

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO**de 3 de agosto de 2017****sobre a publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho****[Montravel (DOP)]**

(2017/C 255/12)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 97.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) A França apresentou um pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Montravel», em conformidade com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) A Comissão examinou o pedido e concluiu terem sido cumpridas as condições previstas nos artigos 93.º a 96.º, no artigo 97.º, n.º 1, bem como nos artigos 100.º, 101.º e 102.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) A fim de possibilitar a apresentação de declarações de oposição em conformidade com o artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, o pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Montravel» deve ser publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*,

DECIDE:

Artigo único

O pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Montravel» (DOP), em conformidade com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, consta do anexo da presente decisão.

Em conformidade com o artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a publicação da presente decisão no *Jornal Oficial da União Europeia* confere, por um período de dois meses, o direito de oposição à alteração do caderno de especificações referida no primeiro parágrafo do presente artigo.

Feito em Bruxelas, em 3 de agosto de 2017.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«MONTRAVEL»

AOP-FR-A0923-AM01

Data de apresentação do pedido: 22 de dezembro de 2014

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

1. Disposições aplicáveis à alteração

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 — alteração não menor

2. Descrição e fundamentação da alteração

2.1. Área geográfica

No capítulo 1, ponto IV, n.º 1, do caderno de especificações, é corrigida a área geográfica de produção: foi retirado o município de Saint-Seurin de Prats, tendo sido acrescentados dois outros: Le Fleix e Monfaucon. Estes dois municípios apresentam encostas contíguas à área geográfica inicial, com um perfil geológico idêntico, o que não é o caso do município de Saint-Seurin-de-Prats, totalmente inserido na planície aluvial do rio Dordogne.

O ponto 6 do documento único é alterado.

2.2. Superfície parcelar delimitada

No n.º 2 do ponto IV do capítulo 1, relativo à delimitação parcelar, é aditada a data de aprovação pela autoridade nacional competente da alteração da superfície parcelar delimitada na zona geográfica de produção recentemente definida, que se traduz pelo aditamento ao caderno de especificações da data do Comité Nacional que a registou. A delimitação parcelar consiste em identificar, na área geográfica de produção, as parcelas adequadas para a produção da denominação de origem controlada em apreço.

O documento único não é afetado por esta alteração.

2.3. Área de proximidade imediata

Na sequência da alteração da área geográfica, é alterado o n.º 3 do ponto IV do capítulo 1 relativo à área de proximidade imediata no âmbito da qual a vinificação, elaboração e apuramento de vinhos podem ter lugar. Com efeito, a integração na área geográfica dos dois novos municípios (Le Fleix e Monfaucon) implica a sua retirada da área de proximidade imediata.

Inversamente, o município de Saint-Seurin-de-Prats, excluído da área geográfica, integra-se na área de proximidade imediata e é acrescentado à lista dos municípios, tendo em conta as suas práticas de vinificação.

O ponto 9 do documento único é alterado.

2.4. Relação com a origem

Na sequência da alteração da área geográfica, é feita uma corrigenda no n.º 1 primeiro parágrafo, alínea a) («Informações sobre a zona geográfica») da parte X («Relação com a zona geográfica») do capítulo 1 do caderno de encargos, sendo corrigido o número de municípios situados na área de produção: O número «14» é substituído pelo número «15».

Por outro lado, os municípios incluídos na área geográfica apresentam um perfil geológica idêntico ao descrito na relação com a origem, pelo que esta último não sofreu alterações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominação/denominações

«Montravel»

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

Vinhos brancos

Os vinhos brancos são provenientes da mistura de uvas ou de vinhos de, pelo menos, duas castas principais. As castas brancas traduzem-se geralmente, na diversidade dos conjuntos, por aromas exóticos, vivacidade, mineralização e trazo prolongado. Apurados com borras finas, por vezes em cascos de carvalho, estes vinhos brancos secos são muito apreciados por serem robustos, redondos e sobretudo pela sua grande frescura mineral, que conservam durante muitos anos.

O TAV natural mínimo é de 10,5 %

O TAV após enriquecimento é de 13 %

Teor de açúcares fermentáveis (glucose e frutose) inferior ou igual a 3 gramas por litro.

Vinhos tintos

Os vinhos tintos são provenientes da mistura de uvas ou de vinhos. A sua cor é intensa e bastante profunda. O seu aroma a frutos pretos, ligeiramente torrado, evolui com o tempo para um aroma vegetal e de especiarias. Na boca, são, ao mesmo tempo, encorpados e elegantes; bem maduros no respeitante a taninos, de acentuado requinte. Trata-se de vinhos com raça, expressivos após alguns anos em repouso.

O TAV natural mínimo é de 11 %

O TAV após enriquecimento é de 13,5 %

Teor máximo de ácido málico fixado em 0,4g/l

Teor de açúcares fermentáveis (glucose e frutose) inferior ou igual a 3 gramas por litro.

5. Práticas vitivinícolas

a) *Práticas enológicas essenciais*

Prática de cultivo

Densidade mínima da vinha na plantação: 5 000 pés por hectare. A distância entre as linhas não pode ser superior a 2 metros e o espaço entre pés numa mesma linha não pode ser superior a 0,80 metros

As vinhas são podadas em «Guyot», em «cordão de Royat» ou em curta, com um máximo de 10 olhos francos por pé.

É proibida a irrigação.

Prática enológica específica

São proibidos os tratamentos térmicos da vindima com recurso a temperaturas superiores a 40 °C. É proibida a utilização de pedaços de madeira no apuramento dos vinhos. É proibida a adição de taninos. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total não ultrapassa os 13,5 %, no caso dos vinhos tintos, e 13 % no caso dos vinhos brancos. Em matéria de práticas enológicas, os vinhos devem igualmente respeitar as obrigações previstas a nível da UE e no código rural.

b) *Rendimentos máximos*

vinho tinto:

60 hectolitros por hectare

vinho branco:

70 hectolitros por hectare

6. Área delimitada

A vindima, a vinificação, a elaboração e o apuramento dos vinhos e, exclusivamente para os vinhos tintos, o acondicionamento ocorrem no território das seguintes subdivisões administrativas do departamento de Dordogne: Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Le Fleix, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Monfaucon, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien e Vélignes

7. Principais castas

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Cot N

Muscadelle B

Merlot N

Semillon B

Sauvignon gris G

Sauvignon B

8. Descrição da(s) relação(ões)

A área geográfica da denominação de origem controlada «Montravel» distingue-se do resto da região de Bergerac pela constituição geomorfológica das suas colinas de calcário de astérias. A superfície parcelar delimitada privilegia as parcelas argilo-calcárias bem drenadas do planalto, bem como as encostas totalmente expostas a sul.

O desejo de valorizar este património traduz-se, nos vinhos tintos, numa plantação mais densa do que nos restantes setores da região de Bergerac, uma mistura específica onde predomina a casta Merlot N e uma vontade de elaborar vinhos para conservar, de apuramento longo, com proibição de certas técnicas tais como a utilização de pedaços de madeira durante o apuramento, a adição de taninos, tratamentos técnicos na colheita submetendo o mosto a uma temperatura superior a 40 °C, assim como a utilização de prensas contínuas ou de caixas de carga munidas de bombas de palhetas.

Os vinhos tintos são objeto de um apuramento de, pelo menos, oito meses, dos quais, pelo menos, três em garrafa. A sua cor é intensa e bastante profunda. O seu aroma a frutos pretos, ligeiramente torrado, evolui com o tempo para um aroma vegetal e de especiarias. Na boca, são, ao mesmo tempo, encorpados e elegantes, bem maduros no respeitante aos taninos de acentuado requinte. Se, por um lado, estes vinhos tintos podem degustar-se logo nos primeiros anos, graças à sua frescura e ao caráter frutado, por outro, ganham raça e expressividade se forem conservados alguns anos. A integração nas condições de produção de um período de apuramento em garrafa na área geográfica delimitada e na área de proximidade imediata tem por objetivo uma melhor preservação da qualidade e da especificidade do produto e, concomitantemente, da fama da denominação de origem controlada.

Em relação aos vinhos brancos secos, o clima oceânico, de elevada humidade constante, e o teor de argila dos solos permitem evitar o *stress* hídrico ou os excessos de calor estival, facilitando assim a maturidade ideal da uva. Estes vinhos são obtidos a partir da mistura de castas com destaque para as seguintes: Sémillon B, Sauvignon B ou Sauvignon Gris G. Estas castas de uva branca traduzem-se, geralmente, na diversidade das misturas, por aromas exóticos, vivacidade, mineralidade e travo prolongado na boca. Apurados com borras finas, por vezes em cascos de carvalho, estes vinhos brancos secos são muito apreciados por serem robustos, redondos e sobretudo pela sua grande frescura mineral, que conservam durante muitos anos.

A referência mais antiga que comprova a tradição vitícola de Montravel remonta a 1080, quando os beneditinos do convento de Saint-Florent de Saumur vieram instalar-se em Montcaret, Breuilh, Bonneville e Montravel. Os monges desbravaram essas terras incultas e nelas plantaram vinha e trigo, as duas espécies sagradas de comunhão.

O mais célebre vinhateiro de Montravel é indubitavelmente o filósofo Michel Eyquem de Montaigne, «maire» de Bordéus, cujas vinhas iam até à torre onde gostava de se albergar para escrever: «As vinhas são jardins e espaços de prazer, de beleza ímpar, que me mostraram como a arte pode existir numa paisagem disforme, acidentada e irregular».

Em 1903, Edouard Féret, editor da obra «Bergerac et ses vins», declara o seguinte sobre a zona geográfica de Montravel: «Os vinhos tintos são encorpados, coloridos, de paladar íntegro e, em certas colheitas, assemelham-se bastante aos excelentes vinhos de Castillonais».

A denominação de origem controlada «Montravel» ilustra assim, pelo seu capital histórico e os seus locais de eleição, uma estreita ligação à cultura da vinha enraizada num território onde o homem desenvolveu esforços para valorizar, graças ao seu saber-fazer, uma produção original, única, que goza de meritória notoriedade, comercializada sobretudo em garrafa, tanto no que respeita aos vinhos tintos como aos brancos.

9. Outras condições essenciais

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação à produção na zona geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração, apuramento dos vinhos e, exclusivamente para os vinhos tintos, para o acondicionamento é constituída pelo território dos seguintes municípios:

Departamento de Dordogne: Bergerac, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Seurin-de-Prats

Departamento de Gironde: Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèveset-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire e Saint-Emilion.

Unidade geográfica alargada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A rotulagem dos vinhos que beneficiam da Denominação de Origem Controlada pode especificar a unidade geográfica mais ampla «Sud-Ouest». Esta unidade geográfica maior pode também figurar em quaisquer prospectos e embalagens. As dimensões dos caracteres da unidade geográfica não ultrapassam, nem em altura nem em largura, os que compõem o nome da Denominação de Origem Controlada.

Acondicionamento

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento no interior da zona demarcada

Descrição da condição:

Os vinhos tintos são objeto de um apuramento, pelo menos, até 31 de março do segundo ano seguinte ao da colheita e, pelo menos, três meses em garrafa.

Referência da publicação do caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0d52a671-4b5e-4158-ab9f-a37fc2394688
