C/2025/2024

1.4.2025

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/2025/2024)

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

«Blaye»

PDO-FR-A0712-AM03

Data da comunicação: 13.1.2025

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Área geográfica

Altera-se o ponto IV — Área geográfica — do caderno de especificações com base no *Code officiel géographique*, que reconhece e define a lista dos municípios por departamento a nível nacional. Esta alteração textual permite remeter a área geográfica para a versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) em vigor e garantir a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

Altera-se também o ponto 6 do documento único.

2. Delimitação geográfica

Altera-se a área parcelar delimitada para introduzir um procedimento de identificação das parcelas cujas uvas serão colhidas.

A identificação das parcelas deve ser efetuada com base em critérios relativos à sua localização, por um comité de peritos.

Qualquer produtor que pretenda identificar uma parcela de vinha deve apresentar o seu pedido ao agrupamento, que transmitirá uma cópia ao Instituto Nacional da Origem e da Qualidade antes de 31 de março do ano de colheita.

A lista das novas parcelas identificadas é aprovada anualmente pelo comité nacional competente do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade, após parecer da comissão de peritos acima referida.

As listas dos critérios e das parcelas identificadas podem ser consultadas junto dos serviços do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade e da respetiva entidade de defesa e gestão.

O documento único não é afetado.

3. Área de proximidade imediata

Suprime-se a área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e envelhecimento dos vinhos.

O ponto 9 do documento único é afetado.

4. Encepamento

A casta *cot* N (ou *malbec*) passa de casta secundária a casta principal.

Reveem-se as regras de proporção na exploração.

A percentagem das castas principais, no seu conjunto, passa de 50 % para 85 % do encepamento.

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

Suprime-se a percentagem das castas secundárias *carmenère* N e *petit-verdot* N.

Alteram-se também as regras de lotação.

Acrescenta-se que a denominação diz respeito a um vinho vinificado em lote com, pelo menos, duas castas com uma percentagem igual ou superior a 50 % de *merlot*.

Em consequência, suprimem-se as regras de proporção relativas às castas principais.

O documento único não é afetado.

5. **Densidade de plantação**

Modifica-se a regra relativa à distância entre linhas e suprime-se a regra relativa à distância entre pés, a favor de uma nova disposição que preveja que cada pé dispõe de uma superfície máxima de 1,67 m^2, sendo esta superfície obtida multiplicando a distância entre linhas pela distância entre pés na mesma linha.

O valor de 1,67 m^2 está diretamente correlacionado com a densidade/ha. A densidade mínima de plantação mantém-se inalterada.

O ponto 5.1.1 do documento único é afetado.

6. **Modos de condução — Disposições agroambientais**

Acrescentam-se as seguintes disposições ambientais:

— Os pés mortos devem ser retirados das parcelas. É proibida a sua conservação nas parcelas.

— É proibida a monda química das tornas.

— É proibida a monda química total das parcelas.

— É proibida a cobertura do solo com plástico.

— Os operadores devem calcular e registar o seu índice de frequência dos tratamentos (IFT).

— É proibida qualquer alteração substancial da morfologia do subsolo, da camada superficial ou de elementos que garantam a integridade dos solos e a sustentabilidade de uma parcela destinada à produção da denominação de origem controlada, excluindo-se os tradicionais trabalhos de surriba.

As alterações pretendem dar resposta às preocupações ambientais e à exigência generalizada de redução do uso de produtos fitofarmacêuticos.

O documento único não é afetado.

7. **Práticas enológicas**

O enriquecimento passa a ser estritamente proibido. Esta prática anteriormente autorizada não era aplicada.

O ponto 5.1.3 do documento único é afetado.

8. **Data de circulação entre armazenistas autorizados**

Suprime-se a data de entrada em circulação dos vinhos entre armazenistas autorizados, a fim de permitir a circulação do vinho entre todos os operadores situados na zona.

O documento único não é afetado.

9. **Data de comercialização**

Substitui-se 31 de março por 1 de abril.

O documento único não é afetado.

10. **Relação**

Alinha-se a parte intitulada «Relação» do documento único (ponto 8) com a do caderno de especificações. Revê-se a parte relativa às castas e à lotação em conformidade com as alterações ao caderno de especificações.

11. **Medidas transitórias**

Suprimem-se as medidas transitórias relativas à área delimitada e à densidade de plantação que tenham caducado. Suprime-se também a correspondente obrigação de conservação de registos.

O documento único não é afetado.

12. **Obrigações em matéria de declaração**

Adita-se uma obrigação de declaração prévia de realização de obras, em conformidade com a disposição agroambiental, em caso de alterações substanciais dos solos.

Suprimem-se as derrogações da declaração prévia de recolha ou de acondicionamento para os operadores de tipo contínuo ou semicontínuo.

O documento único não é afetado.

13. **Quadro dos principais pontos a controlar**

Atualiza-se o quadro à luz da evolução do caderno de especificações.

O documento único não é afetado.

14. **Referência à estrutura de controlo**

A referência à estrutura de controlo foi revista para uniformizar a redação deste com os restantes cadernos de especificações. Trata-se de uma alteração meramente textual.

O documento único não é afetado.

15. **Outras alterações formais**

Adapta-se a redação do caderno de especificações em aspetos puramente formais.

O documento único não é afetado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Blaye

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias 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

São vinhos tintos, secos e tranquilos. Apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 % e, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total não excede os 14 % vol. Os lotes de vinho comercializados apresentam um teor de ácido málico ≤0,3 g/l. Os lotes de vinho comercializados apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) ≤ 3 g/l. Os lotes de vinho vendidos a granel apresentam um teor de acidez volátil inferior ou igual a 13,27 meq/l. Os lotes de vinho vendidos a granel apresentam um teor de dióxido de enxofre inferior ou igual a 140 miligramas por litro.

Estes vinhos tintos tranquilos são produzidos principalmente a partir da casta *merlot* N, bem adaptada às encostas argilocalcárias, onde atinge uma grande maturação. Dá origem a vinhos intensos e redondos, de cor vermelha forte, com notas aromáticas marcantes de frutos vermelhos, que frequentemente evoluem para nuances especiadas com o envelhecimento.

A combinação com as outras castas principais, a saber *cabernet-franc* N e *cabernet-sauvignon* N, confere frescura e estrutura ao vinho, reforçando o seu potencial de envelhecimento e a sua complexidade aromática. A casta *cot* N (ou *malbec*), também uma casta principal, produz vinhos particularmente adequados ao envelhecimento, ricos em taninos, concentrados, potentes, de cor forte, com notas de especiarias e frutos pretos.

Por fim, as castas secundárias, como *carmenère* N e *petit-verdot* N, acrescentam riqueza e complexidade a estes vinhos.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

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

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

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Densidade de plantação

Prática de cultivo

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

A distância entre linhas é inferior ou igual a 2 metros.

Cada cepa tem uma superfície máxima de 1,67 m^2. Esta área obtém-se multiplicando a distância entre as linhas e a distância entre cepas da mesma linha.

2. Regras de poda

Prática de cultivo

A poda é efetuada o mais tardar na fase de folhas separadas (fase 9 de Lorenz).

Os únicos métodos de poda autorizados são a poda curta (ou de talão) ou longa (ou de vara), com um máximo de:

— 45 000 olhos francos por hectare para a casta *merlot* N,

— 50 000 para as outras castas.

O número máximo de olhos francos por pé é 10.

3. Enriquecimento

Prática enológica específica

É proibido qualquer tipo de enriquecimento.

5.2. *Rendimentos máximos*

1.

60 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos têm lugar no território dos municípios seguintes:

Departamento de Gironde

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, a parte do município de Pugnac correspondente ao território de Lafosse antes da sua fusão com este em 1 de julho de 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint--Genès-de Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon e Val de Livenne.

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

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Carmenère N

Cot N — *malbec*

Merlot N

Petit-verdot N

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação:*

A área geográfica da denominação de origem controlada «Blaye» situa-se na parte norte do departamento de Gironde, na margem direita do estuário. A presença do estuário sob a influência das brisas marítimas provenientes do oceano, aliada a um elevado número de dias de sol (240 dias por ano), confere à região um clima temperado e condições muito favoráveis à viticultura. Esta área geográfica compreende 40 municípios dos três antigos cantões de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde e Saint-Savin.

O clima oceânico, acompanhado, em certos anos, de períodos de chuva e baixa pressão no outono — ou, pelo contrário, de outonos quentes e muito soalheiros —, está na origem de um marcado «efeito vintage».

A região de Blaye apresenta três conjuntos geomorfológicos, com: uma parte «estuarina» composta por encostas calcárias com drenagem, a oeste e sudoeste, através de uma rede hidrográfica curta e encaixada, uma parte interna de planalto mais argilosa com drenagem para norte através de uma longa rede hidrográfica que fragmenta menos a paisagem e, por último, uma zona interior mais arenosa, a norte e a leste, com raros cursos de água intermitentes e pouco marcados na topografia.

A diversidade geológica da região reflete-se na natureza dos solos. Na base calcária, os solos são pardos, pouco argilosos e finos, frequentemente de tipo rendzina. No interior do planalto, os solos pardos tornam-se mais argilosos, com tendência arenosa nas encostas. A norte e a leste da área geográfica, os solos saibroarenosos locais são maioritariamente cinzentos a negros, ácidos, com um subsolo endurecido e férrico do tipo «álios». Estes «podzóis» caracterizam-se por várias nuances. A caracterização precisa dos diferentes tipos de solos presentes na área geográfica da denominação «Blaye» foi estabelecida através de um estudo pedológico realizado em maio de 2015.

A área geográfica da denominação «Blaye» apresenta dois grandes tipos de paisagem. A viticultura está muito presente nas encostas e planaltos que dominam o estuário. Estruturadas em torno da cidade de Blaye e da sua cidadela, as pequenas vilas, aldeias e povoamentos estão dispersos entre as vinhas, com algumas áreas limitadas de bosque, que se concentram sobretudo nos vales. Nos planaltos orientais, as vinhas estão associadas ao pastoreio e surgem mais sob a forma de clareiras, num ambiente de charnecas ou florestas de pinheiros-bravos.

8.2. *Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação*

Desde a Antiguidade, os romanos, estabelecidos nesta região, introduziram a viticultura e deram início ao comércio vinícola. As vinhas desenvolveram-se rapidamente ao longo da costa do estuário, beneficiando de um comércio marítimo dinâmico e florescente.

Na Idade Média, as vinhas passaram a estar confinadas à proximidade do porto de Blaye. No reinado de Louis XIV, a posição estratégica da cidade de Blaye afirmou-se com a construção da cidadela por Vauban. Esta nova vocação militar veio perturbar significativamente a atividade comercial da região.

No século XVIII, com o regresso do local a uma relativa serenidade, novas experiências de encepamento, métodos de cultivo otimizados e processos de vinificação inovadores para a época, como o estágio em barrica e, mais tarde, em garrafa, graças à mecha sulfurada (ENJALBERT, H. *La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux: 1647 – 1767*, 1978), o mercado do vinho renasceu com uma nova prosperidade.

Os flagelos do século XIX (oídio, míldio, filoxera) devastaram as vinhas desta região. Por exemplo, a produção de vinho na região de Blaye diminuiu em 1853 para 10 % da colheita normal. No início do século XX, na sequência de um processo instaurado contra um proprietário, o Tribunal Civil de Blaye definiu, por acórdão de 18 de julho de 1929, a denominação «Blaye» ou «Blayais» para os vinhos tintos e brancos produzidos nos três cantões de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde e Saint-Savin. O decreto de 11 de setembro de 1936, que reconhece a denominação de origem controlada «Blaye» ou «Blayais», consolida a área geográfica.

Após uma diminuição da procura, no final da década de 1980, o sindicato vitícola das denominações «Blaye» e «Premières Côtes de Blaye» iniciou uma revisão das condições de produção, primeiro através de uma carta e, mais tarde, no caderno de especificações.

8.3. *Interações causais*

Esta região, situada na intersecção dos departamentos de Gironde, Charente e Charente Maritime, possui uma grande diversidade de ambientes e paisagens que permitiu aos viticultores, ao longo do tempo, criar uma identidade comum. Embora o saber-fazer local tenha originalmente levado os viticultores a produzir vinhos tintos e brancos, desde o reconhecimento das denominações que se plantam essencialmente castas tintas.

Desde o século XVIII, entre as antigas vinhas da região de Bordéus, as castas da denominação «Blaye», cultivadas sob um clima oceânico, exigiam estacas de apoio, que mais tarde foram substituídas pelo embardamento. Este método, aliado a uma poda suficientemente rigorosa, garante uma boa distribuição dos frutos e uma superfície foliar suficiente para a fotossíntese, essencial para uma maturação ótima.

Os solos, onde as vinhas são plantadas em densidades particularmente elevadas para a região, possuem uma boa drenagem (natural ou controlada pelo ser humano), o que é crucial para a potência e a suavidade dos vinhos.

Graças à caracterização precisa dos solos da área de denominação, as parcelas cuidadosamente selecionadas, sobretudo nos planaltos ou nas encostas, permitem a expressão ótima das castas locais, que foram escolhidas ao longo da história pela sua capacidade de conservação e envelhecimento, essenciais para o transporte dos vinhos a longas distâncias. Para garantir uma colheita satisfatória, sem sobrecarregar as vinhas, e para maximizar a concentração dos frutos, a densidade de plantação é elevada.

Os vinhos passam por um longo processo de estágio, pelo menos até 15 de março do segundo ano após a vindima, que é necessário para a sua estabilização, afinação e expressão.

Hoje em dia, a denominação «Blaye» é considerada uma das principais denominações de origem controlada do Nord--Gironde.

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

Unidade geográfica alargada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais alargada: «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux».

As dimensões dos carateres desta unidade geográfica mais alargada não podem ultrapassar, tanto em altura como em largura, dois terços da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7b05ccc5-8789-4e3c-abea-2774b314886b