C/2024/1947

7.3.2024

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/2024/1947)

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

«Vaucluse»

PGI-FR-A1209-AM02

Data da comunicação: 7.12.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Rendimento**

No capítulo I do caderno de especificações, parte VI «Rendimento», reduz-se o rendimento máximo dos vinhos tintos e rosados, que passa de 120 hl/ha para 100 hl/ha.

O objetivo é retirar as consequências das alterações climáticas para a produção de vinho da região. Os rendimentos máximos previstos no caderno de especificações já não correspondem aos rendimentos registados no terreno, mais baixos devido aos efeitos da seca, um dos efeitos mais recorrentes das alterações climáticas nesta região do sudeste da França. O agrupamento de produtores decidiu adaptar o rendimento das vinhas à realidade no terreno, a fim de preservar a sua qualidade.

Esta alteração do rendimento afeta o ponto «Práticas enológicas – Rendimento máximo» do documento único.

2. **Entidade de controlo**

Altera-se o capítulo III do caderno de especificações, de modo a simplificar o ponto «Entidade de controlo» e clarificar que a verificação do cumprimento do disposto no dito caderno é feita com base num plano de controlo aprovado, por um organismo terceiro com poderes delegados pelo INAO, que oferece garantias de competência, imparcialidade e independência.

Esta simplificação não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) a registar:**

Vaucluse

2. **Tipo de indicação geográfica:**

IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas:**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s):**

Descrição organolética e analítica dos vinhos

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

BREVE DESCRIÇÃO

A indicação geográfica protegida «Vaucluse» está reservada aos vinhos tranquilos tintos, rosados e brancos.

Os tintos são vinhos de lote. As castas *grenache* T, *syrah* T, *merlot* T ou *cabernet-sauvignon* T constituem a base destes vinhos, que têm como denominador comum aromas de frutos negros e especiarias, notas de couro e chocolate amargo e, por vezes, notas apimentadas. Estes vinhos têm cor intensa, que vai do vermelho-rubi ao grená, com reflexos violáceos.

Os vinhos rosados apresentam geralmente cor salmão claro e são elaborados a partir das castas *grenache* T ou *cinsault* T, que lhes conferem aromas de frutos vermelhos.

Os vinhos brancos, na sua maioria elaborados a partir da casta *chardonnay* B, caracterizam-se pela vivacidade e mineralidade e pelas notas de maçã ou de tília. A cor destes vinhos é o amarelo-claro com reflexos verdes ou o dourado brilhante e límpido.

O título alcoométrico volúmico adquirido mínimo dos vinhos que beneficiam da indicação geográfica protegida «Vaucluse» é de, pelo menos, 9 %. O título alcoométrico total, a acidez total, a acidez volátil e o teor de dióxido de enxofre são equivalentes aos fixados pela regulamentação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas:**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1.

Prática enológica específica

No que respeita a práticas enológicas, os vinhos devem cumprir as obrigações estabelecidas a nível da União e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima).

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Rendimento dos vinhos brancos

120 hectolitros por hectare.

2. Rendimento dos vinhos tintos e rosados

100 hectolitros por hectare.

6. **Área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, a vinificação e a elaboração dos vinhos com indicação geográfica protegida «Vaucluse» realizam-se no departamento do mesmo nome.

7. **Casta(s) de uvas para vinho**

Abondant B

Abouriou B

Alicante-henri-bouschet T

Aligoté B

Alphonse-lavallée T

Altesse B

Aléatico T

Aramon T

Aramon-blanc B

Aramon-gris T

Aranel B

Arbane B

Arinarnoa T

Arriloba B

Arrouya T

Arrufiac B – *arrufiat*

Artaban T

Assyrtiko B

Aubin B

Aubin-vert B

Aubun T – *murescola*

Auxerrois B

Bachet T

Barbaroux R

Baroque B

Biancu-gentile B

Blanc-dame B

Bouchalès T

Bouillet T

Bouquettraube B

Bourboulenc B – *doucillon-blanc*

Brachet T – *braquet*

Brun-fourca T

Brun-argenté T – *vaccarèse*

Béclan T – *petit-béclan*

Béquignol T

Cabernet-blanc B

Cabernet-cortis T

Cabernet franc T

Cabernet-sauvignon T

Caladoc T

Calitor T

Camaralet B

Carcajolo T

Carcajolo-blanc B

Cardinal T

Carignan T

Carignan-blanc B

Carmenère T

Castets T

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas-rose R

Chatus T

Chenanson T

Chenin B

Cinsaut T – *cinsault*

Clairette B

Clairette-rose R

Clarin B

Claverie B

Codivarta B

Colombard B

Corbeau T – *douce-noire*

Cot T – *malbec*

Counoise T

Courbu B – *gros-courbu*

Courbu-noir T

Couston T

Crouchen B – *cruchen*

César T

Danlas B

Duras T

Durif T

Egiodola T

Ekigaïna T

Elbling B

Etraire-de-la-dui T

Feunate T

Floreal B

Folignan B

Folle-blanche B

Franc-noir-de-haute-saône T

Fuella-nera T

Furmint B

Gamaret

Gamay-fréaux T

Gamay T

Gamay-de-bouze T

Gamay-de-chaudenay T

Ganson T

Gascon T

Genovèse B

Gewurztraminer R

Goldriesling B

Gouget T

Graisse B

Gramon T

Grassen T – *grassenc*

Grenache T

Grenache-blanc B

Grenache-gris G

Gringet B

Grolleau T

Grolleau-gris T

Gros-manseng B

Gros-vert B

Jacquère B

Joubertin

Jurançon-blanc B

Jurançon-noir T – *dame-noire*

Knipperlé B

Lauzet B

Len-de-l'el B – *loin-de-l'oeil*

Liliorila B

Listan B – *palomino*

Lival T

Lledoner-pelut T

Macabeu B – *macabeo*

Mancin T

Manseng-noir T

Marsanne B

Marselan T

Mauzac B

Mauzac-rose R

Mayorquin B

Melon B

Merlot T

Merlot-blanc B

Messlier-saint-françois B – *gros-meslier*

Meunier T

Milgranet T

Molette B

Mollard T

Monarch T

Mondeuse T

Folle-blanche B

Monerac T

Montils B

Morrastel T – *minustellu, graciano*

Mourvaison T

Mourvèdre T – *monastrell*

Mouyssaguès

Muresconu T – *morescono*

Muscadelle B

Muscardin T

Muscaris B

Muscat-ottonel B – *muscat, moscato*

Muscat-cendré B – *muscat, moscato*

Muscat-d'alexandrie B – *muscat, moscato*

Muscat-de-hambourg T – *muscat, moscato*

Muscat-à-petits-grains-blancs B – *muscat, moscato*

Muscat-à-petits-grains-roses R – *muscat, moscato*

Muscat-à-petits-grains-rouges T — *muscat, moscato*

Mérille T

Müller-thurgau B

Nebbiolo T

Nielluccio T – *nielluciu*

Noir-Fleurien T

Négret-de-Banhars T

Négrette T

Ondenc B

Orbois B

Pagadebiti B

Pascal B

Perdea B

Persan T

Petit-courbu B

Petit-manseng B

Petit-meslier B

Petit-verdot T

Picardan B – *araignan*

Pineau-d'aunis T

Pinot-blanc B

Pinot-gris T

Pinot-noir T

Pinotage T

Piquepoul-blanc B

Piquepoul-gris R

Piquepoul-noir T

Plant-de-brunel T

Plant-droit T – *espanenc*

Portan T

Português-azul T

Poulsard T – *ploussard*

Prior T

Prunelard T

Précoce-bousquet B

Précoce-de-malingre B

Raffiat-de-moncade B

Ribol T

Riesling B

Riminèse B

Rivairenc T – *aspiran-noir*

Rivairenc-blanc B – *aspiran-blanc*

Rivairenc-gris R – *aspiran-gris*

Romorantin B – *danery*

Rosé-du-var R

Roublot B

Roussanne B

Roussette-d'ayze B

Sacy B

Saint-côme B

Saint-macaire T

Saint-pierre-doré B

Sauvignon B – *sauvignon-blanc*

Sauvignon-gris R – *fié-gris*

Savagnin-blanc B

Savagnin-rose R

Sciaccarello T

Segalin T

Select B

Semebat T

Semillon B

Servanin T

Soreli B

Souvignier-gris R

Sylvaner B

Syrah T – *shiraz*

Tannat T

Tempranillo T

Terret-blanc B

Terret-gris R

Terret-noir T

Tibouren T

Tourbat B

Tressot T

Trousseau T

Téoulier T

Ugni-blanc B

Valdiguié T

Velteliner-rouge-précoce R

Verdejo B

Verdesse B

Vermentino B – *rolle*

Vidoc T

Viognier B

Voltis B

Xinomavro T

8. **Descrição da(s) relação(ões):**

8.1. *Especificidade da área geográfica*

Situado na margem esquerda do rio Ródano, a sul do eixo rodaniano, o departamento de Vaucluse, que deu o nome à IGP «Vaucluse», faz parte da região Provence-Alpes-Côte d'Azur (no sudeste da França). Confina com os departamentos de Gard (a oeste), Ardèche (a noroeste), Drôme (a norte), Alpes-de-Haute-Provence (a leste), Var (pontualmente) e Bouches-du-Rhône (a sul).

Os limites administrativos do departamento de Vaucluse são maioritariamente naturais: a oeste, o rio Ródano (da cidade de Bollène, a norte, até à confluência com o Durance, a sul), a leste, o rio Calavon e, a norte, os rios Toulourenc e Aigues. Onde não existem cursos de água, os limites são as fronteiras estabelecidas e as delimitações históricas (por exemplo, o cantão de Valréas é um enclave do Vaucluse no departamento limítrofe de Drôme).

O departamento apresenta um contraste surpreendente entre dois tipos de regiões naturais, as planícies e os relevos montanhosos circundantes.

As zonas de planície (aproximadamente 45 % do departamento) situam-se sobretudo na parte ocidental. A mais importante é a planície do Comtat Venaissin, que, por extensão, abrange a planície aluvial do Ródano, as planícies de Orange e as planícies aluviais do vale do baixo Durance. Esta entidade congrega, num conjunto de ramificações, as planícies aluviais do Durance (de Cavaillon a Pont-de-Mirabeau), o vale do baixo Calavon (a jusante de Beaumettes) e os vales do médio Aigues e do médio Ouvèze.

No norte e nordeste do departamento, o relevo é dominado pelo monte Ventoux (1 909 m), que faz parte de uma linha de cumeada com orientação oeste-este. A vertente sul deste «senhor» é prolongada pelo planalto de Albion ou de Saint-Christol (com uma altitude de 600 a 1 200 m), bordejada, a sul, pelos montes de Vaucluse (ponto mais alto: 1 256 m). Na parte mais meridional, a sul da bacia de Apt, encontra-se a serra de Luberon, que atinge os 1 125 m.

Os relevos, geralmente rochosos, que emergem das planícies fazem a junção entre as terras baixas e as serras, acentuando mais ainda os contrastes topográficos. O exemplo mais notável é o maciço de Suzette, onde se ergue a cadeia de Dentelles de Montmirail (com uma altitude média de 500 m).

Do ponto de vista geológico, predominam os solos de origem sedimentar, do Triásico ao Quaternário. A exceção, muito marginal, verifica-se no Luberon, com a presença de lherzólito, rocha endógena básica de origem vulcânica.

O departamento abarca duas grandes regiões geológicas distintas: o corredor do Ródano, constituído por planícies, e, a leste, pela Provença subalpina, constituídas por relevos como o monte Ventoux, a serra de Lure, os planaltos de Albion e Saint-Christol, os montes de Vaucluse e o maciço de Luberon. Muito ventoso, graças ao mistral, o corredor do Ródano goza de excelentes condições sanitárias que impedem o desenvolvimento do oídio e do míldio. Aqui predominam as aluviões recentes ou antigas do Ródano, do baixo Durance e dos seus afluentes (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues e Calavon). A região subalpina é principalmente constituída por uma camada muita espessa de calcários, com fácies particular, em que os calcários do Urgoniano desempenham um papel morfológico, tectónico e hidrogeológico importante. Esta Provença subalpina protege a vinha do défice hídrico, propiciando amplitudes térmicas interessantes.

Em virtude da sua situação geográfica, o departamento de Vaucluse regista a influência de três dos quatro principais climas de França: o clima mediterrânico, na parte sul, o clima montanhoso, na parte nordeste (montes de Vaucluse e maciço de Baronnies) e uma relativa influência do clima semicontinental, na parte noroeste. Estas influências são, no entanto, atenuadas pela clara predominância do clima mediterrânico, que garante a boa fecundação da vinha.

A região boa radiação solar anual média. A precipitação, mal distribuída ao longo do ano, concentra-se sobretudo no período de outono e inverno. O mistral, um vento frio e seco vindo do Norte, que atinge rajadas de quase 100 km/h, desempenha um papel importante na determinação do clima. Permite, nomeadamente, a concentração dos bagos no momento da maturação e oferece condições ótimas para o controlo das doenças criptogâmicas ao longo de todo o ciclo vegetativo.

8.2. *Especificidade do produto*

Neste início de século XXI, os vinhos da IGP «Vaucluse» apresentam declarações de colheita de cerca de 200 000 hl, sendo que entre 40 000 e 45 000 hl têm a possibilidade de incluir a menção «Principauté d'Orange» e 5 000 a 6 000 hl a menção «Aigues».

No departamento, a cultura vinhateira continua muito ligada à produção de uvas tintas e à elaboração de vinhos tintos. Isto traduz-se na seguinte repartição média: 45 a 50 % dos volumes produzidos são vinhos tintos, 30 a 35 % vinhos rosados e 15 a 20 % vinhos brancos.

Os vinhos da IGP são elaborados a partir de um leque de castas com uma ampla variedade aromática:

— as castas *cinsault* T, *clairette* B e *bourboulenc* B, todas autóctones das vinhas francesas mediterrânicas,

— as castas *grenache* B e T, *carignan* T e *mourvèdre* T, de origem ibérica,

— as castas *syrah* T e *viognier* B e, em menor medida (em superfície), *roussanne* B e *marsanne* B, originárias da região de Dauphiné,

— a casta *ugni* B, provavelmente originária da Toscânia.

Na década de 1980, contudo, os produtores decidiram – e conseguiram –, diversificar o encepamento, introduzindo novas castas, na sua maioria «reconhecidas» no mercado mundial, de entre as quais a *cabernet-sauvignon* T, a *merlot* T, a *chardonnay* B, a *sauvignon* B e a *vermentino* B bem como, ainda, castas mestiças mais recentes, com características igualmente interessantes, como a *chasan* B, a *marselan* N e a *caladoc* T. Assim, castas tintas, como a *merlot* T e a *cabernet-sauvignon* T, podem ajudar na constituição e estrutura dos vinhos que não sejam especificamente orientados para a elaboração de «vinhos varietais».

No caso dos vinhos rosados, recorre-se cada vez mais à maceração curta ou mesmo à prensagem direta, de modo a oferecer vinhos com uma cor cada vez mais clara.

Os produtores propõem também uma vasta gama de «vinhos varietais» a partir das castas *cabernet-sauvignon* T, *merlot* T, *caladoc* T, *marselan* T, *chardonnay* B, *roussanne* B e *viognier* B.

No caso dos tintos, as castas *grenache* T, *syrah* T, *merlot* T ou *cabernet-sauvignon* T constituem a base destes vinhos que, por regra, têm como denominador comum, aromas de frutos negros, especiarias, notas de couro e chocolate amargo e, ainda, notas apimentadas.

Quanto aos rosados, a utilização das castas *grenache* T ou *cinsault* T confere aos vinhos aromas de frutos vermelhos.

Os vinhos brancos, na sua maioria elaborados a partir da casta *chardonnay* B, caracterizam-se pela vivacidade e mineralidade e pelas notas de maçã ou de tília.

8.3. *Relação causal entre as particularidades da área geográfica e a natureza específica do produto*

Mais de metade das aldeias da região de Vaucluse vivem da vinha, graças aos viticultores muito ligados às suas terras, quer façam ou não parte de áreas registadas como denominação de origem controlada ou indicação geográfica protegida. Fruto de um saber-fazer ancestral, os viticultores souberam diversificar os seus produtos ao longo dos anos. Assim, no Vaucluse, reserva-se um lugar importante à elaboração de vinhos com IGP, com grande procura local, graças ao turismo, particularmente desenvolvido nesta zona geográfica. A notoriedade dos vinhos DOC produzidos no departamento é indissociável da reputação dos vinhos IGP, reconhecidos pela sua variedade aromática. Esta produção de vinhos com indicação geográfica está essencialmente localizada no centro das áreas das denominações de origem Luberon e Ventoux.

As vinhas estão implantadas em solos com bom aquecimento e ótima drenagem, que favorecem a produção de uvas de qualidade.

As vinhas beneficiam também da combinação de diversas influências climáticas, que conferem aos vinhos uma estrutura equilibrada e uma notável expressão aromática. O clima mediterrânico, graças à forte radiação solar estival e à boa luminosidade, condiciona a maturação das uvas e o bom desenvolvimento dos precursores aromáticos. Na proximidade das zonas de relevo montanhoso, as grandes amplitudes térmicas noturnas e diurnas favorecem a produção de vinhos frescos e frutados, devido à evolução lenta dos polifenóis das uvas. A ação do vento secante garante a proteção das uvas contra as doenças criptogâmicas.

A reputação dos vinhos é reconhecida todos os anos em concursos regionais e nacionais, como o concurso geral agrícola (quatro medalhas de ouro e cinco de prata, em 2014). Os vinhos da IGP «Vaucluse» são ainda considerados uma referência nacional no Guide Hachette des Vins (Guia Hachette dos vinhos) (55 vinhos selecionados, dois vinhos favoritos, um vinho de três estrelas, dois vinhos de duas estrelas e 30 vinhos de uma estrela em 2013), mas também ao nível internacional, na revista de vinhos Wine Advocate - Robert Parker (quatro vinhos Decanter para o ano de 2007) e no guia Bettane & Desseauve.

A produção de vinhos com indicação geográfica inscreve-se na tradição, no saber-fazer de uma população vinhateira que pretende – e deve necessariamente – propor uma gama diversificada de produtos, capaz de dar resposta a todas as exigências do mercado.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de proximidade imediata definida, por derrogação, para a vinificação e a produção de vinhos com a indicação geográfica protegida «Vaucluse» é constituída pelos seguintes distritos limítrofes da área geográfica (departamento de Vaucluse):

A norte, confinando com o departamento de Drôme: distrito de Nyons,

A Leste, confinando com o departamento de Alpes-de-Haute-Provence: distrito de Forcalquier,

A leste, confinando com o departamento de Var: distrito de Brignoles,

A Sul, confinando com o departamento de Bouches-du-Rhône: distritos de Arles e Aix-en-Provence,

A Oeste, confinando com o departamento de Gard: distrito de Nîmes,

A noroeste, confinando com o departamento de Ardèche: distrito de Privas.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A indicação geográfica protegida «Vaucluse» pode ser completada:

pelo nome de uma ou mais castas,

pela menção «primeur» (vinho pronto a beber» ou «nouveau» (vinho novo),

pelo nome das unidades geográficas mais pequenas seguintes, de acordo com as condições previstas no caderno de especificações: «Aigues» e «Principauté d'Orange».

Caso a menção «Indication géographique protégée» seja substituída pela menção tradicional «Vin de pays» (vinho regional), o rótulo deve incluir o logótipo da União Europeia para a IGP.

Hiperligação para o caderno de especificações

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ea945faf-27fe-47a6-a65e-83dd7ff7fd05