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/2025/454)

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

«Coteaux de Die»

PDO-FR-A0397-AM02

Data da comunicação: 21.10.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Rotulagem**

O capítulo I do caderno de especificações é completado na parte XII «Regras de apresentação e rotulagem», ponto 2 «Disposições especiais», a fim de incorporar as regras de rotulagem da menção da unidade geográfica mais abrangente «Vignobles de la Vallée du Rhône», segundo as condições previstas na convenção celebrada entre os diferentes organismos de tutela e de gestão implicados. Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que todas as menções obrigatórias e ser impressa em carateres do mesmo tipo e da mesma cor que os da denominação, sem que a dimensão da menção exceda dois terços da denominação.

Esta disposição diz respeito à rubrica «Condições adicionais» do documento único.

2. **Área geográfica**

O capítulo I do caderno de especificações é completado na parte IV «Áreas e zonas em que são realizadas diferentes operações», ponto 1, «Área geográfica», atualizando e retificando os nomes de certos municípios, sem alteração da área geográfica.

São suprimidos os nomes dos municípios de Aix-en-Diois e Molière-Glandaz. É atitado o nome do município de Solaure-en-Diois.

Esta correção dos nomes dos municípios diz respeito à rubrica relativa à área geográfica delimitada do documento único.

3. **Referência à estrutura de controlo**

É atualizado o capítulo III do caderno de especificações, na parte II «Referências 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 ofereça garantias de competência, imparcialidade e independência, por delegação do *Institut National de l'Origine et de la Qualité*.

Esta atualização não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Coteaux de Die»

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

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

A denominação de origem «Coteaux de Die» está reservada aos vinhos brancos tranquilos elaborados a partir da casta *clairette* B. As uvas têm um teor de açúcares superior a 170 g/l de mosto. Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %. Após a fermentação, os vinhos apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) que não excede o teor de acidez total, expressa em gramas por litro de ácido tartárico, acrescido de 2 gramas, até um máximo de 6 gramas de açúcares fermentescíveis por litro. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não pode exceder 13 %. Os outros critérios analíticos respeitam a regulamentação europeia.

Em geral, os vinhos apresentam uma cor clara, aromas florais ou frutados subtis, como a maçã, e um bom equilíbrio na boca entre o álcool e a acidez.

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): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas de cultivo

Prática de cultivo

Cada pé dispõe de uma área máxima de 2,20 metros quadrados. Esta área obtém-se multiplicando a distância entre linhas pela distância entre pés.

A distância entre linhas de videiras é igual ou inferior a 2,5 metros.

A distância entre pés de uma mesma linha não pode ser inferior a 0,80 metros nem superior a 1,50 metros.

As vinhas são podadas em poda Guyot ou em poda curta (cordão de Royat), com 12 olhos francos por pé, no máximo.

A irrigação pode ser autorizada.

2. Práticas enológicas

Prática enológica específica

As práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima).

5.2. *Rendimentos máximos*

60 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos ocorrem no território dos seguintes municípios do departamento de Drôme: Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur--Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Montclar-sur--Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Solaure-en-Diois, Vercheny e Véronne.

7. **Castas de uva de vinho**

Clairette B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica situa-se a sudeste do município de Valence, na parte norte das cadeias subalpinas meridionais. A sul do Vercors, no vale da Droma, num clima já caracterizado por influências mediterrânicas moduladas pelas montanhas vizinhas, desenvolveu-se um vinhedo plantado principalmente com as castas meridionais, entre as quais está a *clairette*.

Os seres humanos adaptaram estas castas, tendo encontrado o equilíbrio ideal em solos margosos ou calcários desenvolvidos nas *serres* e nas encostas bem expostas e drenadas. As vicissitudes e os condicionalismos físicos permitiram aos viticultores acumular experiência e saber-fazer na adaptação das castas a diferentes circunstâncias. Os solos pedregosos que se desenvolveram em terraços quaternários, cones de aluvião e depósitos de vertente no sopé de massas calcárias estão frequentemente reservados à casta *clairette* B, típica da Provença, que encontra nesta área uma fronteira climática de maturação, conferindo assim acidez e subtileza de aromas.

Ao longo de gerações, os produtores desenvolveram um saber-fazer em torno da elaboração de vinhos espumantes e tranquilos de acordo com várias técnicas de vinificação. Todos estes vinhos adquiriram a sua reputação sob a denominação «Clairette de Die».

Apesar da existência de um vinhedo e da reputação do produto comprovadas desde a antiguidade, a distribuição do vinho de Die permaneceu limitada durante muito tempo. Assim, entre os séculos XV e XVIII, o «Clairette de Die» era consumido principalmente na própria área ou nas montanhas vizinhas (Diois, Dévoluy, Trièves e Vercors). Esta reputação, nas regiões vizinhas, é atestada por um texto de 1748 relativo a um pedido de um cliente que faz uma encomenda de vinho a partir de Mens (município de Trièves), afirmando: «Como sei que o "clerete" de Die, em especial o de boa qualidade, tem sempre a fermentação interrompida antes do fim».

Em 1781, FAUJAS DE SAINT-FONDS menciona na sua obra intitulada «Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné» (História Natural da Província do Delfinado) que «nesta província, existem ainda vinhos reputados, como o vinho espumante de Die […]».

Esta reputação foi cedo legitimada e protegida pelo Decreto de 21 de abril de 1910, que reconhece a denominação de origem regulada «Clairette de Die», e, posteriormente, pelo reconhecimento como denominação de origem controlada em 1942 do «Clairette de Die», que se mantém desde então. Esta fase acelerará o desenvolvimento da viticultura e cristalizará a comunidade humana em torno da vinha.

Esta comunidade emprega todo o saber-fazer adquirido na elaboração de vinhos espumantes, bem como na elaboração de vinhos tranquilos produzidos a partir de castas tradicionalmente adaptadas a este território. Nessa altura, os termos «clerete» ou «clairette de Die» designavam uma diversidade de vinhos brancos (vinhos tranquilos e espumantes elaborados a partir de mosto parcialmente fermentado ou de vinho de base, etc.), todos eles provenientes das castas *muscat-à-petits-grains* B e *clairette* B, mas em proporções muito variáveis.

No entanto, a comunidade quis tornar esta gama de vinhos mais compreensível para o consumidor. Na sequência da clarificação da produção de vinhos espumantes brancos, o Decreto de 26 de março de 1993 consagrou finalmente o saber-fazer e a identidade dos vinhos tranquilos produzidos na mesma área geográfica que os vinhos espumantes, com o reconhecimento da denominação de origem controlada «Coteaux de Die», vinho branco tranquilo obtido unicamente a partir da casta *clairette* B. Esta produção, que exige uma maior maturação das uvas do que as destinadas à elaboração de vinhos espumantes, está reservada aos anos cujas condições climáticas permitam a sua melhor expressão.

Em geral, os vinhos apresentam uma cor clara, aromas florais ou frutados subtis, como a maçã, e um bom equilíbrio na boca entre o álcool e a acidez.

A extinção, a partir do início do século XX, de uma indústria modesta (têxteis, papel e, posteriormente, seda), fez com que o conjunto das produções vinícolas em Diois, nas quais a denominação de origem controlada «Coteaux de Die» representa uma parte restrita, constituísse, em 2010, a principal atividade económica do vale.

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) Todas as indicações facultativas são inscritas nos rótulos em carateres de dimensões iguais ou inferiores — tanto em largura como em altura e espessura — ao dobro das dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada;

b) Pode indicar-se nos rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome de uma unidade geográfica menor, desde que:

— se trate de um lugar registado no cadastro,

— conste da declaração de colheita.

O nome do lugar registado no cadastro deve figurar imediatamente a seguir ao nome da denominação de origem controlada, em carateres de dimensão igual ou inferior, tanto em largura como em altura, a metade da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada;

c) Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais abrangente «Vignobles de la Vallée du Rhône», de acordo com as condições estabelecidas na convenção assinada pelos diferentes organismos de tutela e de gestão implicados.

Esta menção deve figurar no mesmo campo visual que todas as menções obrigatórias e ser impressa em carateres do mesmo tipo e da mesma cor que os da denominação, sem que a dimensão da menção exceda dois terços da denominação.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-773c6ccd-2ed8-4dbd-b6fd-98a1716b9e22