C/2024/7445

16.12.2024

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/2024/7445)

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

«Champagne»

PDO-FR-A1359-AM05

Data da comunicação: 01.10.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Encepamento

No capítulo I, parte V, n.º 2, alínea b), do caderno de especificações, é aditado o seguinte parágrafo:

«A fim de promover a redução dos fatores de produção fitossanitários nas zonas adjacentes de zonas habitadas/urbanizadas, as superfícies plantadas com a casta *voltis* B e situadas a uma distância inferior a 20 metros dos locais referidos no artigo L253-7-1, no artigo L253-7, parte I e no artigo L253-8, parte III, do *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima) não serão tidas em conta no cálculo das superfícies de castas "com interesse para fins de adaptação" até ao limite de 5 % da superfície da exploração declarada como DOC.»

O comité nacional competente do Instituto Nacional de Origem e Qualidade decidiu autorizar, para as denominações que apresentem pedido, o cultivo de castas que melhor se adaptem às alterações climáticas ou que possam dar resposta às expectativas da sociedade no respeitante à utilização de produtos fitofarmacêuticos.

A inclusão deste tipo de castas num caderno de especificações está sujeita a determinadas regras, nomeadamente no que respeita às percentagens máximas das castas na exploração. As plantações de castas resistentes às principais doenças da vinha nas áreas adjacentes de zonas habitadas/urbanizadas não são tidas em conta no cálculo desta percentagem.

Estas alterações não afetam o documento único.

2. Reserva de parte da colheita

No capítulo I, parte VIII, n.º 3, do caderno de especificações, o primeiro parágrafo é alterado do seguinte modo: o número 8 000 é substituído por 10 000.

O volume máximo de vinhos de base que pode ser colocado em reserva por um operador é aumentado para 10 000 quilogramas de uvas por hectare de superfície de produção.

Este aumento permite atenuar as consequências das variações interanuais e interregionais dos rendimentos, cada vez mais frequentes devido às alterações climáticas, bem como a tendência para a diminuição dos rendimentos agronómicos devido ao envelhecimento das vinhas e à evolução das práticas (ervagem, limitação dos fatores de produção, etc.).

Esta alteração não afeta o documento único.

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

3. **Disposições relativas ao acondicionamento**

O capítulo I, parte IX, n.º 3, do caderno de especificações é alterado do seguinte modo:

— É acrescentada ao primeiro parágrafo a expressão «que podem ser sujeitos a transfega», a fim de eliminar qualquer ambiguidade quanto ao facto de os vinhos engarrafados com um volume inferior a 75 centilitros ou superior a 150 centilitros poderem ser igualmente comercializados nas garrafas em que se deu a segunda fermentação.

É alterado o ponto 9 do documento único.

— Altera-se o segundo parágrafo, aditando a expressão «na área delimitada», a fim de assegurar a coerência textual com as etapas que devem ser efetuadas na área geográfica delimitada.

Esta alteração não afeta o documento único.

— É aditado um terceiro parágrafo com as seguintes disposições para enquadrar as operações de trasfega:

«Qualquer instalação de trasfega deve cumprir as seguintes obrigações:

— A instalação deve dispor de um sistema isobárico que permita a trasfega dos vinhos por contrapressão. O operador deve dispor de um certificado de conformidade de contacto alimentar para o gás ou gases de contrapressão.

— A instalação deve aplicar os instrumentos necessários para a rastreabilidade das operações.

— A instalação deve incluir um ou mais dispositivos de refrigeração que permitam o enchimento do vinho no recipiente final a uma temperatura igual ou inferior a 5 °C.»

Esta alteração não afeta o documento único.

4. **Acompanhamento e controlo das operações de trasfega**

No capítulo II, parte I, do caderno de especificações, é aditada a seguinte obrigação de declaração:

«6.º Declaração de trasfega

O detentor dos lotes objeto de trasfega envia uma declaração de trasfega ao organismo de defesa e de gestão, o mais tardar 48 horas após a conclusão da operação.

Esta declaração deve indicar o volume antes e depois das operações de trasfega, o tipo de garrafas e, se for caso disso, as alegações específicas dos produtos trasfegados.»

Esta obrigação permite o acompanhamento e o controlo das operações de trasfega.

Esta alteração não afeta o documento único.

É aditada a seguinte obrigação ao capítulo II, parte II, do caderno de especificações:

«3.º Registo de trasfega:

O operador que efetua a operação de trasfega deve manter obrigatoriamente um registo. Deve ser preenchido à medida que decorrem as operações.

O registo deve indicar, para cada operação:

— a data e a hora de início;

— o controlo da temperatura ao longo de todo o processo;

— o controlo do enchimento isobaromético;

— o volume antes e depois das operações de trasfega;

— o tipo de garrafas;

— os requisitos específicos dos produtos trasfegados.»

A existência obrigatória deste registo tem por objetivo permitir o acompanhamento e o controlo das operações de trasfega.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO:

1. **Nome(s)**

Champagne

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

5. Vinho espumante de qualidade

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

São vinhos espumantes de qualidade, rosados e brancos. Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 %. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total, a seguir à segunda fermentação, não é superior a 13 %. Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Os vinhos podem ser brancos (provenientes de lotes de uvas brancas e de uvas tintas, obtidos apenas a partir de uvas brancas [branco de uvas brancas] ou apenas de uvas tintas [branco de uvas tintas]) ou rosados (obtidos por mistura ou sangria), elaborados a partir de uvas provenientes de um ou mais municípios. Podem ser de diferentes anos de colheita ou não. Todos os vinhos têm em comum o grau de acidez, que lhes confere a frescura e a capacidade de envelhecimento. Os vinhos mais jovens têm notas de grande frescura: frutos e flores brancas, citrinos, notas minerais. Os vinhos maduros oferecem uma gama de aromas mais redondos: frutos amarelos, frutos cozidos, especiarias. Os chamados vinhos de plenitude, mais evoluídos, revelam aromas terciários intensos: fruta cristalizada, vegetação rasteira, torrefação. A efervescência característica do champanhe é constante e persistente nos vinhos jovens. Com a idade, diminui tornando-se mais delicada e cremosa.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Densidade de plantação — Disposições gerais

Prática de cultivo

A distância entre as linhas não deve ser superior a 2,00 metros.

A distância entre pés numa mesma linha varia entre 0,70 e 1,50 metros.

A soma da distância entrelinhas e da distância entre pés numa mesma linha não pode exceder 3,00 metros.

Até ao arranque da vinha, são proibidas quaisquer transformações que alterem a densidade de plantação da parcela.

2. Densidade de plantação — Disposições específicas

Prática de cultivo

A fim de permitir a passagem de maquinaria adequada, as parcelas com

— um declive superior a 35 %, ou

— um declive superior a 25 %, com uma inclinação transversal superior a 10 %,

podem apresentar um espaço entrelinhas de 1,50 a 3 metros, com a frequência máxima de uma linha em seis. Neste caso, a soma da distância entre as outras linhas e da distância entre pés da mesma linha não pode exceder 2,30 metros.

3. Regras de poda

Prática de cultivo

São proibidas as sobreposições entre pés, bem como as sobreposições de ramos de frutos. O número de olhos francos deve ser inferior ou igual a 18 olhos por metro quadrado. A poda deve ser efetuada o mais tardar antes do estado fenológico (F) (12, na escala de Lorentz), ou seja, quatro folhas separadas.

As técnicas de poda são as seguintes:

— poda Chablis,

— poda em cordão (Royat),

— poda do vale do Marne,

— poda Guyot simples, dupla ou assimétrica.

São proibidos todos os meios que não permitam a colheita de cachos inteiros de uvas.

4. Prática enológica específica

Prática enológica específica

É proibida a utilização de aparas de madeira.

Durante a operação de enriquecimento, o aumento do volume do mosto em fermentação não pode ser superior a 1,12 %, por 1 % de aumento do título alcoométrico volúmico.

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* (Código rural e da pesca marítima).

Os vinhos são exclusivamente elaborados por segunda fermentação em garrafa de vidro.

5.2. *Rendimentos máximos*

Rendimento máximo

15 500 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, a vinificação e a elaboração dos vinhos, incluindo o estágio e o acondicionamento, efetuam-se nos territórios definidos no artigo 17.º da Lei de 6 de maio de 1919.

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

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit-meslier B

Pinot-blanc B

Pinot-gris G

Pinot-noir N

Voltis B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Informações sobre a área geográfica — Fatores naturais*

— Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica situa-se no nordeste do território francês e abrange os municípios dos departamentos de Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne e Seine-et-Marne.

As parcelas, definidas com rigor para a colheita de uvas, fazem parte de uma paisagem caracterizada por vinhas plantadas em encostas assentes em grandes estruturas geomorfológicas no leste da bacia parisiense:

— a Côte d'Ile-de-France, no Marne, bem como as vertentes dos respetivos vales, incluindo de norte a sul a montanha de Reims, o vale do Marne (que se estende do sul do departamento de Aisne até Seine-et-Marne), a Côte des Blancs e a Côte du Sézannais no que respeita aos setores mais representativos;

— a «Côte de Champagne», com o «Vitryat marnais» e o setor de Montgueux, no departamento de Aube;

— a «Côte des Bar», entrecortada por múltiplos vales, que reúne Bar-sur-aubois, a leste, e Bar-séquanais, a oeste, nos departamentos de Aube e Haute-Marne.

Este relevo costeiro característico, com vales adjacentes, está exposto a leste e a sul, por vezes a norte, como no caso da montanha setentrional de Reims e da margem esquerda do vale do Marne.

As frentes costeiras consistem em camadas endurecidas de calcário ou cré. Os declives das encostas são constituídos por solos gredosos, margosos ou arenosos, mais macios, escavados pela erosão e, posteriormente, cobertos por sedimentos de fases de aluviamento provenientes das frentes costeiras superiores.

Os vinhedos de Champagne estão implantados na zona norte. Estão sujeitos a dupla influência climática:

— oceânica, graças à qual a região é regularmente abastecida de água e são pouco acentuados os contrastes térmicos de uma estação à outra;

— continental, responsável pelas geadas por vezes destrutivas e pela insolação favorável no verão.

8.2. *Informações sobre a área geográfica — Fatores humanos*

A cultura da vinha, que remonta à Antiguidade, está bem presente em Champagne no século IX, após o desenvolvimento da viticultura monástica. A especificidade do vinho branco espumante natural e da segunda fermentação foi experimentada no final do século XVII. No final do século XIX, Weinmann, um enólogo de renome, observou que «o vinho de Champagne é extremamente fermentescível. Os vinhos de Champagne efetuam a segunda fermentação de forma muito mais simples, regular e eficaz do que qualquer outro fermento».

As primeiras referências a este vinho, denominado «saute-bochon» (salta-rolha), surgem nos poemas do abade Chaulieu em 1700. No entanto, o método foi apresentado pela primeira vez, em 1718, pelo cónego Godinot, provável autor de *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne* (...) [Método de cultivar a vinha e fazer o vinho de Champagne], que esclarece que estes vinhos brancos, que devem ser «claros como lágrimas (...), são elaborados com uvas tintas. Quanto mais depressa as uvas forem esmagadas depois de cortadas, mais claro será o vinho». Assim, os viticultores procuram preservar a integridade das uvas durante a vindima, ter o maior cuidado no transporte e no armazenamento e levá-las intactas até ao lagar. O processo de prensagem deve ser suave e gradual, com a divisão dos mostos (vinho de base e de *taille* [nome dado à segunda prensagem do bagaço, a partir da qual se obtém um mosto mais carregado de taninos destinado à produção de champanhe de menor qualidade]), que são vinificados separadamente. Por conseguinte, as instalações de prensagem devem cumprir regras estritas e estão sujeitas a autorização rigorosamente controlada.

Técnicas precisas desenvolvidas nas abadias: em 1866, Jules Guyot assinalou a importância da mistura de uvas de diferentes castas ou de diferentes parcelas. A partir do início do século XX, foram selecionadas três castas pelas suas qualidades em termos de equilíbrio açúcar/acidez e por se prestarem particularmente bem à segunda fermentação: *pinot-noir* N, *chardonnay* B e *meunier* N. O produtor cria os lotes, após degustação dos diferentes vinhos de base obtidos. Os lotes de vinhos de base são engarrafados para segunda fermentação e estágio sobre borras, que é necessariamente longo, sobretudo no caso dos vinhos provenientes de colheitas especiais.

As caves de champanhe gredosas, que reúnem as condições naturais ideais, em termos de temperatura e humidade, favoreceram o desenvolvimento da segunda fermentação. Uma vez concluída a fase de estágio em contacto com as borras, segue-se a fase de *remuage*, para que as borras se desloquem lentamente para o gargalo da garrafa, seguida da operação de *dégorgement*, que consiste na extração do depósito acumulado sobre a rolha da garrafa. Após a extração, acrescenta-se o licor de expedição, que contribuirá para a definição de várias categorias de vinho «Champagne».

Uma vez adquirida a técnica de formação de espuma por segunda fermentação, em garrafa, o «método champanhês» foi exportado e a denominação «Champagne» passou rapidamente a ser utilizada fora dos limites da região de produção. Desde 1882, foram intentadas diversas ações judiciais pelas Casas de Champagne que integravam uma associação (*Union des Maisons de Champagne*) e, pouco antes da aprovação da Lei de 1 de agosto de 1905 sobre fraude e falsificação, a jurisprudência reconheceu que a denominação «Champagne» estava reservada aos vinhos elaborados e obtidos a partir de uvas colhidas na região de Champagne, consagrando assim, pela primeira vez, a proteção de uma denominação de origem. Os trabalhos de delimitação da área geográfica começaram em 1908. Os produtores de Champanhe são solidários e concretizam esse espírito na prática através de organizações profissionais importantes.

8.3. *Informações sobre a qualidade e as características do produto*

Os vinhos podem ser brancos (provenientes de lotes de uvas brancas e de uvas tintas, obtidos apenas a partir de uvas brancas [branco de uvas brancas] ou apenas de uvas tintas [branco de uvas tintas]) ou rosados (obtidos por mistura ou sangria), elaborados a partir de uvas provenientes de um ou mais municípios. Podem ser de diferentes anos de colheita ou não.

Todos os vinhos têm em comum o grau de acidez, que lhes confere a frescura e a capacidade de envelhecimento.

Os vinhos mais jovens têm notas de grande frescura: frutos e flores brancas, citrinos, notas minerais. Os vinhos maduros oferecem uma gama de aromas mais redondos: frutos amarelos, frutos cozidos, especiarias. Os chamados vinhos de plenitude, mais evoluídos, revelam aromas terciários intensos: fruta cristalizada, vegetação rasteira, torrefação.

A efervescência característica do «Champagne» é constante e persistente nos vinhos jovens. Com a idade, diminui tornando-se mais delicada e cremosa.

8.4. *Nexo causal*

A abertura da paisagem das três zonas costeiras sobre a planície e os vales proporciona às vinhas a luminosidade necessária para a maturação das uvas, mesmo nas zonas expostas a norte. Esta abertura da paisagem evita, além disso, a estagnação do ar frio e reduz o risco de geadas.

O declive das encostas vitícolas garante a otimização da drenagem natural, assegurada também pelos vários substratos que permitem uma regulação hídrica natural das vinhas. Devido à sua porosidade e permeabilidade, o cré elimina o excesso de água, assegurando ao mesmo tempo a reidratação do solo, por ação capilar, em períodos de seca. Os outros subsolos são compostos por estratos de marga – que fornecem as reservas de água –, bancos calcários ou areias carbonatadas que permitem a infiltração do excesso de água em períodos húmidos. A natureza do subsolo e as condições climáticas amenas orientaram a implantação das castas nas diferentes regiões da vinha.

A situação climática única da região de Champagne confere às uvas e, em seguida, aos mostos, a acidez natural ideal para a elaboração de grandes vinhos espumantes. Na verdade, o equilíbrio entre esta acidez, necessária para garantir a frescura, e o grau de maturação das uvas produz as melhores colheitas e assegura um bom potencial de guarda.

A diversidade dos fatores naturais, uma autêntica manta de retalhos, é explorada a nível da parcela pelo viticultor, que domina todas as práticas culturais para expressar o caráter específico das uvas.

A preservação da integridade das uvas desde a colheita, à prensagem suave e à separação dos mostos permite evitar a sua coloração e garantir assim a limpidez essencial para a qualidade da espuma. A separação dos mostos acrescenta também complexidade aos aromas.

O vinho de base, rico em acidez, confere aromas frescos e vivos; o facto de o associar às misturas permite a revelação integral dos aromas terciários desenvolvidos durante a fase de maturação em contacto com as borras.

O mosto de *taille* é mais frutado e muito mais rico em taninos.

Os vinhos de reserva (com exceção dos obtidos por lotação de vinhos de diferentes anos de colheita) provenientes de colheitas anteriores conferem ao lote o caráter mais maduro dos vinhos evoluídos. O talento do produtor, na seleção dos vinhos para o lote pretendido, revela-se durante o estágio sobre borras que dará origem ao «Champagne». No caso dos vinhos com grande variedade de uvas, este processo contínuo de maturação pode prolongar-se por várias décadas nas caves da região de Champanhe, já que a sua relativa frescura assegura uma boa formação de espuma.

Este processo muito técnico de elaboração do «Champagne» exige infraestruturas específicas e onerosas. As instalações de elaboração, manuseamento e acondicionamento situam-se em municípios próximos das vinhas.

A vinha da região de Champagne existe desde o início da nossa era, mas o «Champagne» adquiriu o seu prestígio, em especial no século XVII, com o controlo progressivo da formação de espuma através de segunda fermentação em garrafa. No final deste século, os produtores de champanhe passaram a acondicionar os vinhos em garrafas, em vez de os transportar em barris, a fim de conservar todas as suas qualidades e características.

A espuma e as bolhas finas contidas nas garrafas revelam-se nos copos e o êxito do vinho é imediato: os jovens aristocratas, ávidos de novidade, aclamam-no, os poetas dedicam-lhe versos e os escritores reservam-lhe um lugar nas suas obras. Tornou-se a bebida favorita da corte do Regente, de Luís XV e de *Madame* de Pompadour. O mundo da finança e os administradores imitam os nobres, a província copia a capital. Com Luís XV e Luís XVI, a indústria vitivinícola vive um período florescente e a reputação do «Champagne» aumenta consideravelmente, tanto em França como no estrangeiro. O vinho espumante está no centro das atenções, uma vez que seguir a moda francesa é sinónimo de elegância e, na Europa do século XVIII, o «Champagne» é parte integrante de comemorações e jantares especiais. Esta notoriedade perdura ainda atualmente. Os viticultores, as cooperativas e as Casas de Champanhe prosseguem os seus esforços, melhorando as regras coletivas para promover a excelência da denominação de origem controlada «Champagne», o seu património comum, procurando fazer respeitar o nome e personalidade deste vinho.

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

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

As garrafas só podem circular, exceto entre duas instalações do mesmo operador ou entre dois operadores, depois de concluídas todas as operações com a aposição de um rótulo em conformidade com a regulamentação em vigor.

As garrafas que contêm os vinhos devem ser fechadas com uma rolha que ostente o nome da denominação de origem controlada na parte inserida no gargalo da garrafa ou, no caso de uma garrafa com conteúdo nominal igual ou inferior a 0,20 litros, numa outra parte interna do dispositivo de fecho.

Os rótulos e os documentos comerciais devem conter os registos previstos pelo Comité Interprofissional para o Vinho de Champagne, que permitam a identificação dos operadores.

O nome completo do produto, que deve figurar no rótulo, de forma clara e legível, é completado pelo nome do município, se a sede do produtor estiver localizada fora dessa área.

O rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode especificar o nome das seguintes unidades geográficas menores, desde que se trate de:

— uma localidade registada no cadastro,

— um município.

Da declaração de colheita, devem constar o lugar ou o nome do município.

Todas as uvas utilizadas na elaboração dos vinhos de base são provenientes do município ou localidade em causa.

O nome do município pode ser associado ao «Premier Cru» e ao «Grand Cru» nas condições estabelecidas no capítulo I, parte II, alíneas b) e c), do caderno de especificações.

Para além dos municípios acima referidos, o nome do município deve ser associado à menção «Vigne de» ou «Vignoble de».

O nome de um município ou de uma localidade deve ser impresso em carateres de dimensão igual ou inferior, tanto em altura como em largura, à dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

A inscrição do nome do município no rótulo, em conformidade com os procedimentos acima estabelecidos, pode ser completada pela inclusão do nome do município no nome do vinho de base.

Indicação da casta

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A casta de uva pode ser indicada em carateres de dimensões iguais ou inferiores, tanto em altura como em largura, a 3 mm e a metade da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação. A indicação da casta só é permitida se todas as uvas utilizadas na elaboração dos vinhos de base provierem da casta em causa.

Indicação do ano de colheita

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Se for indicado o ano de colheita, este deve figurar na rolha ou, no caso de um conteúdo nominal igual ou inferior a 0,20 litros, num outro dispositivo de fecho adequado e no rótulo. A indicação do ano de colheita consta igualmente das faturas e dos documentos que as acompanham.

Acondicionamento

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos são elaborados e comercializados nas garrafas em que se deu a segunda fermentação, com exceção dos vinhos vendidos em garrafas de volume igual ou inferior a 75 centilitros ou superior a 150 centilitros.

Os vinhos são comercializados após um período de estágio mínimo de 15 meses, a contar da data do engarrafamento, ou de 36 meses no caso dos vinhos obtidos por lotação de vinhos de diferentes anos de colheita.

Hiperligação para o caderno de especificações

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-16eefac7-c1d0-4801-8db9-3536157e402b