



Índice

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

| | | |
|--------------|--|---|
| 2020/C 70/01 | Taxas de câmbio do euro — 3 de março de 2020 | 1 |
|--------------|--|---|

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

| | | |
|--------------|---|---|
| 2020/C 70/02 | Anúncio sobre os blocos disponíveis para concessão de licenças de prospeção e exploração de hidrocarbonetos | 2 |
|--------------|---|---|

V *Avisos*

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

| | | |
|--------------|---|----|
| 2020/C 70/03 | 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 | 3 |
| 2020/C 70/04 | Publicação do documento único a que se refere o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência à publicação do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola | 12 |
| 2020/C 70/05 | 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 | 20 |
| 2020/C 70/06 | Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios | 33 |

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

3 de março de 2020

(2020/C 70/01)

1 euro =

| Moeda | Taxas de câmbio | Moeda | Taxas de câmbio | | |
|-------|--------------------------|---------|-----------------|--------------------|-----------|
| USD | dólar dos Estados Unidos | 1,1117 | CAD | dólar canadiano | 1,4857 |
| JPY | iene | 119,77 | HKD | dólar de Hong Kong | 8,6471 |
| DKK | coroa dinamarquesa | 7,4730 | NZD | dólar neozelandês | 1,7728 |
| GBP | libra esterlina | 0,87010 | SGD | dólar singapurense | 1,5479 |
| SEK | coroa sueca | 10,5590 | KRW | won sul-coreano | 1 327,59 |
| CHF | franco suiço | 1,0646 | ZAR | rand | 17,3245 |
| ISK | coroa islandesa | 142,90 | CNY | iuane | 7,7572 |
| NOK | coroa norueguesa | 10,3328 | HRK | kuna | 7,4853 |
| BGN | lev | 1,9558 | IDR | rupia indonésia | 15 877,00 |
| CZK | coroa checa | 25,475 | MYR | ringgit | 4,6758 |
| HUF | forint | 336,68 | PHP | peso filipino | 56,467 |
| PLN | złóti | 4,3166 | RUB | rublo | 74,0050 |
| RON | leu romeno | 4,8087 | THB | baht | 35,063 |
| TRY | lira turca | 6,8626 | BRL | real | 5,0032 |
| AUD | dólar australiano | 1,6911 | MXN | peso mexicano | 21,6599 |
| | | | INR | rupia indiana | 81,4290 |

⁽¹⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Anúncio sobre os blocos disponíveis para concessão de licenças de prospeção e exploração de hidrocarbonetos

(2020/C 70/02)

Nos termos do artigo 20.º da Lei sobre a prospeção e a exploração de hidrocarbonetos (Jornal Oficial n.º 52/2018 e n.º 52/2019), o Ministério da Energia e da Proteção do Ambiente publica, em nome da República da Croácia, o presente:

O Governo da República da Croácia convida todos os interessados a apresentarem propostas para a obtenção de licenças de prospeção e exploração de hidrocarbonetos relativamente aos blocos de exploração disponíveis no Adriático.

1. INFORMAÇÕES RELATIVAS AOS BLOCOS DE EXPLORAÇÃO

Os blocos de prospeção e exploração de hidrocarbonetos no Adriático setentrional para as quais se prevê emitir licenças de prospeção e exploração de hidrocarbonetos são:

1. Bloco de exploração SJ-02/SJ-03
2. Bloco de exploração SJ-06/SJ-07/SrJ-09

A documentação do concurso contém os mapas e as coordenadas geográficas dos diferentes blocos.

Os blocos para os quais poderão ser emitidas licenças de prospeção e exploração foram objeto de um concurso prévio para prospeção e exploração de hidrocarbonetos. O referido concurso não permitiu emitir quaisquer licenças ou não foi assinado qualquer contrato de prospeção e exploração de hidrocarbonetos relativamente às licenças emitidas.

2. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Nos termos do artigo 2.º, n.º 2, da Diretiva 94/22/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de maio de 1994, relativa às condições de concessão e de utilização das autorizações de prospeção, pesquisa e produção de hidrocarbonetos (JO L 164 de 30.6.1994), no que diz respeito à segurança nacional e nos termos do artigo 19.º da Lei sobre a prospeção e a exploração de hidrocarbonetos, os critérios utilizados para selecionar os proponentes são:

1. A competência técnica, financeira e profissional do proponente;
2. A forma como este tenciona levar a cabo as atividades abrangidas pela licença;
3. A qualidade global da proposta;
4. As condições financeiras oferecidas em contrapartida da obtenção da licença e
5. Uma eventual ineficácia ou falta de responsabilidade do proponente no exercício noutros países de atividades abrangidas por uma licença de prospeção e exploração de hidrocarbonetos.

Um critério adicional de seleção dos proponentes consiste na taxa a pagar pela celebração do contrato de prospeção e exploração de hidrocarbonetos, cujo montante mínimo foi fixado no decreto a que se refere o artigo 51.º da Lei sobre a prospeção e exploração de hidrocarbonetos.

Caso se verifique um empate quanto ao mérito de duas ou mais propostas na sequência da sua avaliação em função dos critérios fixados na referida lei, a decisão final terá por base outros critérios adequados, objetivos e não discriminatórios.

3. PROCEDIMENTO PARA A APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS

As propostas devem ser apresentadas em conformidade com a documentação do concurso constante do sítio web oficial da Agência de Hidrocarbonetos da Croácia (www.azu.hr), devendo a transmissão das mesmas ser efetuada nos termos das disposições da Lei sobre a prospeção e a exploração de hidrocarbonetos e da referida documentação.

Todas as outras informações e anúncios pertinentes poderão ser consultados no sítio web da Agência de Hidrocarbonetos (www.azu.hr).

V

(Avisos)

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

(2020/C 70/03)

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

«CIGALES»

Número de referência: PDO-ES-A0622-AM02**Data da comunicação: 26 de novembro de 2019****DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA****1. Alteração das características analíticas: redução da acidez total e aumento dos açúcares totais***Descrição e motivos*

O ponto 2, alínea a), do caderno de especificações e o ponto 1.4 do documento único foram alterados em conformidade.

Esta modificação deve-se fundamentalmente às alterações climáticas.

Nos últimos anos, a escassez de precipitação levou a uma diminuição generalizada da acidez em todas as castas e a um aumento dos açúcares residuais.

Para que atinjam o ponto ideal de maturação fenólica, as uvas devem ser colhidas em condições associadas à perda de acidez e ao aumento dos açúcares.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não implica uma modificação substancial das especificidades do produto, que mantém as características e o perfil descritos no caderno de especificações, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, assim, que esta alteração não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

2. Alteração das características organoléticas: adaptação dos descritores sensoriais*Descrição e motivos*

O ponto 2, alínea b), do caderno de especificações e o ponto 1.4 do documento único foram alterados em conformidade.

As características organoléticas dos vinhos abrangidos foram revistas e alteradas de modo a que possam ser associadas a descritores avaliáveis por um painel de produtores que satisfaça os critérios estabelecidos na norma UNE-EN-ISO 17025.

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

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não implica uma modificação substancial das características do produto, mas sim uma descrição mais precisa, adaptada às novas técnicas de análise sensorial. Mantêm-se as características e o perfil do produto descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, assim, que esta alteração não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

3. **Alteração do rendimento máximo, expresso em litros de vinho por 100 kg de uvas**

Descrição e motivos

O ponto 3, alínea b.1) e o ponto 5 do caderno de especificações, bem como os pontos 1.5.1 e 1.5.2 do documento único foram alterados em conformidade.

Nos últimos anos, o desenvolvimento técnico das adegas, o recurso à refrigeração e a utilização de filtros de vácuo para a classificação dos mostos permitiram um maior aproveitamento dos mostos sem perda de qualidade. O rendimento é mais elevado mantendo-se o nível de qualidade exigido.

Trata de uma alteração normalizada, uma vez que não implica uma modificação substancial das características do produto, mas apenas uma adaptação tecnológica. Considera-se, assim, que esta alteração não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

4. **Alteração da densidade mínima de plantação**

Descrição e motivos

O ponto 3, alínea a.1), do caderno de especificações e o ponto 1.5.1 do documento único foram alterados em conformidade.

Tendo em conta a idade média das vinhas na região, que é bastante elevada e, nalguns casos, a sua adaptação à nova mecanização, não se considerou oportuno excluir as parcelas antigas cuja distância de plantação era de 3x3, dada a pobreza do solo. Isto conduziria a uma perda do potencial de qualidade na elaboração do vinho proveniente destas vinhas mais antigas.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não implica uma modificação substancial das características do produto. Não pode incluir-se em nenhuma das categorias referidas no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33, que descreve as alterações da União.

5. **Alteração relativa aos recipientes do tipo «saco em caixa» para exportação**

Descrição e motivos

O ponto 8, alínea b.2), do caderno de especificações, é alterado em conformidade. A alteração não se aplica ao documento único.

Atendendo às exigências de comercialização de certos mercados estrangeiros, optou-se pela utilização deste tipo de recipiente, mantendo a qualidade e as características do produto. Os vinhos passam assim a ser mais conhecidos, aumentando as vendas nos mercados estrangeiros, o que representa uma vantagem em termos da promoção da qualidade destes vinhos no exterior. O Conselho Regulador baseou-se no artigo 16.º, n.º 4, do regulamento da DOP «Cigales», que diz o seguinte: «o Conselho Regulador pode autorizar outros recipientes e vedantes especiais para utilizações específicas, desde que isso não afete a qualidade ou a imagem dos vinhos protegidos.»

Esta alteração afeta apenas a apresentação do produto e não as suas características.

6. **Correção: substituição de «vidueños» (castas) por «viñedos» (vinhas) e de «caldos» (vinhos) por «vinos» (vinhos)**

Descrição e motivos

Esta alteração diz respeito à terminologia utilizada no ponto 7 do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

Adota-se com esta alteração uma linguagem mais generalizada e compreensível do setor.

Trata-se apenas de uma correção formal.

7. Retificação de erros constantes do ponto 9, alínea b.2), «Métodos de controlo»

Descrição e motivos

Corrigiu-se o ponto 9, alínea b.2), quarto parágrafo, relativo ao controlo dos vinhos. A alteração não se aplica ao documento único.

Detetou-se um erro no ponto 9, alínea b.2), quarto parágrafo, relativo ao controlo dos vinho. Onde se lê:

- «Classificação dos vinhos
- Processo de classificação [...]

deve ler-se:

- «Controlo dos vinhos
- Verificação do processo de classificação...»

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Cigales

2. Tipo de indicação geográfica

DOP - denominação de origem protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho
5. Vinho espumante de qualidade

4. Descrição do(s) vinho(s)

VINHOS BRANCOS E ROSADOS

Branco:

- Aspeto: entre o límpido e o brilhante, Reflexos de amarelo-esverdeado, amarelo-palha, amarelo-metalizado e amarelo-dourado. Intensidade média.
- Nariz: intensidade média-baixa, aromas francos (sem defeito) e notas frutadas de intensidade média (fruta de pomar, citrinos) e/ou vegetais. Se passaram por barrica, podem apresentar aromas especiados ou tostados.
- Boca: intensidade média, gosto equilibrado, boa acidez e álcool. Os mesmos aromas descritos para o nariz (fruta de pomar, citrinos e/ou vegetais). Podem surgir notas especiadas e/ou tostadas (vinhos com madeira). Persistência média.

Rosados:

- Aspeto: límpido e brilhante, cor rosa-violáceo, rosa-morango ou salmonado. Intensidade média
- Nariz: intensidade média, aromas francos (sem defeito nem ressaibo), notas frutadas (frutos vermelhos), frutos de pomar, citrinos e/ou vegetais frescos. Especiados e/ou tostados, se o vinho passou por madeira.
- Boca: São vinhos equilibrados de intensidade média e teor médio de álcool e acidez. Apresentam os mesmos aromas descritos para o nariz (notas de frutos vermelhos, fruta de pomar, citrinos e/ou vegetais frescos e aromas especiados e/ou tostados, se passaram por barrica). Persistência média.

Os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

| Características analíticas gerais | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 11 |
| Acidez total mínima | 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | 10,83 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro) | 150 |

VINHOS TINTOS JOVENS

- Aspeto: límpido e brilhante, com reflexos que vão do vermelho-granada ao vermelho-tijolo. Intensidade média-baixa.
- Nariz: intensidade média, aromas francos (sem defeito nem ressaibo) e notas frutadas (frutos negros, frescos e/ou muito maduros) e/ou vegetais. Nos vinhos que passaram por madeira, aromas especiados ou tostados.
- Boca: intensidade média, teor de acidez e de álcool muito equilibrados, adstringência média. Ligeiro amargor. Persistência média, com os mesmos aromas frutados descritos para o nariz (frutos negros e secos, notas vegetais), especiados e/ou tostados.

Os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

| Características analíticas gerais | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | 10,83 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro) | 140 |

VINHOS TINTOS ENVELHECIDOS EM BARRICA DE CARVALHO

- Aspeto: entre o límpido e brilhante, reflexos de vermelho-violáceo, vermelho-granada e vermelho-tijolo.
- Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo), ligeiras notas frutadas e notas especiadas ou tostadas de intensidade média, próprias da madeira.
- Boca: são vinhos secos de intensidade média, com ligeiros aromas frutados. Notas tostadas e/ou especiadas, de intensidade média, próprias da madeira. Persistência média.

(*) Para os vinhos comercializados no ano seguinte ao da vindima. Os vinhos com mais de 1 ano não podem ultrapassar o limite calculado do seguinte modo: 1 grama por litro até 10 % vol. e 0,06 gramas por litro por cada grau acima de 10 %.

Os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

| Características analíticas gerais | |
|---|--------------------------------|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 3,5 miliequivalentes por litro |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | 10,83 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro) | 140 |

VINHO TINTOS «CRIANZA», «RESERVA» E «GRAN RESERVA»

«CRIANZA»:

- Aspeto: entre o límpido e o brilhante, reflexos vermelho-granada e vermelho-tijolo.
- Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo), notas tostadas e/ou especiadas, de intensidade média, próprias da madeira, ligeiro frutado.
- Boca: são vinhos de intensidade média, muito francos e de persistência média, com notas retronasais especiadas e/ou tostadas.

«RESERVA»:

- Aspeto: entre o límpido e o brilhante, com reflexos vermelho-granada, vermelho-rubi, vermelho-tijolo, vermelho-acobreado e âmbar.
- Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo) notas especiadas e/ou balsâmicas, de intensidade média.
- Boca: são vinhos secos de intensidade média, tânicos, muito francos e de persistência média.

«GRAN RESERVA»:

- Aspeto: entre o límpido e o brilhante, com reflexos que vão do vermelho-rubi ao vermelho-tijolo.
- Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo), notas especiadas e/ou balsâmicas, de intensidade média.
- Boca: taninos pouco intensos, corpo e persistência médios.

(*) Para os vinhos comercializados no ano seguinte ao da vindima. Com idade superior a 1 ano não podem ultrapassar: 1 grama por litro até 10 % vol. e 0,06 gramas por litro e grau em excesso.

Os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

| Características analíticas gerais | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | 10,83 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro) | 140 |

VINHOS DOCES (BRANCOS, ROSADOS e TINTOS)

Estes vinhos, de características organoléticas semelhantes às dos diversos tipos de vinho descritos nas secções precedentes, têm maior amplitude de aromas e volume na boca, devido ao açúcar residual que contêm.

Os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

| Características analíticas gerais | |
|---|-------|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 11 |
| Acidez total mínima | 11 |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | 10,83 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro) | 200 |

VINHOS ESPUMANTES DE QUALIDADE (BRANCOS/ROSADOS)

— Aspeto: entre o límpido e o brilhante, com reflexos amarelos (do amarelo-palha ao amarelo dourado), quando são feitos a partir de castas brancas ou tintas ou reflexos vermelhos (do rosa-claro ao rosa-morango), quando são feitos com castas tintas ou tintas e brancas. Bolha média, formação de coroa, persistência curta-média ou média.

— Nariz: franco (sem defeito nem ressaibo), aromas frutados de intensidade média.

— Boca: caracteriza-se pela presença de notas frutadas, de persistência média e aromas retronasais de frutos secos.

Os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

| Características analíticas gerais | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro) | 10,83 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro) | 160 |

5. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

PRÁTICAS ENOLÓGICAS

Prática enológica específica

Uvas sãs, com título alcoométrico provável mínimo de: 10° Baumé (var. brancas) e 10,5° Baumé (var. tintas).

O rendimento máximo de extração é de 72 l por 100 kg de uvas.

Na produção de vinhos doces, interrompe-se a fermentação, mediante método autorizado, para conservar os açúcares naturais da uva. Não se adiciona álcool.

Os vinhos espumantes são produzidos pelo método tradicional.

PRÁTICAS ENOLÓGICAS

Restrição aplicável à vinificação

- O vinho branco produz-se exclusivamente a partir das principais variedades brancas (*verdejo*) e autorizadas (*albillo mayor*, *viura* e *sauvignon blanc*), com um mínimo de 50 % da casta branca principal.
- O vinho rosado faz-se a partir das castas brancas e tintas principais e autorizadas, com um mínimo de 50 % das castas principais.
- O vinho tinto faz-se a partir das principais castas tintas (*tempranillo* e *garnacha tinta e gris*) e autorizadas (*cabernet sauvignon*, *merlot* e *syrah*), com um mínimo de 50 % das castas principais.
- O vinho doce (branco, rosado e tinto) faz-se a partir das castas brancas e tintas principais e autorizadas, conservando parte dos açúcares naturais das uvas, com um mínimo de 50 % das castas principais.
- O vinho espumante faz-se a partir das castas brancas e tintas principais e autorizadas, com um mínimo de 50 % das castas principais para os secos, meio-secos, brutos ou brutos naturais.

PRÁTICAS ENOLÓGICAS

Práticas de cultivo

A densidade mínima de plantação é de 1 000 cepas por hectare.

b. *Rendimentos máximos*

CASTAS TINTAS

7 000 quilogramas de uvas por hectare

CASTAS TINTAS

50,40 hectolitros por hectare

CASTAS BRANCAS

9 000 quilogramas de uvas por hectare

CASTAS BRANCAS

64,80 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica da DOP «CIGALES» tem uma superfície de 574 km². Estende-se pela zona norte da depressão do Douro, abarcando as duas margens do rio Pisuerga.

Compreende os seguintes municípios: Província de Valladolid:

- Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle, Valoria la Buena e a herdade de «El Berrocal», delimitada pelos confins da província de Valladolid, a estrada Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes e o rio Pisuerga. Esta herdade faz parte do município de Valladolid.

- Província de Palência:

Dueñas.

7. Principais castas de uva de vinho

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

GARNACHA TINTA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

8. Descrição da(s) relação(ões)

VINHO

A área geográfica coberta pela DOP «Cigales» é ideal para o cultivo da vinha. Atravessada pelo rio Pisuerga, a vinha situa-se num ponto intermédio do seu percurso, entre o clima frio a montante e o clima ameno a jusante. A interrelação clima-solo favorece a produção de uvas com uma acidez e proporção de açúcares muito equilibrada. As castas mais adequadas à zona e a viticultura praticada durante décadas permitem a obtenção de vinhos extremamente equilibrados.

Refira-se ainda que 30 % do vinhedo tem mais de 60 anos, o que permite, juntamente com as condições acima referidas, uma maturação muito intensa e equilibrada, adequada para a produção de vinhos de «crianza».

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE

As diversas experiências dos últimos anos deram vinhos espumantes que, preservando as características distintivas dos vinhos na região, podem ter grande qualidade (bolha pequena e persistente, integração de aromas secundários, etc.). As variedades próprias da região (extremamente adaptáveis) permitem produzir vinhos espumantes de grande finura e frescura, perceptíveis tanto na boca como por via retronasal.

As condições meteorológicas da região, que permitem produzir uma matéria-prima equilibrada em termos de acidez, extrato e aromas, dão ao vinho um final de boca pleno que compensa a acidez.

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

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Visto que o engarrafamento dos vinhos abrangidos pela DOP «Cigales» constitui um dos pontos determinantes para a preservação das características adquiridas durante o processo de fabrico e, se for caso disso, de envelhecimento, definidas no caderno de especificações, deve ser efetuado nas adegas da área de produção identificada nesse caderno, nas respetivas instalações de engarrafamento.

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Pode utilizar-se a menção tradicional DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, em vez de DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA.

É obrigatória a indicação no rótulo do ano de colheita, mesmo para os vinhos não envelhecidos, exceto para os vinhos doces e espumantes.

Sempre que cumpram a legislação em vigor, podem utilizar-se as menções «CRIANZA», «RESERVA», «GRAN RESERVA» e «ROBLÉ».

Hiperligação para o caderno de especificações

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29_mod+1+BOE+%284%29.pdf/2cc9c566-2d4c-d08b-261d-9c1334822c29?

Publicação do documento único a que se refere o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência à publicação do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola

(2020/C 70/04)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de alteração, 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.

DOCUMENTO ÚNICO

«CSOPAK»/«CSOPAKI»

PDO-HU-02378

Data do pedido: 20 de novembro de 2017

1. Denominação a registar

Csopak

Csopaki

2. Tipo de indicação geográfica

DOP - Denominação de Origem Protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

Hegybor

Cor: entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-palha.

Nariz: aromas florais, com notas de citrinos e de frutos brancos.

Boca: acidez refrescante. Vinho branco seco, harmonioso, com bom equilíbrio entre álcool e acidez.

Características analíticas gerais

| | |
|--|--------------------------------------|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | 14 |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 11,5 |
| Acidez total mínima | 4,8 g/l, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 18 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | 200 |

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

Dűlős bor

Cor: entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-palha.

Nariz: paleta complexa de aromas florais e minerais (de pedra-molhada), mas que pode ser descrita como neutra.

Boca: paleta complexa de notas florais e minerais (de pedra-molhada), mas que pode ser descrita como neutra, com um aroma persistente, multicamada. Vinho branco seco, harmonioso, com bom equilíbrio entre álcool e acidez.

| Características analíticas gerais | |
|--|--------------------------------------|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | 14 |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 5,2 g/l, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 18 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | 200 |

5. Práticas vitivinícolasa. *Práticas enológicas essenciais**Hegybor*

Prática enológica específica

Elementos essenciais:

- a percentagem de uvas da casta *furmint* não pode exceder 15 %
- só é permitido utilizar uvas sãs
- em cuba e/ou barril, estágio mínimo de quatro meses
- em garrafa, estágio mínimo de um mês
- na fermentação do mosto, só é permitido utilizar leveduras que não alterem as características de aroma e sabor naturais dos vinhos «Olasz rizling» ou «Furmint»
- rendimento máximo dos sucos: 70 %

Hegybor

Restrições aplicáveis à vinificação

Práticas proibidas:

- edulcoração

Dűlős bor

Prática enológica específica

Elementos essenciais:

- a percentagem de uvas da casta *furmint* não pode exceder 15 %
- só é permitido utilizar uvas sãs
- em cuba e/ou barril, estágio de seis meses
- em garrafa, estágio mínimo de três meses
- na fermentação do mosto, só é permitido utilizar leveduras que não alterem as características de aroma e sabor naturais dos vinhos «Olasz rizling» ou «Furmint»
- rendimento máximo dos sucos: 65 %

Dűlős bor

Restrições aplicáveis à vinificação

Práticas proibidas:

- enriquecimento
- acidificação
- desacidificação
- utilização de enzimas pécticas
- edulcoração

Regras relativas à produção das uvas

Práticas de cultivo

1. Regras relativas aos sistemas de condução das videiras: Guyot, cordão médio-alto, cordão baixo, em arco, coroa e taça
2. Regras relativas à densidade de plantação:
 - a. Vinhas plantadas antes de 1 de agosto de 2016:
 - i. Densidade de plantação: pelo menos 3 300 videiras/ha
 - ii. Videiras perdidas: 10 %, no máximo
 - b. Vinhas plantadas após 1 de agosto de 2016:
 - i. Densidade de plantação: pelo menos 4 000 videiras/ha
 - ii. Videiras perdidas: 10 %, no máximo
 - iii. Compasso: 0,6 m ou mais
3. No caso dos vinhos descritos como «dűlős borok», a idade média das cepas numa vinha deve ser de 10 anos
4. Método de vindima: manual
5. Qualidade das uvas (teor mínimo de açúcar, expresso em título alcoométrico natural):

Hegybor: teor mínimo de açúcar das uvas, a 17,5 °C (MM° – graduação dos mostos na Hungria): 17,0
Título alcoométrico potencial das uvas, a 20 °C (% vol.): 10,6

Dűlős bor: teor mínimo de açúcar das uvas, a 17,5 °C (MM° – graduação dos mostos na Hungria): 18,9
Título alcoométrico potencial das uvas, a 20 °C (% vol.): 12

b. *Rendimentos máximos*

Hegybor

63 hl/ha

Hegybor

9 000 kg de uvas por hectare

Dűlős bor

39 hl/ha

Dűlős bor

6 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica demarcada**

Áreas classificadas, de acordo com o cadastro vitícola, nas classes I e II, dentro dos limites administrativos das localidades de Csopak, Páloznak, Lovas, Alsóörs e Felsőörs.

7. Principais castas de uva de vinho

Olasz rizling – olaszrizling

Furmint – szizeti

Olasz rizling – grasevina

Olasz rizling – nemes rizling

Olasz rizling – riesling italien

Olasz rizling – risling vlassky

Olasz rizling – taljanska grasevina

Olasz rizling – welschrieslig

Furmint – zapfner

Furmint – som

Furmint – posipel

Furmint – mosler

Furmint – moslavac bijeli

Furmint – furmint bianco

8. Descrição da(s) relação(ões)

1. Descrição da área demarcada

a) Fatores naturais

A área demarcada de produção dos vinhos «Csopak»/«Csopaki» é constituída pelo primeiro conjunto de colinas junto à margem entre Csopak e Alsóörs, no lado norte da bacia oriental do lago Balatão. As principais áreas de cultivo das uvas situam-se nas encostas e nos cumes de inclinação moderada das colinas. Os substratos das vinhas são compostos por dois tipos de rocha. A sequência sedimentar nos cumes das colinas é composta por rochas típicas das zonas de montanha dos períodos entre o Pérmico Superior e o Triássico, com uma camada de seixos do Quaternário. Os solos florestais de sedimentos argilosos e loesse de espessura variável recobrem os solos ricos em calcário assim formados. O substrato rochoso das encostas é composto de grés vermelho do Pérmico, uma formação rochosa única típica de Csopak, recoberta de detritos do mesmo. A região vitivinícola caracteriza-se por solos ricos em cálcio, magnésio e potássio.

O clima de Csopak é determinado pelo ar frio que desce dos vales das colinas de Bakony e pelo lago Balatão, situado na parte setentrional da região. As colinas vitivinícolas de Csopak, muito arborizadas e estreitas, dominam a paisagem de vales profundos (como os vales de Nosztori e Koloska). Por este motivo, nos dias de verão, sob a influência da brisa noturna que sopra em direção ao lago, o calor húmido que sobe do Balatão abre caminho entre as videiras ao ar fresco vindo da floresta.

A região de Csopak regista uma exposição solar média de 1 950 a 2 000 horas por ano e temperaturas médias anuais de 11-12 °C. A precipitação média é de 650-700 mm por ano, com uma média de 350 mm durante o período vegetativo. Um importante facto climático é que o último dia de geada de primavera registado em Csopak pode coincidir com o dia 5 de abril, o que se considera excecionalmente cedo.

b) Fatores humanos

A produção de uvas e de vinho desempenham, de forma ininterrupta, um importante papel em Csopak, há mais de 2 200 anos. O aumento do número de terrenos dedicados ao cultivo da vinha resulta de um esforço humano deliberado; durante milénios, os viticultores da zona só cultivaram uvas nas encostas rapidamente aquecidas pelo sol e protegidas das geadas, em vez das zonas pantanosas das terras baixas, propensas às geadas e às doenças.

As adegas tradicionais locais desempenham também um papel de relevo na qualidade dos vinhos. Devido à estrutura dos solos de Csopak, as adegas locais não são inteiramente subterrâneas, o que explica as flutuações significativas de temperatura registadas ao longo do ano. Em consequência disso, a temperatura dos vinhos baixa durante o inverno, preservando assim a sua frescura. No verão, quando as adegas registam temperaturas entre 15 e 19 graus, dá-se a precipitação natural dos tartaratos, instáveis e sensíveis ao calor. Graças a este processo natural, os viticultores da zona podem estabilizar os vinhos mais facilmente, preservando assim melhor a riqueza dos seus aromas.

2. Descrição dos vinhos

Os vinhos «Csopak»/«Csopaki» apresentam um nariz discreto, caracterizando-se também por uma riqueza aromática e de sabor, garante da sua elegância. Uma importante característica comum do nariz e do sabor destes vinhos é a nota mineral (de pedra-molhada) predominante e a ausência de notas aromáticas de bolores. Em termos de sabor, os vinhos «Csopak»/«Csopaki» apresentam uma estrutura ácida predominantemente madura e complexa, que contribui para a sua vivacidade e frescura.

3. Apresentação e demonstração donexo de causalidade

Devido à precipitação e à capacidade de retenção de água da camada superficial dos solos de Csopak, o aprovisionamento hídrico das videiras durante o período vegetativo é também adequado nos dias quentes de verão. Por este motivo, o desenvolvimento da uva durante o período crítico de verão é ininterrupto, sem fatores de estresse, o que resulta na ausência de aromas rançosos e de ácidos imaturos ásperos. A estrutura madura, de expressiva acidez, e a forte presença de notas minerais (de pedra molhada) ao nível do sabor, podem explicar-se pelo elevado teor de minerais dos solos de Csopak.

Dada a pouca profundidade o lago, os raios de sol, que se refletem na superfície das águas durante o verão, aquecem as encostas e criam as condições necessárias para o abrolhamento permanente das videiras. Como deixa de gear muito cedo em Csopak, reduzem-se as probabilidades de geadas de primavera. Por conseguinte, as videiras apresentam sempre brotos de crescimento uniforme e ramagem de tamanho adequado, dando origem a uvas com um excelente grau de maturação.

Para além da vinha, as manchas florestais criadas ao longo dos milénios desempenham também um papel essencial no cultivo das uvas, dado que os predadores que nelas hibernam (artrópodes como os ácaros parasitas) contribuem fortemente para combater as pragas. Por este motivo, dado não se prolongar a importante fase crítica de desenvolvimento inicial das uvas, permite-se o crescimento de uma ramagem mais alta e saudável.

O sistema mediterrânico, com pressões altas e verões quentes, garante que, após os longos dias de outono, nos fins de tarde refrescados pelas brisas que sopram das colinas de Bakony, a vinha entre rapidamente na fase escura da fotossíntese, o que conduz a um aumento rápido da concentração de açúcar nas uvas. Este constrangimento natural único dá corpo aos vinhos «Csopak»/«Csopaki».

A estrutura elegante, em termos de acidez, e os aromas frutados característicos dos vinhos da região de Balatonfüred-Csopak devem-se também ao ar fresco que desce da floresta. Nas encostas, selecionadas ao longo de séculos, onde as uvas são cultivadas, a circulação constante do ar e o método de condução baixa das videiras permitem a secagem rápida do orvalho nos cachos. As doenças fúngicas são raras e as uvas são vindimadas no estado são.

Estes fatores naturais, considerados com um todo, conjugados com a experiência adquirida pelos produtores de vinho da região ao longo de vários séculos e transmitida de geração em geração garantem, no conjunto, a criação de vinhos de alta qualidade, encorpados e expressivos, a partir de cachos de uvas maduras e saudáveis.

9. Outras condições essenciais

Regras sobre indicações (1)

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

Descrição da condição:

- Em vez da menção «denominação de origem protegida», é também permitido utilizar a menção tradicional «de origem protegida».
- Menção tradicional autorizada: «válogatott szüretelésű bor» (vinho de colheita selecionada).

Regras sobre indicações (2)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

Descrição da condição:

- a) Outras expressões de utilização limitada, expressões que indicam o método de produção e outras expressões de utilização regulamentada: «szűretlen» (não filtrado), «szempelt» (selecionado) e «termőhelyen palckozva» (engarrafado no local de produção).
- b) No caso dos vinhos do tipo «hegybor», os rótulos podem ostentar as menções «Hegybor», «Első Osztályú Hegybor» (primeira classe) ou «Elsőrangú Hegybor» (de grande qualidade).
- c) No caso dos vinhos do tipo «dűlős bor», os rótulos podem ostentar as menções «Első Osztályú Dűlőbor» (primeira classe) e «Elsőrangú Dűlőbor» (de grande qualidade).
- d) Se as uvas forem produzidas numa área demarcada de vinha, por um único membro de uma comunidade vitivinícola, os rótulos dos vinhos «dűlős bor» podem ostentar a menção «monopol dűlő» (direito exclusivo).
- e) O rótulo pode ainda incluir a menção «Balaton borrégió» (Região vitícola do Balatão).
- f) A indicação da casta não é obrigatória.

É permitido indicar as unidades geográficas mais pequenas

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

Descrição da condição:

- a) Apenas no caso dos vinhos do tipo «dűlős bor»
- b) Identidade de origem: 100 %
- c) As denominações «dűlő» (vinhas) e «aldűlő» (parcela de vinha) podem constar do seguinte: ver abaixo
- d) No caso das vinhas de «Kis-hegy» ou «Öreg-hegy», deve igualmente constar o nome da localidade correspondente

É permitido indicar os nomes das unidades geográficas mais pequenas seguintes:

| Localidade | Vinha | Parcela de vinha |
|------------|-------------|------------------|
| Csopak | | |
| | Hegyalja | |
| | Hegyalja | Szita-hegy |
| | Nagy-kút | |
| | Bene | |
| | Falu-kertje | |
| | Berek-hát | |
| | Kocsikapu | |
| | Nádas-kút | |
| | Nádas-kút | Haraszt |
| | Kis-hegy | |
| | Kis-hegy | Kertmög |
| | Siralomvágó | |
| | Lőcze-domb | Sáfrán-kert |

| Localidade | Vinha | Parcela de vinha |
|------------|-----------------|------------------|
| Paloznak | Kis-hegy | |
| | Kis-hegy | Hajnóczy |
| | Slikker | |
| | Sáfrán-kert | |
| | Nagy-hegy | |
| | Malom-hát | |
| | Malom-hát | Szil |
| | Vörös-part | |
| Lovas | Öreg-hegy | |
| | Öreg-hegy | Balogh |
| | Öreg-hegy | Soós |
| | Téglaházi | |
| | Téglaházi | Szilfa |
| | Suhatag | |
| | Kis-hegy | |
| Felsőörs | Kis-hegy | |
| | Pocca | |
| | Pocca | Nemes-erdei |
| | Hosszú | |
| | Főszőlők | |
| | Öreg-hegy | |
| | Káptalan-földek | |
| | | |
| Alsóörs | Kis-telek | |
| | Suhatag | |
| | Gólye-mál | |
| | Máli | |
| | Telekfő | |
| | Telekfő | Kemencs |
| | Telekfő | Lok |
| | | |

Produção fora da área de produção demarcada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação ao requisito de produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Para produzir a DOP «Csopak»/«Csopaki», a transformação das uvas, fermentação do mosto e envelhecimento do vinho devem ter obrigatoriamente lugar nas localidades pertencentes à área demarcada de produção, bem como em Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő e Balatonszőlős [localidades da mesma unidade administrativa, conforme previsto no artigo 6.º, n.º 4, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 607/2009].

Hiperligação para o caderno de especificações

<https://boraszat.kormany.hu/csopak>

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

(2020/C 70/05)

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

COMUNICAÇÃO RELATIVA À APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Coteaux du Layon»

PDO-FR-A0826-AM02

Data da comunicação: 13 de novembro de 2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Toponímia

No capítulo 1, secção II, ponto 1, depois do termo «município», adita-se «(ou municípios delegados, caso existam)».

Alguns municípios cujo nome pode constar depois da DOC «Coteaux du Layon» foram recentemente alvo de fusão. Contudo, continuaram a ser municípios delegados ao nível dos municípios novos criados pelas referidas fusões. Na medida em que existam enquanto tal, conservam um controlo territorial conhecido e identificado no plano administrativo.

A alteração incide unicamente no capítulo II. Adiante, no caderno de especificações, não se faz distinção entre municípios e municípios delegados, no respeitante aos «municípios» cujo nome surja depois da DOC.

O documento único não é afetado por esta alteração.

2. Área geográfica

A área geográfica é alterada do seguinte modo:

«a) Todas as etapas da produção são realizadas na área geográfica cujo perímetro compreende o território dos municípios seguintes do departamento de Maine-et-Loire, com base no *Code officiel géographique* de 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon e Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Chanzeaux e La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon e Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné e Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (antigos territórios dos municípios delegados de Chavagnes e Martigné-Briand), Val-du-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Saint-Aubin-de-Luigné e Saint-Lambert-du-Lattay).

Os documentos cartográficos com a representação da área geográfica estão disponíveis para consulta no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO - Instituto Nacional da Origem e da Qualidade).

b) Para os vinhos passíveis de beneficiarem da menção “premier cru” seguida da denominação geográfica complementar “Chaume”, todas as etapas da produção são realizadas na área geográfica que compreende o território do seguinte município do departamento de Maine-et-Loire, com base no *Code officiel géographique* de 2018: Rochefort-sur-Loire.

Os documentos cartográficos com a representação da área geográfica estão disponíveis para consulta no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité*.»

Alteração da redação do texto: a nova lista das entidades administrativas tem em conta as fusões ou outras alterações da divisão administrativa ocorridas desde a homologação do caderno de especificações. Para uma maior segurança jurídica, as referências a esta lista referem-se ao *Code officiel géographique* em vigor, publicado anualmente pelo INSEE. O perímetro da área geográfica mantém-se estritamente idêntico.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Por último, faz-se referência à disponibilização, no sítio Internet do INAO, dos documentos cartográficos com a representação da área geográfica para uma melhor informação do público.

O ponto 6 do documento único relativo à área geográfica é alterado em conformidade.

3. Superfície parcelar delimitada

No capítulo 1, secção IV, ponto 2, n.º 1, do caderno de especificações da DOC «Coteaux du Layon», depois da data «5 de setembro de 2007», adita-se as palavras «e 19 de janeiro de 2017».

Esta modificação visa acrescentar a data de aprovação, pela autoridade nacional competente, de uma alteração da superfície parcelar delimitada da área geográfica de produção. A delimitação parcelar consiste na identificação das parcelas da área geográfica aptas à produção da denominação de origem controlada em apreço.

O documento único não é afetado por esta alteração.

4. Área de proximidade imediata

No capítulo 1, secção IV, ponto 3, alínea a), a lista dos municípios passa a ter a seguinte redação:

- «— Departamento de Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (antigos territórios dos municípios delegados de Bouillé-Saint-Paul e Cersay);
- Departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (antigo território do município delegado de Anetz), Vallet;
- Departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (antigos territórios dos municípios delegados de Blaison-Gohier e Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (antigos territórios dos municípios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital e Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (antigo território do município delegado de Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Forges, Meigné e Montfort), Épièdes, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (antigos territórios dos municípios delegados de Juigné-sur-Loire e Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Valde-Loire (antigos territórios dos municípios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (antigo território do município delegado de Ingrandes), Jarzé Villages (antigo território do município delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Cerqueux-sous-Passavant e Vihiers), Mauges-sur-Loire (antigos territórios dos municípios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florentle-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (antigo território do município delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels e La Varenne), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (antigo território do município delegado de Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (antigos territórios dos municípios delegados de Ambillou-Château, Louerre e Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Pellouailles-les-Vignes e Saint-Sylvain-d'Anjou), Villevêque;
- Departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.»

No capítulo 1, secção IV, ponto 3, alínea b), a lista dos municípios passa a ter a seguinte redação:

«Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon e Thouarcé), Brissac Loire Aubance (antigos territórios dos municípios delegados de Brissac-Quincé e Vauchrézien), Chalonnnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (antigo território do município delegado de Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Brigné e Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (antigos territórios dos municípios delegados de Montjean-sur-Loire e La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (antigos territórios dos municípios delegados de Chavagnes, Martigné-Briand e Notre-Dame d'Allençon) e Val-du-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Saint-Aubin-de-Luigné e Saint-Lambert-du-Lattay).»

Tal permite ter em conta as diversas fusões de municípios ocorridas desde a última versão do caderno de especificações. O perímetro da área de proximidade imediata mantém-se estritamente idêntico.

O ponto 9 do documento único relativo à área geográfica é alterado em conformidade.

5. Disposição agroambiental

Adita-se ao capítulo 1, secção VI, ponto 2: «É obrigatório um coberto vegetal controlado, espontâneo ou semeado na entrelinha; na ausência desse coberto vegetal, o operador trabalha o solo a fim de assegurar o controlo da vegetação espontânea ou justifica a utilização de produtos de biocontrolo homologados pelas autoridades públicas do setor da viticultura. Em caso de utilização de herbicidas de biocontrolo numa parcela, é proibido utilizar outros herbicidas.»

Esta alteração acompanha a evolução atual das práticas dos operadores a favor da agroecologia em todo o vinhedo angevino e reflete o facto de os itinerários técnicos terem as preocupações ambientais cada vez mais em conta. O favorecimento da presença de um coberto vegetal, ou da realização de uma monda mecânica, ou ainda da utilização de produtos de biocontrolo, reduz o recurso a herbicidas químicos. Esta redução dos herbicidas deve permitir reforçar a proteção dos solos vitícolas e preservar as suas funcionalidades naturais (fertilidade, biodiversidade e depuração biológica), o que contribui para a qualidade e a autenticidade dos vinhos e consolida o conceito de «terroir».

O documento único não é afetado por esta alteração.

6. Edital de colheita

No capítulo 1, secção VII, ponto 1, do caderno de especificações, a frase «A data de início das vindimas é fixada de acordo com as disposições do artigo D. 645-6 do *Code rural et de la pêche maritime*.» é suprimida.

Atualmente, já não é necessário fixar uma data de início das vindimas, pois os operadores dispõem de múltiplos instrumentos que lhes permitem apreciar com mais exatidão a maturidade das uvas. Cada operador dispõe de vários dispositivos e equipamentos, individuais e coletivos, que permitem determinar com precisão a melhor data para iniciar a colheita em cada parcela, de acordo com os objetivos de produção.

O documento único não é afetado por esta alteração.

7. Capacidade da adega

No capítulo 1, secção IX, n.º 1, alínea d), a frase: «Todos os operadores dispõem de uma capacidade da adega de vinificação pelo menos igual a 1,4 vezes o rendimento médio da exploração nos últimos cinco anos.» passa a ter a seguinte redação: «Todos os operadores dispõem de uma capacidade da adega de vinificação pelo menos igual a 1,4 vezes o volume médio vinificado nos últimos cinco anos.»

No caderno de especificações, fazia-se referência não a uma capacidade volúmica (expressa em hl ou em m³) mas a um rendimento, ou seja, um volume de colheita dividida pela superfície em produção (expressa, por exemplo, em hl/ha). A alteração proposta permite remediar essa incoerência, sem fazer mudanças de fundo (o mínimo continua fixado em 1,4 vezes o volume médio vinificado pela exploração durante as campanhas anteriores).

O documento único não é afetado por esta alteração.

8. Circulação dos vinhos

No capítulo 1, secção IX, ponto 5, suprime-se a alínea b) relativa à data de colocação em circulação dos vinhos entre armazenistas autorizados.

O documento único não é afetado por esta alteração.

9. Relação com a área geográfica

A relação foi revista com o intuito de atualizar o número de municípios em causa (13 em vez de 27). Especificou-se, na relação, que as temperaturas médias são temperaturas anuais.

O ponto 8 do documento único relativo à área geográfica é alterado em conformidade.

10. Medida transitória

Adita-se no capítulo 1, secção XI, «As disposições relativas à obrigação de um coberto vegetal controlado, espontâneo ou semeado na entrelinha, ou, na ausência desse coberto vegetal, a obrigação imposta ao operador de mobilizar o solo ou utilizar produtos de biocontrolo para assegurar o controlo da vegetação espontânea, não se aplicam às parcelas de vinha existentes na data da homologação do presente caderno de especificações e cujo espaço entre as linhas seja igual ou inferior a 1,70 metros.»

A medida transitória permite não penalizar as vinhas existentes cujo modo de condução atual não seja adequado às disposições agroambientais. Nas vinhas com grande densidade, caracterizadas por uma distância entre as linhas igual ou inferior a 1,70 metros, a manutenção de uma ervagem permanente ou a mobilização do solo podem, com efeito, colocar problemas técnicos (mecanização, material e instrumentos). Nas vinhas baixas, a ervagem aumenta também o risco de geadas primaveris. Além disso, o coberto vegetal existente concorre tanto mais com as vinhas em relação ao abastecimento de água quanto maior for a densidade de plantação. Em contrapartida, as vinhas que serão plantadas após a homologação do caderno de especificações deverão cumprir, conscientemente, as disposições agroambientais, independentemente da sua densidade e da distância entre as linhas.

O documento único não é afetado por esta alteração.

11. Manutenção de registos

No capítulo 2, secção II, ponto 3, substituem-se os termos «em potência» por «natural» e a palavra «grau» por «título alcoométrico volúmico natural».

Por razões de coerência com o modo de redação adotado em todos os cadernos de especificações da zona de Anjou-Saumur, a formulação «título alcoométrico volúmico natural» substitui as expressões «título em potência» ou «grau». Estas alterações melhoram a legibilidade desses cadernos de especificações. A harmonização das disposições relativas à manutenção de registos visa facilitar a redação do plano de inspeção e de controlo desses registos.

O documento único não é afetado por esta alteração.

12. Pontos fundamentais a verificar

Reviu-se o capítulo 3 para uniformizar os pontos fundamentais a verificar nos cadernos de especificações da zona de Anjou-Saumur.

O documento único não é afetado por esta alteração.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

«Coteaux du Layon»

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

«Coteaux du Layon»

Vinhos tranquilos brancos com açúcares residuais, elaborados a partir de uvas da casta *chenin B*, colhidas de uvas sobremaduras. São vinhos com raça, elegantes, com aromas complexos e aptidão para o envelhecimento. Na boca, aliam a suavidade e a frescura, a robustez e o requinte do sabor.

Apresentam:

Um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 14 %.

O título alcoométrico adquirido mínimo é de 10 % (11 % para os vinhos cujo título alcoométrico volúmico natural é inferior a 18 %).

Um teor de açúcares fermentáveis (glucose + frutose), após fermentação, superior ou igual a 34 g/l.

Os teores de acidez total e de dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|----|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | |
| Acidez total mínima | |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 25 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

Seleção de bagos nobres

Os vinhos que beneficiam da menção «seleção de bagos nobres» realçam todos os atrativos de uma concentração extrema das uvas. Estes vinhos originais privilegiam a robustez do aroma e a persistência aromática. Os aromas frutados e florais confundem-se com aromas sobremaduros como os frutos secos ou cristalizados ou de fragrâncias meladas. O equilíbrio entre a acidez, o álcool e a untuosidade oferece aos vinhos a possibilidade de evoluírem para uma complexidade ainda maior ao longo dos anos.

Apresentam:

Um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 19 %.

Um teor de açúcares fermentáveis (glucose + frutose), após fermentação, superior ou igual a 34 g/l.

O título alcoométrico adquirido mínimo é de 10 % (11 % para os vinhos cujo título alcoométrico volúmico natural é inferior a 18 %).

Os teores de acidez total e de dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|----|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | |
| Acidez total mínima | |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 25 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

«Coteaux du Layon» + nome do município

Os vinhos beneficiam da denominação de origem controlada «Coteaux du Layon» seguida do nome do município de onde provêm as uvas que geralmente apresentam uma riqueza em açúcares fermentáveis ligeiramente superior. As diferenças no que toca à natureza dos solos e à exposição possibilitam o aparecimento de algumas subtilezas de sabor nos vinhos. Desta forma, os produtos obtidos com uvas provenientes das encostas, ligeiramente expostas a norte, de Rochefort-sur-Loire têm uma mineralidade acentuada, ao passo que os obtidos com uvas provenientes das encostas, expostas a sul, de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou e Saint-Aubin-de-Luigné se caracterizam frequentemente por notas associadas ao desenvolvimento da «podridão nobre» por ação do fungo *Botrytis cinerea*. Os vinhos produzidos com uvas provenientes das encostas com declive ligeiro, situadas na margem esquerda do Layon, no território dos municípios de Rablay-sur-Layon e Saint-Lambert-du-Lattay, são fortes e harmoniosos.

Apresentam:

Um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 15 %.

Um teor de açúcares fermentáveis (glucose + frutose), após fermentação, superior ou igual a 34 g/l.

O título alcoométrico adquirido mínimo é de 11 % (12 % para os vinhos cujo título alcoométrico volúmico natural é inferior a 19 %).

Os teores de acidez total e de dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|----|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | |
| Acidez total mínima | |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 25 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

«Premier cru Chaume»

Os vinhos que beneficiam da menção «premier cru» seguida da denominação geográfica complementar «Chaume» caracterizam-se, designadamente, pelo seu requinte e pela sua elegância, bem como por uma grande e agradável complexidade aromática, na qual estão presentes notas de frutos cristalizados e marmelada.

Apresentam:

Um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 16,5 %.

Um teor de açúcares fermentáveis (glucose + frutose), após fermentação, superior ou igual a 80 g/l.

Os teores de acidez total e de dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação da União Europeia.

| Características analíticas gerais | |
|--|----|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 11 |
| Acidez total mínima | |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 25 |
| Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) | |

5. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

Utilização de aparas de madeira

Prática enológica específica

É proibida a utilização de aparas de madeira

Enriquecimento

Prática enológica específica

É permitido o enriquecimento de acordo com as regras definidas no caderno de especificações.

Para os vinhos passíveis de beneficiarem da menção «seleção de bagos nobres», é proibida qualquer operação de enriquecimento.

Para os vinhos passíveis de beneficiarem da menção «premier cru» seguida da denominação geográfica complementar «Chaume», é proibida qualquer operação de enriquecimento e qualquer tratamento térmico da vindima com recurso a temperaturas inferiores a -5 °C.

Prática enológica específica

Para os vinhos passíveis de beneficiarem da menção «premier cru» seguida da denominação geográfica complementar «Chaume», é proibida a utilização de um tegão de receção, de uma pisadeira-bomba ou de uma prensa contínua.

Os vinhos são objeto de um estágio nas condições especificadas no caderno de especificações.

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime* (código rural e da pesca marítima).

Densidade

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância entre duas filas de videiras não pode ser superior a 2,50 metros e a distância entre duas videiras consecutivas numa mesma linha deve ser pelo menos de 1 metro. As parcelas de vinha com uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare mas igual ou superior a 3 300 pés por hectare beneficiam da atribuição da DOC relativamente à colheita, desde que cumpram as disposições referentes às regras aplicáveis ao embardamento e à altura foliar estabelecidas no caderno de especificações. A distância entre duas filas de videiras não pode ser superior a 3 metros e a distância entre duas videiras consecutivas numa mesma linha deve ser pelo menos de 1 metro.

Para os vinhos passíveis de beneficiarem da menção «premier cru» seguida da denominação geográfica complementar «Chaume», as vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 500 pés por hectare. A distância destas videiras entre linhas não pode ser superior a 2,20 metros e a distância entre duas videiras consecutivas numa mesma linha não pode ser inferior a 1 metro.

Poda e embardamento da vinha

Prática de cultivo

A poda das vinhas ocorre o mais tardar no dia 30 de abril, em poda mista, com 12 olhos francos por pé, no máximo, e 4 olhos francos ao longo da vara, no máximo.

Para os vinhos passíveis de beneficiarem da menção «premier cru» seguida da denominação geográfica complementar «Chaume», a poda das vinhas ocorre o mais tardar no dia 30 de abril, em poda mista, com 12 olhos francos por pé, no máximo. Durante o estado fenológico correspondente a 11 ou 12 folhas, o número de ramos frutíferos do ano, por pé, é igual ou inferior a 10.

A altura foliar embardada é, no mínimo, igual a 0,6 vezes a distância entre as linhas, sendo a altura foliar embardada medida entre o limite inferior da ramagem, no mínimo 0,40 m acima do solo, e o limite superior de aparagem, a 0,20 m, pelo menos, acima do fio superior de embardamento.

As parcelas de vinha com uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare mas igual ou superior a 3 300 pés por hectare têm de cumprir ainda as seguintes regras de embardamento: a altura mínima das estacas de embardamento acima do solo é de 1,90 metros; cada bardo tem 4 níveis de fios; a altura mínima do fio superior é de 1,85 metros acima do solo. Estas disposições especiais não são aplicáveis aos vinhos que beneficiam da menção «premier cru» seguida da denominação geográfica complementar «Chaume».

Irrigação

Prática de cultivo

É proibida a irrigação.

Colheita

Prática de cultivo

Os vinhos são provenientes de uvas sobremaduras. Os vinhos suscetíveis de beneficiar da menção «seleção de bagos nobres» apresentam além disso uma concentração em relação à casta por ação da podridão nobre.

As uvas são colhidas manualmente por calibres sucessivos.

Para os vinhos passíveis de beneficiarem da menção «premier cru» seguida da denominação geográfica complementar «Chaume», é proibida a utilização de vagonetas autodescarragadoras e de vagonetas autodescarragadoras munidas de bomba de palhetas, sendo a altura das uvas nos recipientes utilizados para o transporte da colheita igual ou inferior a 1 metro.

b. Rendimentos máximos

«Coteaux du Layon»

40 hectolitros por hectare

«Coteaux du Layon» seguido do nome do município de proveniência das uvas

35 hectolitros por hectare

«Coteaux du Layon» seguido da menção «premier cru» seguida da denominação geográfica complementar «Chaume»

30 hectolitros por hectare

6. Área geográfica delimitada

a) Todas as etapas da produção são realizadas na área geográfica cujo perímetro compreende o território dos municípios seguintes do departamento de Maine-et-Loire, com base no *Code officiel géographique* de 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon e Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Chanzeaux e La Jumelière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon e Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné e Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (antigos territórios dos municípios delegados de Chavagnes e Martigné-Briand), Val-du-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Saint-Aubin-de-Luigné e Saint-Lambert-du-Lattay).

b) Para os vinhos passíveis de beneficiarem da menção «premier cru» seguida da denominação geográfica complementar «Chaume», todas as etapas da produção são realizadas na área geográfica cujo perímetro compreende o território do município seguinte do departamento de Maine-et-Loire, com base no *Code officiel géographique* de 2018: Rochefort-sur-Loire.

7. Principais castas

Chenin B

8. Descrição da(s) relação(ões)

1 - Pormenores da área geográfica

a) Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

As vinhas «Coteaux du Layon» ocupam as vertentes de um sistema de encostas ao longo do rio Layon, que corre, a montante, num pequeno vale com orientação sudoeste/nordeste, que passa a noroeste até à sua confluência com o Loire, a partir do município de Verchers-sur-Layon. Em 2018, a área geográfica abarca o território de 13 municípios do departamento de Maine-et-Loire, repartidos pelas margens direita e esquerda do curso de água denominado Layon.

Os municípios de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné e Saint-Lambert-du-Lattay, dos quais provêm as uvas cujo nome pode ser indicado após a denominação de origem controlada, constituem o núcleo desta vinha e estão agrupados nas duas margens do Layon, a jusante. A encosta de «Chaume» tem início no território do município de Rochefort-sur-Loire, favorecido por um meandro orientado a sul.

As parcelas, delimitadas de forma precisa para a vindima, apresentam solos formados por um substrato xistoso mais ou menos deteriorado, que podem estar cobertos por formações detríticas pertencentes ao Cenomaniano ou ao Plioceno, em função da topografia. Pontualmente, algumas parcelas apresentam solos resultantes de formações eruptivas ácidas (riólitos) ou básicas (espilitos), solos saibrosos sobre conglomerados e arenito do Carbonífero e solos pouco profundos onde se intercalam quartzo e ftanitos do Silúrico.

A topografia desempenha um papel importante na configuração do meio natural, sendo que as duas margens do Layon não apresentam a mesma tipologia. As encostas da margem direita são muito abruptas, com uma inclinação que pode chegar, por vezes, aos 40 %, erguendo-se frequentemente mais de 60 metros acima do curso de água. Na margem esquerda, as vertentes são, em geral, muito mais suaves, ultrapassando raramente os 20 metros acima do curso de água.

Contudo, todas estas parcelas possuem características comuns. Beneficiam de uma boa abertura da paisagem e os seus solos apresentam um bom comportamento térmico. Estes solos estão isentos de qualquer sinal de hidromorfia, sendo a sua reserva hídrica muito moderada.

A área geográfica é um enclave pouco irrigado, protegido da humidade oceânica pelos relevos mais elevados do Choletais e de Mauges. As precipitações anuais situam-se aproximadamente entre 550 milímetros e 600 milímetros, sendo superiores a 800 milímetros no Choletais. Ao longo do ciclo vegetativo da vinha, a pluviometria é 100 milímetros inferior ao resto do departamento. As temperaturas médias anuais são relativamente elevadas (cerca de 12 °C) e 1 °C mais elevadas do que a média do departamento de Maine-et-Loire. O mesoclima particular da área geográfica é realçado pela tendência meridional da flora, que inclui azinheiras e pinheiros-mansos.

b) Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

Está comprovada a existência contínua de vinhas no Anjou desde o século I da nossa era. Bourdigné, em 1529, refere-se a estas vinhas como a obra-prima de Noé. A vinha prospera nesta região desde o século VI. Olivier de Serres, em 1600, na sua obra *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, salienta o seguinte: «Geralmente, em todas as províncias deste reino (...), convém aguardar o corte das uvas até à queda das folhas das vinhas; mais adiante, em direção ao Anjou, Maine e arredores onde as uvas começam a cair por terra de maduras, tanto pelo tardar dos climas como pela natureza das uvas que se desenvolvem com a geada...». Podemos assim concluir que a colheita tardia das uvas é um costume de longa data.

Contudo, a vinha angevina ganha renome a partir dos séculos XII e XIII, graças à família Plantageneta. O esplendor da corte de Henrique II e Leonor de Aquitânia permite que o «vinho de Anjou» chegue às melhores mesas. A vinha «Coteaux du Layon» desenvolveu-se no século XVI com a chegada dos comerciantes holandeses que, por apreciarem a aptidão destes vinhos para serem transportados por via marítima, acabam por dar a conhecer as qualidades da casta *chenin B* além-fronteiras. A vinha registou um grande desenvolvimento em 1780, ano em que se realizaram as obras de beneficiação do rio Layon para poder acolher os barcos da frota holandesa.

Quanto à casta *chenin B*, tudo parece indicar que teve a sua origem na região. Sendo uma casta rústica, as suas potencialidades variam fortemente de acordo com a natureza do solo onde está plantada. Os vinicultores também compreenderam muito rapidamente o interesse de vindimar as uvas desta casta numa fase de maturação avançada e de acordo com técnicas específicas. Em 1845, no seu *Traité des cépages* («Tratado das Castas»), o conde Odart indica: «Importa acrescentar a condição de a vindima ser feita apenas numa fase de maturação ultrapassada, como aquela que se consegue por alturas de Todos-os-Santos, quando a película, maturada pelas chuvas, cai esfacelada.»

Assim, a sobrematuração faz parte integrante da colheita. Jullien, em 1816, na sua *Topographie de tous les vignobles connus* («Topografia de todos os vinhedos conhecidos») especifica que: «Nas boas vinhas, a vindima é feita várias vezes; os dois primeiros cortes, compostos unicamente pelas uvas mais maduras, fornecem os vinhos que expedimos para o estrangeiro; os que fazemos com o terceiro servem para consumo do país...»

Alguns municípios da área plantada com esta vinha tiveram sempre uma grande notoriedade; William Guthrie (1708-1770), geógrafo inglês, na sua *Nouvelle Géographie Universelle* («Nova Geografia Universal»), versão traduzida publicada em 1802, já especifica a maioria dos que beneficiam hoje da possibilidade de incluírem, a seguir ao nome, o nome da denominação de origem controlada. O decreto de 18 de fevereiro de 1950 que reconhece a denominação de origem controlada «Coteaux du Layon» estabelece esta possibilidade para os municípios de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné e Saint-Lambert-du-Lattay.

A denominação geográfica complementar «Chaume» abrange uma encosta virada a sul, na topografia original, no centro de um meandro situado no município de Rochefort-sur-Loire e encaixado entre os municípios de Beaulieu-sur-Layon e Saint-Aubin-de-Luigné. Propriedade de Foulques Nerra, legada no início do século XI à abadia de Ronceray de Angers, esta encosta vinícola ganhou muito rapidamente uma grande notoriedade. Mais recentemente, sobretudo nos anos 80 do século XX, os produtores conseguiram otimizar as técnicas de poda e viticultura, dominar melhor as regras da colheita e da vindima numa fase de maturação ótima e introduzir melhorias técnicas quanto ao controlo e à duração do estágio dos vinhos. Este esforço coletivo traduziu-se no reconhecimento da menção «premier cru».

2 - Informações sobre a qualidade e as características do produto

Os vinhos têm classe e são elegantes. Na boca, aliam a suavidade à frescura, a robustez ao requinte, sendo os seus aromas complexos. Estando aptos a um envelhecimento prolongado, estes vinhos são muito apreciados pelos provadores experientes.

Os vinhos beneficiam da denominação de origem controlada «Coteaux du Layon» seguida do nome do município de onde provêm as uvas; apresentam, em geral, um teor de açúcares fermentáveis ligeiramente superior. As diferenças no que toca à natureza dos solos e à exposição possibilitam o surgimento de algumas subtilezas de sabor nos vinhos. Desta forma, os vinhos produzidos com uvas provenientes das encostas, ligeiramente expostas a norte, de Rochefort-sur-Loire têm uma mineralidade acentuada, ao passo que os produzidos com uvas provenientes das encostas, expostas a sul, de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou e Saint-Aubin-de-Luigné são frequentemente marcados por notas características associadas ao desenvolvimento da «podridão nobre» por ação do fungo *Botrytis cinerea*. Os vinhos produzidos com uvas provenientes das encostas com declive ligeiro, situadas na margem esquerda do Layon, no território dos municípios de Rablay-sur-Layon e Saint-Lambert-du-Lattay, são fortes e harmoniosos.

Os vinhos que beneficiam da menção «seleção de bagos nobres» realçam todos os atrativos de uma concentração extrema das uvas. Estes vinhos originais privilegiam a robustez do aroma e a persistência aromática. Os aromas frutados e florais combinam-se com os aromas sobremaduros, como de frutos secos ou cristalizados ou de fragrâncias meladas. O equilíbrio entre a acidez, o teor alcoólico e a untuosidade oferece aos vinhos a possibilidade de evoluírem para uma complexidade ainda maior ao longo dos anos.

Os vinhos que beneficiam da menção «premier cru» seguida da denominação geográfica complementar «Chaume» caracterizam-se, designadamente, pelo seu requinte e a sua elegância, bem como por uma grande e agradável complexidade aromática, onde estão presentes notas de frutos cristalizados e marmelada.

3 - Interações causais

A conjugação entre os solos superficiais e uma topografia que oferece às parcelas da vinha uma boa exposição assegura uma alimentação hídrica regular, embora limitada, à casta *chenin B*, que pode assim exprimir-se em toda a sua plenitude. Traduzindo as práticas utilizadas, a superfície parcelar delimitada classifica assim unicamente as parcelas situadas nas encostas e que apresentam solos pouco profundos. Estas localizações implicam uma gestão ótima da planta e um domínio do vigor e do potencial de produção, sublinhados no caderno de especificações pela prática de um rendimento fraco associado a uma dimensão reduzida.

O mesoclima de tendência meridional e a implantação da vinha em encostas por vezes acentuadas, conjugados com uma viticultura adaptada, favorecem uma concentração de bagos, através de um envelhecimento ou uma dessecação no pé (passamento na cepa) característica da vinha.

A presença do curso de água permite também ir além da maturação, para chegar ao estado de sobrematuração, devido à ocorrência de brumas matinais indispensáveis ao desenvolvimento de *botrytis cinerea* e, logo, da «podridão nobre», mais particularmente para os vinhos que beneficiam da menção «sélection de grains nobles».

Esperar pela sobrematuração das uvas e realizar a vindima numa fase mais avançada do outono, proceder à colheita manual por calibres sucessivos dentro de uma mesma parcela, com vista a selecionar os bagos naturalmente concentrados ou que já atingiram a «podridão nobre» («assados»), são ações que revelam simultaneamente a perícia dos produtores e uma aptidão muito particular da casta *chenin B*. Ao conservar a tradicional colheita manual das uvas, os vinicultores contribuem para preservar também a originalidade e as características desta vinha de encostas.

O estágio dos vinhos, definido no caderno de especificações, e que se pode estender, pelo menos, até 1 de julho do ano seguinte ao da colheita – para os vinhos que beneficiam da menção «premier cru» – ou 1 de junho do segundo ano seguinte ao da colheita – para os vinhos que beneficiam da menção «seleção de bagos nobres» – favorece uma boa aptidão para o envelhecimento em garrafa e contribui para reforçar a complexidade aromática perceptível na degustação. Um ditado popular local exprime-o bem: «Os vinhos “Coteaux du Layon” nunca morrem – o que morre é a rolha.»

Godard Faultrier, historiador do Anjou do século XIX, escrevia: «Se um angevino tivesse atracado na Ilha de Java antes da Revolução e tivesse sido recebido no palácio do governador da Companhia Holandesa das Índias Orientais, teria sentido, imagino, uma alegria imensa ao ver cintilar o vinho de Anjou na taça deste personagem notável – que, de acordo com Voltaire, só aparecia em público adornado da púrpura dos reis; teria reconhecido, pela cor âmbar do líquido, que este provinha dos nossos vinhos “Coteaux du Layon” mais procurados.»

Os produtores, conscientes de disporem de um território de exceção do qual tratam com o maior cuidado, desenvolveram, ao longo de gerações, a reputação dos seus vinhos, reputação essa que agora é internacional.

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

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

a) A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e envelhecimento dos vinhos, é constituída por

«— Departamento de Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (antigos territórios dos municípios delegados de Bouillé-Saint-Paul e Cersay);

— Departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (antigo território do município delegado de Anetz), Vallet;

- Departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (antigos territórios dos municípios delegados de Blaison-Gohier e Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (antigos territórios dos municípios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital et Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Champocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (antigo território do município delegado de Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénézé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Forges, Meigné e Montfort), Épièdes, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (antigos territórios dos municípios delegados de Juigné-sur-Loire e Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (antigos territórios dos municípios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoueil), Huillé, Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (antigo território do município delegado de Ingrandes), Jarzé Villages (antigo território do município delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Cerqueux-sous-Passavant e Vihiers), Mauges-sur-Loire (antigos territórios dos municípios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (antigo território do município delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels e La Varenne), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (antigo território do município delegado de Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (antigos territórios dos municípios delegados de Ambillou-Château, Louerre e Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Pellouailles-les-Vignes e Saint-Sylvain-d'Anjou), Villevêque;
- Departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.»

b) Para os vinhos passíveis de beneficiarem da menção «premier cru» seguida da denominação geográfica complementar «Chaume», a área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e envelhecimento dos vinhos, é constituída pelo território dos municípios seguintes do departamento de Maine-et-Loire, com base no *Code officiel géographique* de 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon e Thouarcé), Brissac Loire Aubance (antigos territórios dos municípios delegados de Brissac-Quincé e Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (antigo território do município delegado de Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (antigos territórios dos municípios delegados de Brigné e Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (antigos territórios dos municípios delegados de Montjean-sur-Loire e La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (antigos territórios dos municípios delegados de Chavagnes, Martigné-Briand e Notre-Dame-d'Allençon) e Val-du-Layon (antigos territórios dos municípios delegados de Saint-Aubin-de-Luigné e Saint-Lambert-du-Lattay).

Rotulagem: menções complementares - município de proveniência das uvas

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação de origem controlada pode ser seguido do nome do município de proveniência das uvas, em conformidade com as disposições estipuladas no caderno de especificações.

O nome do município de proveniência das uvas é inscrito em caracteres cujas dimensões, tanto em altura como em largura, não ultrapassam as dimensões dos caracteres que compõem o nome da DOC.

Rotulagem: menção «seleção de bagos nobres»

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação de origem controlada, seguido do nome do município de proveniência das uvas, pode ser complementado com a menção «seleção de bagos nobres», em conformidade com as disposições estipuladas no caderno de especificações.

Os vinhos que beneficiam da menção «seleção de bagos nobres» são obrigatoriamente apresentados com a indicação do milésimo.

Rotulagem: menção «premier cru»

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A menção «premier cru» está reservada aos vinhos da DOC seguida da denominação geográfica complementar «Chaume» de acordo com as disposições fixadas no caderno de especificações.

O nome da denominação geográfica complementar «Chaume» não consta da mesma linha que a menção «premier cru».

O nome da denominação geográfica complementar «Chaume» é inscrito em caracteres cujas dimensões, tanto em altura como em largura, não excedam as dimensões dos caracteres que compõem o nome da DOC.

Rotulagem: denominação geográfica «Val de Loire»

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação de origem controlada pode ser complementado pela denominação geográfica «Val de Loire», em conformidade com as regras estipuladas no caderno de especificações para a utilização desta denominação geográfica. As dimensões dos caracteres da denominação geográfica «Val de Loire» não podem exceder, em altura e largura, dois terços da dimensão dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Rotulagem: Especificação de uma unidade geográfica menor e menção facultativa

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Os rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem especificar o nome de uma unidade geográfica menor, desde que:

- se trate de um lugar registado no cadastro;
- conste da declaração de colheita.

O nome do lugar registado no cadastro é impresso em caracteres de dimensões iguais ou inferiores, quer em largura, quer em altura, a metade dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Rotulagem: Tamanho das letras

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

As menções facultativas que, nos termos das disposições da União, podem ser regulamentadas pelos Estados-Membros são inscritas nos rótulos em caracteres de dimensão igual ou inferior, tanto em altura como em largura, ao dobro dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7ab93419-47c9-4eb0-94fd-ae83a8828145

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 70/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«RISO NANO VIALONE VERONESE»

N.º UE: PGI-IT-01529-AM03 – 22 de junho de 2018

DOP () IGP (X)

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese

Via V. Veneto 4
Apartado 69
37063 Isola Della Scala (VR)
ITALY

Endereço eletrónico: info@risovialonenanoveronese.it; risoveronese.igp@gmail.com

Endereço eletrónico certificado: risonano.vr@pec.it

O Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese pode apresentar pedidos de alteração nos termos do artigo 13.º, n.º 1, do Decreto n.º 12511 de 14 de outubro de 2013, do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais.

2. Estado-membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras [Acondicionamento, redação]

4. Tipo de alteração(ões)

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que não é considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado e não é considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alteração(ões)

Descrição do produto

— A seguinte frase no artigo 2.º do caderno de especificações:

«A IGP “Riso Nano Vialone Veronese” deve ser exclusivamente obtida a partir da variedade de arroz Nano Vialone da espécie Japonica.»

passa a ter a seguinte redação:

«A IGP “Riso Nano Vialone Veronese” tem de ser obtida exclusivamente a partir da variedade nano vialone de arroz com casca.»

É suprimida a referência à espécie japonica. Fica implícito que a espécie corresponde à japonica, uma vez que, para obter a IGP, apenas são utilizadas sementes da variedade nano vialone.

— É aditado ao artigo 2.º do caderno de especificações o seguinte texto:

«Ao ser introduzido no consumo, o arroz “Riso Nano Vialone Veronese” deve ser classificado de acordo com um dos seguintes tipos de produto:

— Semibranqueado: obtido por meio de uma operação de transformação que implica a remoção parcial do embrião (gérmen) e do pericarpo;

— Branqueado: obtido por meio de uma operação de transformação que implica a remoção total do pericarpo.»

Aos tipos de arroz é aditado o semibranqueado, que se junta ao branqueado. A inclusão do tipo semibranqueado permite o alargamento do âmbito da certificação da IGP «Riso Nano Vialone Veronese». Existem elementos de natureza histórica (p. ex., tabelas de preços, embalagens de arroz e material publicitário) que atestam a produção destes tipos de produto na área delimitada, até mesmo antes de 2009.

Além disso, foi incluída uma curta explicação do método de obtenção de cada tipo de arroz, a fim de clarificar a especificação.

— A fim de introduzir as características do arroz «Riso Nano Vialone Veronese», é aditada ao artigo 2.º do caderno de especificações a frase seguinte, aplicando-se esta alteração igualmente ao ponto 3.2 do documento único:

O arroz «Riso Nano Vialone Veronese» apresenta as seguintes características:

— Artigo 2.º do caderno de especificações:

Os parâmetros seguintes, anteriormente constantes do artigo 6.º, são transferidos para o artigo 2.º na sequência de uma reorganização global do caderno de especificações.

| | |
|------------------------------|------------------------|
| «Comprimento: | entre 5,6 mm e 5,8 mm; |
| Largura: | entre 3,4 mm e 3,6 mm; |
| Espessura: | entre 2,0 mm e 2,2 mm; |
| Forma (comprimento/largura): | entre 1,5 e 1,7; |
| Pérola: | alargada; |
| Estrias: | ausentes.» |

Além disso, os parâmetros de comprimento, largura, espessura, e relação comprimento/largura, são alterados do seguinte modo:

| | |
|------------------------------|------------------------|
| «Comprimento: | entre 5,4 mm e 5,8 mm; |
| Largura: | entre 3,2 mm e 3,5 mm; |
| Espessura: | entre 2,0 mm e 2,2 mm; |
| Relação comprimento/largura: | entre 1,6 e 1,8.» |

As características têm em conta os efeitos das alterações climáticas, que implicam alterações das temperaturas durante o período de floração do arroz «Riso Nano Vialone Veronese», as quais levam a alterações do comprimento e da largura do grão.

- São aditadas a este artigo informações sobre a percentagem de impurezas varietais, as quais constavam anteriormente do artigo 6.º e foram transferidas para o artigo 2.º. O valor anterior de 2 % é aumentado para 3 %.

A frase aditada tem a seguinte redação: A percentagem de impurezas varietais do arroz não pode ser superior a 3 %.

O aumento das impurezas varietais para 3 % relaciona-se com as mutações naturais da variedade decorrentes do ressurgimento de características da variedade originária. Além disso, o limite de 3 % está, em todo o caso, abaixo do valor de referência estabelecido pela legislação nacional.

- O parágrafo seguinte é transferido do artigo 6.º para o artigo 2.º do caderno de especificações, uma vez que é mais pertinente ao conteúdo deste último artigo.

«Além das características varietais supramencionadas, o arroz “Riso Nano Vialone Veronese” deve apresentar os seguintes parâmetros físicos e químicos:

| | |
|-------------------------|--|
| Amilose: | não inferior a 21 % de matéria seca; |
| Tempo de gelatinização: | entre 15 e 20 minutos; |
| Índice de consistência: | não inferior a 0,85 kg/cm ² ; |
| Índice de viscosidade: | não superior a 2,5 g/cm.» |

- É aditada ao artigo 2.º do caderno de especificações a seguinte frase:

As características supramencionadas foram estabelecidas com base em arroz pronto para colocação no mercado.

Esta disposição é aditada para clarificar um ponto que não estava definido no caderno de especificações e que gerou incerteza entre os operadores durante os anos em que o caderno de especificações tem estado em vigor.

Artigo 6.º – Características para consumo (do caderno de especificações em vigor)

- É suprimido o seguinte texto:

«Para que seja introduzido no consumo, o arroz “Riso Nano Vialone Veronese” tem de apresentar as seguintes características:

| | |
|-------------------|--------------|
| Cor do pericarpo: | branco |
| Comprimento: | médio |
| Forma: | circular |
| Largura: | média |
| Dente: | pronunciado |
| Cabeça: | romba |
| Secção: | arredondada» |

As características cor do pericarpo, comprimento, largura, forma, dente, espessura, cabeça e secção indicadas no caderno de especificações coincidem com as disposições constantes da legislação nacional para a variedade Vialone Nano. A sua repetição no caderno de especificações é desnecessária, uma vez que se aplicam igualmente à IGP «Riso Nano Vialone Veronese».

- É suprimida a seguinte frase:

«Os limites de defeitos acima dos quais o arroz não pode ser vendido são fixados por meio das tabelas ministeriais decretadas anualmente e publicadas no Diário Oficial da República Italiana.»

A disposição é suprimida, porque os limites de defeitos admissíveis no arroz são fixados por lei anualmente.

- É suprimida a seguinte frase:

«Não é permitida a utilização de qualquer inseticida ou tratamento por fumigação para a conservação do arroz branqueado.»

A disposição é suprimida porque se considera importante que o produto que chega ao consumidor final esteja livre de insetos e parasitas. Por conseguinte, a realização de tratamentos desinfetantes antes do acondicionamento não pode ser posta de parte, desde que não afetem as características de qualidade do arroz.

— É suprimida a seguinte frase:

«O Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais, a pedido do Agrupamento de Defesa da IGP “Riso Nano Vialone Veronese”, pode aditar parâmetros químicos e físicos ou alterá-los, a fim de caracterizar melhor a identidade da designação.»

Esta disposição não é aplicável, visto que às alterações aos cadernos de especificações se aplica o disposto no Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Ponto 4.2. da ficha-resumo:

— As seguintes informações:

«Variedade de ciclo vegetativo semiprecoce, de tamanho médio-alto, de grão fino, mútico, cor de pérola.

Genealogia: Nano x Vialone;

Grupo varietal: Japonica;

Ano de difusão: 1937;

Ciclo vegetativo: 155 dias;

Comprimento do colmo: 95,2 cm;

Cor dos nós: violeta;

Cor internodal: estriado de violeta;

Limbo foliar: estriado de violeta, porte pendente;

Cor da bainha: violeta;

Cor das aurículas: violeta;

Cor da axila: violeta;

Lígula: comprimento: 17,0 mm, tipo bífida, cor violeta; Porte da folha: de bandeira pendente;

Panicula: comprimento: 17,8 cm, porte pendente, tipo aberta, bem inserida, pragana mútica;

Cor do estigma: pigmentado;

Cor das glumas: violeta acastanhado;

Cor das glumelas: quilha violeta acastanhada, calota violeta acastanhada e ápice violeta acastanhado;

Espiguetas: arista assente, vilosidade média, comprimento 8,1 mm, largura 4,1 mm, peso de 1 000 sementes, 37,9 g;

Tolerância ao frio: elevada na planta jovem; média na planta em floração; Tolerância a um nível elevado de água (40-50): elevada;

Velocidade de desenvolvimento da planta jovem: elevada; Nível de fertilidade exigido: médio; Rendimento na transformação: 55 %.»

são suprimidas, visto que não dizem respeito diretamente à designação, mas sim às características da variedade. Além disso, este ponto é harmonizado com os conteúdos do caderno de especificações da designação «Riso Nano Vialone Veronese».

— São suprimidos os termos peso de 1 000 sementes, 31,1 g, visto que não constam do caderno de especificações nem afetam a especificidade da designação.

Área geográfica

Artigo 3.º do caderno de especificações

— A seguinte frase:

«O arroz em casca destinado à produção do arroz com a indicação geográfica protegida “Riso Nano Vialone Veronese” deve ser cultivado em terrenos que permitam a irrigação na planície veronesa.»

passa a ter a seguinte formulação:

«O arroz “Riso Nano Vialone Veronese” deve ser produzido nos territórios administrativos dos seguintes municípios [...]»

Com a nova formulação, na qual os termos «arroz em casca» é substituído pela designação do produto, pretende-se fazer referência à área de produção do arroz e não apenas à área de cultivo. O artigo 5.º do caderno de especificações em vigor já estabelece que o branqueamento deve ser realizado na mesma área em que o arroz é cultivado. Por conseguinte, a alteração não implica maior restrição geográfica em termos da produção do arroz «Riso Nano Vialone Veronese».

- Os termos *terrenos que permitam a irrigação* são deslocados para o primeiro parágrafo do artigo 5.º – «Método de obtenção», para suplementar as informações constantes deste artigo.

Prova de origem

- É aditado o seguinte artigo 4.º, relativo aos procedimentos que os operadores devem observar para garantirem a origem do produto:

«Artigo 4.º – Prova de origem

Cada fase do processo de produção é controlada, registando-se todos os fatores e resultados. A rastreabilidade do produto é assegurada deste modo, bem como por meio do registo dos produtores e acondicionadores em tabelas do organismo de controlo e da atempada declaração das quantidades produzidas a este organismo.

Todas as pessoas, singulares ou coletivas, inscritas nos registos, são submetidas a inspeções do organismo de controlo, nos termos do caderno de especificações e do plano de controlo correspondente.

O artigo 4.º substitui o artigo 8.º, o qual continha disposições que deixaram de ser aplicáveis na sequência de alterações regulamentares em matéria de inspeções. O artigo 4.º visa suprimir do caderno de especificações um conjunto de atividades de inspeção confiadas ao *Consorzio di tutela*, constantes do artigo 8.º, que deixaram de ser aplicáveis, uma vez que dizem respeito apenas aos produtores e ao organismo de certificação.»

Método de obtenção

Artigo 5 – Método de obtenção, anterior artigo 4.º do caderno de especificações em vigor

- A frase

«O arroz “Riso Nano Vialone Veronese” deve ser cultivado em terrenos num sistema de rotação das culturas.»

passa a ter a seguinte redação:

«O arroz “Riso Nano Vialone Veronese” deve ser cultivado em terrenos sujeitos a um sistema de rotação das culturas e que permitam a irrigação na área de produção.»

Por motivos de pertinência, a especificação do tipo de terreno é deslocada do artigo 3.º do caderno de especificações consolidado para o atual artigo 5.º.

- A frase

«O arrozal não pode permanecer na mesma parcela de terreno por mais de seis anos consecutivos, retornando a essa parcela decorridos, no mínimo, dois anos.»

passa a ter a seguinte redação:

«As modalidades técnicas e agronómicas a aplicar para a correta produção de arroz “Riso Nano Vialone Veronese” são as seguintes:

- Rotação das culturas: O arrozal não pode permanecer na mesma parcela de terreno por mais de seis anos consecutivos, a ela apenas podendo retornar após uma rotação cultural de, no mínimo, dois anos em que seja ocupada por outra cultura que não o arroz.

A rotação das culturas é descrita em pormenor para especificar melhor os procedimentos operacionais, os quais garantem a salubridade do produto e do território, protegendo, por conseguinte, o consumidor.»

- A disposição

«A produção máxima por hectare não pode ser superior a sete toneladas.»

passa a ter a seguinte redação:

«A produção máxima por hectare não pode, em caso algum, ser superior a oito toneladas de arroz com casca.»

O limite de produção é aumentado de 7 para 8 t/ha. As técnicas de cultivo existentes para trabalhar o solo (recurso a niveladoras a *laser*) permitem uma maior uniformidade da área cultivada, possibilitando um aumento dos rendimentos, preservando-se, simultaneamente, o nível de qualidade. Clarificou-se igualmente que os rendimentos se referem a arroz com casca e não a arroz branqueado.

- A frase

«As sementes utilizadas devem ser da variedade Nano Vialone e devem ser certificadas pelo ENSE [Ente Nazionale Sementi Elette, organismo nacional de seleção de sementes].»

passa a ter a seguinte redação:

«As sementes utilizadas devem ser certificadas nos termos da legislação em vigor.»

É suprimida a especificação da obrigatoriedade de utilização de sementes da variedade nano vialone, visto que se trata de uma repetição da informação constante do artigo 2.º. É igualmente suprimida a referência ao ENSE, uma vez que este organismo deixou de existir.

— A frase

«Para que possa prosseguir para a fase de transformação, o teor de humidade do arroz em casca não pode ser superior a 14,0 %.»

passa a ter a seguinte redação:

«O teor em humidade do arroz com casca seco, enquanto estiver armazenado e não prosseguir para a fase de transformação, não pode ser superior a 14,0 %.»

Especifica-se que o teor em humidade do arroz com casca não pode ser superior ao valor-limite de 14 % mesmo enquanto estiver armazenado, a fim de prevenir o aparecimento de bolor.

— É suprimida a seguinte frase:

«Apenas podem ser utilizados secadores de chama indireta, exceto os de metano, GPL ou gasóleo agrícola.»

Por se terem tornado obsoletas, foram suprimidas as especificações relativas aos métodos de secagem.

— É suprimida a seguinte frase:

«O Agrupamento de Defesa do arroz “Riso Nano Vialone Veronese” está empenhado na colaboração com o criador responsável pela variedade Nano Vialone, o Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Stazione specializzata per la risicoltura di Vercelli [estação de especialização em orizicultura de Vercelli do Instituto Experimental para a Cerealicoltura], responsável pela preservação da pureza da variedade Nano Vialone.»

É suprimida a referência à estação de especialização em orizicultura de Vercelli do Instituto Experimental para a Cerealicoltura é suprimida, porque aquela entidade deixou de ser responsável pela preservação da pureza da variedade. Além disso, não é considerada pertinente ao âmbito do caderno de especificações a indicação de quaisquer atividades de cooperação realizadas pelo *Consorzio di tutela* (Agrupamento de Defesa).

— Artigo 5.º – Método de obtenção, anterior artigo 5.º do caderno de especificações em vigor

— A frase

«As operações de branqueamento e de acondicionamento do arroz devem ser realizadas na área delimitada descrita no artigo 3.º.»

passa a ter a seguinte redação:

«As operações de produção e de acondicionamento do arroz devem ser realizadas na área delimitada descrita no artigo 3.º.»

É suprimida a referência ao branqueamento, na sequência da introdução de um novo tipo de produto de arroz semibranqueado, que implica o descasque e o branqueamento parcial.

À semelhança do inicialmente estabelecido para o tipo de arroz branqueado, estas operações de transformação devem ser realizadas na área geográfica em que o arroz é cultivado. O objetivo da preservação da restrição aplicável às operações de branqueamento consiste em garantir o cumprimento do processo de obtenção, que é desenvolvido com base em critérios decorrentes de uma tradição secular, a qual, em conjunto com a especial adequação da área ao cultivo do arroz, possibilitou o estabelecimento da IGP «Riso Nano Vialone Veronese» no mercado.

— O parágrafo

«As operações de transformação recomendadas e permitidas são as seguintes:

Descasque: operação de transformação para remover as glumelas (cascas), que pode ser realizada por meio de um descascador de rolos ou de um descascador de esmeril;

Branqueamento: operação de transformação para remover o pericarpo e o gérmen, que pode ser realizada por meio de máquinas de branqueamento adequadas;

Transformação secundária: em complemento do processo de branqueamento, o arroz pode ser transformado por meio de um esmeril helicoidal, para remover os grãos gessados, e por meio de uma escova de polir ou de um polidor a água/ar, para polir o grão.»

passa a ter a seguinte redação:

«As operações de transformação recomendadas e permitidas são as seguintes:

Arroz branqueado:

Descasque: operação de transformação para remover as glumelas (cascas), que pode ser realizada por meio de um descascador de rolos ou de um descascador de esmeril;

Branqueamento: operação de transformação para remover o pericarpo e o gérmen, que pode ser realizada por meio de máquinas de branqueamento adequadas;

Transformação secundária: em complemento do processo de branqueamento, o arroz branqueado pode ser transformado por meio de um esmeril helicoidal, para remover os grãos gessados, e por meio de uma escova de polir ou de um polidor a água/ar, para polir o grão.»

é reformulado, sem alteração do seu teor, devido à inclusão do arroz semibranqueado, para se precisar que diz respeito ao arroz branqueado.

— No final do parágrafo *supra*, é aditado o seguinte período:

«Arroz semibranqueado: descasque e branqueamento parcial.

Por motivos de exaustividade e clareza do caderno de especificações, é aditada uma descrição das operações de transformação do arroz semibranqueado.

Relação

— Dado que certas partes do conteúdo do artigo 6.º – Características para consumo (do caderno de especificações em vigor) são deslocadas para o artigo 2.º e outras são suprimidas, o artigo 6.º da nova versão do caderno de especificações contém pormenores da relação com o território de origem. Mais especificamente, o artigo completa as especificações dos conteúdos obrigatórios por força das normas em vigor e agrupa as informações constantes do pedido que levou ao registo da designação e as informações constantes da ficha-resumo publicada no *Jornal Oficial da União Europeia* n.º 71/17. O artigo 6.º do caderno de especificações passa a ter a seguinte redação:

Artigo 6.º – Relação com o meio ambiente

Solo e fatores climáticos

O arroz “Riso Nano Vialone Veronese” é cultivado nos solos ligeiros, aluviais e de consistência média dos arrozais das planícies em torno de Verona, que, em geral, têm como traço característico um pH alcalino devido à presença de calcário.

Uma das características específicas da área é o facto de ser irrigada por águas de nascente, que são, também elas, alcalinas, dado que provêm de rochas calcárias. Esta pronunciada alcalinidade caracteriza e diferencia o meio ambiente dos arrozais na área em torno de Verona dos existentes na maioria das áreas italianas dedicadas à orizicultura. Além disso, o arroz é tradicionalmente cultivado em rotação cultural nessas áreas, o que reduz consideravelmente a utilização de produtos fitofarmacêuticos e de fertilizantes químicos.

Os solos veroneses, geralmente alcalinos na área delimitada, as águas de nascente, o clima uniforme e o sistema de rotação das culturas constituem uma combinação equilibrada de fatores para a produção do arroz veronês, os quais permitem que a cultura complete o respetivo ciclo vegetativo sem dificuldade.

Fatores históricos e humanos

O início da propagação da orizicultura, introduzida em Verona e nas zonas circundantes por famílias originárias da Lombardia nas duas primeiras décadas do século XVI, é atestado por fontes históricas. Graças à orizicultura, foram cultivadas muitas zonas pantanosas, que, de outro modo, teriam permanecido improdutivas.

Em 1545, o Senado veneziano instituiu a magistratura do “Superintendente para os Recursos Incultos”, a fim de orientar a “carreira das águas” para os arrozais veroneses, e autorizou a construção de descascadores de arroz, ou seja, sistemas hidráulicos para o tratamento do arroz com casca. O arroz veronês, já na altura reconhecido, era vendido quase exclusivamente no mercado do Rialto, em Veneza, e cedo se tornou na principal fonte de rendimento da economia da zona.

A dimensão e a importância económica e social da orizicultura em Verona também nos séculos XVII e XVIII são demonstradas por um considerável acervo de documentos gráficos e cartográficos.

Na área em torno de Verona, os produtores desempenham uma importante função na orizicultura. Eles adotaram e preservam técnicas de rotação das culturas, de monda e de fertilização que possibilitam a obtenção de um produto são e de qualidade, inclusivamente antes da sua transformação.

A transformação do arroz com casca é igualmente importante. Ela é efetuada nas instalações de descasque de arroz locais, herdeiras diretas dos moinhos de descasque de arroz, que eram já muito numerosos na região no século XVI e de que restam ainda alguns exemplares em funcionamento.

Nesses moinhos, o arroz era separado do seu invólucro pela ação de pilões movidos hidráulicamente. Embora, hoje em dia, o processo de transformação seja efetuado por máquinas modernas, os critérios adotados e os resultados que se procuram alcançar são o legado de uma tradição multissecular.

Após esta transformação, o grão apresenta-se em condições ótimas para ser usado na confeção de pratos de arroz veroneses tradicionais.

A fim de conciliar a secção 5 do documento único com as disposições do anexo I do Regulamento (UE) n.º 668/2014, são aditados os seguintes parágrafos:

O pedido de registo da IGP “Riso Nano Vialone Veronese” assenta nas características do produto.

A transformação é efetuada em instalações de descasque de arroz locais, herdeiras diretas dos moinhos de descasque de arroz, que eram já muito numerosos na região no século XVI e de que restam ainda alguns exemplares em funcionamento. Nesses moinhos, o arroz era separado do seu invólucro pela ação de pilões movidos hidráulicamente. Embora, hoje em dia, o processo de transformação seja normalmente efetuado por máquinas modernas, os critérios adotados e os resultados que se procuram alcançar são o legado de uma tradição multissecular. O descasque e o branqueamento do grão nunca são totais: o grão continua parcialmente recoberto pelo pericarpo e apresenta-se em condições ótimas para ser usado na confeção de pratos de arroz tradicionais veroneses.

Controlos

Artigo 8.º – Controlos (do caderno de especificações em vigor)

— São suprimidas as seguintes frases:

- Todos os orizicultores, após a conclusão da sementeira, devem apresentar um relatório de produção, preenchendo os devidos formulários disponibilizados pelo Agrupamento de Defesa, indicando a área semeada de arroz para cada variedade e os dados de registo pertinentes.
- O referido relatório deve ser transmitido anualmente ao Agrupamento de Defesa até 31 de maio, juntamente com uma cópia do relatório da área apresentado ao Ente Nazionale Risi [organismo nacional do arroz].
- De modo análogo, todos os anos até 30 de novembro e impreterivelmente antes de começarem a vender o arroz, os produtores devem comunicar, igualmente nos formulários disponibilizados pelo Agrupamento de Defesa, as quantidades do produto para os diversos lotes de arroz em casca da variedade Nano Vialone e a amostragem solicitada.

Esta supressão baseia-se nos seguintes motivos: os requisitos em matéria de relatórios da produção impostos aos operadores são fixados pelo organismo de controlo e especificados no pertinente plano de inspeção. Os relatórios sobre as quantidades produzidas devem ser apresentados nos prazos fixados pelo organismo de controlo, e não pelo Consorzio di tutela (Agrupamento de Defesa), que não desempenha qualquer função de controlo da conformidade com o caderno de especificações. Acresce que todos os formulários utilizados no controlo das atividades são disponibilizados pelo organismo, e não pelo Consorzio di tutela (Agrupamento de Defesa), que não desempenha qualquer função nessas atividades.

- O Agrupamento de Defesa deve proceder à amostragem dos montes de arroz em casca num curto espaço de tempo, realizar os controlos necessários e conceder uma autorização para utilizar a designação.

As atividades de amostragem são da responsabilidade dos operadores, e não do Consorzio di tutela (Agrupamento de Defesa), que não desempenha qualquer função de controlo da conformidade com o caderno de especificações

- O Agrupamento de Defesa deve transmitir, para fins informativos, todos os dados tratados relacionados com a produção de arroz em casca “Riso Nano Vialone Veronese” à Câmara de Comércio de Verona.

A disposição supramencionada não corresponde às incumbências definidas pelo Consorzio di tutela (Agrupamento de Defesa), pelo que a sua inclusão no caderno de especificações é incorreta.

- As instalações de transformação do arroz devem cumprir todas as orientações do Agrupamento de Defesa do arroz “Riso Nano Vialone Veronese”, submeter-se aos controlos do referido agrupamento e disponibilizar-lhe os respetivos registos do Ente Nazionale Risi [organismo nacional do arroz].

As disposições sobre as obrigações dos operadores que visam garantir a conformidade com as orientações estabelecidas pelo Consorzio di tutela (Agrupamento de Defesa) não são pertinentes ao conteúdo do caderno de especificações, pelo que se considera adequada a supressão desse período. As obrigações em relação ao organismo de controlo são fixadas noutro ponto, no artigo 7.º do caderno de especificações.

- A aplicação do presente caderno de especificações deverá ser controlada pelo Ministério dos Recursos Agrícolas, Alimentares e Florestais, que poderá recorrer aos serviços do Agrupamento de Defesa para efeitos de acompanhamento da produção e da comercialização do arroz “Riso Nano Vialone Veronese” em conformidade com o artigo 10.º do Regulamento (CEE) 2081/92.

O parágrafo supramencionado colide com a legislação vigente em matéria de controlos, que confia aos organismos de controlo a incumbência de verificar a conformidade com o caderno de especificações.

- Os pormenores relativos ao organismo responsável pelo controlo da conformidade com o caderno de especificações constam do artigo 7.º do caderno de especificações.»

Rotulagem

Artigo 8.º – Rotulagem, anterior artigo 7.º do caderno de especificações em vigor

— É suprimida a seguinte frase:

«É proibida a utilização de referências geográficas adicionais ou indicações geográficas ou topográficas alusivas a municípios, partes de municípios ou zonas geográficas na área de produção a que se refere o artigo 3.º.»

A proibição da utilização de referências geográficas ou topográficas suplementares é revogada para que os produtores possam incluir referências geográficas à área de produção da IGP «Riso Nano Vialone Veronese».

— A frase

«No entanto, é permitida a utilização de nomes, nomes de empresas e marcas privadas, desde que não comportem um significado laudatório nem induzam em erro o comprador sobre os nomes geográficos.»

passa a ter a seguinte redação:

«É permitida a utilização de nomes, nomes de empresas e marcas privadas, desde que não comportem um significado laudatório explícito nem induzam em erro o comprador, como a utilização de qualquer marca institucional e regional pública que cumpra as normas da UE.»

É prevista a inclusão de marcas institucionais e regionais públicas que cumpram as normas da UE na rotulagem do arroz «Riso Nano Vialone Veronese», para que possam ser prestadas mais informações aos consumidores sobre os locais em que a designação é produzida.

— A frase

«As embalagens de arroz “Riso Nano Vialone Veronese” a introduzir no consumo devem ter um peso de 0,5 kg, 1 kg, 2 kg ou 5 kg e devem ser fabricadas num material permitido pela legislação em vigor.»

passa a ter a seguinte redação:

«O arroz “Riso Nano Vialone Veronese” é introduzido no consumo em embalagens permitidas pela legislação em vigor.»

A frase é reformulada e a referência ao peso das embalagens é suprimida, para que os responsáveis pelo acondicionamento possam dar resposta às diversas necessidades do mercado.

— A frase

«A indicação geográfica protegida “Riso Nano Vialone Veronese” deve figurar na embalagem, em caracteres distintos e indeléveis, numa cor que contraste com a do fundo e de modo que se distinga claramente das restantes informações constantes da embalagem.»

passa a ter a seguinte redação:

«Todas as embalagens devem comportar o logótipo da IGP “Riso Nano Vialone Veronese” e o logótipo da UE. O logótipo da IGP deve ser idêntico ao logótipo abaixo, em tipo Times New Roman com uma compressão vertical de 62 %.»

O logótipo deve seguir o modelo abaixo.



Por motivos de clareza da especificação, e para tornar o produto mais facilmente reconhecível pelos consumidores, esta alteração introduz o logótipo do arroz «Riso Nano Vialone Veronese» e regulamenta-o, especificando o tipo de letra a utilizar para o nome da designação.

— É suprimida a seguinte frase:

«As embalagens de arroz devem ser numeradas de acordo com as instruções do Agrupamento de Defesa do arroz “Riso Nano Vialone Veronese”.»

É suprimida a obrigação de numerar as embalagens, dado que a legislação em vigor garante a rastreabilidade de todos os produtos. A numeração das embalagens implicava mais um requisito burocrático a cumprir pelos produtores.

Acondicionamento

Ponto 4.8. da ficha-resumo:

— A frase

«O arroz é embalado em embalagens de papel com o rótulo do arrozal associado e o logótipo de proteção.»

é suprimida. Esta alteração visa corrigir uma incoerência com o caderno de especificações, que não precisa o material da embalagem do arroz. O ponto é harmonizado com o caderno de especificações.

— A frase

«A marca consiste numa representação de Cangrande della Scala a cavalo, de cor branca, numa panícula de arroz de cor amarela em fundo negro, e por baixo as armas de Verona, com uma escada vermelha em fundo amarelo.»

é suprimida, dado não ser consentânea com as características do logótipo estabelecidas em alterações anteriores. O ponto 3.6 do documento único, que acompanha o presente pedido, é, pois, harmonizado com o conteúdo do caderno de especificações.

Alterações redacionais

— Artigo 2.º – Variedade do arroz

passa a ter a seguinte redação:

«Artigo 2.º – Características do produto»

O título do artigo é alterado e o artigo é reformulado na íntegra, sendo as informações do artigo 6.º do caderno de especificações (Características para consumo) transferidas para o artigo 2.º.

— O Artigo 4.º – Características de cultivo e secagem e o Artigo 5.º – Métodos de transformação do arroz do caderno de especificações foram reunidos num único artigo intitulado Artigo 5.º – Método de obtenção.

DOCUMENTO ÚNICO

«RISO NANO VIALONE VERONESE»

N.º UE: PGI-IT-01529-AM03 – 22 de junho de 2018

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Riso Nano Vialone Veronese»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Categoria: 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

A IGP «Riso Nano Vialone Veronese» deve ser exclusivamente obtida a partir da variedade *nano vialone* de arroz com casca.

Ao ser introduzido no consumo, o arroz «Riso Nano Vialone Veronese» deve ser classificado de acordo com uma das seguintes categorias de produto:

- Semibranqueado: obtido por meio de uma operação de transformação que implica a remoção parcial do embrião (gérmen) e do pericarpo;
- Branqueado: obtido por meio de uma operação de transformação que implica a remoção total do pericarpo;

O arroz «Riso Nano Vialone Veronese» apresenta as seguintes características:

- Comprimento entre 5,4 mm e 5,8 mm;
- Largura entre 3,2 mm e 3,5 mm;
- Espessura: entre 2,0 mm e 2,2 mm;
- Relação comprimento/largura entre 1,6 e 1,8;
- Pérola alargada;
- Estrias ausentes.

Além disso, a percentagem de impurezas varietais do arroz não pode ser superior a 3 %.

Além das características varietais supramencionadas, o arroz «Riso Nano Vialone Veronese» deve apresentar os seguintes parâmetros físicos e químicos:

- | | |
|---------------------------|--|
| — Amilose: | não inferior a 21 % de matéria seca; |
| — Tempo de gelatinização: | entre 15 e 20 minutos; |
| — Índice de consistência: | não inferior a 0,85 kg/cm ² ; |
| — Índice de viscosidade: | não superior a 2,5 g/cm. |

As características supramencionadas foram estabelecidas com base em arroz pronto para colocação no mercado.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ocorrer na área geográfica delimitada*

As fases de cultivo e transformação do arroz «Riso Nano Vialone Veronese» (descasque, branqueamento a vários níveis e transformação secundária) devem ocorrer na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

O arroz deve ser acondicionado na área geográfica delimitada, a fim de evitar a formação de microlesões nos grãos do arroz transformado devidas a variações da humidade e à pressão mecânica a que o arroz seria sujeito. Caso os grãos do arroz sofram lesões, a qualidade deteriora-se na cocção do produto e o tempo desta é reduzido.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Todas as embalagens devem comportar o logótipo da IGP «Riso Nano Vialone Veronese» e o logótipo da UE.

O logótipo deve seguir o modelo abaixo.



4. Delimitação concisa da área geográfica

Zona sul da Província de Verona: municípios de Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazza Veronese, Salizzole, Isola della Scala, Buttapietra, Sanguinetto, Concamarise, Casaleone, Cerea, San Pietro di Morubio, Bovolone, Roverchiara, Isola Rizza, Oppeano, Ronco All'Adige, Palù, Zevio e Povegliano Veronese.

5. Relação com a área geográfica

O pedido de registo da IGP «Riso Nano Vialone Veronese» assenta nas características do produto.

A área delimitada beneficia de um clima uniforme, que se presta bem à produção do arroz «Riso Nano Vialone Veronese». Contribuem também para o êxito desta produção a frescura e a pureza das águas de nascente, típicas deste território. Efetivamente, nestas zonas o arroz é cultivado segundo o sistema de rotação de culturas, o que reduz consideravelmente a utilização de produtos fitofarmacêuticos e de fertilizantes químicos.

Na região de Verona, as características do solo diferenciam-se das de outras zonas orizícolas:

- pelo pH do solo, que é sempre alcalino;
- pelas águas de nascente, provenientes de rochas calcárias; portanto, também elas alcalinas;
- pelas tradições de cultivo transmitidas entre gerações.

A transformação é efetuada em instalações de descasque de arroz locais, herdeiras diretas dos moinhos de descasque de arroz, que eram já muito numerosos na região no século XVI e de que restam ainda alguns exemplares em funcionamento. Nesses moinhos, o arroz era separado do seu invólucro pela ação de pilões movidos hidráulicamente. Embora, hoje em dia, o processo de transformação seja normalmente efetuado por máquinas modernas, os critérios adotados e os resultados que se procuram alcançar são o legado de uma tradição multissecular. O descasque e o branqueamento do grão nunca são totais: o grão continua parcialmente recoberto pelo pericarpo e apresenta-se em condições ótimas para ser usado na confeção de pratos de arroz tradicionais veroneses.

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

O ministério deu início ao procedimento nacional de oposição com a publicação do pedido de reconhecimento da indicação geográfica protegida «Riso Nano Vialone Veronese» no *Diário Oficial da República Italiana* n.º 108 de 11 de maio de 2018.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no endereço: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou, em alternativa,

accedendo diretamente à página principal do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità» (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» (à esquerda do ecrã) e, por fim, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2482 (edição em papel)



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT