C/2025/201

7.1.2025

# 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/2025/201)

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

**«Entre-Deux-Mers»**

**PDO-FR-A0406-AM04**

**Data da comunicação: 8.10.2024**

## DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Descrição**

É acrescentada a cor vermelha.

O objetivo é promover os vinhos tintos produzidos na área sob a denominação «Entre-deux-Mers».

O documento único é alterado em conformidade.

2. **Área geográfica**

Acrescentou-se uma referência ao *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 2022 para a área geográfica e a área de proximidade imediata.

O perímetro da área geográfica não foi alterado, mas a lista dos municípios foi revista de modo a ter em conta certas alterações de denominação, na sequência de fusões. Trata-se de uma alteração meramente textual.

O documento único é alterado.

3. **Encepamento**

Acrescentou-se uma lista de castas principais e acessórias para o vinho tinto. São as castas tradicionais utilizadas no departamento de Gironde: *cabernet-sauvignon* N, *cabernet-franc* N, *cot* N (ou *malbec*), *merlot* N, *petit-verdot* N et *carmenère* N.

A lista das castas secundárias para os vinhos brancos foi revista. As castas *mauzac* B e *merlot-blanc* B deixaram de ser utilizadas.

Na sequência da supressão da lista de «castas secundárias de uva de vinho», todas as castas de uva de vinho foram incluídas na lista «casta(s) de uva de vinho» no ponto 7 do documento único.

O documento único é alterado em conformidade.

4. **Regras de proporção na exploração**

Em conformidade com as alterações acima referidas, suprimem-se as regras relativas à proporção das castas *mauzac* B e *merlot-blanc* B.

Mantém-se a regra que prevê uma proporção de castas principais superior ou igual a 70 % do encepamento da exploração.

Esta alteração não afeta o documento único.

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

5. **Regras de poda**

As regras de poda foram completadas para definir um certo número de olhos francos por pé (12) para as castas tintas e alterar o número de olhos para as castas brancas de 15 para 14.

O documento único é alterado em conformidade.

6. **Regras de embardamento e altura foliar**

Para as castas tintas, foram completadas as regras de embardamento e altura foliar. A altura foliar embardada é, no mínimo, igual a 0,6 vezes a distância entre linhas.

Esta altura é medida a partir de 0,10 metros abaixo do arame de amarração até ao limite superior de desponta.

Esta alteração não afeta o documento único.

7. **Carga máxima média por parcela**

Acrescenta-se uma carga média máxima por parcela, para as castas tintas. É fixada em 8 500 quilogramas por hectare. Esta carga corresponde a um número máximo de 14 cachos por pé. Quando a rega é autorizada, a carga média máxima das parcelas irrigadas é de 7 000 kg por hectare. Esta carga corresponde a um número máximo de 14 cachos por pé.

Esta alteração não afeta o documento único.

8. **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 total das parcelas.

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

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

Esta alteração não afeta o documento único.

9. **Vindima**

Acrescentam-se valores-alvo específicos para os vinhos tintos:

— O teor mínimo de açúcares das uvas não pode ser inferior a 200 gramas por litro.

— Os vinhos tintos têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 %.

O documento único é alterado em conformidade.

10. **Rendimento**

Acrescentam-se valores-alvo específicos para os vinhos tintos: 55 hl e 65 hl de rendimento máximo.

O documento único é alterado em conformidade.

11. **Normas analíticas**

Acrescentam-se valores-alvo específicos para os vinhos tintos:

Os lotes de vinho vendidos a granel ou acondicionados devem apresentar um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 3 gramas por litro.

— Os lotes de vinho vendidos a granel ou acondicionados devem apresentar um teor de acidez volátil inferior ou igual a 16,33 miliequivalentes por litro (0,80 gramas por litro expressos em $H_2SO_4$).

— Os lotes de vinho vendidos a granel apresentam um teor de dióxido de enxofre inferior ou igual a 140 miligramas por litro.

Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos têm um teor máximo de ácido málico de 0,3 gramas por litro.

O documento único é alterado em conformidade.

12. **Práticas enológicas**

Acrescentam-se práticas específicas para os vinhos tintos:

— É proibida a utilização de pedaços de madeira de carvalho cuja maior dimensão seja inferior a 5 centímetros, após a sangria do vinho.

— É proibido o tratamento térmico da colheita a uma temperatura superior a 40 °C.

— São autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento até uma concentração de 15 %.

O documento único é alterado em conformidade.

13. **Capacidade de vinificação da adega**

Acrescenta-se um valor-alvo específico para os vinhos tintos:

A capacidade total das cubas de vinificação e de armazenagem é, pelo menos, equivalente ao dobro do volume de vinho declarado na declaração de colheita ou de produção do ano anterior.

O documento único não é afetado por esta alteração.

14. **Data de comercialização**

Acrescenta-se uma data de comercialização específica para os vinhos tintos:

Os vinhos são comercializados a partir de 1 de janeiro do segundo ano seguinte ao da vindima.

Esta alteração não afeta o documento único.

15. **Circulação entre armazenistas autorizados**

Suprime-se o ponto relativo à data de entrada em circulação dos vinhos entre os depositários autorizados.

Esta alteração não afeta o documento único.

16. **Relação**

Completa-se a rubrica «Relação» com informações relativas aos vinhos tintos.

O documento único é alterado.

17. **Medidas transitórias**

São suprimidas as medidas transitórias que caducaram.

Esta alteração não afeta o documento único.

18. **Obrigações declarativas**

Foram suprimidas as isenções da declaração prévia de retirada e da declaração prévia de acondicionamento para certos operadores.

Foi acrescentada a obrigação de uma declaração prévia de afetação das parcelas.

Esta alteração não afeta o documento único.

19. **Referência ao organismo de controlo**

A referência ao organismo de controlo foi revista para uniformizar a redação deste com os outros cadernos de especificações. Trata-se de uma alteração meramente textual.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Entre-deux-Mers

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)**

1. *Vinho branco seco*

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos brancos, secos e tranquilos. Apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %. Os lotes de vinho vendidos a granel ou acondicionados devem apresentar um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 4 g/l. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não ultrapassa os 13 %. Os lotes de vinho vendidos a granel ou acondicionados devem apresentar um teor de acidez volátil inferior ou igual a 13,26 miliequivalentes por litro (0,65 gramas por litro expressos em $H_2SO_4$). Os lotes de vinho vendidos a granel apresentam um teor de dióxido de enxofre inferior ou igual a 180 mg/l. As restantes normas analíticas respeitam a regulamentação europeia.

Estes vinhos brancos, secos e tranquilos apresentam geralmente uma cor amarelo-palha com reflexos amarelo-esverdeados. São geralmente vivos no ataque e, depois, amplos e redondos. Caracterizam-se por notas aromáticas de flores brancas (por exemplo acácia, etc.) e por notas frutadas de citrinos e frutos exóticos. Destinam-se a ser consumidos jovens.

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): —

2. *Vinhos tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos tintos tranquilos. Apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 %. Os lotes de vinho vendidos a granel ou acondicionados devem apresentar um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 3 g/l. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não ultrapassa os 13 %. Os lotes de vinho vendidos a granel ou acondicionados devem apresentar um teor de acidez volátil inferior ou igual a 16,33 miliequivalentes por litro (0,80 gramas por litro expressos em $H_2SO_4$). Os lotes de vinho vendidos a granel apresentam um teor de dióxido de enxofre inferior ou igual a 140 mg/l. Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos têm um teor máximo de ácido málico de 0,3 gramas por litro. As restantes normas analíticas respeitam a regulamentação europeia.

Estes vinhos tintos caracterizam-se por uma cor intensa, púrpura quando jovens, vermelho-rubi no seu auge e evoluindo para tons granada com a idade. O aroma, dominado pelos frutos vermelhos, sobretudo quando jovens, pode tornar-se mais complexo com delicadas variantes fermentativas e amadeiradas. O *bouquet* dá gradualmente lugar a notas aromáticas de vegetação rasteira, com toques de trufas e mentol. Em alguns casos, destaca-se uma nota empireumática. O retorno aromático permite consolidar o caráter frutado dominante do vinho. Na boca, é fresco, estruturado e flexível, apesar da estrutura tânica caraterística.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

— 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

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 500 pés por hectare.

A distância entre duas filas de videira não pode ser superior a 2,50 metros e a distância entre duas videiras consecutivas da mesma fila não pode ser inferior a 0,85 metros.

2. Regras de poda

Prática de cultivo

A poda é efetuada o mais tardar na fase de folhas livres (fase 9 de Lorenz) de acordo com as seguintes técnicas:

Só são autorizados os seguintes tipos de poda:

— Guyot simples e mista;

— Guyot dupla;

— Poda curta (talão) de tipo cordão baixo e em palmeta.

Para as castas brancas e cinzentas:

Cada pé pode ter, no máximo, 14 olhos francos.

Para as castas tintas:

Cada pé pode ter, no máximo, 12 olhos francos.

3. Irrigação

Prática de cultivo

Durante o período vegetativo da vinha, a rega é autorizada em caso de seca persistente e se esta for prejudicial para o bom desenvolvimento fisiológico da videira e a boa maturação das uvas. Está limitada a apenas duas vezes por colheita e por parcela.

4. Enriquecimento

Prática enológica específica

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não ultrapassa os 13 %.

Para os vinhos tintos,

— São autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento até uma concentração de 15 %.

— É proibida a utilização de pedaços de madeira de carvalho cuja maior dimensão seja inferior a 5 centímetros, após a sangria do vinho.

— É proibido o tratamento térmico da colheita a uma temperatura superior a 40 °C.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinho branco

75 hectolitros por hectare

2. Vinho tinto

65 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação e elaboração dos vinhos realizam-se no território dos seguintes municípios do departamento de Gironde:

Ambarès-et-Lagrave, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et--Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Porte-de-Benauge, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint--Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint--Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de--Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de--Guyenne, Soulignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Tizac-de-Curton e Tresses.

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

*Cabernet-franc* N

*Cabernet-sauvignon* N

*Carmenère* N

*Colombard* B

*Cot* N – *Malbec*

*Merlot* N

*Muscadelle* B

*Petit-verdot* N

*Sauvignon* B – *Sauvignon-blanc*

*Sauvignon-gris* G – *Fié-gris*

*Semillon* B

*Ugni-blanc* B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

As vinhas só são plantadas nos solos menos férteis. Os vinhos provêm de parcelas ou de partes de parcelas rigorosamente delimitadas com base em critérios de produção objetivos, técnicos e de antiguidade, sob proposta de uma comissão de peritos independentes. Por conseguinte, os solos profundos, que apresentam uma riqueza mineral significativa e, sobretudo, uma forte reserva de água útil, são excluídos da área parcelar delimitada. Do mesmo modo, a localização topográfica das parcelas é determinante para a delimitação da área parcelar: esta exclui os talvegues, que impedem um fluxo normal de ar frio, o fundo das parcelas côncavas, as margens das ribeiras e as encostas hidromórficas das zonas húmidas.

A diversidade dos solos implica que a vinha seja gerida de forma seletiva e que as castas sejam escolhidas de acordo com as diferentes situações. Os vinhos brancos, maioritariamente produzidos a partir da casta *sauvignon* B, que oferece boas qualidades de adaptação e expressão, são frequentemente produzidos a partir de misturas com as outras castas principais, como a *sémillon* B, que contribui para a sua redondez, mas também com a *muscadelle* B, que lhes confere uma certa complexidade aromática. Por outro lado, as antigas castas locais, como a *colombard* B e a *ugni-blanc* B, contribuem para enriquecer as paletas aromáticas dos vinhos. Os vinhos tintos, produzidos principalmente a partir da mistura das castas *merlot* N, *cabernet-sauvignon* N e *cabernet-franc* N, são redondos, amplos e estruturados. Podem ser complementados com as castas *petit-verdot* N, *cot* N e *carmenère* N. Os vinhos tintos beneficiam geralmente de um longo período de estágio, necessário para a sua maturação e para a sua melhor expressão antes da sua comercialização.

Graças a um conhecimento profundo da sua região, os viticultores dominam a escolha das castas em função do tipo de solo. Estes últimos, plantados com a casta adaptada, permitem aos vinhos exprimir aromas de flores brancas, citrinos e frutos exóticos para os vinhos brancos, e de frutos vermelhos, por vezes negros, e notas mentoladas para os vinhos tintos.

Do século XI ao século XV, graças às ligações privilegiadas de Bordéus com Inglaterra, e apesar da Guerra dos Cem Anos e das guerras religiosas, os grandes proprietários, mosteiros e senhores seculares, desenvolveram as vinhas de «Entre-deux-Mers», cuja produção se destinava, em grande parte, à exportação.

No século XVIII, Montesquieu foi o maior defensor da viticultura moderna. Na região de «Entre-deux-Mers», tinha o domínio senhorial de Raymond, em Baron. Colocou o seu prestígio e grande autoridade ao serviço da viticultura; em defesa dos seus próprios interesses, mas também em benefício de toda a província. Declarou que: «De certa forma, podemos comparar as vinhas desta província com a forma como os alquimistas se vangloriam de fazer ouro; esta matéria que todos veem, que todos tocam, que todos pisam, que tanto pertence ao pobre como ao rico e que, no entanto, ninguém conhece.»

No início do século XX, o vinho branco produzido em Entre-Deux-Mers era muito apreciado pela corte russa. A crise da década de 1950 levou os viticultores a envidar esforços significativos no sentido da reestruturação das propriedades, da replantação das vinhas e da sua eventual reconversão, a fim de alcançarem um bom equilíbrio entre o tipo de solo, a exposição, a situação vitícola, a cor, a casta e os porta-enxertos. Em seguida, com a ajuda do *Institut d'œnologie de Bordeaux* (Instituto de Enologia de Bordéus) e da *Chambre d'agriculture de la Gironde* (Câmara de Agricultura de Gironde), os viticultores de Entre-Deux-Mers passaram a ter um maior domínio dos métodos de produção, vinificação e envelhecimento e modernizaram as suas instalações, permitindo o controlo da temperatura indispensável para a produção de vinhos brancos secos durante a vinificação.

Nos últimos 20 anos, a melhoria constante da qualidade permitiu um maior reconhecimento dos vinhos brancos e tintos e uma maior apropriação por parte dos viticultores. Os produtores desta região comercializam cada vez mais a sua produção em garrafas e assinam os seus produtos. Assim, cada exploração faz tudo o que estiver ao seu alcance para produzir um produto de qualidade.

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

*Área de proximidade imediata*

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e elaboração de vinhos, é constituída pelo território dos municípios do departamento de Gironde indicados no caderno de especificações.

*Denominação geográfica complementar*

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A DOP «Entre-Deux-Mers» pode ser completada pela denominação geográfica «Haut-Benauge», em conformidade com o disposto no caderno de especificações, nomeadamente no que respeita à área geográfica.

A denominação geográfica «Haut-Benauge» deve figurar imediatamente após o nome da denominação de origem controlada em carateres de dimensão igual ou inferior, em altura e largura, à dos carateres da denominação de origem controlada.

*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-65434af2-3cc4-4a54-9fb7-f1e13ed9252e