C/2024/5570

20.9.2024

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/2024/5570)

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

«Curtefranca»

PDO-IT-A1042-AM02

Data da comunicação: 26.6.2024

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Normas vitícolas — altitude das vinhas**

Suprimiu-se a limitação no que respeita à altitude das vinhas. A possibilidade de cultivar a vinha em zonas mais frias inscreve-se numa estratégia global de combate aos efeitos do aumento generalizado das temperaturas. Trata-se também de um importante alinhamento pelo caderno de especificações da denominação «Franciacorta», tendo em conta a coexistência destas duas denominações na mesma área de produção.

A alteração diz respeito ao artigo 4.1 do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

2. **Normas vitícolas — rendimento das uvas por hectare**

O rendimento máximo reivindicável do «Curtefranca bianco» (Curtefranca branco) baixou de 11 toneladas/ha para 10 toneladas/ha, uniformizando-o com o rendimento do «Franciacorta». Vantagens obtidas: em primeiro lugar, a melhor qualidade, devido à redução da produção e, em segundo, um benefício em termos de gestão. Tal resulta numa grande simplificação, em especial no que toca à utilização de excedentes.

A alteração diz respeito ao artigo 4.4 do caderno de especificações e à secção 5.2 («Rendimentos máximos») do documento único.

3. **Normas vitícolas — quantidade de uvas reivindicáveis**

Reduziu-se a quantidade reivindicável de uvas nos dois primeiros anos a partir da primeira campanha vitícola a contar da plantação da vinha, de modo a alinhar esta quantidade pela prevista para a denominação «Franciacorta» – primeiro ano: zero (inalterado); segundo ano: zero (reduzido em 4,4 toneladas/ha); terceiro ano: 6 toneladas/ha (texto novo).

A alteração diz respeito ao artigo 4.5 do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

4. **Descrição e apresentação**

Importa precisar que as menções ligadas à cor dos vinhos, ainda que se trate de menções facultativas, devem constar do mesmo campo visual que as outras menções obrigatórias e não podem figurar por cima do nome da denominação. Este requisito só deve ser cumprido neste contexto. Se também for aposto um rótulo dito «de prestígio», não será necessário voltar a respeitar a esta última condição. Simultaneamente, e para harmonizar a comunicação sobre a DOP, o rótulo de prestígio deverá obrigatoriamente incluir o nome da denominação «Curtefranca» em carateres com, no mínimo, 3 mm de altura.

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

A alteração diz respeito ao artigo 7.6 do caderno de especificações e ao ponto 9 («Outras condições – Disposições adicionais relativas à rotulagem») do documento único.

5. **Regras de vinificação, características de consumo, designação e apresentação — atualização da regulamentação**

Atualizaram-se as referências regulamentares aos artigos 5.º, 6.º e 7.º do caderno de especificações. Trata-se de alterações formais que não dizem respeito ao documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Curtefranca

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)**

—

1. Curtefranca rosso e Curtefranca rosso com a menção «vigna»

BREVE DESCRIÇÃO

Cor vermelha viva com reflexos rubi brilhantes. Na versão «vigna», vermelho intenso com reflexos grená. Nariz: frutado característico, eventualmente herbáceo, boca: corpo médio, seco, vinoso, harmonioso e aveludado. Mais estrutura e complexidade no «vigna» graças ao envelhecimento em casco de madeira e em garrafa. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 % em volume (12 % vol. se ostentar a menção «vigna»); extrato não redutor mínimo: 18 g/l (20 g/l se ostentar a menção «vigna»).

Os parâmetros analíticos que não figuram no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): –

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): –

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

2. Curtefranca bianco e Curtefranca bianco com a menção «vigna»

BREVE DESCRIÇÃO

Cor de palha com reflexos esverdeados, mais intensa nos vinhos com a menção «vigna». Nariz: delicado, floral, característico. Boca: seco e leve, saboroso e harmonioso. Mais estrutura e complexidade no «vigna» graças ao envelhecimento em casco de madeira e em garrafa. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 % em volume (12 % vol. se ostentar a menção «vigna»); extrato não redutor mínimo: 15 g/l (17 g/l se ostentar a menção «vigna»).

Os parâmetros analíticos que não figuram no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Curtefranca rosso

   68 hectolitros por hectare

2. Curtefranca rosso

   10 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Curtefranca rosso com a menção «vigna»

   54,4 hectolitros por hectare

4. Curtefranca rosso com a menção «vigna»

   8 000 quilogramas de uvas por hectare

5. Curtefranca bianco

   68 hectolitros por hectare

6. Curtefranca bianco

   10 000 quilogramas de uvas por hectare

7. Curtefranca bianco com a menção «vigna»

   61,2 hectolitros por hectare

8. Curtefranca bianco com a menção «vigna»

   9 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas para elaboração dos vinhos «Curtefranca» compreende todos os territórios dos seguintes municípios: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cour Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, parte do território dos municípios de Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago San Martino, situados a norte das estradas nacionais n.º 573 e n.º 11, e parte do território do município de Brescia.

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

Cabernet-franc T— cabernet

Cabernet-sauvignon T — cabernet

Carménère T – cabernet-nostrano

Chardonnay B

Merlot T

Pinot bianco B — pinot

Pinot nero T — pinot

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Curtefranca

A área de produção dos vinhos «Curtefranca» situa-se na proximidade do lago Iseo e dele retira benefícios. No verão, o calor é atenuado pelas correntes de ar que circulam ao longo do corredor formado pelo vale de Camonica e do lago sendo que, no inverno, o lago restitui o calor acumulado, contribuindo assim para moderar as temperaturas. Do ponto de vista pedológico, a área de produção é heterogénea, contando com seis unidades vitícolas. As vinhas marcam presença de forma espontânea desde a pré-história. Documentos dos séculos IX, X e XI, como resulta dos mapas de importantes mosteiros, testemunham a disseminação da cultura da vinha em toda a região, facilitada pelas condições edafoclimáticas favoráveis.

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

Acondicionamento, rotulagem, outros requisitos

Quadro jurídico:

Legislação da União Europeia

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Na apresentação e descrição do produto, as menções «bianco» (branco) e «rosso» (tinto) são facultativas. Se forem colocadas no campo visual em que figuram todas as menções obrigatórias, devem constar imediatamente por baixo da denominação «Curtefranca» e da especificação «denominazione di origine controllata» e sempre em carateres impressos, cuja altura e dimensão não devem exceder dois terços das usadas para indicar a denominação.

Se for colocado um rótulo de prestígio, é obrigatório indicar a denominação «Curtefranca» em carateres com, no mínimo, 3 mm de altura. As outras menções que podem constar do rótulo não estão sujeitas a quaisquer restrições em termos de dimensão em relação à denominação «Curtefranca».

Hiperligação para o caderno de especificações

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21586