

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola ao abrigo do artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2021/C 90/08)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«LUBERON»

PDO-FR-A0920-AM03

Data de comunicação: 14.12.2020

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Condução da vinha

São especificadas as condições de proibição da monda química e de plantio sob plástico. Estas disposições são aditadas a fim de preservar as características do ambiente físico e biológico, que constitui um elemento fundamental da região.

Esta alteração não afeta o documento único.

2. Declarações obrigatórias — declaração de acondicionamento

A declaração de acondicionamento deve ser enviada ao organismo de controlo aprovado, o mais tardar, três dias úteis após a data de acondicionamento, e não antes deste. No caso dos vinhos vendidos a granel ao consumidor, deve ser enviada ao organismo de controlo aprovado, o mais tardar, três dias úteis após a data de saída da adega, uma declaração de venda a granel ao consumidor.

Esta alteração não afeta o documento único.

3. Referências sobre a estrutura de controlo

As referências ao organismo de controlo são atualizadas com os dados de contacto do organismo de controlo CERTIPAQ, organismo terceiro que oferece garantias de competência, imparcialidade e independência sob a autoridade do INAO, com base num plano de controlo aprovado.

Esta alteração refere-se ao ponto «Contactos» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Luberon

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

Vinhos rosados

Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5%.

Têm um teor de açúcares fermentescíveis não superior a 4 g/l.

Não devem exceder, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13%.

⁽¹⁾ JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

Provêm da mistura de, pelo menos, duas castas de uva.

Os vinhos rosados combinam as características das vinhas do Ródano e as influências mediterrânicas, ou mesmo provençais. Frescos, frutados, têm frequentemente aromas de frutos exóticos que se destacam pela vivacidade equilibrada.

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

Vinhos tintos

Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12%.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total não deve exceder 13,5%.

Têm um teor de açúcares fermentescíveis inferior ou igual a 4 g/l, se o título alcoométrico volúmico for superior a 14%, e inferior ou igual a 3 g/l, se o título alcoométrico volúmico for inferior a 14%.

O teor de ácido málico é inferior a 0,4 gramas por litro na fase de acondicionamento.

Provêm da mistura de, pelo menos, duas castas de uva.

Os vinhos tintos são equilibrados, com uma paleta aromática frutada dominada por frutos vermelhos frescos, como as groselhas negras.

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

Vinhos brancos

Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5%.

Não devem exceder, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13%.

Têm um teor de açúcares fermentescíveis não superior a 4 g/l.

Provêm da mistura de, pelo menos, duas castas de uva.

Os vinhos brancos são suaves e aromáticos, com notas frequentemente evocativas de citrinos. O equilíbrio entre a frescura e o caráter redondo destaca a mineralidade.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. Práticas vitivinícolas

a) Práticas enológicas específicas

Prática enológica específica

— Na produção de vinhos rosados, só é autorizada a utilização de carvões de uso enológico nos mostos de prensa e apenas em 20% do volume total do vinho vinificado pelo produtor para a colheita correspondente.

Espaçamento e poda

Prática de cultivo

— Cada cepa dispõe de uma superfície máxima de 2,50 m². Esta superfície obtém-se multiplicando a distância das entrelinhas pelo espaço entre pés da mesma linha;

— A distância entre linhas não pode ser superior a 2,50 metros;

— A distância entre os pés de uma mesma linha varia entre 0,80 e 1,25 m.

As vinhas são podadas:

— quer em poda curta (em taça ou cordão de Royat), com um máximo de seis talões por pé e dois olhos francos por talão;

— quer em poda Guyot simples, com um máximo de seis olhos francos por vara e um talão de substituição com um máximo de dois olhos francos.

Irrigação

Prática de cultivo

É autorizada a irrigação.

b) Rendimentos máximos

66 hectolitros por hectare.

6. Zona geográfica delimitada

A vindima, a vinificação e a elaboração dos vinhos ocorrem no território dos seguintes municípios do departamento de Vaucluse: Ansouis, Apt, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Castellet, Cheval-Blanc, Cucuron, Goult, Grambois, Lacoste, Lauris, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget-sur-Durance, Puyvert, Robion, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, Les Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

7. Principais castas de uva de vinho

Bourboulty B – doucillon-blanc

Carignan N

Cinsaut N – cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre T – monastrell

Roussanne B

Syrah T – shiraz

Ugni blanc B

Vermentino B – rolle

Viognier B

8. Descrição da(s) relação(ões)

A área geográfica constitui uma unidade notável em torno do maciço calcário de Luberon. Esta zona, que faz parte dos vinhedos do vale do Ródano, está delimitada, a norte, pelo vale de Apt (limítrofe da denominação de origem controlada «Ventoux»), a sul, pelo vale do Durance, a leste, pelo departamento de Alpes de Haute Provence e, a oeste, pela planície de Vaucluse.

Situadas nas encostas ou no sopé de maciços calcários imponentes, as vinhas são plantadas em parcelas cujos solos resultaram dos contributos benéficos dos cascalhos calcários, que favorecem o seu aquecimento e drenagem, fatores que, naturalmente, favorecem a produção de uvas de qualidade.

O clima mediterrânico é propício à maturação das uvas, graças à temperatura e à exposição solar estival, período de acumulação de açúcares e polifenóis nas bagas. Devido ao vento, que afasta a nebulosidade, as vinhas estão relativamente protegidas dos ataques criptogâmicos. A luminosidade desempenha também um papel importante na promoção da síntese dos precursores aromáticos. A zona, permeável às influências alpinas a leste, caracteriza-se igualmente por fortes amplitudes térmicas entre o dia e a noite. Estas amplitudes, nomeadamente na fase de maturação das uvas, influenciam diretamente o equilíbrio dos vinhos, permitindo o desenvolvimento lento dos polifenóis e proporcionando vinhos redondos, plenos, com frescura e elegância.

Os produtores de «Luberon» melhoraram constantemente os meios de produção de colheitas de qualidade em boas condições técnicas, tanto ao nível da vinha — através de programas de encepamento qualitativo — como da elaboração dos vinhos por recurso à modernização dos materiais vitícolas.

O «Luberon» beneficia de uma forte atração turística, com os seus vales profundos, as suas florestas, as suas lendas e os seus castelos. A realidade deste maciço apreende-se a partir das vinhas e das aldeias situadas nas encostas.

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

Unidade geográfica de menores dimensões

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome de uma unidade geográfica de menores dimensões, desde que:

— se trate de um lugar registado no cadastro;

— conste da declaração de colheita.

Unidade geográfica de maiores dimensões

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A rotulagem dos vinhos que beneficiam da DOP pode especificar a unidade geográfica alargada «Vignobles de la Vallée du Rhône», em conformidade com as condições estabelecidas na convenção celebrada entre os diferentes organismos de defesa e de gestão em causa.

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na zona geográfica delimitada:

Descrição da condição:

Departamento de Alpes-de-Haute-Provence: Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, Corbières, L'Hospitalet, Montfuron, Montjustin, Montsalier, Oppédette, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Tulle, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus;

Departamento de Bouches-du-Rhône: Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Charleval, Chateaufort, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Jouques, Lamanon, Lambesc, Mallemort, Meyrargues, Molléges, Mouries, Noves, Orgon, Peyrolles-en-Provence, Plan-d'Orgon, Le Puy-Sainte-Reparate, Rognes, Rognonas, La Roque-d'Anthéron, Saint-Andiol, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Paul-Lez-Durance, Saint-Rémy-de-Provence, Senas, Vernègues, Verquières;

Departamento de Var: Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdrière, Vinon-sur-Verdon;

Departamento de Vaucluse: Aurel, Auribeau, Avignon, Le Beaucet, Beaumettes, Bedoin, Blauvac, Buoux, Cabrières-d'Avignon, Caseneuve, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Crillon-le-Brave, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Joucas, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lioux, Malemort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monieux, Morières-lès-Avignon, Mormoiron, Murs, Pernes-les-Fontaines, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Didier, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sault, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Le Thor, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villes-sur-Auzon.

Hiperligação para o caderno de especificações

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-91fe7e08-c446-42f8-97c8-c0eaf478f6e
