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/2024/1928)

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

«Ventoux»

PDO-FR-A0399-AM01

Data da comunicação: 8.12.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Superfícies e zonas em que são realizadas as diferentes operações**

No capítulo I do caderno de especificações, alterou-se a parte IV «Superfícies e zonas em que são realizadas as diferentes operações», a fim de atualizar a lista dos municípios que compõem a área geográfica e a zona de proximidade imediata:

— No ponto 1 «Área geográfica» e no ponto 3 «Zona de proximidade imediata», harmonizou-se a lista de municípios de acordo com o *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial) de janeiro de 2023.

Esta alteração permite referenciar a área geográfica segundo a versão em vigor do *Code officiel géographique*, publicada pelo INSEE, e garantir a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

— No ponto 1 «Área geográfica» e no ponto 3 «Zona de proximidade imediata», na sequência da revisão da superfície parcelar delimitada, a área geográfica passou a incluir mais dois municípios do Departamento de Vaucluse (Isle sur la Sorgue e Velleron), que foram retirados da zona de proximidade imediata. Estes municípios confinam com a área geográfica e cumprem critérios de produção semelhantes ao estabelecidos para a produção do vinho da DOP «Ventoux».

Esta alteração afeta os pontos «Área geográfica» e «Zona de proximidade imediata» do documento único.

2. **Superfície parcelar delimitada**

No capítulo I do caderno de especificações, parte IV «Superfícies e zonas em que são realizadas as diferentes operações», completou-se o ponto 2 «Superfície parcelar delimitada», a fim de indicar as datas de aprovação, pela autoridade nacional competente, da delimitação parcelar da DOP.

Esta atualização não afeta o documento único.

3. **Encepamento**

No capítulo I do caderno de especificações, parte V, ponto 1 «Encepamento», completou-se a lista de castas.

— No caso dos vinhos brancos: as castas *vermentino* B e *viognier* B passam da lista de castas secundárias para a lista de castas principais.

Estas castas estão bem implantadas na região vitícola e introduzem complementaridade nos vinhos de lote. Com efeito, nos vinhos de lote, a casta *vermentino* B dá vinhos equilibrados e untuosos, de grande riqueza aromática, e a casta *viognier* B dá vinhos mais redondos e aromáticos. Estas castas permitem conservar o equilíbrio e a frescura característica dos vinhos protegidos pela denominação.

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

— No caso dos vinhos tintos e rosados:

— acrescentou-se a casta *caladoc* T à lista de castas secundárias. Esta casta representa até 5 % do encepamento, podendo ir até 10 % nos vinhos de lote. O nome desta casta não pode constar dos rótulos dos vinhos da denominação.

A integração desta casta inscreve-se nas soluções aplicadas pela denominação para fazer face às alterações climáticas. Introduzida como casta secundária, esta variedade corresponde ao perfil dos vinhos abrangidos pela denominação e permite adaptar-se em caso de seca.

Completou-se o ponto «Castas de uvas para vinho» do documento único.

No que respeita ao encepamento, a percentagem de castas é especificada na parte V, ponto 2 «Regras de proporção das castas cultivadas na exploração». Esta alteração não afeta o documento único.

A percentagem de uvas das castas que entram na composição dos vinhos de lote é especificada na parte IX, ponto 1 «Loteamento das castas» do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

4. **Sistemas de condução**

No capítulo I do caderno de especificações, parte VI, alínea b), alteraram-se as regras de poda, a fim de possibilitar a poda Guyot simples para todas as castas da denominação. Esta alteração permite combater as alterações climáticas, nomeadamente para fazer face aos crescentes riscos de geada, com impactos na região vitícola.

O ponto «Práticas vitivinícolas» do documento único é alterado em conformidade.

5. **Medida transitória relativa ao encepamento**

No capítulo I do caderno de especificações, parte XI, ponto 1, suprimiu-se a medida transitória que vigorou até à colheita de 2014, relativa às regras de encepamento de determinadas castas, dado ser obsoleta.

Esta atualização não afeta o documento único.

6. **Rotulagem**

No capítulo I do caderno de especificações, completou-se a parte XII, ponto 2, como segue:

— Os rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem incluir uma menção que remete para a unidade geográfica mais vasta «Vignobles de la Vallée du Rhône», segundo 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.

— A *caladoc*, casta de interesse para fins de adaptação, não pode ser mencionada no rótulo.

Estas regras de rotulagem constam do ponto «Condições adicionais» do documento único.

7. **Referências à estrutura de controlo**

Simplificou-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, autoridade incumbida dos controlos.

Esta clarificação não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) a registar**

Ventoux

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

–

BREVE DESCRIÇÃO

A denominação de origem «Ventoux» está reservada aos vinhos tranquilos, brancos, tintos e rosados.

Os vinhos têm o seguinte título alcoométrico volúmico natural mínimo:

— 11,5 % para os brancos e rosados;

— 12 % para os tintos.

No caso dos vinhos tintos, com exceção daqueles que podem beneficiar da menção «primeur» (vinho pronto a beber) ou «nouveau» (vinho novo), na fase de envasilhamento, o teor de ácido málico é inferior a 0,4 gramas por litro.

COR DOS VINHOS, menção adicional

–

TEOR DE AÇUCARES FERMENTESCÍVEIS e fase em que o valor se aplica

(glicose e frutose)

(gramas por litro)

TEOR DE ÁCIDOS VOLÁTEIS e fase em que o valor se aplica

(miliequivalentes por litro)

Vinhos que podem beneficiar da menção «primeur» ou «nouveau»

Inferior ou igual a 10,2

(lote não envasilhado)

Vinhos tintos que podem beneficiar da menção «primeur» ou «nouveau»

Inferior a 2

(lote envasilhado)

Vinhos brancos e rosados

Inferior ou igual a 4

(quando do envasilhamento)

Vinhos tintos (com um título alcoométrico volúmico natural inferior ou igual a 14 %):

Inferior ou igual a 3

(quando do envasilhamento)

Vinhos tintos (com um título alcoométrico volúmico natural superior a 14 %)

Inferior ou igual a 4

(quando do envasilhamento)

Após enriquecimento, os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico total não superior a 13 % no caso dos brancos e rosados e a 13,5 % no caso dos tintos.

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

Elaborados a partir das castas tradicionais da grande região do Ródano, os vinhos tintos que dominam a produção beneficiam plenamente da variedade de solos presentes na área geográfica. Ricos, equilibrados e adequados ao envelhecimento nos solos argilocalcários pedregosos, serão mais aromáticos e generosos nos solos arenosos e de grés ocreosos. A identidade dos vinhos traduzir-se-á no somatório destas características.

Os vinhos rosados caracterizam-se pelo equilíbrio aromático e frescura, apresentando notável persistência aromática intensa.

Os vinhos brancos, que atualmente marcam pouca presença na região, também eles produzidos a partir de castas tradicionais, caracterizam-se pela sua complexidade aromática e estrutura, podendo ser apreciados jovens.

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)	

5. **Práticas vitivinícolas:**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática cultural:

— Densidade:

— Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,50 m². Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre linhas pelo espaçamento entre pés da mesma linha;

— A distância entre linhas não pode ser superior a 2,50 metros;

— A distância entre pés numa mesma linha situa-se entre 0,80 e 1,50 metros.

— Regras de poda:

As vinhas são podadas:

— em poda curta (taça ou cordão), com um máximo de seis talões por pé e dois olhos francos por talão;

— em poda Guyot simples, com um máximo de oito olhos francos por vara e um ou dois talões de substituição com um máximo de dois olhos francos;

— ou, no caso das castas *syrah* T e *viognier* B, em poda Guyot duplo, com um máximo de seis olhos francos por vara e um ou dois talões com um máximo de dois olhos francos.

— Está autorizada a rega.

2. Prática enológica específica

— Nos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento (TSE) com uma concentração máxima de 10 %;

— Para elaboração de vinhos rosados, o vinicultor só está autorizado a utilizar carvões de uso enológico nos mostos de prensa e apenas numa percentagem que não pode exceder 20 % do volume total vinificado pelo produtor em causa para a colheita correspondente.

— Para além das disposições acima, os vinhos devem cumprir, em termos de práticas enológicas, todas as obrigações previstas na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima).

5.2. *Rendimentos máximos*

66 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, vinificação e elaboração dos vinhos ocorrem no território dos seguintes municípios do departamento de Vaucluse, com base no *code officiel géographique* de 2023:

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, L'Isle-sur-la-Sorgue, Joucas, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes-Les-Fontaines, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Velleron, Venasque, Viens, Villars e Villes-sur-Auzon.

7. **Castas de uvas para vinho**

Bourboulenc B – *doucillon-blanc*

Caladoc T

Carignan T

Cinsaut T – *cinsault*

Clairette B

Counoise T

Grenache T

Grenache-blanc B

Marsanne B

Marselan T

Mourvèdre T – *monastrell*

Piquepoul-noir T

Roussanne B

Syrah T – *shiraz*

Vermentino B – *rolle*

Viognier B

8. **Descrição da(s) relação(ões):**

Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

Encravada no centro do conjunto de vinhedos do Vale do Ródano, a área geográfica estende-se, a leste do rio Ródano, dos arrabaldes de Vaison-la-Romaine, a norte, até Apt, a sul, do rio Ouvèze até ao vale do Coulon.

Vai, portanto, do maciço de Dentelles de Montmirail até às encostas do norte do Luberon, atravessando os montes de Vaucluse, enrodilhando-se no sopé do «Gigante da Provença», o monte Ventoux, que, do alto dos seus 1 912 metros, domina toda a paisagem. Abrange o território de 51 municípios do departamento de Vaucluse.

A geomorfologia da área geográfica, derivada da orogénese dos Pirenéus, deu lugar a múltiplas encostas sobre substrato calcário. A espessa formação de calcário duro do Urgoniano (Cretáceo inferior) contribui para a ossatura desta região de montanha, cuja estrutura atual se formou quando da elevação alpina, durante o Mioceno médio.

Está na origem dos solos vermelhos mediterrânicos, solos calcários pardos pouco desenvolvidos, áridos e solos de erosão, coluviais, eluviais e esqueléticos. Trata-se sempre de solos relativamente pedregosos, que se alimentam das pedras calcárias caídas das montanhas.

Os solos de textura arenosa, leve, rica em cascalhos dos «safres» (solos argilo-arenosos), termo que, na região de Comtat, designa a formação gresi- areno-margosa do Mioceno, são provavelmente os mais representativos. De sublinhar, as areias e os grés ocreosos do Cretáceo, que moldam a paisagem da parte meridional da área geográfica (ocres do Rossilhão).

Marcada pelo clima mediterrânico, a área geográfica constitui, contudo, uma zona de transição para as regiões alpinas mais frias. É também uma das mais soalheiras do departamento (2 800 horas de sol por ano em Carpentras). A precipitação média anual é de 700 mm, concentrando-se principalmente no outono, sendo mínima no período estival, na fase de amadurecimento das uvas. Além disso, no final do verão, a amplitude térmica diária é superior à registada no resto do departamento, com noites mais frescas.

A violência e frio extremos transportados pelo mistral, sempre presente, são significativamente limitados pela barreira climática criada pelo maciço de Dentelles de Montmirail e pelos contrafortes do monte Ventoux (monte de todos os ventos). De destacar os efeitos benéficos de um vento que se caracteriza por ser seco.

Nesta zona de transição, nestas «montanhas rústicas», tão caras a Jean Giono, a vinha surge sempre associada à arboricultura meridional, formando uma manta de culturas à mistura com pomares de cerejeiras e damasqueiros e com olivais.

Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

Os primeiros testemunhos da atividade vitícola praticada na região que, como em toda esta parte do território, estava ligada à presença grega e, mais tarde, romana, são uma olaria e diversas peças de barro para vinho, os quais remontam aos anos 30 antes da nossa era.

Nas encostas do monte Ventoux, cultivou-se sempre a vinha desde a Antiguidade. Este pico, o mais alto e mais espetacular de todo o maciço calcário do Vaucluse (por vezes designado o «Gigante da Provença»), domina e exerce a sua influência sobre a vinha, a quem empresta o nome desde tempos muito remotos. A primeira prova escrita data do século IX.

É evidente que os vinhos «Ventoux» beneficiaram da presença pontifical na cidade de Avinhão no período de 1309 a 1414, acompanhando as refeições papais. Os cadastros dos municípios de Comtat-Venaissin elaborados entre 1414 e 1417 dão conta das superfícies plantadas nessa época.

Entre o século XVI e o século XVIII, os cônsules de Pernes publicam os «bans de vendange» (anúncios de vindima), prova de que a qualidade dos vinhos produzidos é já motivo de preocupação para as autoridades locais.

Os registos notariais, através dos seus «baux à complant» (contratos de arrendamento de vinhas), permitem atestar a presença, a partir do século XV, de algumas das castas atuais, como a *piquepoul-noir* T, a *bourboulenc* B ou a *clairette* B. Em 1876, no seu relatório sobre a rega, J. A. Barral menciona designadamente as seguintes castas: *piquepoul-noir* T, *grenache* T e *syrah* T para os vinhos tintos, e *clairette* B e *bourboulenc* B para os vinhos brancos.

O processo de reconhecimento oficial da qualidade dos vinhos teve início em 29 de julho de 1939, com a criação do Syndicat des viticulteurs des «Côtes du Ventoux et des Monts de Vaucluse» (Associação de viticultores das encostas do Ventoux e dos montes do Vaucluse). O processo ficou concluído em 1951, com o seu reconhecimento como denominação de origem demarcada de qualidade superior e, em 1973, com o seu reconhecimento como

denominação de origem controlada «Côtes du Ventoux », por decreto de 27 de julho de 1973. Por razões de simplificação e para destacar o topónimo, o nome da denominação de origem controlada foi alterado para «Ventoux» por decreto de 17 de outubro de 2009.

Segunda denominação de origem controlada do Vale do Ródano (em volume), em 2009, cultivaram-se 6 374 hectares para produzir 271 000 hectolitros de vinho, principalmente tinto (66 % da produção) e rosado (30 % da produção).

Esta produção é assegurada por 142 adegas particulares e por 14 adegas cooperativas. Os vinhos com denominação de origem controlada «Ventoux» são vinhos tranquilos e secos. Declinam-se em três cores: tintos, rosados e brancos.

Os vinhos tintos têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 % e os brancos e rosados de 11,5 %. Podem beneficiar da menção «primeur» (vinho pronto a beber) ou «nouveau» (vinho novo).

Elaborados a partir das castas tradicionais da grande região do Ródano, os vinhos tintos que dominam a produção beneficiam plenamente da variedade de solos presentes na área geográfica. Ricos, equilibrados e adequados ao envelhecimento nos solos argilocalcários pedregosos, serão mais aromáticos e generosos nos solos arenosos e de grés ocreosos. A identidade dos vinhos traduzir-se-á no somatório destas características.

Os vinhos rosados caracterizam-se pelo equilíbrio aromático e frescura, apresentando notável persistência aromática intensa.

Os vinhos brancos, que atualmente marcam pouca presença na região, também eles produzidos a partir de castas tradicionais, caracterizam-se pela sua complexidade aromática e estrutura, podendo ser apreciados jovens.

A influência das montanhas (Dentelles de Montmirail, monte Ventoux e montes de Vaucluse), mais importante do que no resto do departamento, é determinante para a identidade da área geográfica, dados os potenciais impactos nas características culturais e, evidentemente, nos vinhos produzidos.

Ao atenuarem os efeitos do vento dominante, o mistral, sem o desviarem completamente, reduzem a sua excessiva violência, permitindo que as vinhas beneficiem do efeito «secante», tão precioso para, de forma natural, as proteger dos ataques criptogâmicos.

A presença destas montanhas, em especial com a altitude elevada do monte Ventoux, acrescenta também um fluxo de ar mais frio, especialmente durante a noite. Esta frescura relativa, sentida durante o período estival, ao contrariar os efeitos das temperaturas diurnas por vezes caniculares, favorece a síntese das antocianinas e a preservação da acidez das uvas, contribuindo assim para os aromas delicados e a coloração dos vinhos tintos.

É evidente que o clima mediterrânico e o grande número de horas de sol complementam o esquema, permitindo produzir uvas que atingem facilmente a maturação e de grande concentração nestes solos carbonatados e pedregosos.

Conjugados com os saberes desenvolvidos ao longo da história pela comunidade de produtores, estes fatores naturais permitem distinguir facilmente os vinhos da denominação de origem controlada «Ventoux» dos seus primos chegados do Vale do Ródano.

Para além do reconhecimento da Denominação de Origem Protegida «Muscat du Ventoux», o saber-fazer vitícola reflete-se igualmente na presença, nesta área, de muitos viveiristas vitícolas, mantendo ainda um mercado de videiras enxertadas com sede em Carpentras.

As práticas humanas, nomeadamente culturais, estão estreitamente associadas a este ambiente específico, tendo contribuído para a classificação do monte Ventoux como Reserva da Biosfera pela UNESCO, em 1990. Este certificado internacional é o reconhecimento da excecional biodiversidade e da riqueza cultural e histórica, bem como das práticas humanas respeitosas destes patrimónios. O objetivo desta reserva é conciliar a proteção dos recursos naturais, das paisagens e dos ecossistemas e assegurar o desenvolvimento das atividades humanas.

A reputação dos vinhos «Ventoux» é antiga. Os vinhos são exportados para fora do território nacional a partir da segunda metade do século XIX. Assim, um comerciante de Mazan, Nicolas Sautel, obteve em Londres, a 4 de julho de 1860, do British Institute of Universal Genuis, uma medalha de ouro e uma «coroa de génio» pelo seu excelente vinho.

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

Zona de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e a elaboração dos vinhos, é, com base no *code officiel géographique* de 2023, constituída pelo território dos seguintes municípios:

— Departamento de Alpes-de-Haute-Provence: Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, L'Hospitalet, Montjustin, Montsalier, Oppedette, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à--Lauze, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères e Villemus;

— Departamento de Bouches-du-Rhône: Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Lamanon, Mallemort, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Plan-d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Sénas, Vernègues e Verquières;

— Departamento de Drôme: Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Baume-de-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Clansayes, Condorcet, Curnier, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Propiac, Reilhanette, Rioms, Rochebrune, Rochegude, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur--Gouvernet, Sèderon, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tulette, Valouse, Venterol, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villebois--les-Pins, Villefranche-le-Château e Vinsobres;

— Departamento de Vaucluse: Althen-des-Paluds, Ansouis, Aurel, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumes-de-Venise, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Brantes, Buisson, Buoux, Cabrières--d'Aigues, Cadenet, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Castellet-en-Luberon, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Faucon, Gigondas, Grambois, Jonquerettes, Jonquières, Lacoste, Lafare, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lamotte--du-Rhône, Lapalud, Lauris, Lourmarin, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Monieux, Monteux, Morières-les-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyméras, Puyvert, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Christol, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sannes, Sarrians, Sault, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la--Romaine, Vaugines, Vedène, Villedieu, Villelaure, Violès e Vitrolles-en-Luberon.

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Todas as menções facultativas cuja utilização, nos termos das disposições da União, possa ser regulamentada pelos Estados-Membros, constarão dos rótulos em carateres de dimensão igual ou inferior, tanto em altura como em largura e espessura, ao dobro dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

O nome da denominação de origem controlada pode ser completado pela menção «primeur» ou «nouveau». Nos vinhos que beneficiam da menção «primeur» ou «nouveau», é obrigatório indicar o ano de colheita.

Os rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que:

— se trate de um lugar registado no cadastro;

— essa unidade geográfica figure na declaração de colheita.

Os rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem incluir uma menção que remete para a unidade geográfica mais vasta «Vignobles de la Vallée du Rhône», segundo 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.

— A *caladoc* N, uma casta de interesse para fins de adaptação, não pode ser mencionada no rótulo.

Hiperligação para o caderno de especificações

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-388160e1-3c7f-41a8-987b-04c846cd7601