

Jornal Oficial da União Europeia

C 331



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

66.º ano

20 de setembro de 2023

Índice

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2023/C 331/01	Taxas de câmbio do euro — 19 de setembro de 2023	1
---------------	--	---

V *Avisos*

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2023/C 331/02	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	2
---------------	---	---

PT

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

19 de setembro de 2023

(2023/C 331/01)

1 euro =

MoedaTaxas de câmbio			MoedaTaxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0713	CAD	dólar canadiano	1,4373
JPY	iene	158,20	HKD	dólar de Hong Kong	8,3756
DKK	coroa dinamarquesa	7,4551	NZD	dólar neozelandês	1,8022
GBP	libra esterlina	0,86263	SGD	dólar singapurense	1,4596
SEK	coroa sueca	11,8845	KRW	won sul-coreano	1 418,98
CHF	franco suíço	0,9595	ZAR	rand	20,2829
ISK	coroa islandesa	144,90	CNY	iuane	7,8111
NOK	coroa norueguesa	11,4905	IDR	rupia indonésia	16 476,59
BGN	lev	1,9558	MYR	ringgit	5,0308
CZK	coroa checa	24,432	PHP	peso filipino	60,684
HUF	forint	383,25	RUB	rublo	
PLN	złóti	4,6548	THB	baht	38,492
RON	leu romeno	4,9698	BRL	real	5,1914
TRY	lira turca	28,9603	MXN	peso mexicano	18,3010
AUD	dólar australiano	1,6566	INR	rupia indiana	89,1438

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

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

(2023/C 331/02)

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

«Rioja»

PDO-ES-A0117-AM10

Data da comunicação: 22.6.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Novos tipos de vinhos espumantes de qualidade

Descrição:

Consoante o seu teor de açúcares, aos tipos já protegidos, bruto natural, extrabruto e bruto, são adicionados os tipos extrasseco, seco e meio-seco. No entanto, só os três primeiros tipos podem ostentar as menções «Reserva» e «Gran Añada».

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.a.5 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Motivo:

Fomentar a produção de vinhos espumantes de qualidade.

2. Atualização das referências à legislação

Descrição:

O caderno de especificações remete para a legislação [anexo I D do Regulamento (CE) n.º 606/2009] com base na qual se procederá, se for caso disso, à edulcoração para a produção de vinhos meio-secos, meio-doces e doces. Esta referência é substituída pelo Regulamento Delegado (UE) 2019/934, da Comissão.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.a.5 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Motivo:

O Regulamento (CE) n.º 606/2009 foi revogado e substituído pelo Regulamento Delegado (UE) 2019/934, sendo necessário atualizar a referência.

3. Alterações na descrição organolética

Descrição:

As descrições organoléticas dos vários tipos de vinho, bem como dos vinhos produzidos segundo o método da «maceração carbónica», foram reformuladas.

A alteração aplica-se ao ponto 2.b e 3.b.4. do caderno de especificações, bem como ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Motivo:

O objetivo é prevenir eventuais reservas decorrentes das auditorias de acreditação da conformidade com a norma EN-UNE ISO/IEC 17065: 2012, definindo corretamente os diferentes tipos de vinho, de modo a permitir uma comparação adequada no procedimento geral do painel de provadores. Esta definição é igualmente incluída na guia do produto.

4. Alterações na colheita das uvas para os vinhos espumantes de qualidade

Descrição:

A colheita mecânica é autorizada para os vinhos espumantes de qualidade que não ostentem as menções «Reserva» e «Gran Añada». A colheita das uvas destinadas a estes vinhos deverá ser feita manualmente. Excetuam-se as uvas destinadas aos vinhos «Reserva», que podem, excecionalmente, ser colhidas mecanicamente durante a noite, em determinadas condições a estabelecer nas normas relativas à campanha correspondente.

A alteração aplica-se ao ponto 3.b.4. do caderno de especificações, bem como ao ponto 5,1 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Motivo:

Fomentar a produção de vinhos espumantes de qualidade.

5. Novas unidades geográficas mais pequenas denominadas «viñedos singulares»

DESCRIÇÃO:

Introduz-se o nome e a delimitação de novas unidades geográficas mais pequenas no caderno de especificações, através de uma hiperligação para a publicação oficial do seu reconhecimento.

A alteração diz respeito ao ponto 4 do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

MOTIVO:

A legislação comunitária [artigo 55.º, n.º 2, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33] exige que o caderno de especificações e o documento único incluam as unidades geográficas mais pequenas e a sua delimitação precisa. Uma vez que a referência é oficialmente reconhecida mediante decreto ministerial publicado no *Boletín oficial del estado español*, deve incluir-se esta referência.

6. Destino exclusivo das uvas

DESCRIÇÃO:

Acrescenta-se ao caderno de especificações que a produção das vinhas inscritas nos registos da DOP se destina exclusivamente à produção de vinho abrangido pela DOP. Por outras palavras, as uvas provenientes destas vinhas só podem destinar-se a este vinho.

Esta alteração diz respeito ao ponto 8.b.10.1 do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

MOTIVO:

Uma vez que o vinho protegido pela DOP só pode ser produzido a partir de uvas conformes com o caderno de especificações, a inscrição das vinhas nos registos da DOP é um meio de controlo necessário para verificar se é esse o caso e, por conseguinte, para permitir a utilização das uvas na produção desses vinhos. O processo de rastreabilidade completo tem início com a produção controlada da matéria-prima, as uvas provenientes das vinhas registadas, até à rotulagem certificada do produto. A caracterização da vocação vitícola da zona de produção resulta na obtenção final de um produto que, de acordo com as técnicas e processos regulamentados, apresenta as características analíticas e organoléticas específicas dos vinhos Rioja.

Com efeito, a produção controlada da matéria-prima exige a verificação do cumprimento das práticas de cultivo, ao longo de todo o ciclo vegetativo da vinha, concretizando-se no seguinte: controlo da poda de inverno, efetuada pelo viticultor durante o repouso invernal; controlo das expectativas de produção, a fim de verificar se o rendimento está em conformidade com a produção máxima permitida a entregar em cada campanha; controlo da aplicação correta da prática de irrigação; controlo das vinhas jovens para as quais é solicitada uma entrada em produção antecipada excepcional; por último, controlo da vindima das vinhas registadas e da entrada das uvas na adega. Todos estes controlos efetuados ao longo de uma campanha vitícola, nomeadamente o controlo dos rendimentos, permitirão assegurar a rastreabilidade do vinho e o cumprimento do caderno de especificações.

A produção controlada da matéria-prima exige, por conseguinte, a existência de um cadastro vitícola preciso, cujos dados sejam fiáveis e correspondam à realidade.

Além disso, é igualmente necessário conhecer aspetos importantes, tais como o potencial de produção da DOP em cada campanha, os controlos a efetuar para verificar o cumprimento do caderno de especificações, a gestão das quotas obrigatórias para o acesso aos serviços e ao exercício dos direitos decorrentes da adesão à denominação, bem como para financiar os custos decorrentes das suas regras de organização e de funcionamento.

Por outro lado, para cada campanha, a DOP Rioja deve dispor de um certo potencial vitícola, tanto para a tomada de decisões em função das perspetivas de mercado como para a prevenção de distorções daí resultantes. Estes aspetos estão na base das condições estabelecidas para a fixação de limites em matéria de plantações e para as recomendações sobre a replantação e a conversão de direitos.

Por último, a limitação da utilização exclusiva das parcelas registadas para a obtenção do vinho Rioja não prejudica de modo algum a liberdade de empresa. De facto, tratando-se de uma denominação de origem qualificada, não poderia, na prática, ter outra alternativa senão a de um vinho comum não protegido, uma vez que a relação entre as características do território e dos sistemas de produção e a especificidade do produto final impede que as uvas sejam utilizadas noutra denominação de origem. Os viticultores podem registar as suas vinhas e, caso essas vinhas já estejam registadas, retirá-las do registo, o que demonstra a liberdade de empresa de que gozam.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome(s)

Rioja

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. Descrição do(s) vinho(s)

1. *Vinhos brancos e rosados (secos e meio-secos)*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Branco: amarelo-palha com reflexos de verde-limão, límpidos e brilhantes. Aromas frutados, florais e/ou vegetais típicos da variedade. Acidez e sensação de frescor.

Vinhos rosados: cor de morango com reflexos de framboesa (salmão, nos vinhos de «Crianza»), límpidos e brilhantes. Aromas de frutos frescos ou florais. Na boca, equilíbrio entre a acidez e a fruta e sensação de frescor.

Em ambos os casos, durante o processo de envelhecimento, misturam-se a estes os aromas da madeira de carvalho (baunilha, tostados e fumados). Acidez bem integrada com as notas de madeira tostada.

— O título alcoométrico varia consoante as subzonas e o envelhecimento.

— Maior volatilidade nos vinhos com mais de um ano.

— SO₂ máximo: 180 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l.

— Os limites não indicados cumprem a legislação vigente.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	240

2. *Vinhos brancos e rosados (meio-doces e doces)*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Branco: amarelo-palha com reflexos de verde-limão, límpidos e brilhantes. Aromas frutados, florais ou vegetais, típicos da variedade. Na boca, acidez presente, sensação de frescor e doçura, consoante o tipo.

Vinhos rosados: cor de morango com reflexos de framboesa (salmão, nos vinhos de «Crianza»), límpidos e brilhantes. Aromas de frutos frescos ou florais. Equilíbrio acidez/fruta, na boca, sensação de frescor e doçura, consoante o tipo.

Em ambos os casos, durante o processo de envelhecimento, misturam-se a estes os aromas da madeira de carvalho (baunilha, tostados e fumados). Acidez bem integrada com as notas de madeira tostada.

- O título alcoométrico varia consoante as subzonas e o envelhecimento.
- Maior volatilidade nos vinhos com mais de um ano.
- SO₂ máximo: 180 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l.
- Os limites não indicados cumprem a legislação vigente.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	25
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	240

3. Vinhos tintos (secos e meio-secos)

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Os vinhos jovens são de cor púrpura, com reflexos violáceos. Os vinhos de «Crianza» são vermelho-granada e vermelho-cereja. Os vinhos «Reserva» são vermelho-cereja com reflexos rubis. Os vinhos «Gran Reserva» são vermelho-rubi, com reflexos atijolados. Os vinhos «Crianza» apresentam aromas frutados ou florais característicos da variedade e aromas de tosta do carvalho. Os vinhos «Reserva» e «Gran Reserva», mais complexos, apresentam aromas especiados. Boca: saborosos, equilíbrio entre taninos, álcool e acidez. Com o envelhecimento, aumenta a suavidade e persistência.

- O título alcoométrico varia consoante as zonas e o envelhecimento.
- Volatilidade: vinhos secos de idade superior a um ano, 1 g/l até 10 % vol. e 0,06 g/l por cada grau de álcool superior a 10 % vol.
- SO₂: máximo 140 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l.
- Os limites não indicados cumprem a legislação vigente.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	180

4. Vinhos espumantes de qualidade (brancos e rosados)

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Vinho com libertação contínua de dióxido de carbono, visível na bolha fina que apresenta quando servido. O vinho espumante de qualidade, tal como o seu vinho de base após a primeira fermentação, é límpido, sem partículas em suspensão, com diferentes tonalidades de amarelo e rosado. Apresenta aromas frescos e frutados e a complexidade resultante do estágio sobre borras durante a segunda fermentação. Estas características são mais evidente nos vinhos «Reserva» e «Gran Añada». Não deve apresentar defeitos, sobretudo devidos a processos oxidativos ou redutivos.

— Os limites não indicados cumprem a legislação vigente.

— Título alcoométrico adquirido máximo. 13 % vol.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10,83
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	140

5. Práticas vitivinícolas

5.1. Práticas enológicas específicas

Prática de cultivo:

Considera-se que o vinhedo entra em produção no seu quarto ciclo vegetativo (ou antes, por autorização prévia).

São proibidas, salvo em casos pontuais, as plantações mistas que não permitam a separação completa das variedades no momento da vindima.

Densidade de plantação: min. 2 850 – max. 10 000 cepas/ha

Poda/sistemas de condução: taça tradicional e variantes, cordão duplo, vara e talão, cordão simples ou unilateral, Guyot duplo (só para chardonnay, sauvignon-blanc, verdejo, maturana-blanca, tempranillo-blanco e turruntés).

Carga máxima: 12 gemas/cepa; 16 para as castas brancas mencionadas e 14 para a garnacha. Possíveis exceções.

Rega: autorizada. Entre 15 de agosto e a vindima, a rega só pode ser realizada por meio de sistemas localizados e comunicação escrita com 24 horas de antecedência; rega por aspersão, se autorizada. São proibidos outros métodos.

Na produção de vinhos espumantes de qualidade com as menções «Reserva» e «Gran Añada», as uvas devem ser colhidas manualmente. É proibida a vindima mecânica. A colheita noturna mecânica é permitida a título excecional, para as uvas destinadas aos vinhos espumantes de qualidade com a menção «Reserva», nas condições previstas nas Regras de Campanha para cada vindima.

Prática enológica específica

Proporção de castas por tipos de vinho:

TINTO: No mínimo, 95 % de uvas tintas sem os engaços e 85 % com os engaços.

BRANCO: 100 % de uvas brancas

ROSADO: min. 25 % de uvas tintas

VINHOS ESPUMANTES DE QUALIDADE (BRANCOS E ROSADOS): com uvas brancas e/ou tintas. Os rosados devem conter pelo menos 25 % de uvas tintas.

A mistura, facultativa, de uvas de cor diferente deve ser efetuada após a entrega.

Características das uvas: saudáveis e com teor alcoólico natural mínimo de 11 % vol., para as tintas, 10,5 % vol., para as brancas, e 9,5 % vol. para os vinhos espumantes de qualidade.

Rendimento máximo de transformação

- 70 litros/100 kg de uvas vindimadas para vinho. Em casos excecionais, pode variar, dentro de certos limites.
- 62 litros/100 kg uvas vindimadas para vinhos espumantes de qualidade. Em casos excecionais, pode variar, dentro de certos limites.
- 65 litros/100 kg de uvas vindimadas para os vinhos que levam a menção «viñedo singular» [vinhedo único]. Não são permitidas variações.

Restrição aplicável à vinificação

Proibições:

- Utilização, em vinhos protegidos, de frações de mostos ou de vinhos obtidas por pressões inadequadas;
- Prensas contínuas, esmagadores centrífugos, pré-aquecimento das uvas ou aquecimento dos mostos ou vinhos em presença dos bagaços para forçar a extração de matéria corante;
- Utilização de aparas de madeira de carvalho na elaboração, envelhecimento e armazenagem;
- Mistura de diferentes tipos de vinho para obter um vinho diferente dos vinhos lotados.

Condições particulares de produção:

- Fermentação em barrica: só para os vinhos brancos e rosados, com, pelo menos, um mês de estágio em barrica.
- Maceração carbónica: a percentagem máxima autorizada na produção de vinhos tintos é de 5 % de uvas brancas desengaçadas ou 15 % com os engaços.
- Vinho espumante de qualidade: pelo método tradicional. Pelo menos, 15 meses consecutivos entre a adição do licor de tiragem e o *dégorgement*, na mesma garrafa. Todo o processo de produção, incluindo a rotulagem, deve ser realizado na mesma adega. Na fermentação secundária, o título alcoométrico adquirido não pode exceder 1,5 % vol. O licor de expedição não pode aumentar o título alcoométrico adquirido em mais de 0,5 % vol. Após o *dégorgement*, é permitida a trasfega sem filtração para garrafas de vidro com uma capacidade inferior a 0,75 l ou igual ou superior a 3 litros. A acidificação e o descoramento são proibidos.

5.2. Rendimentos máximos

1. Castas tintas

6 500 quilogramas de uvas por hectare

2. Castas tintas

45,5 hectolitros por hectare

3. Castas brancas

9 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Castas brancas
63 hectolitros por hectare
5. Uvas tintas destinadas a «viñedo singular»
5 000 quilogramas de uvas por hectare
6. Uvas tintas destinadas a «viñedo singular»
32,5 hectolitros por hectare
7. Uvas brancas destinadas a «viñedo singular»
6 922 quilogramas de uvas por hectare
8. Uvas brancas destinadas a «viñedo singular»
44,99 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

RIOJA ALTA

Comunidade Autónoma de Rioja

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de Abajo

Arenzana de Arriba

Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja

Cellórigo

Cenicero

Cidamón

Cihuri

Cirueña

Cordovín
Cuzcurrita de Río Tirón
Daroca de Rioja
Entrena
Estollo
Foncea
Fonzaleche
Fuenmayor
Galbárruli
Gimileo
Haro
Hervías
Herramélluri
Hormilla
Hormilleja
Hornos de Moncalvillo
Huércanos
Lardero
Leiva
Logroño
Manjarrés
Matute
Medrano
Nájera
Navarrete
Ochánduri
Ollauri
Rodezno
Sajazarra
San Asensio
San Millán de Yécora
San Torcuato
San Vicente de la Sonsierra
Santa Coloma
Sojuela
Sorzano
Sotés
Tirgo
Tormantos
Torrecilla sobre Alesanco
Torremontalbo

Treviana

Tricio

Uruñuela

Ventosa

Villalba de Rioja

Villar de Torre

Villarejo

Zarratón

Província de Burgos (Miranda de Ebro): El Ternerero (enclave)

RIOJA ORIENTAL

Comunidade Autónoma de Rioja

Agoncillo

Aguilar del Río Alhama

Albelda

Alberite

Alcanadre

Aldeanueva de Ebro

Alfaro

Arnedillo

Arnedo

Arrúbal

Ausejo

Autol

Bergasa

Bergasilla

Calahorra

Cervera del Río Alhama

Clavijo

Corera

Cornago

El Redal

El Villar de Arnedo

Galilea

Grávalos

Herce

Igea

Lagunilla de Jubera

Leza del Río Leza

Molinos de Ocón

Murillo de Río Leza

Muro de Aguas
Nalda
Ocón (La Villa)
Pradejón
Préjano
Quel
Ribafrecha
Rincón de Soto
Santa Engracia de Jubera (zona norte)
Santa Eulalia Bajera
Tudelilla
Villamediana de Iregua
Villarroya
Comunidad Autónoma de Navarra
Andosilla
Aras
Azagra
Bargota
Mendavia
San Adrián
Sartaguda
Viana

RIOJA ALAVESA
Província de Álava
Baños de Ebro
Barriobusto
Cripán
Elciego
Elvillar de Álava
Labastida
Labraza
Laguardia
Lanciego
Lapuebla de La barca
Leza
Moreda de Álava
Navaridas
Oyón
Salinillas de Buradón

Samaniego

Villabuena de Álava

Yécora

Os vinhedos do município de Lodosa, situados na margem direita do Ebro, que à data de 29 de abril de 1991 se encontrassem inscritos no cadastro vitícola, continuarão registados enquanto subsistirem.

Nenhuma alteração dos limites dos municípios incluídos na zona de produção implicará a anulação do registo dos vinhedos no cadastro vitícola.

A zona de produção compreende entidades geográficas mais pequenas identificadas como «viñedos singulares» [vinhedos únicos], unidades de dimensão inferior às de um município que podem ser constituídas por uma ou várias parcelas cadastrais. As vinhas devem ter, pelo menos, 35 anos de idade.

As vinhas únicas reconhecidas constam do anexo da Portaria APA/816/2019 de 28 de junho (BOE 181 de 30 de julho) (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>); do anexo da Portaria APA/780/2020, de 3 de agosto (BOE 214, de 8 de agosto) (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>); do anexo da Portaria APA/468/2021, de 5 de maio (BOE 115, de 14 de maio) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/05/14/pdfs/BOE-A-2021-8011.pdf>); e da retificação à Portaria APA/468/2021, de 5 de maio (BOE 137, de 9 de junho) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/06/09/pdfs/BOE-A-2021-9611.pdf>); do anexo da Portaria APA/794/2022, de 10 de agosto (BOE 195, de 15 de agosto) (<https://www.boe.es/boe/dias/2022/08/15/pdfs/BOE-A-2022-13770.pdf>).

7. Castas de uva de vinho

ALARIJE – MALVASÍA-RIOJANA

ALBILLO-MAYOR – TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GARNACHA-BLANCA

GARNACHA-TINTA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MATURANA-BLANCA

MATURANA-TINTA

MAZUELA – MAZUELO

SAUVIGNON-BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO-BLANCO

VERDEJO

8. Descrição da(s) relação(ões)

8.1. Vinho

Os vinhos de uvas provenientes da Rioja Alta beneficiam da influência particular do clima atlântico. São vinhos de corpo e título alcoométrico médios e acidez elevada, prestando-se, por isso, ao envelhecimento em barrica. A área tem menos horas de luminosidade durante o ciclo vegetativo do que a zona mais meridional da denominação e uma maior precipitação, que influi diretamente na acidez das uvas. Estes fatores, juntamente com a proteção exercida pela serra de Cantabria, reforçam as características descritas nos vinhos, lotados ou não com vinhos de outras zonas. Quanto à região da Rioja Alavesa, a convergência dos climas atlântico e mediterrânico confere aos vinhos um título alcoométrico bastante superior ao dos vinhos acima descritos. Apresentam ainda menor acidez e maior versatilidade; prestam-se ao envelhecimento, sendo embora também de consumo mais imediato. A proteção da serra de Cantabria, a

norte, é ainda mais decisiva. A região tem o mesmo número de horas de sol que a Rioja Alta, embora os níveis de precipitação sejam inferiores. A sua versatilidade torna-os ainda ideais para a produção de vinhos de corte. Por último, para os vinhos originários da zona mais a sul, a Rioja Oriental, em que a precipitação é inferior e o clima marcadamente mediterrânico, com maior insolação, o título alcoométrico e o extrato são, em geral, mais elevados, o que os torna ideais para a lotação e o envelhecimento. Ao mesmo tempo, graças às condições climáticas, são também próprios para consumo imediato.

Destacam-se três tipos de solos. Em primeiro lugar, os solos argilo-calcários, situados na parte mais setentrional da zona abrangida pela denominação, são a base da cultura da vinha, entre a Rioja Alavesa e a Rioja Alta. Nesta zona e na Rioja Oriental, aparecem também solos aluviais e argilo-ferrosos, que produzem vinhos com menor corpo do que os anteriores.

Em termos económicos, o vinho representa 20 % do PIB da região. A prática ancestral da viticultura e a importância vital do vinho na região pressupõem a sua sustentabilidade e os viticultores otimizaram as condições naturais descritas. A região especializou-se no envelhecimento de vinhos, contando com uma das maiores concentrações de barricas de carvalho do mundo.

8.2. *Vinho espumante de qualidade*

Embora a denominação seja, sobretudo, conhecida pela produção de vinhos tranquilos, algumas adegas produzem, desde meados do século XIX, vinhos espumantes de qualidade pelo método tradicional. Justifica-se, assim, o seu saber e experiência.

A frescura e a acidez são dois elementos fundamentais na produção de vinhos espumantes de qualidade. A denominação encontra-se numa zona de temperaturas mais baixas, de acordo com a escala de Winkler, que propiciam ciclos vegetativos curtos e uma correta maturação fenólica, sem graduações elevadas, características ideais para a produção destes vinhos.

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

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos abrangidos pela denominação de origem qualificada «Rioja» só podem ser engarrafados em adegas inscritas e autorizadas pelo *Consejo Regulador*; caso contrário, o vinho perde o direito à denominação.

Estabeleceu-se esta condição porque se verificou que era mais difícil assegurar a qualidade do produto final quando o vinho era transportado e engarrafado fora da zona de produção do que quando estas operações eram realizadas dentro da área de produção. Esta condição destina-se a proteger a reputação do vinho de Rioja: reforça-se o controlo das suas características e qualidade especiais e preserva-se a denominação de origem qualificada, beneficiando todos os produtores. A decisão foi confirmada por acórdão do Tribunal de Justiça da União Europeia de 16 de maio de 2000.

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O termo «RIOJA» deve figurar de forma destacada; logo abaixo de «RIOJA», devem estar presentes os seguintes elementos: a menção «Denominación de Origen Calificada» (Denominação de Origem Protegida), o selo do *Consejo Regulador*, a marca registada e o nome, ou a razão social, de uma adega registada, ou uma denominação comercial.

É proibida a utilização dos termos «barrica» e «madeira» na comercialização, na publicidade e nos rótulos dos vinhos antes de concluído o processo de envelhecimento.

É permitido o uso do nome da zona ou do município de proveniência das uvas, se o vinho for aí produzido, ou, em caso disso, se for aí envelhecido e engarrafado. Contudo, apenas 15 % das uvas utilizadas na elaboração do vinho podem provir de vinhas registadas em municípios contíguos à zona ou ao município em que o operador se encontra estabelecido, devendo apresentar-se prova de que os referidos 15 % de uvas serão disponibilizados em regime de exclusividade por um período de 10 anos consecutivos.

No caso dos vinhos espumantes de qualidade, a expressão «método tradicional» deve figurar imediatamente abaixo do termo que se refere ao teor de açúcar e em carateres de dimensão não superior aos carateres utilizados para a denominação «Rioja».

No rótulo em que figuram as menções obrigatórias, os carateres utilizados para a menção «método tradicional» não podem ser inferiores a 0,3 cm.

O termo «viñedo singular» [vinhedo único] deve figurar imediatamente abaixo da marca comercial registada, em carateres de dimensão, espessura e cor equivalentes aos carateres utilizados para a denominação «Rioja».

Sem prejuízo do acima exposto, é obrigatório respeitar os requisitos mínimos de rotulagem a estabelecer em conformidade com o artigo 17.º, n.º 4, alínea h), da Lei n.º 6/2015, de 12 de maio de 2015, relativa às denominações de origem protegidas e às indicações geográficas protegidas de âmbito territorial supra-autonómico.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/dop_rioja.aspx

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