

Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2023/C 208/12)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con lo previsto en el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

« Beira Interior »

PDO-PT-A1546-AM01

Fecha de solicitud: 21.3.2017

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 – Modificación que no se considera menor

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. Actualización de la información: información relativa al solicitante

Descripción: actualización de la información relativa al solicitante.

Motivos: La información está obsoleta, por lo que es necesaria una actualización. Esto es necesario para garantizar que el documento único y el pliego de condiciones se ajustan a la legislación aplicable y para aclarar la descripción anterior facilitada.

Secciones modificadas del documento único: Esta modificación no afecta al documento único.

Secciones modificadas (pliego de condiciones): «Otra información»: Datos del solicitante.

2.2. Actualización de la información: información relativa a las partes interesadas

Descripción: Supresión de la información relativa a las partes interesadas.

Motivos: Debido a un malentendido, los datos del solicitante se habían introducido erróneamente en este campo. Esta información ha sido suprimida. Esto es necesario para garantizar que el documento único y el pliego de condiciones se ajustan a la legislación aplicable y para aclarar la descripción anterior facilitada.

Secciones modificadas del documento único: Esta modificación no afecta al documento único.

Secciones modificadas (pliego de condiciones): «Otra información»: Partes interesadas.

2.3. Actualización de la información: información relativa a los organismos de control

Descripción: Actualización de la información relativa a los organismos de control

Motivos: La información está obsoleta, por lo que es necesaria una actualización. Esto es necesario para garantizar que el documento único y el pliego de condiciones se ajustan a la legislación aplicable y para aclarar la descripción anterior facilitada.

Secciones modificadas del documento único: Esta modificación no afecta al documento único.

Secciones modificadas (pliego de condiciones): «Otra información»: información relativa a los organismos de control.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

2.4. *Actualización de la información: información relativa a las autoridades de control competentes*

Descripción: Actualización de la información: información relativa a las autoridades de control competentes

Motivos: La información está obsoleta, por lo que es necesaria una actualización. Esto es necesario para garantizar que el documento único y el pliego de condiciones se ajustan a la legislación aplicable y para aclarar la descripción anterior facilitada.

Secciones modificadas del documento único: Esta modificación no afecta al documento único.

Secciones modificadas (pliego de condiciones): «Otra información»: información relativa a las autoridades de control competentes.

2.5. *Principales variedades de uva: inclusión de nuevas variedades*

Descripción: Modificación/adaptación de la lista de variedades de uva

Motivos: Las variedades de uva definidas para la producción de vinos en la región de Beira Interior deben adaptarse al nuevo marco jurídico de la lista nacional de variedades de uva aptas para la producción de vino en Portugal, incluidas las nuevas variedades que han demostrado ser importantes a la hora de determinar las características de los vinos de la región.

Las variedades añadidas son las siguientes: Alvarinho, Azal, Batoca, Chasselas, Códéga-do-Larinho, Moscatel-Galego-Branco, Nebbiolo, Rabigato, Sangiovese, Tinta-Francisca, Tinta-Negra, Verdejo, Verdelho, Vinhão, Viognier y Viosinho. Estas variedades figuran en el mapa varietal tradicional de la zona geográfica, por lo que su inclusión no supone un cambio en el carácter distintivo de los vinos de la DOP «Beira Interior».

Secciones modificadas (documento único): «Principales variedades de uva».

Secciones modificadas (pliego de condiciones): «Principales variedades de uva».

2.6. *Título — Categoría de producto: adición de una nueva categoría de productos vitivinícolas*

Descripción: Se añade la categoría «vino de licor».

Motivos: Se pretende aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región, solicitando su reconocimiento como DOP.

Los productores ya elaboran este tipo de producto, que destaca por su calidad y carácter distintivo, de acuerdo con las prácticas tradicionales de la región. La decisión de incluir este nuevo producto en la DOP «Beira Interior» reconoce su importancia y calidad, así como su valor añadido para los productores.

Secciones modificadas (documento único): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Secciones modificadas (pliego de condiciones): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.7. *Modificación de la zona geográfica delimitada*

Descripción: los límites de la zona geográfica delimitada son correctos y no se ha producido ningún cambio en la zona geográfica.

Motivos: Los límites de la zona de producción deben adaptarse a la reorganización del territorio de las parroquias civiles. Esta adaptación no supone ningún cambio en la zona geográfica, ya que solo se modifican los nombres de las unidades administrativas geográficas a nivel de las parroquias.

Secciones modificadas (documento único): «Zona geográfica delimitada»

Secciones modificadas (pliego de condiciones): «Zona geográfica delimitada».

2.8. Título — *Modificación de las prácticas de cultivo*

Descripción: se han simplificado los requisitos relativos a las prácticas de cultivo.

Motivos: se han simplificado los requisitos relativos a las prácticas de cultivo y ahora solo se refieren al método de conducción (vides monovarietales, de conducción baja, usando los métodos de cordón gobelet o Royat) y al tipo de suelos. Se trata de una modificación para reflejar las prácticas más comunes y eficaces de la región, que no supone ningún cambio en las características distintivas de los vinos de la DOP «Beira Interior», sino que contribuye a su perfeccionamiento.

Secciones modificadas (documento único): «Prácticas vitivinícolas»

Secciones modificadas (pliego de condiciones): «Prácticas vitivinícolas».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Beira Interior

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP: denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad

4. **Descripción del (de los) vino(s)**1. *Vino (vinos blancos y rosados)*

Vinos blancos de color cetrino o amarillo pajizo, intensidad media. Aroma medio con típico dominio de cítricos y frutas blancas. Notas minerales y vegetales equilibradas con frutas tropicales y de hueso y tonalidades ligeramente florales. Largo en boca con cuerpo medio, fresco, con notas ácidas equilibradas con el alcohol.

Vinos rosados con tonalidades que van desde tinto, rojo cereza a rosa pálido, límpidos y brillantes. Los frutos rojos predominan en los aromas, con notas florales evidentes en los vinos jóvenes. Predomina el sabor afrutado con frutos rojos y notas minerales. Fresco y ácido, con grado alcohólico equilibrado.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Vino (tintos)*

Vinos tintos: color de intensidad media con tonalidades que van del rojo cereza a violeta, límpidos y brillantes. Aromas de especias y frutos rojos con notas minerales. Su estructura es de media a elevada, madurando lentamente, originando vinos con taninos evidentes (de moderados a marcados) finos y persistentes. Sequedad y astringencia equilibradas con el alcohol y las notas dulces.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vino de licor*

Presenta un color que va del rojo cereza al granate, de intensidad media, que adquiere tonalidades más abiertas y reflejos dorados cuando han envejecido. Aromas de cítricos, con miel y frutos secos, cuando han envejecido. Notablemente frescos, con acidez media a elevada, están bastante equilibrados con un buen final.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *Vino espumoso de calidad*

Vinos blancos de color blanco verdoso a amarillo pajizo, aspecto límpido y burbujas finas y persistentes. Aromas primarios de frutas blancas y tropicales. Sabor afrutado, ácido y fresco, con una mineralidad apreciable. Pueden presentar notas de envejecimiento, en particular manzanas maduras y frutos secos. Buen final largo.

Tintos: presentan colores del rojo brillante al rubí y aspecto límpido, con burbujas finas y persistentes. Aromas primarios de frutos rojos y sabor afrutado, ácido y fresco, con una mineralidad apreciable. Buen final largo.

Rosados: presentan colores del rojo cereza al rosa pálido y aspecto límpido, con burbujas finas y persistentes. Aromas primarios de frutos rojos y sabor afrutado, ácido y fresco, con mineralidad. Buen final largo.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas esenciales

1. Vinos, vinos espumosos de calidad y vinos de licor: conducción y suelos

Prácticas de cultivo

Las vides destinadas a la elaboración de productos vitivinícolas con derecho a la DOP «Beira Interior» deben ser monovarietales y de conducción baja mediante las técnicas de cordón gobelet o Royat.

Las vides destinadas a la elaboración de productos vitivinícolas con derecho a la DOP «Beira Interior» deben plantarse o estar ya cultivadas en suelos que presenten las siguientes características:

suelos mediterráneos pardos o rojos derivados de esquistos y metamorfosados y gneiss;

suelos mediterráneos pardos o rojos derivados de esquistos o grauvacas del Precámbrico;

litosoles no húmicos de granitos y migmatitos;

2. Vinos y vinos espumosos de calidad: grado alcohólico volumétrico natural

Restricción aplicable a la vinificación

Los mostos destinados a los vinos y los vinos espumosos de la DOP «Beira Interior» deben tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo igual al grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo exigido.

3. Vinos de licor: producción

Restricción aplicable a la vinificación

El vino de licor se elabora a partir de mosto de uvas aptas para la elaboración de los productos de la DOP «Beira Interior», en la fase inicial de la fermentación, al que se añade un destilado de vino con un grado alcohólico volumétrico adquirido de 77 %, de conformidad con las características establecidas en la legislación aplicable, hasta el límite del 20 % vol. para el grado alcohólico adquirido máximo.

4. Vino espumoso de calidad: método

Práctica enológica específica

El método tecnológico que debe utilizarse en la elaboración de los vinos espumosos de calidad con derecho a la DOP «Beira Interior» es la fermentación clásica en botella.

5. Vino espumoso de calidad: período mínimo de envejecimiento

Práctica enológica específica

El vino espumoso de calidad debe permanecer en las instalaciones del embotellador durante un período mínimo de nueve meses a partir de la fecha de embotellado para su comercialización.

b) *Rendimientos máximos*

Vino, vinos espumosos de calidad y vino de licor

55 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica de producción de la DOP «Beira Interior» comprende:

- En el municipio de Almeida, las parroquias de Almeida, Castelo Bom, União das freguesias de Junça e Naves, y Malpartida en la União das Freguesias de Malpartida e Vale de Coelha;
- en el municipio de Figueira de Castelo Rodrigo, las parroquias de Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, Mata de Lobos, Vermiosa, União das freguesias de Algodres, Vale de Afonsinho e Vilar de Amargo, União das freguesias de Almofala e Escarigo, União das freguesias de Freixeda do Torrão, Quintã de Pêro Martins e Penha de Águia, União das Freguesias do Colmeal e Vilar Torpim y União das freguesias de Cinco Vilas e Reigada. - Los municipios de Belmonte, Castelo Branco, Covilhã, Fundão, Manteigas y Penamacor;
- en el municipio de Guarda, las parroquias de Benespera, Famalicão, Gonçalo, Valhelhas y Vela;
- en el municipio de Idanha-a-Nova, las parroquias de Aldeia de Santa Margarida, Medelim, Oledo, São Miguel de Acha y União das freguesias de Monsanto e Idanha-a-Velha;
- en el municipio de Sabugal, las parroquias de Bendada y Casteleiro, y Santo Estêvão en la União das freguesias de Santo Estêvão e Moita;
- en el municipio de Vila Velha de Ródão, la parroquia homónima;
- el municipio de Pinhel;
- en el municipio de Celorico da Beira, las parroquias Baraçal, Forno Telheiro, Lajeosa do Mondego, Maçal do Chão, Minhocal, Ratoeira, União das freguesias de Açores e Velosa, y Celorico (Santa Maria) y Celorico (São Pedro) en la União das freguesias de Celorico (São Pedro y Santa Maria) e Vila Boa do Mondego;
- en el municipio de Guarda, las parroquias de Avelãs da Ribeira, Codesseiro, Porto da Carne, Sobral da Serra y Vila Cortês do Mondego;
- en el municipio de Méda, las parroquias de Barreira, Coriscada, Marialva, Rabaçal y Carvalhal, y Vale Flor en la União das freguesias de Vale Flor, Carvalhal e Pai Penela;
- en el municipio de Trancoso, las parroquias de Cogula, Cótimos, Granja, Moimentinha, Póvoa do Concelho, Tamanhos, Valdujo, União das freguesias de Freches e Torres, União das freguesias de Vale do Seixo e Vila Garcia, União das freguesias de Vila Franca das Naves e Feital, União das freguesias de Vilares e Carniões e Trancoso (São Pedro) y Souto Maior en la União das freguesias de Trancoso (São Pedro y Santa Maria) e Souto Maior.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

Alfrocheiro - Tinta-Bastardinha

Alicante-Bouschet

Alicante-Branco

Alvarinho

Aragonez - Tinta-Roriz; Tempranillo
Arinto - Pedernã
Arinto-do-Interior
Azal
Baga
Bastardo - Graciosa
Batoca - Alvaraça
Bical - Borrado-das-Moscas
Cabernet-Sauvignon
Caladoc
Camarate
Castelão - João-de-Santarém (1); Periquita
Cercial - Cercial-da-Bairrada
Chardonnay
Chasselas
Códega-do-Larinho
Encruzado
Fernão-Pires - Maria-Gomes
Folgasão - Terrantez
Folha-de-Figueira - Dona-Branca
Fonte - Cal
Gouveio
Grand-Noir
Jaen - Mencia
Malvasia-Fina - Boal; Bual
Malvasia-Rei
Marufo - Mourisco-Roxo
Merlot
Moscatel-Galego-Branco - Muscat-à-Petits-Grains
Mourisco
Nebbiolo
Petit-Bouschet
Petit-Verdot
Pinot-Noir
Rabigato
Rabo-de-Ovelha
Riesling
Rufete - Tinta-Pinheira
Sangiovese
Sauvignon - Sauvignon-Blanc
Semillon

Syrah - Shiraz
Síría - Roupeiro, Códega
Tamarez - Molinha
Tinta -Barroca
Tinta -Carvalha
Tinta-Francisca
Tinta Negra Mole, Saborinho
Tinto-Cão
Touriga-Franca
Touriga-Nacional
Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta
Verdejo
Verdelho
Vinhão - Sousão
Viognier
Viosinho

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Vino, vinos espumosos de calidad y vino de licor

Información detallada de la zona geográfica que sea importante para el vínculo.

La zona geográfica en la que se elaboran los vinos, los vinos espumosos de calidad y los vinos de licor con derecho a la DOP «Beira Interior» está situada en el interior del centro/norte de Portugal y es la región vitivinícola más alta del país, con viñas plantadas a una altitud comprendida entre 300 y 750 metros. La orografía de la región está dominada por las montañas Estrela, Gardunha, Açor, Marofa y Malcata.

El extremo norte de la región se extiende a una parte de la cuenca hidrográfica de los ríos Còa y Águeda y al extremo sur por las cuencas hidrográficas de Zêzere y Alto Tejo (Tajo alto).

La mayoría de los suelos son de origen granítico y el resto es principalmente esquisto, con algunas vetas de cuarzo entre ellos.

El clima es continental, caracterizado por inviernos fríos e intensos, con temperaturas negativas y veranos cálidos y secos. Las precipitaciones medias anuales se sitúan entre 400 y 700 mm/m², pero se concentran en los meses de invierno y primavera. Esto suele dar lugar a un exceso de agua en el suelo durante este período. En verano, por el contrario, apenas llueve. Los meses de julio y agosto son los más secos del año, con precipitaciones medias inferiores a 10 mm/m². Debido a la altitud, se observan variaciones significativas de temperatura en verano, con días calurosos y noches frescas.

Desde antes de la época romana, la zona geográfica está estrechamente asociada a los viñedos y a la producción de vino. La presencia de lagaretas talladas en el granito es una muestra palpable del significado fundamental que ha tenido el vino y de su gran importancia para esta región desde la época romana. En el siglo XII, las órdenes religiosas que se instalaron en la región fueron responsables del florecimiento de la viticultura.

Las características de los vinos son atribuibles a la gran cantidad de variedades utilizadas en la región y a su buena adaptación al clima y los suelos locales, lo que se refleja en la experiencia acumulada a lo largo de los años, así como en experiencias más recientes.

Características específicas de los productos asociados a la zona geográfica:

Los vinos, los vinos espumosos de calidad y los vinos de licor son frescos y aromáticos, con una mineralidad y acidez apreciables.

Vínculo con la zona geográfica:

Los vinos, los vinos espumosos de calidad y los vinos de licor de la DOP «Beira Interior» se ven fuertemente influidos por la altitud.

En los viñedos de la DOP «Beira Interior», las temperaturas extremas de los meses estivales se moderan por el efecto de la altitud. Con la altitud, la atmósfera es menos densa y la presión atmosférica baja, por lo que el calor de los rayos del sol no se retiene de forma tan eficiente y, por cada aumento de altitud de 100 metros, la temperatura desciende en torno a 0,65 °C.

En un clima caracterizado por inviernos fríos e intensos y veranos cálidos y secos, la altitud es un factor crucial en la fase más crítica de maduración de las uvas (julio y agosto), ya que alivia los choques térmicos. Por otra parte, la menor densidad atmosférica determina el rango de temperatura entre el día y la noche: las noches estivales frescas permiten una maduración más lenta y equilibrada de las uvas, lo que da lugar a un menor contenido de azúcar y permite conservar un buen nivel de acidez natural de las uvas, atribuyendo una frescura característica y una acidez equilibrada a los vinos, los vinos espumosos de calidad y los vinos de licor de la DOP «Beira Interior».

La maduración lenta de las uvas también es de gran importancia para el desarrollo de los compuestos fenólicos y los precursores aromáticos de las uvas, lo que se traduce en vinos, vinos espumosos de calidad y vinos de licor más aromáticos.

Los suelos, de naturaleza mayoritariamente granítica, contribuyen de manera decisiva a la apreciable mineralidad de los vinos, los vinos espumosos de calidad y los vinos de licor de la DOP «Beira Interior».

La conexión entre los factores edafológicos y climáticos, por una parte, y las variedades de uva de la región, por otra, da lugar a la producción de vinos con características diferenciadoras, marcadas por la mineralidad, la acidez y la frescura.

El factor humano, que preserva las tradiciones milenarias, se refleja en la elección de las variedades vitícolas que mejor se adaptan a las condiciones de la zona geográfica, y tiene una importancia decisiva en la producción de uvas que confieren a los vinos, los vinos espumosos de calidad y los vinos de licor de la DOP «Beira Interior» sus características distintivas.

9. Condiciones complementarias esenciales

Vinos, vinos espumosos de calidad y vinos de licor

Marco jurídico:

en la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

Los vinos de la DOP «Beira Interior» pueden elaborarse a partir de uvas cultivadas en la región de Beira Interior y vinificadas fuera de sus límites, previa autorización, caso por caso, del organismo de certificación, siempre que se cumplan todas las condiciones siguientes:

- la bodega esté situada a una distancia no superior a 10 km del límite de la zona de la DOP «Beira Interior»;
- la autorización la conceda el organismo de certificación de la región limítrofe en la que las uvas vayan a ser vinificadas.

Vinos, vinos espumosos de calidad y vinos de licor

Marco jurídico:

en la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

Evaluación del etiquetado antes de su comercialización.

La marca registrada debe estar registrada en el INPI (Instituto Nacional de la Propiedad Industrial), pero no es exclusiva para la DOP.

Vino (blancos y tintos), con la mención «Seleção»

Marco jurídico:

en la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

De la lista de variedades de la región, podrán utilizarse para la elaboración de vinos con derecho a la mención «Seleção» las variedades siguientes:

Aragonez (Tinta -Roriz, Tempranillo)

Arinto (Pedernã)

Bastardo

Bical (Borrado -das -Moscas)

Malvasia -Fina

Rufete (Tinta -Pinheira)

Síria (Roupeiro, Códega)

Tamarez (Molinha)

Touriga -Nacional

Trincadeira (Tinta -Amarela, Trincadeira -Preta)

Vino blanco (con derecho a la mención «Seleção»):

- requiere un período mínimo de envejecimiento de seis meses;
- el grado alcohólico volumétrico adquirido debe ser, como mínimo, de 12 % vol.

Vino tinto (con derecho a la mención «Seleção»):

- requiere un período mínimo de envejecimiento de doce meses;
- el grado alcohólico volumétrico adquirido debe ser, como mínimo, de 13 % vol.

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8617.html>
