

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2023/C 246/09)

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

«Finca Élez»

PDO-ES-A0053-AM04

Data da comunicação: 28.4.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Adita-se a casta Viognier.**

Descrição:

Adita-se a casta Viognier.

Altera-se o ponto 6 do caderno de especificações e o ponto 7 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada. Esta alteração não comporta uma modificação substancial do produto, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

Devido à correta identificação de uma parcela de uva branca que se encontra na exploração desde a sua origem e corresponde à casta Viognier.

2. **Altera-se a designação dos tipos de vinho devido à nova casta Viognier.**

Descrição:

A designação dos tipos de vinho é adaptada à nova casta Viognier.

A alteração diz respeito aos pontos 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1, 2.2.2, 3.3.1 e 3.3.2 do caderno de especificações e afeta o ponto 4 e o ponto 5, alínea a), do documento único.

Tipo de alteração: normalizada. Esta alteração não comporta uma modificação substancial do produto, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

(1) JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

Motivo:

Em consequência da inclusão no caderno de especificações da casta Viognier e, por conseguinte, da possibilidade de produzir vinhos monovarietais desta casta.

3. Adaptação da designação dos tipos de vinho.

Descrição e motivos

— Adita-se o termo «lías finas» (borras finas), em substituição do termo «Joven» (Jovem), o que pode conduzir a uma melhoria do volume no palato, resultando num volume médio na boca.

A alteração diz respeito aos pontos 2.2.1, 2.2.2 e 3.3.1 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

— Substitui-se o termo «barril» por «em tonel de carvalho».

A alteração diz respeito aos pontos 2.1.2, 2.2.2 e 3.3.2 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

— Substitui-se o termo «barrica» (barril) por «envejecido» (envelhecido).

A alteração diz respeito aos pontos 2.1.5, 2.2.5 e 3.4.2 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada. Esta alteração não comporta uma modificação substancial do produto, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

O objetivo é alargar a gama de produtos e satisfazer as exigências do mercado.

Adita-se o termo «tonel de carvalho» para poder utilizar volumes diferentes de tonéis, o que pode trazer diferentes níveis de complexidade e estrutura ao vinho.

Adita-se a designação «Envejecido» (envelhecido), a fim de aumentar a gama de vinhos disponíveis e dar resposta à evolução das exigências do consumidor final, eliminando da fase olfativa o processo de envelhecimento com vinhos torrados e fumados.

4. Alterações das descrições organoléticas.

Descrição:

As descrições organoléticas dos vinhos foram melhoradas e completadas, nomeadamente no que se refere aos vinhos tintos, consoante são envelhecidos em aço inoxidável, betão ou madeira.

Altera-se o ponto 2.2 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada. Esta alteração não comporta uma modificação substancial do produto, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

Melhorar as descrições de acordo com a tipologia dos produtos.

5. Alterações dos limites de dióxido de enxofre.

Descrição:

Os limites máximos de dióxido de enxofre são diferentes entre vinhos não biológicos e vinhos biológicos; no caso dos vinhos não biológicos, o teor de dióxido de enxofre é alinhado pelos limites estabelecidos no Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, sendo fixados limites inferiores para os vinhos biológicos.

A alteração diz respeito aos pontos 2.1.4, 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.9 e 2.1.10 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada. A alteração consiste numa adaptação à regulamentação em vigor relacionada com as características físico-químicas. Não comporta uma modificação substancial do produto final, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

O teor de dióxido de enxofre total foi alargado de modo a ter um maior intervalo de correção para o vinho, a fim de assegurar uma boa conservação, diferenciando consoante seja ou não biológico.

6. **Alteração dos requisitos de acidificação.**

Descrição:

Aumenta-se a quantidade máxima de ácido tartárico a adicionar ao mosto de uvas branco para ser acidificado passando de 0,8 g/l para 1 g/l.

A alteração diz respeito ao ponto 3 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Tipo de alteração: normalizada. A alteração consiste numa adaptação à regulamentação em vigor relacionada com as características físico-químicas. Não comporta uma modificação substancial do produto final, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

A possibilidade desta correção é aumentada a fim de poder ser efetuada em caso de necessidade excecional devida a desequilíbrios na maturação das uvas.

7. **Alterações na maceração.**

Descrição:

— Estabelece-se que a produção deve ser efetuada com ou sem maceração.

Alteram-se os pontos 3.3.1 do caderno de especificações e o ponto 5.1 do documento único.

— Adequação do tempo mínimo de maceração e da capacidade máxima dos recipientes de madeira.

Altera-se o ponto 3.3.2 do caderno de especificações e o ponto 5.1 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada. Esta alteração não comporta uma modificação substancial do produto, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

A produção sem maceração ou com diferentes níveis de maceração pode conduzir a diferenças organolépticas subtis, que podem ser mais evidentes na boca, melhorando a untuosidade e conferindo aos vinhos um certo volume. Em função das condições de maturação das uvas, pode não ser necessária maceração para atingir o objetivo pretendido, podendo as uvas apresentar uma elevada concentração devido à ausência de precipitações, não sendo necessário qualquer contacto prolongado.

Com a adição da casta Viognier e a substituição das barricas por tonéis de carvalho, o tempo mínimo de maceração é reduzido para 2 horas e a capacidade dos recipientes de madeira é aumentada para tonéis de carvalho com uma capacidade máxima de 5 000 litros.

8. **Supressão do intervalo de temperaturas de maceração/fermentação.**

Descrição:

A temperatura de maceração/fermentação é aumentada para temperaturas não superiores a 30 °C.

Altera-se o ponto 3.4.1 do caderno de especificações e o ponto 5.1 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada. Esta alteração não comporta uma modificação substancial do produto, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

Melhorar a amplitude e o tempo de fermentação alcoólica.

9. **Adaptação das práticas enológicas do vinho tinto envelhecido.**

Descrição e fundamentação:

A maceração/fermentação é reduzida de 10 para 7 dias, a fim de permitir a obtenção de produtos menos extrativos. A fim de melhorar a amplitude e o tempo de fermentação alcoólica, a temperatura de maceração/fermentação é aumentada para temperaturas não superiores a 30°C. Para aumentar a sua complexidade, o vinho deve permanecer durante, pelo menos, 8 meses em tonéis de madeira com uma capacidade máxima de 5 000 litros ou em cubas de betão com uma capacidade máxima de 5.000 litros, ou em tanques de aço inoxidável, ou permanecer durante, pelo menos, 2 meses em tonéis de madeira com uma capacidade máxima de 600 litros.

Altera-se o ponto 3.4.2 do caderno de especificações e o ponto 5.1 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada. Esta alteração não comporta uma modificação substancial do produto, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

10. **Adaptação das práticas enológicas do vinho tinto Crianza, Reserva e Gran Reserva.**

Descrição:

A temperatura de maceração/fermentação é aumentada para temperaturas não superiores a 30 °C.

Em relação ao vinho «Crianza», é suprimida a limitação de 7 anos aplicável ao tempo de utilização das barricas.

Em relação ao vinho «Reserva», o tempo mínimo em barrica é reduzido para 12 meses, é especificado o envelhecimento em garrafa e é suprimida a limitação de 6 anos aplicável ao tempo de utilização das barricas.

Em relação ao vinho «Gran Reserva», o tempo mínimo em barricas é reduzido para 18 meses, é especificado o envelhecimento em garrafa e é suprimida a limitação de 6 anos aplicável ao tempo de utilização das barricas.

A alteração diz respeito aos pontos 3.4.3, 3.4.4. e 3.4.5. do caderno de especificações e ao ponto 5.1 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada. Esta alteração não comporta uma modificação substancial do produto, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

A fim de melhorar a amplitude e o tempo de fermentação alcoólica, é aumentada a temperatura de maceração/fermentação.

No que respeita ao envelhecimento em barricas e garrafas, adaptam-se as condições de utilização das menções tradicionais «Reserva» e «Gran Reserva».

Suprime-se a limitação do tempo de utilização das barricas, uma vez que estas podem continuar a trazer complexidade e finura ao longo de todo o seu período útil.

11. **Extensão e definição do intervalo de densidade do vinho rosado parcialmente fermentado em barrica.**

Descrição:

O intervalo de densidade de trabalho para a transferência do vinho rosado parcialmente fermentado em barrica foi alargado e estabelecido entre 1 100 e 1 015. Além disso, determina-se que 10 % do vinho, no mínimo, deve fermentar em tonéis de carvalho com uma capacidade máxima de 5 000 l.

A alteração diz respeito ao ponto 3.4.7 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Tipo de alteração: normalizada. Esta alteração não comporta uma modificação substancial do produto, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

O objetivo é determinar com maior precisão o momento exato da transferência.

Define-se em que consiste a fermentação parcial.

12. **Inclusão de limites de rendimento para a nova casta Viognier.**

Descrição:

Acrescentam-se os limites de rendimento da casta Viognier.

Altera-se o ponto 5 do caderno de especificações e o ponto 5.2 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada. Esta alteração não comporta uma modificação substancial do produto, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

Trata-se de uma nova casta para a qual é necessário fixar os limites de produção, como é o caso das outras castas do caderno de especificações.

13. **Informações sobre a autoridade competente**

Descrição:

Atualizam-se os dados relativos à autoridade competente.

A alteração diz respeito ao ponto 9 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Tipo de alteração: normalizada. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

Aproveita-se a alteração do caderno de especificações para a atualização dos dados.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Finca Élez

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

1. Vino Chardonnay, Viognier, Chardonnay lías finas, Viognier lías finas e Tinto joven

BREVE DESCRIÇÃO

Chardonnay, Viognier, Chardonnay e Viognier lías finas: límpido, brilhante, de amarelo-esverdeado a dourado. Presença muito intensa de aromas frutados e florais primários. Volume médio no palato, intensidade alta com um equilíbrio entre álcool e acidez.

Tinto joven: límpido, brilhante, cor muito intensa, tonalidades violeta e vermelha. Presença de aromas frutados e florais primários. Muito intenso, final longo e redondo.

* O título alcoométrico total máximo será fixado de acordo com os limites previstos pela legislação da UE.

** Teor máximo de dióxido de enxofre:

para Vino Chardonnay, Viognier, Chardonnay lías finas, Viognier lías finas

- 200 mg/l para os vinhos não biológicos
- 170 mg/l para os vinhos biológicos e açúcares totais compreendidos entre 2 e 7 g/l em glucose + frutose
- 150 mg/l para os vinhos biológicos e açúcares totais inferiores a 2 g/l em glucose + frutose

para Tinto joven

- 150 mg/l para os vinhos não biológicos
- 120 mg/l para os vinhos biológicos e açúcares totais compreendidos entre 2 e 5 g/l em glucose + frutose
- 100 mg/l para os vinhos biológicos e açúcares totais inferiores a 2 g/l em glucose + frutose

Características analíticas gerais

| | |
|--|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 11 |
| Acidez total mínima | 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 15 |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | |

2. Chardonnay e Viognier parcialmente fermentados em tonéis de carvalho e vinhos tintos «envejecidos», «crianza» e «reserva»

BREVE DESCRIÇÃO

Todos são límpidos; brilhantes.

Chardonnay e Viognier: cor amarela a dourada, de intensidade média. Aromas muito intensos, complexos, frutados, florais e próprios do envelhecimento. Muito intensos; final longo; estrutura tânica equilibrada entre o álcool e a glicerina.

Tinto Envejecido: cor muito intensa, com tonalidades violetas e vermelhas. Muito intenso, com aromas de frutos e flores. Os vinhos envelhecidos em aço inoxidável mantêm a frescura da casta e aumentam em volume, os vinhos envelhecidos em cubas de betão são abertos e muito florais e os envelhecidos em tonéis de madeira apresentam aromas francos de envelhecimento. Complexidade na boca; os vinhos envelhecidos em aço inoxidável procuram uma sensação de sedosidade e de volume no palato; os envelhecidos em betão são suaves, saborosos e apresentam uma boa acidez; os envelhecidos em tonéis de madeira apresentam sabores de taninos de madeira; boa estrutura tânica, final longo e redondo.

Tinto Crianza: cor muito intensa, com tonalidades vermelhas e azuis. Muito intenso, com aromas de frutos vermelhos e de envelhecimento. Muito intenso; rácio álcool/acidez equilibrado, com uma presença significativa de taninos finos.

Tinto Reserva: cor muito intensa, com tonalidades de vermelho-granada e tijolo. Muito intenso, com aromas típicos do envelhecimento e notas de frutos maduros. Intensidade média/alta; taninos de madeira e boa estrutura tânica, não agressiva.

* O título alcoométrico total máximo será fixado de acordo com os limites previstos pela legislação da UE.

** Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l):

Vinho branco

- 200 não biológicos
- 170 biológicos e açúcares entre 2 e 7 g/l
- 150 biológicos e açúcares < 2 g/l

vinhos tintos

- 150 não biológicos
- 120 biológicos e açúcares entre 2 e 5 g/l
- 100 biológicos e açúcares < 2 g/l

Características analíticas gerais

| | |
|--|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 11,5 |
| Acidez total mínima | 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 15 |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | |

3. Vinho Chardonnay

BREVE DESCRIÇÃO

Límpido e brilhante. cor amarela a dourada, de intensidade média. Aromas frutados, doces e próprios do envelhecimento, sem que estes se sobreponham aos demais. Intensidade média a alta. Muito intenso no palato; equilíbrio entre a acidez e o açúcar.

* O título alcoométrico total máximo será fixado de acordo com os limites previstos pela legislação da UE.

** Teor máximo de dióxido de enxofre:

- 250 mg/l para os vinhos não biológicos
- 220 mg/l para os vinhos biológicos

Características analíticas gerais

| | |
|--|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 15 |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | |

4. Vinho Tinto Gran Reserva, Rosado Joven e Rosado parcialmente fermentado em barrica

BREVE DESCRIÇÃO

Tinto: Tom vermelho e atijolado. No nariz, muito intenso, com aromas típicos do envelhecimento e notas de frutos maduros. Taninos de madeira e boa estrutura tânica, não agressiva.

Rosado Joven: Límpido e brilhante, com laivos de rosa vivo. Muito intenso, limpo, com notas de frutos vermelhos e morango. Muito intenso, frutado, com bom equilíbrio entre a acidez e o título alcoométrico.

Rosado parcialmente fermentado em barrica: Límpido e brilhante, com laivos de rosa vivo. Muito intenso, limpo, com notas de frutos vermelhos, morango em particular, e de tosta. Muito intenso, frutado, com bom equilíbrio entre a acidez e o título alcoométrico.

* O título alcoométrico total máximo será fixado de acordo com os limites previstos pela legislação da UE.

** Teor máximo de dióxido de enxofre:

Vino Tinto Gran Reserva

- 150 mg/l para os vinhos não biológicos
- 120 mg/l para os vinhos biológicos e açúcares totais compreendidos entre 2 e 5 g/l em glucose + frutose
- 100 mg/l para os vinhos biológicos e açúcares totais inferiores a 2 g/l em glucose + frutose

Rosado Joven e Rosado parcialmente fermentado em barrica

- 180 mg/l para os vinhos não biológicos
- 170 mg/l para os vinhos biológicos e açúcares totais compreendidos entre 2 e 10 g/l em glucose + frutose
- 150 mg/l para os vinhos biológicos e açúcares totais inferiores a 2 g/l em glucose + frutose

Características analíticas gerais

| | |
|--|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 16,7 |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | |

5. Práticas vitivinícolas

5.1. Práticas enológicas específicas

1. Prática enológica específica

A pressão exercida durante a prensagem não permite obter mais de 74 litros por 100 kg de fruta colhida. A pressão máxima da prensagem é inferior a 2 kg/cm².

Para os vinhos chardonnay com maceração em cuba de maceração-prensagem, pelo menos 2 horas. Homogeneização em cuba durante 24 a 72 horas.

10 %, no mínimo, devem fermentar em tonéis de carvalho com uma capacidade máxima de 5 000 l. O vinho deve ser conservado em tonéis de carvalho durante, pelo menos, 2 meses.

Para os vinhos tintos «envejecidos» e «crianza», fermentação-maceração durante, pelo menos, 7 dias, a uma temperatura não superior a 30 °C e, para os vinhos «reserva» e «gran reserva» durante, pelo menos, 15 dias.

5.2. Rendimentos máximos

1. Cabernet-sauvignon, Chardonnay e Viognier

9 000 quilogramas de uvas por hectare

66,60 hectolitros por hectare

2. Tempranillo

12 000 quilogramas de uvas por hectare

88,80 hectolitros por hectare

3. Merlot

8 500 quilogramas de uvas por hectare

62,90 hectolitros por hectare

4. Syrah

13 000 quilogramas de uvas por hectare

96,20 hectolitros por hectare

6. Área geográfica delimitada

Inclui as seguintes parcelas do município de El Bonillo (Albacete):

— Polígono 95, parcelas 16d, 16da, 16db e 17.

— Polígono 97, parcelas 24.

— Polígono 100, parcelas 2, 3 e 8.

7. Castas de uva de vinho

CABERNET-SAUVIGNON

CHARDONNAY

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. Descrição da(s) relação(ões)

A herdade encontra-se a 1 080 m de altitude. Caracteriza-se pelo clima continental, com ar muito seco e grande amplitude térmica entre o dia e a noite no período de maturação das uvas. Os solos são argilo-calcários, pobres, pedregosos e bem drenados, com um pH básico de 8, aproximadamente.

Os vinhos são equilibrados em termos de acidez e título alcoométrico, por regra, relativamente elevado, dando vinhos mais frescos e com maior capacidade de envelhecimento. São vinhos de guarda com frutos frescos mais ácidos, notas florais e minerais, de estilo mais continental do que mediterrânico, com uma concentração média a elevada de aromas, elegantes, equilibrados e frescos.

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

—

Hiperligação para o caderno de especificações

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/M04PC_FINCAELEZ_20221104.pdf