C/2024/7448

18.12.2024

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/2024/7448)

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

«Valencia»

PDO-ES-A0872-AM05

Data da comunicação: 20 de setembro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. SUPRESSÃO DOS VINHOS ROSADOS E TINTOS DA CATEGORIA DOS VINHOS ESPUMANTES DE QUALIDADE AROMÁTICOS

Descrição:

Os vinhos rosados e tintos são retirados da categoria de produtos vitivinícolas 6, ou seja, dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas.

Justificação:

Trata-se de tipos de vinho que, embora abrangidos pelo caderno de especificações, não são produzidos.

2. INTRODUÇÃO DE DUAS NOVAS MENÇÕES DE ROTULAGEM

Descrição:

Introduzem-se as menções de rotulagem «Vino de Pueblo» ou «Vi de Poble» (vinho de aldeia) e «Vino de Parcela» ou «Vi de parcel.la» (vinho de parcela) para determinadas unidades geográficas mais pequenas, bem como as suas características e condições de utilização. Estas menções pressupõem, para os vinhos assim rotulados: um rendimento de uvas por hectare inferior; um rendimento de extração inferior; a proibição do aumento artificial do título alcoométrico, exceto para a produção de vinho licoroso.

Alteram-se as partes 3, 5 e 8.b.v, do caderno de especificações, bem como os pontos 5 e 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas.

Justificação:

O objetivo é fornecer mais informações aos consumidores, indicando uma origem mais precisa das uvas utilizadas na produção de determinados vinhos, aplicando simultaneamente a esses vinhos requisitos de qualidade mais elevados.

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

3. CORREÇÃO DA DELIMITAÇÃO DAS SUBZONAS ALTO TURIA E VALENTINO

Descrição:

Três municípios (Alcublas, Andilla e Higueruelas) são retirados da subzona de Valentino e acrescentados à subzona Alto Turia.

Esta alteração diz respeito ao ponto 4 do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas.

Justificação:

Este erro na localização destes três municípios é corrigido no caderno de especificações e no documento único.

4. EXPLICAÇÃO MAIS PORMENORIZADA DA PRODUÇÃO DE CERTOS TIPOS DE VINHOS LICOROSOS

Descrição:

O método de produção dos vinhos licorosos com direito às menções «Moscatel de Valencia» ou «Vino de Licor Moscatel de Valencia» e «Vino Dulce» é explicado mais pormenorizadamente, incluindo a indicação de que são obtidos a partir de «mosto de uvas ou uma mistura deste produto com vinho».

Esta alteração diz respeito ao ponto 8.b.v do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas.

Justificação:

Até agora, apenas foi indicado que estes vinhos devem ser produzidos em conformidade com o disposto no anexo VII, parte II, ponto 3, alínea c), quarto travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Conselho, de 17 de dezembro de 2013 (OCM única). Ao tornar o conteúdo destas regras mais explícito, a redação e, por conseguinte, a obrigação imposta aos produtores torna-se também mais clara.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Valência

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

6. Vinho espumante de qualidade aromático

8. Vinho frisante natural

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. *Vinho branco*

BREVE DESCRIÇÃO

Predominam as tonalidades amarelas, que vão do amarelo-pálido ao amarelo-dourado. Podem ser envelhecidos em madeira. Nariz limpo, de boa intensidade, com notas frutadas. Na boca, boa acidez, frescura, frutado e boa persistência.

Teor máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 300 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

Acidez volátil máxima, se o título alcoométrico adquirido for > 12,5 % vol.: 18 meq/l.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,33

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

2. *Vinho rosado e tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos rosados apresentam tonalidades rosadas, reflexos de framboesa, morango, groselha ou salmão. Nariz intenso e limpo, predominando os aromas frutados. São vinhos francos, de boa acidez, equilibrados no palato. Boa persistência. Nos vinhos tintos dominam os tons escuros, com reflexos violeta, púrpura, granada, cereja ou rubi. Nariz limpo, de boa intensidade e notas muito frutadas.

Teor máximo de dióxido de enxofre: nos vinhos rosados, 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 250 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l; para os vinhos tintos, 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

Acidez volátil máxima, se o título alcoométrico adquirido for > 12,5 % vol.: 18 meq/l para os vinhos rosados e 20 meq/l para os vinhos tintos.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,33

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

3. *Vinho com menção «Crianza», «Reserva» e «Gran reserva»*

BREVE DESCRIÇÃO

Apresentam tons mais pronunciados relativamente ao vinho de base. No caso do vinho branco, o amarelo é mais intenso. No caso do vinho tinto, pode apresentar uma tonalidade próxima do vermelho-tijolo. No nariz, apresentam um equilíbrio entre fruta e madeira. Final de boca estimulante.

Teor máximo de dióxido de enxofre: para os vinhos brancos e rosados, 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l; se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l, 300 mg/l para os vinhos brancos e 250 mg/l para os vinhos rosados; para os vinhos tintos, 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

Acidez volátil máxima, se o título alcoométrico adquirido for > 12,5 % vol.: 18 meq/l.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,33

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

4. *Vinho licoroso branco, rosado e tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

No caso do vinho licoroso branco, predominam os tons amarelos, do amarelo-pálido ao amarelo-dourado. Os vinhos licorosos rosados apresentam tonalidades rosadas, com reflexos de framboesa, morango, groselha ou salmão. Nos vinhos licorosos tintos dominam os tons vermelhos, com reflexos violeta, púrpura, granada ou rubi. Nariz de boa intensidade, sobretudo quando provém da casta *moscatel*. Na boca, doce, guloso e equilibrado, final intenso.

Teor máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15

— Acidez total mínima: 1,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 20

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

5. *Vinho espumante aromático de qualidade branco*

BREVE DESCRIÇÃO

Se o vinho de base for branco, predominam as tonalidades amarelas, que vão do amarelo-pálido ao amarelo-dourado. Nariz intenso e limpo, com aromas próprios da casta. Na boca, apresentam boa acidez e intensidade. São vinhos frescos com boa integração da bolha.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): 185

6. *Vinho frisante natural branco, rosado e tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Se o vinho de base for branco, predominam as tonalidades amarelas, que vão do amarelo-pálido ao amarelo-dourado. Se o vinho de base for rosado, as tonalidades são rosadas com reflexos de framboesa, morango, groselha ou salmão. Se o vinho de base for tinto, dominam os tons vermelhos, com reflexos violeta, púrpura, granada, cereja ou rubi. Nariz intenso e limpo, com aromas próprios da casta. Na boca, são frescos, frutados e intensos, com boa integração da bolha.

Teor máximo de dióxido de enxofre: para os vinhos brancos e rosados, 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l; se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l, 250 mg/l para ambos; para os vinhos tintos, 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 7

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,33

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

7. *Vinho branco, rosado e tinto rotulado com a menção «Petit Valencia»*

BREVE DESCRIÇÃO

As características são semelhantes às dos vinhos brancos, rosados e tintos.

Teor máximo de dióxido de enxofre: para os vinhos brancos e rosados, 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l; se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l, 300 mg/l para os vinhos brancos e 250 mg/l para os vinhos rosados; para os vinhos tintos, 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

Título alcoométrico adquirido máximo: 9 % vol.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 4,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,33

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

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1.

Prática enológica específica

Na extração do vinho e sua separação do bagaço, deve aplicar-se uma pressão adequada para que o rendimento não seja superior a 82 litros de mosto ou 76 litros de vinho por cada 100 kg de uvas. As frações de vinho obtidas por pressão inadequada não poderão, em caso algum, ser utilizadas na produção de vinhos protegidos.

O rendimento máximo de extração dos vinhos rotulados com a menção «Vino de parcela» ou «Vi de parcel.la» é de 65 litros por 100 kg de uvas.

As vasilhas de madeira utilizadas no processo de envelhecimento devem ser de carvalho. A sua capacidade deverá respeitar os limites de volume estabelecidos na legislação vigente para a utilização de determinadas menções tradicionais.

Na produção de vinhos espumantes aromáticos de qualidade são utilizadas as seguintes castas: *albariño*, *gewürztraminer*, *macabeo*, *alarije* (*malvasía-riojana*, *subirat-parent*), *moscatel-de-alejandría*, *moscatel-de-grano-menudo* e *verdejo*.

No caso dos vinhos rotulados com a menção «Vino de parcela» ou «Vi de parcel.la», é proibido o aumento artificial do título alcoométrico, exceto para a produção de vinho licoroso.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas tintas

9 100 quilogramas de uvas por hectare

2.

69,16 hectolitros por hectare

3. Castas tintas destinadas a vinhos rotulados com a menção «Vino de pueblo» ou «Vi de poble»

8 190 quilogramas de uvas por hectare

4.

62,24 hectolitros por hectare

5. Castas tintas destinadas a vinhos rotulados com a menção «Vino de parcela» ou «Vi de parcel.la»

5 460 quilogramas de uvas por hectare

6.

35,49 hectolitros por hectare

7. Castas brancas

12 000 quilogramas de uvas por hectare

8.

91,20 hectolitros por hectare

9. Castas brancas destinadas a vinhos rotulados com a menção «Vino de pueblo» ou «Vi de poble»

10 800 quilogramas de uvas por hectare

10.

82,08 hectolitros por hectare

11. Castas brancas destinadas a vinhos rotulados com a menção «Vino de parcela» ou «Vi de parcel.la»

7 200 quilogramas de uvas por hectare

12.

46,80 hectolitros por hectare

13. Casta *moscatel-de-alejandría*

16 000 quilogramas de uvas por hectare

14.

121,60 hectolitros por hectare

15. Casta *moscatel-de-alejandría* destinada a vinhos rotulados com a menção «Vino de pueblo» ou «Vi de poble»

14 400 quilogramas de uvas por hectare

16.

109,44 hectolitros por hectare

17. Casta *moscatel-de-alejandría* destinada a vinhos rotulados com a menção «Vino de parcela» ou «Vi de parcel.la»

9 600 quilogramas de uvas por hectare

18.

62,40 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção da denominação de origem protegida «Valencia» compreende as parcelas situadas na província de Valência, incluindo as unidades geográficas mais pequenas da área abrangida pela DOP, designadas por subzonas e formadas pelos seguintes municípios:

a) Subzona «Alto Turia»: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas e Tuéjar;

b) Subzona «Valentino»: Alborache, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo e Yátova.

c) Subzona «Moscatel de Valencia»: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís e Yátova.

d) Subzona «Clariano»: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada e Xàtiva.

A área de produção compreende igualmente as parcelas inscritas no cadastro vitícola e exploradas por membros de cooperativas ou adegas inscritas nos registos do Conselho Regulador, tradicionalmente destinadas à produção de vinhos da denominação de origem protegida «Valencia», situadas nos seguintes lugares dos municípios de Almansa e Caudete, na província de Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti e Casa Hondo, no município de Almansa, e Vega de Bogarra, Derramador e El Angosto, no município de Caudete.

A área de produção abrange as parcelas de membros da Cooperativa Vinícola La Viña Coop V, situadas na povoação de Villena, inscritas no cadastro vitícola, tradicionalmente destinadas à produção de vinhos abrangidos pela denominação de origem protegida «Valencia».

7. **Castas de uva de vinho**

ALARIJE – MALVASÍA-RIOJANA

ALARIJE – SUBIRAT-PARENT

ALBARIÑO

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET-FRANC

CABERNET-SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT-TINTA

GARNACHA-BLANCA

GARNACHA-TINTA

GARNACHA-TINTORERA

GARRO – MANDO

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MALBEC

MARSELÁN

MAZUELA – MAZUELO

MENCÍA

MERLOT

MERSEGUERA

MIGUEL-DEL-ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL-DE-ALEJANDRÍA

MOSCATEL-DE-GRANO-MENUDO

PEDRO-XIMÉNEZ

PETIT-VERDOT

PINOT-NOIR

PLANTA-FINA-DE-PEDRALBA

PLANTA-NOVA – TARDANA

RIESLING

SAUVIGNON-BLANC

SEMILLON

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Os vinhos abrangidos pela DOP «Valencia» caracterizam-se pela sua elevada intensidade aromática, que se deve ao estresse hídrico da vinha na primavera e no verão, uma vez que as temperaturas são elevadas neste período e a evapotranspiração é maior.

Distinguem-se igualmente pela sua forte intensidade de cor devida à amplitude térmica. Os vinhos licorosos abrangidos pela DOP «Valencia» destacam-se pela sua elevada intensidade aromática, consequência das temperaturas médias amenas ao longo do ano e do estresse hídrico na primavera e no verão.

Os vinhos espumantes aromáticos de qualidade da DOP «Valencia» são frutados, leves e equilibrados. Estas características resultam do clima mediterrânico, com temperaturas amenas durante todo o ano.

Por último, os vinhos frisantes naturais abrangidos pela DOP «Valencia» são frutados, leves e equilibrados, devido às temperaturas médias temperadas.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A menção «Valencia» deve figurar de forma destacada. A subzona pode ser indicada quando todas as uvas daí provierem. O nome da casta só pode ser indicado se pelo menos 85 % das uvas utilizadas na elaboração dos vinhos pertencerem à casta em questão, exceto para o vinho licoroso «Moscatel de Valencia» e «Moscatel tradicional de Valencia», que deve ser elaborado unicamente a partir da casta *moscatel-de-alejandría*.

Menções de rotulagem facultativas:

A menção «Vino Petit Valencia» pode figurar nos vinhos jovens com um título alcoométrico adquirido > 4,5 % e um título alcoométrico total > 9 % vol., elaborados de forma natural.

A menção «Moscatel de Valencia» ou «Vino de Licor Moscatel de Valencia» pode ser utilizada nos vinhos elaborados a partir de 100 % de *moscatel-de-alejandría*, em conformidade com o anexo VII, parte II, ponto 3, alínea c), quarto travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, ou seja, obtidos a partir de mosto de uvas ou uma mistura deste produto com vinho. Se o mosto com borras e películas for utilizado na produção do vinho licoroso, é obrigatória a inclusão da menção «Tradicional».

A menção «Vino Dulce» pode figurar no rótulo dos vinhos licorosos elaborados em conformidade com o anexo VII, parte II, ponto 3, alínea c), quarto travessão, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, de 17 de dezembro de 2013, ou seja, obtidos a partir de mosto de uvas ou uma mistura deste produto com vinho.

As menções «Vino de Pueblo» ou «Vi de Poble», juntamente com o nome geográfico do município, podem ser utilizadas para vinhos se pelo menos 85 % das uvas provierem de parcelas pertencentes ao município em causa. Quinze por cento das uvas podem provir de vinhas registadas em municípios adjacentes à área de produção do município em causa.

As menções «Vino de Parcela» ou «Vi de Parcel.la» podem ser utilizadas para vinhos se 100 % das uvas provierem de uma parcela. Podem provir de uma única parcela cadastral que contenha subparcelas ou de mais do que uma parcela, se se verificar que:

— São contíguas e pertencem à mesma propriedade;

— Foram plantadas no mesmo ano, utilizando o mesmo porta-enxerto;

— São da mesma casta.

A menção tradicional «Primero de Cosecha» (primeira colheita) pode ser utilizada nos vinhos tintos, brancos e rosados que provenham de uvas colhidas nos primeiros 10 dias da vindima e tenham sido engarrafados no prazo de 30 dias a contar do final da vindima, sendo obrigatória a menção no rótulo do ano de colheita.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

As adegas de elaboração e estágio dos vinhos devem estar situadas na zona de produção. Também podem estar situadas nos municípios da Comunidade Autónoma de Valência adjacentes aos da área geográfica delimitada.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://breu.gva.es/b/qXiGABNBEz