C/2024/6594

30.10.2024

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/2024/6594)

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

«Val d'Arno di Sopra/Valdarno di Sopra»

PDO-IT-A1497-AM02

Data da comunicação: 31 de julho de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Aditamento de novos tipos de vinho e remoção de subzonas**

Acrescentam-se novas categorias relacionadas com a tradição e a história da área da denominação: *opicchio*, *trebbiano*, *malvasia-nera*, *canaiolo-nero*, *ciliegiolo*, *foglia-tonda* e *pugnitello*.

A adição de espumantes rosados de qualidade dá preferência a uma categoria em utilização, suprimindo a categoria de vinho branco espumante de qualidade, que não é utilizada.

Além disso, para melhorar a qualidade da produção, adita-se o tipo «Riserva» para os vinhos de casta, bem como o rosado para as variedades produzidas a partir de uvas *sangiovese*, *cabernet-franc* ou *pugnitello*.

A tradição de produção de vinhos tintos e brancos de colheita tardia, bem como os tradicionais «Vin Santo» e «Vin Santo Occhio di Pernice», foram também reavivadas.

No entanto, as subzonas anteriores foram suprimidas, uma vez que a sua existência impedia o desenvolvimento da designação.

A alteração diz respeito a todos os artigos do caderno de especificações, bem como às seguintes rubricas do documento único: «Descrição dos vinhos», «Rendimentos máximos», «Relação com a área geográfica» e «Castas de uva de vinho».

2. **Alteração da base ampelográfica**

Para melhorar a tipicidade e a qualidade de certos tipos de vinho, as castas autorizadas foram adaptadas, com base na experiência dos primeiros dez anos da denominação.

O *trebbiano* foi incluído nas castas de vinho branco por razões históricas e o *sauvignon* devido às suas características complementares.

As castas de uva de vinho tinto foram alteradas na sequência da supressão das subzonas anteriores, que utilizavam duas combinações de castas diferentes.

Acrescentam-se igualmente as castas de uva para os tipos de vinho não incluídos anteriormente.

Esta alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações.

3. **Expansão da área geográfica**

Os produtores solicitaram o alargamento da área de produção, de acordo com a história da denominação, de modo a incluir a área mencionada no Édito de Cósimo III de Médicis de 1716, dada a semelhança das características edafoclimáticas.

Esta alteração diz respeito ao artigo 3.º do caderno de especificações e à rubrica «Área geográfica delimitada» do documento único.

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

4. **Alteração e inclusão dos rendimentos e do título alcoométrico volúmico natural**

A produção máxima de uvas por hectare foi normalizada em 11 toneladas por hectare, com exceção dos vinhos de colheita tardia e do vinho «Vin Santo», para os quais o máximo é de 7,5 toneladas por hectare.

Além disso, o título alcoométrico natural mínimo foi corrigido ou declarado em consequência das alterações climáticas persistentes.

O objetivo é, em todos os casos, melhorar a qualidade dos vinhos produzidos.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações e à secção «Rendimentos máximos» do documento único.

5. **Regras relativas à vinificação e à introdução no consumo**

A fim de facilitar o processo de controlo e de reforçar a identificação com a área, eliminou-se a possibilidade de produzir e engarrafar vinhos espumantes de qualidade fora da área da denominação. Além disso, para garantir a relação entre o produto e a área, e face às alterações climáticas, o enriquecimento dos mostos e dos vinhos deixará de ser permitido.

Na sequência da reorganização e da introdução de outros tipos de vinho, atualizou-se a referência aos vinhos denominados «Riserva», com os prazos definidos para a sua introdução no mercado.

No caso dos vinhos espumantes de qualidade, foram fixados os prazos exigidos para a «tiragem» (que provoca a segunda fermentação), de forma a garantir uma qualidade elevada, em conformidade com todas as exigências do caderno de especificações.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e à secção «Outras condições» do documento único.

6. **Aditamentos e alterações às características químicas, físicas e organoléticas dos vinhos**

Atualizaram-se e acrescentaram-se as características dos diferentes tipos de vinho no momento do consumo, de forma a incluir os novos tipos acrescentados e a fornecer descrições mais precisas.

Tal permitirá uma avaliação mais precisa durante a fase de aprovação dos vinhos.

Esta alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

7. **Disposição relativa aos vinhos rosados, aos vinhos com a menção «Vigna» e à menção da denominação geográfica mais ampla no rótulo**

A partir de agora: o termo «rosado» pode ser utilizado tanto para os vinhos espumantes de qualidade como para os vinhos rosados; os vinhos com a menção «Vigna» têm de apresentar os mesmos valores analíticos que os vinhos com a menção «Riserva»; o nome geográfico «Toscana» pode ser utilizado nos rótulos com as indicações pertinentes.

Todas estas alterações visam uma maior clareza e uma melhoria da qualidade e da competitividade dos vinhos abrangidos pela denominação.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações.

8. **Disposições relativas ao engarrafamento**

Desde que os recipientes sejam autorizados, a sua capacidade é uma questão de escolha. É proibida a utilização de tampas de coroa.

Esta proibição visa permitir que os produtores acompanhem a evolução da tecnologia e da procura dos consumidores, preservando simultaneamente a perceção de elevada qualidade nos vinhos com esta denominação.

Esta alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações.

9. **Atualização da descrição da relação com o ambiente**

Foram efetuados ajustamentos parciais em resultado da nova área delimitada e da inclusão das castas de uva locais, a fim de melhorar a descrição geral nas secções A1 «Fatores que contribuem para a relação» e A2 «Fatores humanos que contribuem para a relação».

Esta alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e à secção «Relação com a área geográfica» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

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)**

1. Branco e branco denominado «Riserva», também com menção das castas chardonnay, sauvignon, malvasia--bianca-lunga, orpicchio e trebbiano

BREVE DESCRIÇÃO

— Cor: amarelo-palha de intensidade variável, com reflexos dourados mais acentuados com o envelhecimento;

— Nariz: fino e delicado, intenso e floral, frutado, desenvolvendo notas minerais com o envelhecimento;

— Boca: fino, delicado, seco, harmonioso, suaviza com o envelhecimento;

— Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %; ou 12,50 %, no caso dos vinhos com a menção «Riserva» e dos vinhos com a menção «Vigna»;

— Extrato não redutor mínimo: 18,00 gramas por litro para *chardonnay* e *sauvignon*; 17 gramas por litro para *malvasia-bianca-lunga*, *orpicchio* e *trebbiano*; 19,00 gramas por litro para *chardonnay* e *sauvignon*, quando denominado «Riserva» ou com a menção «Vigna»; 18 gramas por litro para *malvasia-bianca-lunga*, *orpicchio* e *trebbiano*, quando denominado «Riserva» ou com a menção «Vigna».

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

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

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

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

2. Vinho espumante rosado de qualidade

BREVE DESCRIÇÃO

— Método tradicional, a partir de uvas do mesmo ano de colheita, que deve constar do rótulo;

— Espuma: fina e persistente;

— Cor: do rosa à pele de cebola, com subtileza variável;

— Nariz: notas delicadas de levedura, por vezes frutadas;

— Boca: animado, harmonioso, com corpo médio;

— Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %;

— Extrato não redutor mínimo: 18,00 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

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

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

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

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

3. Tinto e tinto denominado «Riserva», com menção das castas sangiovese, cabernet-sauvignon, cabernet-franc, merlot, syrah, malvasia-nera, canaiolo-nero, ciliegiolo, pinot-nero, pugnitello e foglia-tonda

BREVE DESCRIÇÃO

— Cor: vermelho-rubi de intensidade variável; podem desenvolver-se reflexos grená com o envelhecimento;

— Nariz: fino, frutado, especiado, pode tornar-se dinâmico com o envelhecimento, intenso e complexo em vinhos produzidos com uvas *cabernet-sauvignon*, *cabernet-franc* e *merlot*, floral e frutado em vinhos produzidos com uvas *sangiovese*, aromas de bagas vermelhas e especiarias em vinhos produzidos com uvas *syrah*;

— Boca: secos, completos e harmoniosos nos vinhos produzidos com uvas *cabernet-franc* e *cabernet-sauvignon*;

— Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %; ou 13,00 %, no caso dos vinhos com a menção «Riserva» e dos vinhos com a menção «Vigna»;

— Extrato não redutor mínimo: 21,00 para todos os vinhos; 25,00, no caso dos vinhos com a menção «Riserva» e dos vinhos com a menção «Vigna».

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

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

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

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

4. Rosado produzido a partir de uvas cabernet-franc, pugnitello ou sangiovese

BREVE DESCRIÇÃO

— Cor: do rosa-claro ao rosa intenso;

— Nariz: fino, delicado, frutado;

— Boca: seco, harmonioso, delicado;

— Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %;

— Extrato não redutor mínimo: 18,00 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

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

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

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

5. Colheita tardia

BREVE DESCRIÇÃO

— Cor: de amarelo-palha intenso a amarelo-âmbar, podendo atingir uma tonalidade de terracota profundo;

— Nariz: delicado, intenso e dinâmico;

— Boca: aveludado, doce, harmonioso e pronunciadamente redondo;

— Título alcoométrico volúmico total mínimo: 15,00 %;

— Extrato não redutor mínimo: 20,0 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

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

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

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

6. «Vin Santo»

BREVE DESCRIÇÃO

— Cor: do amarelo-palha intenso ao dourado, podendo atingir tonalidade de âmbar intenso;

— Nariz: dinâmico, intenso;

— Boca: do seco ao muito doce.

Os vinhos não filtrados podem apresentar uma ligeira turvação.

— Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16,00 %;

— Extrato não redutor mínimo: 23 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

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

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 45

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

7. «Vin Santo Occhio di Pernice»

BREVE DESCRIÇÃO

— Cor: do terracota profundo ao rosa intenso a rosa-claro;

— Nariz: dinâmico, intenso;

— Boca: doce, aveludado, macio e redondo.

Os vinhos não filtrados podem apresentar uma ligeira turvação.

— Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16,00 %;

— Extrato não redutor mínimo: 26,0 gramas por litro.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

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

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

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 45

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

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

–

5.2. *Rendimentos máximos:*

1. Valdarno di Sopra: branco, incluindo vinhos com a menção «Riserva», vinhos rosados espumantes, tintos incluindo «Riserva», vinhos produzidos a partir das seguintes castas de uva, incluindo «Riserva»: *malvasia-lunga-bianca, orpicchio, sauvignon* e *trebbiano*

11 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Valdarno di Sopra: branco, incluindo vinhos com a menção «Riserva», vinhos rosados espumantes, tintos incluindo «Riserva», vinhos produzidos a partir das seguintes castas de uva, incluindo «Riserva»: *chardonnay*, *malvasia-lunga-bianca*, *orpicchio*, *sauvignon* e *trebbiano* – com a menção «Vigna»

   9 000 quilogramas de uvas por hectare

3. *cabernet-franc*, incluindo vinhos com a menção «Riserva» e rosados, *cabernet-sauvignon*, incluindo «Riserva», *canaiolo-nero*, incluindo «Riserva», *ciliegiolo*, incluindo «Riserva», *foglia-tonda*, incluindo «Riserva», e *malvasia-nera*, incluindo «Riserva»

   11 000 quilogramas de uvas por hectare

4. *cabernet-franc*, incluindo vinhos com a menção «Riserva» e rosados, *cabernet-sauvignon*, incluindo «Riserva», *canaiolo-nero*, incluindo «Riserva», *ciliegiolo*, incluindo «Riserva», *foglia-tonda*, incluindo «Riserva», e *malvasia-nera*, incluindo «Riserva» – com a menção «Vigna»

   9 000 quilogramas de uvas por hectare

5. *merlot* incluindo vinhos com a menção «Riserva», *pinot-nero*, incluindo «Riserva», *pugnitello*, incluindo «Riserva» e rosados, e *syrah*, incluindo «Riserva»

   11 000 quilogramas de uvas por hectare

6. *merlot* incluindo vinhos com a menção «Riserva», *pinot-nero*, incluindo «Riserva», *pugnitello*, incluindo «Riserva» e rosados, e *syrah*, incluindo «Riserva» – com a menção «Vigna»

   9 000 quilogramas de uvas por hectare

7. Val d'Arno di Sopra Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice

   7 500 quilogramas de uvas por hectare

8. Colheita tardia do Val d'Arno di Sopra

   7 500 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção situa-se na região da Toscânia e inclui especificamente a totalidade do território dos seguintes municípios: Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno e a parte do município de Arezzo compreendida entre os limites dos municípios de Civitella, Laterina-Pergine Valdarno e Castiglion Fibocchi e a margem esquerda do canal Maestro della Chiana e do rio Arno, até à fronteira com o município de Capolona, na província de Arezzo, e todo o território dos municípios de Figline e Incisa Valdarno, Reggello e Rignano sull'Arno, na província de Florença.

7. **Castas de uva de vinho**

Cabernet-franc N – *cabernet*

Cabernet-sauvignon N – *cabernet*

Canaiolo-nero N – *canaiolo*

Chardonnay B

Ciliegiolo N

Foglia-tonda N

Malvasia-nera-di-brindisi N – *malvasia-nera-di-lecce* N

Malvasia-nera-di-lecce N – *malvasia-nera-di-brindisi* N

Malvasia-bianca-lunga B – *malvasia*

Merlot N

Orpicchio B

Pinot-nero N – *pinot*

Pugnitello N

Sangiovese N

Sauvignon B

Syrah N

Trebbiano-toscano B – *trebbiano*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

«VALDARNO/VAL D'ARNO DI SOPRA»

A zona apresenta características específicas de relevo e clima que, aliadas à intervenção humana, permitem produzir vinhos de grande qualidade.

Os vestígios das estradas romanas ainda são visíveis nas margens das vinhas, anteriormente plantadas pelos etruscos, juntamente com os socalcos de pedra seca medievais que cruzam as rotas dos peregrinos em direção a Roma.

O édito de 1716, emitido por Cósimo III de Médicis, mencionava o Val d'Arno como área de produção de vinhos de qualidade. Após o período de míldio, verificou-se uma grande evolução na experimentação com novas castas de videira. Desde a década de 1970, são produzidos vinhos internacionalmente reconhecidos pela sua excelência. Esta é a origem da denominação.

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

Entrada no mercado

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

— Branco e branco denominado «Riserva», também com menção das castas *chardonnay, sauvignon, malvasia-bianca-lunga, orpicchio* e *trebbiano*: não antes de 1 de fevereiro do ano seguinte à colheita das uvas. No caso dos vinhos «Riserva», não antes de decorridos 12 meses após a vindima, dos quais pelo menos seis meses em barril e três meses em garrafa.

— Vinho espumante rosado de qualidade: maturação mínima de 48 meses a contar da data de tiragem.

— Tinto e tinto denominado «Riserva», com menção das castas *sangiovese, cabernet-sauvignon, cabernet-franc, merlot, syrah, malvasia-nera, canaiolo-nero, ciliegiolo, pinot-nero, pugnitello* e *foglia-tonda*: não antes de 31 de março do ano seguinte à colheita das uvas. No caso dos vinhos «Riserva», não antes de decorridos 24 meses após a vindima, dos quais pelo menos 12 meses em barril e três meses em garrafa.

— Rosado produzido a partir de uvas *cabernet-franc, pugnitello* ou *sangiovese*: não antes de 1 de fevereiro do ano seguinte à colheita das uvas.

— Colheita tardia: não antes de 1 de novembro do ano seguinte à colheita das uvas.

— «Vin Santo»: não antes de envelhecer em barris de madeira denominados «caratelli», de capacidade não superior a 225 litros. Considera-se que o envelhecimento está concluído em 1 de novembro do quarto ano após a colheita.

— «Vin Santo Occhio di Pernice»: não antes de envelhecer em barris de madeira denominados «caratelli», de capacidade não superior a 225 litros. Considera-se que o envelhecimento está concluído em 1 de novembro do quarto ano após a colheita.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21633