

Publicação 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

(2023/C 208/12)

A presente publicação confere o direito de oposição ao registo da denominação, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de dois meses a contar da data da presente publicação

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

« **Beira Interior** »

PDO-PT-A1546-AM01

Data do pedido: 21.3.2017

1. Normas aplicáveis à alteração

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 –Alteração não menor

2. Descrição e motivos da alteração

2.1. Atualização de informação - Informação relativa ao Requerente

Descrição: Atualização da informação relativa ao requerente.

Motivos: Uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Esta é necessária para que o Documento Único e Caderno de Especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Pontos alterados do Documento Único: Não afeta o Documento Único.

Pontos alterados (Caderno de Especificações): «Outras Informações» - Dados do requerente.

2.2. Atualização de informação - Informação relativa às Partes Interessadas

Descrição: Remoção da informação relativa às Partes Interessadas.

Motivos: Devido a uma incorreta interpretação deste estatuto, foi indevidamente preenchido este campo com os dados do requerente, pelo que se retirou a informação. Esta é necessária para que o Documento Único e Caderno de Especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Pontos alterados do Documento Único: Não afeta o Documento Único.

Pontos alterados (Caderno de Especificações): «Outras Informações» - Partes Interessadas.

2.3. Atualização de informação - Informação relativa aos Organismos de Controlo

Descrição: Atualização da informação relativa aos Organismos de Controlo

Motivos: Uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Esta é necessária para que o Documento Único e Caderno de Especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Pontos alterados do Documento Único: Não afeta o Documento Único.

Pontos alterados (Caderno de Especificações): «Outras Informações» - Dados Relativos aos Organismos de Controlo.

(1) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

2.4. *Atualização de informação - Informação relativa às Autoridades de Controlo Competentes*

Descrição: Atualização de informação - Informação relativa às Autoridades de Controlo Competentes

Motivos: Uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Esta é necessária para que o Documento Único e Caderno de Especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Pontos alterados do Documento Único: Não afeta o Documento Único.

Pontos alterados (Caderno de Especificações): «Outras Informações» - Dados Relativos às Autoridades de Controlo Competentes.

2.5. *Principais castas de uvas - inclusão de novas castas*

Descrição: Alteração/adequação da lista de castas

Motivos: Necessidade de adequar e atualizar as castas definidas para a produção de vinhos na região da Beira Interior, ao novo enquadramento legal da lista nacional de castas aptas à produção de vinho em Portugal tendo-se incluído novas castas que se mostravam relevantes para a caracterização dos vinhos da região.

As castas introduzidas são: Alvarinho, Azal, Batoca, Chasselas, Códaga-do-Larinho, Moscatel-Galego-Branco, Nebbiolo, Rabigato, Sangiovese, Tinta-Francisca, Tinta-Negra, Verdejo, Vinhão, Viognier e Viosinho. Estas variedades fazem parte do mapa varietal tradicional da área geográfica, pelo que a sua inclusão não altera o caráter diferencial dos vinhos da DOP «Beira Interior», contribuindo, pelo contrário, para a sua otimização.

Pontos alterados (Documento Único): «Principais Castas de uvas».

Pontos alterados (Caderno de Especificações): «Principais Castas de uvas».

2.6. *Título — Categoria de produto - Aditamento de nova categoria de produtos vitivinícolas*

Descrição: É aditada a categoria «Vinho Licoroso»

Motivos: Contribuir para aumentar o valor económico de um produto já existente na região, mediante reconhecimento do produto como denominação de origem.

Este tipo de produto já é elaborado pelos produtores, de acordo com práticas tradicionais em uso na região, destacando-se pela sua qualidade e tipicidade. Deste modo a inclusão deste novo produto na DO Beira Interior é um reconhecimento da sua importância e qualidade e uma mais-valia para os seus produtores.

Pontos alterados (Documento Único): «Categoria de Produtos Vitivinícolas», «Descrição dos Vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a zona geográfica» e «Outras Condições»

Pontos alterados (Caderno de Especificações): «Categoria de Produtos Vitivinícolas», «Descrição dos Vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a zona geográfica» e «Outras Condições»

2.7. *Adequação da zona geográfica demarcada*

Descrição: é adequada a delimitação da zona geográfica demarcada, sem alteração da zona geográfica.

Motivos: Necessidade de efetuar a conformação da delimitação da área de produção à reorganização administrativa do território das freguesias. Esta adequação não altera a zona geográfica, promovendo apenas uma alteração da nomenclatura das unidades geográficas administrativas ao nível das freguesias.

Pontos alterados (Documento Único): «Zona Geográfica Demarcada»

Pontos alterados (Caderno de Especificações): «Zona Geográfica Demarcada».

2.8. *Título — Alteração das práticas culturais*

Descrição: são simplificados os requisitos das práticas culturais

Motivos: foram simplificados os requisitos das práticas culturais, passando a constar apenas a forma de condução (vinhas estromes, conduzidas em forma baixa, em taça ou em cordão) e o tipo de solos. Trata-se de uma adaptação às práticas mais comuns e eficientes na região, sem alteração ao nível do carácter diferencial dos vinhos da DOP «Beira Interior», contribuindo, pelo contrário, para a sua otimização.

Pontos alterados (Documento Único): «Práticas Vinícolas»

Pontos alterados (Caderno de Especificações): «Práticas Vinícolas».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Beira Interior

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**1. *Vinho (brancos e rosados)*

Brancos - apresentam cor citrina ou amarelo-palha, de média intensidade. Aroma médio com típico domínio de fruta cítrica e branca. Presença de notas minerais e vegetais, em equilíbrio com fruta tropical e de caroço, evidenciando leve presença floral. Boca de alongamento e corpo médios, frescos, com notas ácidas em equilíbrio com o álcool.

Rosados - apresentam tons desde o vermelho, vermelho-cereja ao rosa-claro, límpido e brilhante. Nos aromas predominam os frutos vermelhos, com notas florais evidentes em vinhos jovens. De sabor frutado, a frutos vermelhos, também com notas minerais. São frescos e ácidos, de teor alcoólico equilibrado.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

2. Vinho (tintos)

Tintos - Apresentam uma cor de intensidade média com tons de vermelho-cereja e violeta, límpidos e brilhantes. Aromas a especiarias e frutos vermelhos, com notas minerais. A sua estrutura apresenta-se média a elevada, amadurecendo lentamente, originando vinhos com taninos evidentes (moderados a marcados), finos e persistentes. Secura e adstringência em equilíbrio com o álcool e as notas doces.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

3. Vinho licoroso

Apresenta-se com cor desde o vermelho-cereja a granada, de média intensidade, ganhando tons mais abertos e reflexos dourados quando mais velhos. Aromas a fruta cítrica, com mel e frutos secos, quando mais velhos. De frescura marcante, e acidez média a elevada, são bastante equilibrados e com boa persistência.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

4. Vinho espumante de qualidade

Branco - De cor branco-esverdeado a amarelo-palha, de aspeto límpido e bolha fina e persistente. Apresenta aromas primários a frutas brancas e tropicais. Sabor frutado, ácido e fresco, com mineralidade presente. Eventualmente com notas de envelhecimento, sobressaindo a maçã madura e os frutos secos. Boa persistência final.

Tintos - Apresenta-se com cores desde o vermelho vivo a rubi e aspeto límpido, evidenciando bolha fina e persistente. De aromas primários a frutos vermelhos e sabor frutado, ácido e fresco, com mineralidade relevante. Boa persistência final.

Rosados - Apresenta-se com cores desde o vermelho-cereja a rosa-claro, com aspeto límpido e bolha fina e persistente. De aromas primários a frutos vermelhos e sabor frutado, ácido e fresco, com mineralidade presente. Boa persistência final.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

5. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

1. Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos - condução e solos

Práticas culturais

As vinhas destinadas à produção dos produtos vitivinícolas com direito à DO Beira Interior devem ser estremes e conduzidas de forma baixa, em taça ou em cordão.

As vinhas destinadas à produção dos produtos vitivinícolas com direito à DO Beira Interior devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas:

Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de xistos metamorfizados e gneisses;

Solos mediterrânicos pardos de xistos ou grauvaques do pré-câmbrico;

Solos litólicos não húmicos de granitos e migmatitos.

2. Vinho e Vinho Espumante de Qualidade - TAV natural

Restrição aplicável à vinificação

Os mostos destinados aos Vinhos e Vinhos Espumantes de Qualidade DO Beira Interior devem possuir um título alcoométrico volúmico natural (TAV) mínimo igual ao previsto para o TAV adquirido mínimo.

3. Vinho Licoroso - Elaboração

Restrição aplicável à vinificação

O vinho licoroso é elaborado a partir de mosto de uvas aptas a produzir DO Beira Interior, em início de fermentação, ao qual é adicionado destilado de vinho com um título alcoométrico adquirido de 77 % vol., no respeito das características estabelecidas na legislação aplicável em vigor, e até ao limite de 20 % vol. para o título alcoométrico adquirido máximo.

4. Vinho Espumante de Qualidade – Método

Práticas enológicas específicas

Na preparação dos vinhos espumantes de qualidade com direito à DO «Beira Interior», o método tecnológico a utilizar é o de fermentação clássica em garrafa.

5. Vinho Espumante de Qualidade - Estágio mínimo

Práticas enológicas específicas

O Vinho espumante de qualidade carece de um período mínimo de 9 meses de permanência nas instalações do preparador após a data do engarrafamento para poder ser comercializado.

b. Rendimentos máximos

Vinho, Vinho Espumante de Qualidade e Vinho Licoroso

55 hectolitros por hectare

6. Área geográfica delimitada

A área geográfica de produção da DO «Beira Interior» abrange:

- Do município de Almeida, as freguesias de Almeida, Castelo Bom, a União das Freguesias de Junça e Naves, e Malpartida da União de Freguesias de Malpartida e Vale de Coelha;
- Do município de Figueira de Castelo Rodrigo, as freguesias 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 e União das Freguesias de Cinco Vilas e Reigada.- Os municípios de Belmonte, Castelo Branco, Covilhã, Fundão, Manteigas e Penamacor;
- Do município da Guarda, as freguesias de Benespera, Famalicão, Gonçalo, Valhelhas e Vela;
- Do município de Idanha-a-Nova, as freguesias de Aldeia de Santa Margarida, Medelim, Oledo, São Miguel de Acha, e a União das Freguesias de Monsanto e Idanha-a-Velha;
- Do município do Sabugal, as freguesias de Bendada e Casteleiro, e Santo Estêvão da União das Freguesias de Santo Estêvão e Moita;
- Do município de Vila Velha de Ródão, a freguesia com o mesmo nome.
- O município de Pinhel;
- Do município de Celorico da Beira, as freguesias Baraçal, Forno Telheiro, Lajeosa do Mondego, Maçal do Chão, Minhocal, Ratoeira, União das Freguesias de Açores e Velosa, e Celorico (Santa Maria) e Celorico (São Pedro) da União das Freguesias de Celorico (São Pedro e Santa Maria) e Vila Boa do Mondego;
- Do município da Guarda, as freguesias de Avelãs da Ribeira, Codesseiro, Porto da Carne, Sobral da Serra e Vila Cortês do Mondego;
- Do município de Mêda, as freguesias de Barreira, Coriscada, Marialva, Rabaçal, e Carvalhal e Vale Flor da União das Freguesias de Vale Flor, Carvalhal e Pai Penela;
- Do município de Trancoso, as freguesias 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) e Souto Maior da União das Freguesias de Trancoso (São Pedro e Santa Maria) e Souto Maior.

7. Principais castas de uva de vinho

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
Síria - 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. Descrição da(s) relação(ões)

Vinho, Vinho Espumante de Qualidade e Vinho Licoroso

Elementos relativos à área geográfica que sejam importantes para a relação.

A área geográfica de produção dos Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos com direito à DO Beira Interior situa-se no interior centro/norte de Portugal e é a região vitivinícola mais alta do país, com vinhas plantadas entre os 300 e os 750 metros de altitude. A orografia da região é dominada pelas serras da Estrela, Gardunha, Açor, Marofa e Malcata.

No extremo norte, a região ocupa uma parte da bacia hidrográfica dos rios Côa e Águeda e, no extremo sul, as bacias hidrográficas do rio Zêzere e do Alto Tejo.

Os solos são de origem granítica na sua maioria, sendo os restantes essencialmente de origem xistosa, existindo entre o granito e o xisto alguns filões de quartzo, originando solos.

O clima é continental, caracterizado por invernos frios com temperaturas negativas e rigorosos e verões quentes e secos. A precipitação média anual varia entre os 400 e os 700 mm/m², encontrando-se, contudo, concentrada nos meses de inverno e primavera, dando normalmente origem a um excesso de água no solo neste período. No verão, por outro lado, quase não chove. Os meses de julho e agosto são os mais secos do ano, sendo o valor médio de precipitação inferior a 10 mm/m². Devido à altitude, o verão caracteriza-se ainda por amplitudes térmicas consideráveis, com dias quentes e noites frescas.

Desde a época anterior à romanização, a área geográfica está muito ligada à produção da vinha e do vinho, sendo a presença de lagaretas esculpidas no granito, uma prova inequívoca, que desde essa época, o vinho teve sempre um grande relevo e importância para esta região. No século XII, as ordens religiosas que se instalam nesta região, são responsáveis pelo assinalável desenvolvimento da vitivinicultura.

As características dos vinhos têm por base a diversidade de castas utilizadas na região e a boa adaptação das mesmas ao clima e aos solos, que se traduz no saber-fazer da tradição e de experiências mais recentes.

Características específicas dos produtos associadas à área geográfica

Os Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos são vinhos frescos e aromáticos, com mineralidade e acidez relevante.

Relação com a área geográfica:

Os Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos da DO Beira Interior são fortemente influenciados pela altitude.

Nas vinhas da DO Beira Interior, as temperaturas extremas dos meses de verão são moderadas pelo efeito da altitude. Com a altitude, a atmosfera torna-se menos densa e a pressão atmosférica baixa, pelo que a retenção do calor dos raios solares é menos eficaz, resultando em que, por cada 100 metros de aumento de altitude, a temperatura desce cerca de 0,65° C.

Assim, num clima caracterizado por invernos frios e rigorosos e verões quentes e secos, a altitude é fator decisivo na fase mais crítica de amadurecimento das uvas (meses de julho e agosto) amenizando os choques de calor. Por outro lado, a menor densidade atmosférica determina uma amplitude térmica entre o dia e a noite: noites frescas no verão permitem uma maturação menos apressada e mais equilibrada das uvas, resultando num teor de açúcar mais baixo e permitindo a conservação de um bom nível de acidez natural das uvas. Isto confere aos vinhos DOP «Beira Interior», aos vinhos espumantes de qualidade e aos vinhos licorosos a sua frescura característica e acidez equilibrada.

A maturação lenta das uvas tem ainda uma importância relevante no desenvolvimento dos compostos fenólicos e precursores aromáticos das uvas, o que se traduz em Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos mais aromáticos.

Os solos, de natureza predominantemente granítica, contribuem decisivamente para a mineralidade evidenciada pelos Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos da DO Beira Interior.

A conexão dos fatores edafoclimáticos conjugados com as castas da região dá origem a vinhos com características diferenciadoras, marcadas pela mineralidade, acidez e frescura dos vinhos produzidos.

O fator humano, preservando a tradição milenar, reflete-se na eleição das castas que apresentam a melhor adaptação vitícola às condições da área geográfica, e é decisivo para assegurar a produção de uvas que conferem as características dos Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos da DO Beira Interior.

9. Outras condições essenciais

Vinhos, vinhos espumantes de qualidade e vinhos licorosos

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada.

Descrição da condição:

É permitida a elaboração de vinhos com denominação de origem Beira Interior a partir de uvas produzidas na área da região da Beira Interior e vinificadas fora dela, mediante autorização, caso a caso, da entidade certificadora, desde que, cumulativamente, estejam reunidas as seguintes condições:

- O local de vinificação esteja situado a uma distância não superior a 10 km em relação ao limite da DO Beira Interior;
- Haja parecer favorável da entidade certificadora da região limítrofe envolvida onde as uvas vão ser vinificadas.

Vinhos, vinhos espumantes de qualidade e vinhos licorosos

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização.

Marca obrigatória registada no INPI, mas não exclusiva para a DO.

Vinho (brancos e tintos) - menção Seleção

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Da lista de castas da região, as castas a utilizar na elaboração de vinhos com direito à menção «Seleção» são as que constam na lista abaixo:

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)

Vinho branco (com direito à menção «Seleção»):

— Carece de um período mínimo de estágio de 6 meses;

— Deve apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 12 % vol.

• Vinho tinto (com direito à menção «Seleção»):

— Carece de um período mínimo de estágio de 12 meses;

— Deve apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 13 % vol.

Hiperligação para o caderno de especificações

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