C/2025/3214

13.6.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3214)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Graves»

PDO-FR-A1012 — AM04 19.3.2025

1. **Nome do produto**

«Graves»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade nacional que comunica a alteração normalizada**

Syndicat viticole des graves et graves supérieures

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações do caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, ou seja, não constituem alterações da União na aceção do artigo 24.º, n.º 3, do mesmo regulamento. Especificamente, as alterações:

a) Não incluem uma alteração da denominação ou da utilização da denominação, nem dos produtos ou categorias de produtos designados pela indicação geográfica;

b) Não apresentam o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único;

c) Não implicam novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Inclusão de vinhos brancos com açúcares residuais*

A associação de viticultores pretende revogar a DOP «Graves supérieures» e incluir os vinhos com açúcares residuais atualmente abrangidos por ela na denominação «Graves». As duas denominações estão neste momento definidas num único caderno de especificações.

Com este pedido, são retiradas do caderno de especificações todas as referências à DOP «Graves supérieures». Os vinhos em questão passam a ser designados por «vinhos brancos com açúcares residuais». Os requisitos de produção destes vinhos não sofrem alterações. Será enviado à Comissão Europeia um pedido de cancelamento da DOP «Graves supérieures», elaborado pelo agrupamento de produtores.

Os produtores desejam agrupar todos os produtos da sua área sob uma única denominação, a fim de tornar a sua oferta mais coerente e fácil de compreender para os consumidores. Os requisitos de produção dos vinhos brancos secos e dos vinhos tintos abrangidos pela denominação «Graves» não sofrem alterações.

O vinho branco com açúcares residuais pertence à categoria «vinho» nos termos do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

Várias secções do documento único foram atualizadas no quadro desta alteração:

— Práticas enológicas específicas — enriquecimento: adita-se uma descrição do método de enriquecimento para o vinho branco com açúcares residuais.

— Descrição do(s) vinho(s): adita-se uma descrição do vinho branco com açúcares residuais.

— Rendimentos máximos: aditam-se os rendimentos máximos para os vinhos brancos com açúcares residuais.

— Condições adicionais

2. *Percentagem de pés de videira mortos ou em falta e outros requisitos de cultivo*

Adita-se ao caderno de especificações uma regra que especifica que os pés de videira mortos não devem ser mantidos nas parcelas, devendo ser retirados das mesmas.

Adita-se também o seguinte:

— proibição do controlo químico de infestantes,

— requisito de ervagem,

— obrigação de os operadores calcularem o seu índice de frequência de tratamento.

O objetivo destas alterações é satisfazer as expectativas do público e limitar o impacto dos fatores de produção na biodiversidade.

Estas alterações não afetam o documento único.

3. *Medidas transitórias*

As medidas transitórias caducaram em 2020, pelo que foram retiradas do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

4. *Rotulagem*

O agrupamento de produtores propõe o aditamento da seguinte disposição ao caderno de especificações:

A partir do ano de colheita de 2026, a rotulagem dos vinhos deve incluir o identificador coletivo previsto na Carta da associação de viticultores de Graves, que é disponibilizado a todos os operadores.

O agrupamento de produtores considera que a identificação mais clara da denominação contribuirá para melhorar a visibilidade dos produtos, salvaguardar a reputação do nome e orientar os consumidores na compra.

Por conseguinte, o agrupamento pretende introduzir regras de rotulagem uniformes para os vinhos com a denominação «Graves» e que seja aplicada a Carta que define um identificador coletivo obrigatório. O identificador permitirá realizar campanhas de comunicação e promoção harmoniosas que abranjam todos os produtos.

Além disso, a unidade geográfica maior é atualmente «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux», como é habitual na região.

A secção «Condições adicionais» do documento único foi alterada em conformidade.

5. *Supressão da data de circulação entre armazenistas autorizados*

Suprime-se a data de entrada em circulação dos vinhos entre armazenistas autorizados para permitir a circulação do vinho entre todos os operadores situados na área geográfica.

Esta alteração não afeta o documento único.

6. *Autoridade de controlo*

As informações sobre a autoridade de controlo foram revistas, para uniformizar a redação deste caderno de especificações com os restantes. Trata-se de uma alteração meramente textual.

Atualizaram-se os dados de contacto do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO).

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Graves»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categoria 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. *Vinhos tintos tranquilos*

Os vinhos tintos são produzidos a partir de um conjunto equilibrado de castas: a casta *cabernet-sauvignon* N confere aos vinhos aroma e estrutura; a *merlot* N, perfume e leveza. Completam o lote as castas *cabernet-franc* N, *petit-verdot* N, *malbec* N e *carmenère* N. Quando jovens, estes vinhos desenvolvem com frequência aromas de frutos vermelhos, notas especiadas e tostadas. Elegantes e estruturados, finos e aromáticos, evoluem de forma harmoniosa, podendo apresentar notas levemente fumadas. Consoante o ano de colheita e a proveniência, os vinhos demoram 5 a 10 anos a atingir o seu pleno potencial. Título alcoométrico volúmico natural mínimo: 11 %; título alcoométrico volúmico total após enriquecimento: 13,5 %. A fermentação maloláctica é obrigatória nos vinhos tintos. O teor de ácido málico deve ser inferior ou igual a 0,3 g/l. O teor de açúcares fermentescíveis deve ser inferior ou igual a 3 g/l.

As outras características analíticas dos vinhos tintos devem respeitar os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais:

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

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

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro):

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

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

2. *Vinhos brancos secos tranquilos*

Os vinhos brancos são elegantes e encorpados. Elaborados a partir da casta *sémillon* B, desenvolvem geralmente notas florais e uma untuosidade natural que não exclui a frescura. Quando associados à casta *sauvignon* B, que confere aos vinhos vivacidade e expressão, e à casta *muscadelle* B, que lhes dá notas ligeiramente almiscaradas, estes vinhos apresentam com frequência aromas florais e cítricos, por vezes acompanhados de notas exóticas ou mentoladas. O estágio em barricas, ocasionalmente utilizado, confere aos vinhos riqueza e complexidade, depois de alguns anos de envelhecimento. Título alcoométrico volúmico natural mínimo: 10,5 %; título alcoométrico volúmico total após enriquecimento: 13 %. O teor de açúcares fermentescíveis deve ser inferior ou igual a 4 g/l.

As outras características analíticas dos vinhos brancos secos devem respeitar os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais:

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

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

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro):

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,27

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

3. *Vinho branco com açúcares residuais*

Os vinhos brancos com açúcares residuais são produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas colhidas manualmente em seleções sucessivas, principalmente da casta *sémillon* B. Esta casta produz vinhos redondos e generosos, de cor dourada, com aromas de frutos cristalizados. As castas *sauvignon* B e *muscadelle* B, que podem ser incluídas, conferem frescura ao lote. Podem beneficiar de alguns anos de envelhecimento ou ser apreciados jovens. Título alcoométrico volúmico natural mínimo: 13,5 %; título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 12 %. O teor de açúcares fermentescíveis após enriquecimento deve ser inferior ou igual a 34 g/l.

As outras características analíticas dos vinhos brancos com açúcares residuais devem respeitar os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais:

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

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

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 25

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

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Densidade e compasso

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima na plantação de 5 000 pés por hectare. A distância entre duas filas de videiras não pode ser superior a 2 metros e a distância entre duas videiras consecutivas na mesma fila não pode ser inferior a 0,80 metros.

2. Regras de poda

Prática de cultivo

A poda é efetuada, o mais tardar, na fase de folhas separadas (fase 9 de Lorenz). As videiras são podadas com um máximo de 12 olhos francos por pé, de acordo com as seguintes técnicas:

— poda curta (ou de talão) ou longa (ou de vara),

— poda curta em dois cordões ou em leque de quatro braços.

3. Irrigação

Prática de cultivo

Para a produção de vinhos tintos e vinhos brancos secos, a rega só é autorizada, durante o período vegetativo da vinha, em caso de seca persistente e quando esta ponha em risco o bom desenvolvimento fisiológico da videira e a maturidade das uvas.

4. Enriquecimento

Prática enológica específica

No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento (TSE), com um grau de concentração máxima de 15 %.

Após o enriquecimento, os vinhos tintos não excedem o título alcoométrico volúmico total de 13,5 %.

Após o enriquecimento, os vinhos brancos não excedem o título alcoométrico volúmico total de 13 %.

Os vinhos brancos com açúcares residuais podem ser enriquecidos com mosto de uvas concentrado retificado ou por chaptalização, mas o seu título alcoométrico volúmico total não pode exceder 15 % após o enriquecimento. É permitido o enriquecimento por concentração parcial de mostos destinados à produção de vinho, com um limite de concentração de 10 % para os volumes enriquecidos de acordo com este método, o que permite aumentar o título alcoométrico volúmico total para 19 %.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinho tinto

65 hectolitros por hectare

2. Vinho branco

68 hectolitros por hectare

3. Vinho branco com açúcares residuais

48 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação, elaboração e estágio dos vinhos efetuam-se no território dos seguintes municípios do departamento de Gironde, com base no *Code officiel géographique* de 26 de fevereiro de 2020: Arbanats, Ayguemorte-les-Graves, Beautiran, Bègles, La Brède, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Castres-Gironde, Cérons, Cestas, Eysines, Gradignan, Guillos, Le Haillan, Illats, Isle-Saint-Georges, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Martillac, Mazères, Mérignac, Pessac, Podensac, Portets, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Selve, Saucats, Talence, Toulenne, Villenave-d'Ornon e Virelade, bem como na parte do território do município de Coimères que corresponde à secção A, designada por «Herrères», 1.ª folha do cadastro (plano revisto para 1934), certificado conforme a planta de levantamento do terreno à data de 5 de novembro de 2010.

7. **Castas de uva de vinho**

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Carmenère N

Cot N – *malbec*

Merlot N

Muscadelle B

Petit-verdot N

Sauvignon B – *sauvignon-blanc*

Sauvignon-gris G – *fié-gris*

Sémillon B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica da denominação de origem protegida «Graves» forma uma faixa de cerca de dez quilómetros de largura na margem esquerda do rio Garona, estendendo-se da zona a norte de Bordéus até à zona a sudeste de Langon.

Como o seu nome indica, as terras de «Graves» são compostas por seixos, cascalho, gravilha mais ou menos grossa, areias, limos e argilas, assentes, nalguns locais, sobre calcários — embora, regra geral, sobre areia pura —, álios (areias agregadas contendo partículas de ferro) ou argilas. A área abrange 43 municípios do departamento de Gironde.

Os solos resultam de uma história geológica longa e complexa, intimamente ligada à origem do rio Garona, às alterações do traçado do rio e aos sucessivos episódios glaciares da era quaternária. Durante esses períodos, os glaciares pirenaicos erodiram vales, criando a gravilha e o cascalho que os rios transportaram até à região de Bordéus. Destes depósitos sucessivos restam apenas resquícios, sob a forma de montes de areia e gravilha dos mais variados tipos e dimensões.

Os solos que aí se foram formando desde essa época têm em comum uma grande permeabilidade devida à profusão de seixos e gravilha. Embora não sejam os únicos solos de qualidade da zona de «Graves», constituem a sua espinha dorsal e imagem de excelência. Ao favorecer o escoamento das águas, as encostas garantem uma drenagem superficial perfeita. A drenagem é, ainda, reforçada por uma rede hidrográfica considerável de pequenos cursos de água, afluentes do Garona. Neste tipo de solos, a alimentação hídrica da vinha é muito bem regulada.

As vinhas beneficiam de um clima especial e favorável. Estão protegidas das intempéries, a oeste, pela floresta de coníferas — que desempenha um importante papel de termorregulador —, bem como das grandes vagas de calor e do excesso de humidade pela proximidade do Garona, que assegura a ventilação e arejamento naturais; sofrem ainda as influências marítimas moderadas que mitigam os efeitos das geadas primaveris. As paisagens vitícolas do setor, constituídas por encostas de baixo declive, recobertas de seixos claros e polidos que refletem a luz sobre as uvas, situam-se entre o rio e as florestas de coníferas.

A região de Graves, produtora de grandes vinhos brancos e tintos da região bordalesa, é berço de práticas ancestrais. O cultivo das castas em clima oceânico obrigou, a partir dos séculos XVII e XVIII, à colocação de estacas de apoio e, mais tarde, à condução generalizada em espaldeira, e, ainda, a um método de poda rigoroso capaz de garantir uma boa distribuição dos cachos e a superfície foliar adequada à fotossíntese, favorecendo a maturação das uvas.

De acordo com os usos já transpostos para o decreto de 4 de março de 1937, em que se define a denominação de origem controlada «Graves», a superfície parcelar delimitada para a colheita das uvas classifica as parcelas que se caracterizam pela drenagem natural, quer pela qualidade da drenagem, quer pela sua localização nas encostas ou zonas de declive. Excluem-se as zonas sujeitas a geadas primaveris, por razões geográficas e topográficas, quer por se encontrarem longe do Garona, quer por estarem cercadas de florestas que bloqueiam a circulação das massas de ar frio.

As parcelas, devidamente delimitadas, permitem o desenvolvimento ideal das castas locais, selecionadas ao longo do tempo pela sua capacidade de conservação e de envelhecimento e consequente aptidão para o transporte dos produtos a grandes distâncias.

Os solos pedregosos, quentes e pouco férteis da denominação limitam naturalmente a produção dos vinhos tintos. Permitem, no entanto, a maturação ideal das castas *cabernet-sauvignon* N e *merlot*, igualmente propiciada pela regulação térmica que dá a proximidade do Garona. Os vinhos assim obtidos, bem estruturados, são subsequentemente envelhecidos, afinados e, depois, comercializados.

Os solos mais arenosos ou de matriz argilosa são, por sua vez, mais propícios à produção dos vinhos brancos da denominação, provenientes, na sua maioria, das castas *sauvignon* B e *sémillon* B, que lhes conferem frescura, finura e uma expressão floral e frutada.

A densidade mínima de plantação é elevada, para garantir uma colheita suficiente, sem sobrecarga das cepas, bem como a maturação e concentração otimizada das uvas.

A denominação de origem controlada «Graves» adquiriu renome internacional, graças à proximidade do porto de Bordéus — onde se desenvolveu o comércio internacional destes vinhos — e à situação geopedológica única da região.

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, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios do departamento de Gironde, com base no *Code officiel géographique* de 26 de fevereiro de 2020: Barsac, Béguey, Bieujac, Bommes, Cadillac, Fargues, Langoiran, Loupiac, Le Pian-sur-Garonne, Preignac, Rions, Saint-Loubert, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes e a parte do município de Castets et Castillon correspondente ao território do antigo município de Castets-en-Dorthe, antes da fusão com Castillon-de-Castets em 1 de janeiro de 2017.

Unidade geográfica maior

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Pode figurar nos rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica maior «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux».

As dimensões dos carateres desta unidade geográfica maior não ultrapassam, tanto em altura como em largura, dois terços da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Indicação do teor de açúcares

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Os rótulos dos vinhos brancos devem indicar o teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose), em conformidade com a legislação da UE.

Identificador coletivo

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A partir do ano de colheita de 2026, a rotulagem dos vinhos deve incluir o identificador coletivo previsto na Carta da associação de viticultores de Graves, que é disponibilizado a todos os operadores.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-9297c0a9-87a6-466b-ad0e-c7d12f75277d