase desapareceu. Foi necessário esperar até aos anos 1960 para se assistir ao renascimento da vinha de «Côte Rôtie».

Em 2010, as vinhas recuperaram o seu lugar e ocuparam as superfícies existentes antes da crise filoxérica.

A enciclopédia Roret (1921) sugere que, no início do século XX, só os vinhos do município de Ampuis (e do município de Verinay ou Verenay, atualmente pertencente a Ampuis) eram elegíveis para a denominação «Côte Rôtie».

No entanto, os municípios de Ampuis e de Tupin-Semons foram inicialmente incluídos na área geográfica da denominação de origem controlada «Côtes du Rhône», em 19 de novembro de 1937, e só o decreto de 18 de outubro de 1940 reconheceu a denominação de origem controlada «Côte Rôtie» para estes dois municípios.

Por último, uma alteração ao decreto de 21 de dezembro de 1966 alargou a área geográfica ao município vizinho de Saint-Cyr-sur-le-Rhône.

A maior parte do encepamento é constituído pela casta *syrah* N ou «serine» ou «seriné», uma casta emblemática desta vinha. Já em 1921, a enciclopédia Roret afirmava que «a "*seriné-noir*", "*corbeille-noire*" ou "*damas-noir*", domina as famosas vinhas de Côte Rôtie». Por outro lado, os testes de ADN (JM. Boursicot – INRA – Instituto Nacional de Investigação Agrónoma de Montpellier) demonstraram entretanto com segurança que a casta *syrah* N, derivada das castas *mondeuse* B e *dureza* N, teve origem no Ródano.

A proximidade das vinhas da denominação de origem controlada «Condrieu», que se encontram numa situação semelhante à da casta *viognier* B, explica também, em parte, as práticas que permitiram a plantação desta última nas vinhas de «Côte Rôtie».

Os vinhos brancos de «Côte Rôtie» chegaram a ser produzidos no início do século XVII, produção essa que foi, no entanto, rapidamente abandonada devido à proximidade dos prestigiados vinhos das denominações de origem controlada «Condrieu» e «Château-Grillet».

A presença histórica da casta *viognier* B no encepamento é indicativa desta produção.

A hipótese mais aceite para a origem do nome desta vinha é a de uma denominação ligada à imagem estival das encostas «queimadas» (torradas) pelo sol.

O registo escrito mais antigo da utilização da denominação «Côte Rôtie» remonta, pelo menos, a 1698 (*A journey to Paris in the year 1698 ou voyage de Lister* – tradução e edição de 1873).

A fama dos vinhedos de «Côte Rôtie» assenta essencialmente na reputação de dois vales. A enciclopédia Roret (1921) revela, no que diz respeito aos vinhos do distrito de Lyon: «Os vinhos tintos mais apreciados são colhidos no município de Ampuis, que se divide em duas partes, designadas Côte Brune e Côte Blonde».

Do mesmo modo, o *Atlas de la France vinicole*, de L. Larmat, apresenta um mapa das vinhas no qual, para além das localidades cadastradas, figuram as denominações «Côte Blonde» e «Côte Brune», separadas pela ribeira de Fontgent.

Entre as muitas lendas em torno da origem da reputação destas duas «Côtes», uma oferece uma explicação poética. Terão sido alegadamente designadas por um professor de Ampuis que tinha duas filhas, uma morena e outra loura. Outra explicação, mais científica, para esta diferenciação é a origem geológica do substrato em que as vinhas estão enraizadas.

Efetivamente, a «Côte Blonde» assenta num substrato constituído principalmente por gnaisse. A alteração destas rochas deu origem a solos siliciosos de cor clara, frequentemente recalcificados por contribuições de loesse sobre o planalto.

Em contrapartida, a «Côte Brune» assenta num substrato constituído por micaxistos que, devido a alterações, desenvolveram solos menos siliciosos, mais argilosos, mais ricos em ferro e de cor escura. As parcelas plantadas com uma mistura das castas *syrah* N e *viognier* B são mais frequentes na «Côte Blonde» do que na «Côte Brune».

Em 2009, a área de produção abrangia cerca de 250 hectares, com uma produção média anual de cerca de 10 000 hectolitros, dividida por uma centena de produtores, incluindo cerca de sessenta adegas privadas. A denominação de origem controlada «Côte Rôtie» só é reconhecida para os vinhos tintos.

A sua cor escura, quase preta, característica da casta *syrah* N, evolui com o tempo para tons granada.

O aroma combina complexidade e elegância com notas de frutos negros e de especiarias e, por vezes, notas violeta, quando a casta *viognier* B está presente na mistura.

Ao envelhecer, o aroma evolui para notas ligeiramente fumadas (pão torrado, café, cacau, etc.) e de fruta cozida ou cristalizada.

Na boca, a sua estrutura é caracterizada por taninos sedosos, combinados com um caráter redondo mais pronunciado na presença da casta *viognier* B, que é vinificada, segundo o costume, por mistura de uvas dentro dos limites de uma pequena percentagem. A suavidade dos taninos favorece igualmente a utilização de um método de vinificação tradicional que consiste na maceração de cachos inteiros ligeiramente pisados em contacto com a manta submersa. Na margem direita do Ródano, a combinação de um mesoclima denominado «lionês», de uma situação topográfica de encostas muito íngremes sobranceiras ao rio Ródano e de um complexo geopedológico de origem metamórfica que exige a intervenção constante do homem para criar socalcos e muros baixos harmoniosos, oferece à casta *syrah* N, a «rainha» da denominação «Côte Rôtie», bem como à casta *viognier* B, condições ótimas de desenvolvimento e de maturação, permitindo a produção de um vinho tinto original que combina robustez e elegância.

Estas duas castas, plantadas no limite das suas possibilidades de cultivo, podem exprimir todo o seu potencial se forem plantadas em parcelas bem delimitadas, nas melhores encostas expostas e protegidas dos efeitos nefastos dos ventos frios.

A antiguidade desta vinha pré-romana só é comparável à sua reputação sob a denominação «Côte Rôtie», comprovada desde, pelo menos, o século XVII.

A transmissão das práticas de cultivo da vinha em estacas e de proteger os solos frágeis, constituídos por leucognaisse ou micaxistos e migmatitos, através da construção de socalcos ou de muros altos, permitiu que esta vinha conservasse o seu caráter distintivo desde a antiguidade. Esta, juntamente com a paisagem associada, contribui para a sua notoriedade lendária, construída em particular sobre a dualidade da «Côte Brune» e da «Côte Blonde», ligada aos contrastes do solo, da vinificação e da estrutura dos vinhos.

Ao manter a tradição de vindima manual, os viticultores de «Côte Rôtie» contribuem para preservar a originalidade e as características desta vinha de encosta.

A exposição destas encostas queimadas pelo sol é provavelmente a causa da denominação «Côte Rôtie».

Não obstante os escritos de inúmeros autores da Antiguidade, entre os quais o médico Celso, o naturalista Plínio, o Antigo, o historiador Plutarco, o agrónomo Columela e o poeta Marcial, que mencionam o «Allobrogica», um vinho de Viena produzido na região de Allobroges, um dos primeiros registos escritos da reputação estabelecida dos vinhos de Ampuis data de 1592, quando os habitantes deste município receberam Laurent de Maugiron acompanhado pelo Duque de Mayenne, a quem «apresentaram o seu afamado vinho» (*Histoire et généalogie de la famille de Maugiron, en Viennois, 1257-1767*, de H. de TERREBASSE, Ed. 1905).

A reputação dos vinhos de «Côte Rôtie» é resumida numa edição de 1781 da *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* (prefácio, volume 1, FAUJAS de SAINT-FONDS): «Os vinhos da Côte Rôtie (e os de Hermitage) gozam de uma reputação sustentada há tanto tempo que mereciam pormenores especiais sobre as variedades de uvas e a exposição e o cultivo das vinhas que os produzem».

Mais adiante, na mesma obra, duas passagens laudatórias corroboram a reputação deste vinho, classificado pelo primeiro vereador de Viena (fevereiro de 1780) como o primeiro entre os de Viena e considerado igual aos melhores vinhos franceses.

Esta reputação é frequentemente indissociável da dos outros «crus das Côtes du Rhône setentrionais», como o demonstra este extrato do *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* [Tratado teórico e prático sobre a cultura da vinha] (Volume 1 – CHAPTAL, PARMENTIER, DUSSIEUX – 1801): «Os célebres vinhos Hermitage, Côte Rôtie e Condrieu são produzidos nas encostas limítrofes do Ródano».

A reputação deste vinho não para de crescer, assente na sua qualidade e delicadeza e apoiada tanto por uma paisagem e por um vinhedo espetacular, reconhecido como denominação de origem controlada em 1940, como pela propriedade de todo um «país» através da organização anual do «Marché aux vins d' Ampuis» (mercado dos vinhos de Ampuis) desde 1928.

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

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, com base no *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial) de 2023:

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

— Departamento de Drôme: Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol-Veaunes unicamente para o município de Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur--Rhône, Tain-l'Hermitage;

— Departamento de Isère: Chonas-l'Amballan, Les Côtes-d'Arey, Les Roches-de-Condrieu, Reventin-Vaugris, Saint--Clair-du-Rhône, Seyssuel, Vienne;

— Departamento de Loire: Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin;

— Departamento de Rhône: Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Romain-en-Gal.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

a) Pode indicar-se nos rótulos 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,

   — conste da declaração de colheita.

b) Pode indicar-se nos rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome da unidade geográfica mais vasta «Cru des Côtes du Rhône» ou «Vignobles de la Vallée du Rhône». As condições de utilização da unidade geográfica mais vasta «Vignobles de la Vallée du Rhône» são especificadas na convenção assinada entre os diferentes organismos de proteção e de gestão em causa. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que o conjunto das menções obrigatórias e ser impressa em carateres com o mesmo desenho gráfico e a mesma cor que os da denominação, desde que as suas dimensões não excedam dois terços das da denominação.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dceb7462-aee6-4db6-a6f7-a7d5cb91349e