REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 503/2014 DA COMISSÃO

de 8 de maio de 2014

que aprova uma alteração menor ao caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Muscat du Ventoux (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela França, de aprovação de uma alteração do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Muscat du Ventoux», registada pelo Regulamento (CE) n.º 378/1999 da Comissão ([2]).

(2) O pedido prende-se com a alteração do caderno de especificações, precisando a descrição do produto, a área geográfica, a prova de origem, o método de obtenção, a rotulagem, as exigências nacionais, as coordenadas das estruturas de controlo e do agrupamento, e a supressão da obrigação de acondicionamento na área geográfica.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Muscat du Ventoux» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O documento único consolidado com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 8 de maio de 2014.

Pela Comissão

Em nome do Presidente,

Dacian CIOLOȘ

Membro da Comissão

([1]) JO L 343 de 14.12 2012, p. 1.
([2]) JO L 46 de 20.2.1999, p. 13.

ANEXO I

É aprovada a seguinte alteração do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Muscat du Ventoux»:

1. **Rubrica «Descrição do produto»**

A descrição do produto foi completada pelas disposições previstas nos textos nacionais que definem a denominação de origem controlada «Muscat du Ventoux», nomeadamente pelas características analíticas relativas a esta denominação (índice refratométrico, relação açúcares/acidez), assim como pelas características relativas ao cacho (forma, peso mínimo). Estes elementos já se encontravam presentes no caderno de especificações registado ao nível da União, na rubrica «método de obtenção».

2. **Rubrica «Área geográfica»**

Recorda-se a lista das etapas que devem obrigatoriamente decorrer na área geográfica e que resulta da aplicação das disposições previstas no método de obtenção.

Integra-se a lista dos municípios que compõem a área geográfica no caderno de especificações com base na lista que figura no decreto de 22 de agosto de 1997 e que define a DOC. Na sequência de um erro na contagem do número de municípios, retifica-se o número de municípios da área geográfica.

Precisaram-se no caderno de especificações as modalidades de identificação das parcelas aptas a produzir a denominação.

3. **Rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica»**

No respeito da evolução legislativa e regulamentar nacional, consolidou-se a rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica», a qual refere agora, nomeadamente, as declarações obrigatórias, a manutenção de registos sobre a rastreabilidade do produto e o acompanhamento das condições de produção.

As alterações prendem-se com a reforma do sistema de controlo das denominações de origem, introduzida pelo diploma n.º 2006-1547, de 7 de dezembro de 2006, sobre a valorização dos produtos agrícolas, florestais ou alimentares e dos produtos do mar.

Além disso, transfere-se os elementos relativos à história do produto para a rubrica «Relação com a área geográfica».

4. **Rubrica «Método de obtenção»**

A rubrica «Método de obtenção» foi completada com as disposições que figuram no decreto inicial de reconhecimento da denominação de origem controlada «Muscat du Ventoux», anexada ao pedido inicial de reconhecimento da denominação de origem protegida, e que dizem respeito, nomeadamente:

— à idade mínima de entrada em produção das vinhas,

— às densidades de plantação,

— aos métodos de poda,

— à carga por planta e à altura de vegetação autorizada,

— às modalidades de ativação da colheita e às obrigações de rendimento,

— às disposições específicas aplicáveis às uvas armazenadas em câmaras frigoríficas para longa conservação.

Por último, por não serem já adequadas, retiraram-se do caderno de especificações as disposições que permitem, em circunstâncias climáticas excecionais, a derrogação das regras relativas ao índice refratométrico, a data de início da colheita e o rendimento.

5. **Rubrica «Elementos específicos da rotulagem»**

Alteram-se as disposições sobre rotulagem, com os seguintes objetivos:

— Introduzir a obrigação de aposição do símbolo DOP da União Europeia;

— Torná-las coerentes com a supressão da obrigação de acondicionamento na área geográfica e a alteração das modalidades de identificação dos produtos. Atualmente, a identificação dos produtos é garantida por uma cinta-etiqueta, que atesta a rastreabilidade, aposta nas embalagens. Tendo em conta a supressão da obrigação de acondicionamento na área geográfica, a cinta-etiqueta é aposta nos tabuleiros de recolha, ou à saída das câmaras frigoríficas para as uvas armazenadas durante um período longo. Em caso de manipulação ulterior do produto com vista ao seu acondicionamento final, apenas o número da cinta-etiqueta é conservado na rotulagem dos produtos, a fim de garantir a rastreabilidade dos mesmos.

6. **Rubrica «Exigências nacionais»**

Em conformidade com a reforma nacional do sistema de controlo, o caderno de especificações passa a incluir um quadro com os principais pontos a controlar e método de avaliação respetivo.

7. **Outros**

— A obrigação de acondicionamento na área geográfica é suprimida, uma vez que esta disposição já não é necessária.

— Rubricas «Referências relativas às estruturas de controlo» e «Agrupamento requerente»: o nome e as coordenadas das estruturas oficiais de controlo, bem como as do agrupamento, foram atualizados, nomeadamente para ter em conta as alterações ocorridas nas modalidades de controlo.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (*)

«MUSCAT DU VENTOUX»

N.º CE: FR-PDO-0105-0996-24.04.2012

IGP () DOP (X)

1. **Nome**

«Muscat du Ventoux»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

O «Muscat du Ventoux» é uma uva de mesa preta produzida a partir da casta moscatel de Hamburgo. Caracteriza-se por bagos relativamente grandes, sem grãos vermelhos, geralmente muito coloridos, estaladiços e com um aroma amoscatelado intenso e elegante. Os cachos são homogéneos, com um peso mínimo de 250 g, com os bagos livres dispostos regularmente no cacho. A forte coloração azulada da casta é típica da denominação. A pruína da uva não deve ser alterada. O engaço deve ser turgescente.

As uvas têm um índice refratométrico (IR) superior a 18 (correspondente a 169,3 g/l de açúcar) e uma relação açúcares totais/acidez (A/A) superior a 25 (sendo o açúcar expresso em g/l de açúcares totais, a acidez em g/l de ácido tartárico).

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as etapas de produção devem ocorrer na área geográfica identificada.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

O armazenamento das uvas em longa conservação ocorre na área geográfica a fim de permitir o armazenamento muito rápido em câmara frigorífica, com vista a preservar o produto e evitar qualquer alteração do mesmo. Com efeito, a rapidez da descida da temperatura no interior da uva é condição indispensável para a conservação durante vários meses. São realizados sistematicamente exames analíticos e organolépticos da uva, à saída das câmaras frigoríficas, a fim de garantir a manutenção das características do produto.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

A rotulagem das uvas da denominação de origem «Muscat du Ventoux» compreende o nome da denominação de origem, o símbolo DOP da União Europeia e o número da cinta-etiqueta.

(*) Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica do «Muscat du Ventoux» está situada entre três maciços montanhosos: a norte, o monte Ventoux, a leste, os montes de Vaucluse e, a sul, o maciço de Lubéron. No departamento de Vaucluse estende-se pelo interior do território dos municípios seguintes:

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

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

5.1.1. Fatores naturais

A região de Ventoux distingue-se pelas suas características geológicas e climáticas únicas.

Os solos são de natureza areno-limo-argilosa. Estas características edáficas proporcionaram a produção de vinho e de uvas de qualidade.

O clima da zona é de tipo mediterrânico, caracterizando-se, nomeadamente, por muito sol no verão e baixa pluviometria. No entanto, a influência da montanha Ventoux, que culmina a mais de 1 900 m de altitude, traduz-se em temperaturas noturnas mais baixas. Este relevo tem igualmente um efeito protetor contra o mistral, vento dominante por vezes violento no vale do Ródano.

O fraco teor de higrometria do ar, consequência da baixa pluviometria anual, tem efeito profilático particularmente favorável para a cultura da vinha.

5.1.2. Fatores humanos

A cultura do «Muscat du Ventoux» na região de Vaucluse remonta ao início do século XX. Desde 1914 que estão recenseadas no departamento de Vaucluse plantações de moscatel de Hamburgo, casta utilizada para a produção do «Muscat du Ventoux».

Os produtores desenvolveram na área de produção conhecimentos especializados para os cuidados a prestar à cultura da vinha, com vista a obter uvas sãs e coloridas. Ao longo do ano, através da poda dos sarmentos no inverno ou da gestão da folhagem no período de crescimento, o produtor otimiza o vigor das plantas e o amadurecimento dos cachos. A colheita manual, com o corte e a triagem na parcela, constituem o toque final dos conhecimentos adquiridos através de longa experiência, transmitida de geração em geração.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Muscat du Ventoux» é uma uva de mesa preta produzida a partir da casta moscatel de Hamburgo. Caracteriza-se por bagos relativamente grandes, sem grãos vermelhos, geralmente muito coloridos, estaladiços e com aroma e sabor amoscatelado característicos da casta moscatel de Hamburgo. A forte coloração azulada da casta durante o amadurecimento é típica da denominação. A pruína da uva não deve ser alterada. Os cachos de uvas são homogéneos, com uma boa riqueza sacarimétrica.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

O clima mediterrânico da zona, nomeadamente a exposição solar, permite a maturação ótima das uvas. Além disso, graças à influência do monte Ventoux, responsável pela forte amplitude térmica entre o dia e a noite durante o período de amadurecimento, o moscatel encontra nesta região as condições ideais para a obtenção da sua pigmentação azulada e para a concentração dos aromas nos bagos. A frescura noturna contribui particularmente para a preservação dos aromas.

A poda da vinha, que limita o rendimento, permite o amadurecimento ideal dos bagos. Além disso, presta-se especial atenção à gestão da folhagem. Este trabalho permite obter uma superfície ideal de folhagem, elemento necessário para a boa fotossíntese dos açúcares, dos compostos organolépticos da uva e das antocianinas responsáveis pela coloração dos bagos.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMuscatDuVentoux.pdf