



Índice

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2021/C 178/01	Taxas de câmbio do euro — 7 de maio de 2021	1
---------------	---	---

V *Avisos*

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2021/C 178/02	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
2021/C 178/03	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	10

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

7 de maio de 2021

(2021/C 178/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2059	CAD	dólar canadiano	1,4689
JPY	iene	131,76	HKD	dólar de Hong Kong	9,3661
DKK	coroa dinamarquesa	7,4361	NZD	dólar neozelandês	1,6730
GBP	libra esterlina	0,86810	SGD	dólar singapurense	1,6061
SEK	coroa sueca	10,1263	KRW	won sul-coreano	1 350,52
CHF	franco suíço	1,0963	ZAR	rand	17,1863
ISK	coroa islandesa	150,50	CNY	iuane	7,7809
NOK	coroa norueguesa	10,0125	HRK	kuna	7,5345
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	17 208,37
CZK	coroa checa	25,682	MYR	ringgit	4,9587
HUF	forint	358,01	PHP	peso filipino	57,747
PLN	złóti	4,5754	RUB	rublo	89,4671
RON	leu romeno	4,9265	THB	baht	37,588
TRY	lira turca	10,0019	BRL	real	6,3801
AUD	dólar australiano	1,5523	MXN	peso mexicano	24,2006
			INR	rupia indiana	88,6375

⁽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

(2021/C 178/02)

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

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«Conca de Barberá»

PDO-ES-A1422-AM03

Data da comunicação: 22.2.2021

DESCRICÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Correção de um erro na descrição organolética

DESCRICÃO

Nas características organoléticas indicam-se dois tipos de vinho espumante de qualidade (branco e rosado). Acrescenta-se agora a descrição organolética do vinho espumante tinto que, por lapso, não foi incluída na altura.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração menor, que não se enquadra em nenhum dos tipos referidos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

MOTIVO

Trata-se de corrigir um erro. Embora o vinho espumante tinto estivesse já presente no caderno de especificações, não fora descrito do ponto de vista organolético.

2. Alteração do título alcoométrico

DESCRICÃO

Suprimiram-se os títulos alcoométricos máximos adquiridos para a categoria «vinho».

É reduzido o título alcoométrico volúmico mínimo, adquirido e total, dos vinhos tintos monovarietais produzidos a partir da casta *trepát*.

O ponto 2 do caderno de especificações é alterado em conformidade. A primeira alteração não se aplica ao documento único; a segunda modifica o ponto 4 deste documento.

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

São alterações menores, que não se enquadram em nenhum dos tipos referidos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

MOTIVO

Devido às alterações climáticas, os anos são cada vez mais quentes e secos, verificando-se uma redução da acidez total e o aumento do título alcoométrico dos vinhos. Este fenómeno criou um desfaseamento entre a maturação fenólica da película e as grainhas das uvas, originando uma elevada concentração de açúcares na polpa na altura da vindima e, consequentemente, um título alcoométrico mais elevado do vinho, pelo que se eliminam os títulos alcoométricos máximos adquiridos.

A *trepát* é uma casta com pouca cor e baixo teor alcoólico. Nos últimos anos, na vinificação em tinto, tem sido difícil atingir o título alcoométrico mínimo.

A alteração do título alcoométrico faz-se com base na adaptação dos vinhos DO às alterações climáticas, garantindo assim as características e a tipicidade dos vinhos produzidos na DO «Conca de Barberà».

3. **Eliminação das restrições à densidade de plantação**

DESCRIÇÃO

Eliminam-se os limites da densidade de plantação das vinhas.

Altera-se com isto o ponto 3 do caderno de especificações e o ponto 5 do documento único.

Trata-se de uma alteração menor, que não se enquadra em nenhum dos tipos referidos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

MOTIVO

As alterações climáticas e as novas técnicas de cultivo obrigam a novas densidades de plantação. Até agora, estabelecera-se uma densidade de 2 000 a 4 500 cepas/ha.

Estima-se, no entanto, que já existe um controlo suficiente dos rendimentos de produção (kg/ha) estabelecidos e regulamentados no caderno de especificações e considera-se oportuno eliminar a densidade de plantação.

4. **Correção de um erro na relação**

DESCRIÇÃO

O nexo de causalidade não foi descrito para todas as categorias de produtos vitivinícolas abrangidos por esta DOP, como é obrigatório. O erro é, por conseguinte, corrigido.

Altera-se com isto o ponto 7 do caderno de especificações e o ponto 8 do documento único.

Trata-se de uma alteração menor, meramente textual, que não altera a relação e não se enquadra em nenhum dos tipos de alteração contemplados no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

MOTIVO

Trata-se de retificar um erro, uma vez que a relação deve ser justificada para todas as categorias de produtos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominação(ões)**

Conca de Barberà

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho
3. Vinho licoroso
5. Vinho espumante de qualidade
8. Vinho frizante

4. Descrição do(s) vinho(s)

1. *Vinho branco e rosado*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Obtido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas — prensadas ou não — ou de mosto de uvas.

Branco: amarelo-pálido-esverdeado a dourado-intenso. Límpido e brilhante, sem turbidez. Predominam os aromas primários. Leve e fresco no palato, quando jovem.

Rosado: vermelho-intenso com reflexos violáceos e tonalidades de casca de cebola, passando pelos tons alaranjados, consoante o grau e envelhecimento. Nariz franco, com notas florais intensas e/ou notas frutadas quando jovem, eventuais notas de baunilha, se passou pela madeira.

Teor máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 250 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

Acidez volátil máxima nos vinhos com estágio: 15 meq/l.

* Quanto aos parâmetros não indicados, será aplicável a legislação da UE.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

10,5

Acidez total mínima

3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

10

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)

—

2. *Vinho tinto*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Produzido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas — prensadas ou não — ou de mosto de uvas. A cor pode ir do cereja intenso, com veios de violeta, ao rubi com laivos de ocre. Apresenta aromas limpos e intensos, claramente frutados nos vinhos jovens, com notas de baunilha, tostadas e especiadas, à medida que aumenta o período de envelhecimento em barrica.

Teor máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

A acidez volátil dos vinhos tintos pode ultrapassar 1 meq/l por cada grau de álcool acima dos 11 % vol. e ano de envelhecimento, até um máximo de 20 meq/l.

Para os vinhos tintos monovarietais produzidos a partir da casta *trepat*, o título alcoométrico volúmico adquirido total é, pelo menos, de 11 % vol.

* Quanto aos parâmetros não indicados, será aplicável a legislação da UE.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

11,5

Acidez total mínima

3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

13,33

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)

—

3. *Vinho licoroso*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Vinhos de uma vasta gama de cores, das mais opacas e intensas às tonalidades mais evoluídas descritas para os vinhos brancos e tintos, chegando mesmo ao âmbar, consoante o tempo de envelhecimento. Ligeiramente quentes, com aromas mais frutados, se não estagiaram em madeira, e notas de aldeídos e de frutos secos, se passaram por um período de estágio. No palato, são quentes, untuosos e persistentes.

Teor máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

* Quanto aos parâmetros não indicados, será aplicável a legislação da UE.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

15

Acidez total mínima

(miliequivalentes por litro)

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)

—

4. *Vinho espumante de qualidade*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

A cor é idêntica à dos vinhos brancos, rosados e tintos, com aromas frescos e frutados próprios das castas de origem. No palato, são frescos, cremosos e equilibrados.

* Quanto aos parâmetros não indicados, será aplicável a legislação da UE.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

10,5

Acidez total mínima

3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

10

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)

185

5. *Vinho frisante*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

A cor é idêntica à do vinho branco e/ou rosado. Acresce a presença de gás carbónico. É franco, frutado e/ou floral. Equilibrado e fresco no palato, com uma ligeira sensação de efervescência devido à libertação de gás carbónico.

Teor máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l (brancos e rosados) e 150 mg/l (tintos), se o teor de açúcares for < 5 g/l; 250 mg/l (brancos e rosados) e 200 mg/l (tintos), se for igual ou superior a 5 g/l.

* Quanto aos parâmetros não indicados, será aplicável a legislação da UE.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

—

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

10,5

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)

—

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Restrição aplicável à vinificação

A vindima deve ser realizada com grande cuidado. Só podem utilizar-se na produção de vinhos protegidos as uvas que atingiram o grau de maturação necessário à obtenção de vinhos com um título alcoométrico natural igual ou superior a 9 % vol. O rendimento não pode exceder 70 litros de mosto ou vinho por cada 100 kg de uvas vindimadas.

5.2. *Rendimentos máximos*

12 000 quilogramas de uvas por hectare

84 hl por hectare

6. Área geográfica demarcada

É constituído pelas parcelas de vinha situadas nos seguintes municípios ou áreas geográficas:

Barberà de la Conca

Blancafort

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

No município de Vilanova de Prades, os polígonos cadastrais 11, 16, 20, 21 e a parcela 23 do polígono cadastral 10.

No município de Cabra del Camp, o polígono 1, parcelas 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 e 77, o polígono 4, parcelas 35 e 51.

No município de Aiguamúrcia, o polígono 35, parcela 14; polígono 36, parcela 1, polígono 41, parcela 13.

As parcelas dos municípios de Cabra del Camp e Aiguamúrcia acima referidos estão fora dos limites da DOP «Conca de Barberà», sendo embora, historicamente, propriedade de alguns membros da adega agrícola de Barberà de la Conca, SCCL e/ou fornecedores de Bodegas Concavins, SA, pelo que podem ser utilizadas na produção de vinhos protegidos pela DOP «Conca de Barberà», desde que sejam satisfeitas as seguintes condições:

- as uvas das parcelas mencionadas tenham sido vinificadas antes de 1 de janeiro de 1989 nas adegas referidas;
- esta autorização continue a aplicar-se, contanto que os proprietários das vinhas em causa sejam os proprietários atuais ou os seus descendentes diretos. A autorização é individual e está sujeita a controlo específico.

7. Principais castas de uva de vinho

MACABEO — VIURA

TEMPRANILLO — ULL-DE-LLEBRE

TREPAT

8. Descrição da(s) relação(ões)

8.1. Vinho

O clima mediterrânico, mitigado pela suavidade do litoral tarraconense, a continentalidade das regiões de Lérida e a diferença significativa de temperatura entre o dia e a noite favorecem a criação de um produto de qualidade diferenciada. Os vinhos brancos são leves, de aromas finos e frutados e apresentam um título alcoométrico moderado. Os vinhos rosados são leves, frutados e frescos, graças à acidez moderada. Os vinhos tintos jovens são suaves, leves e sápidos no palato. Os vinhos tintos que passaram por um período de estágio são mais encorpados, adquirem uma grande complexidade aromática e boa persistência.

Os solos franco-limosos e franco-argilosos de Conca de Barberà dão corpo e estrutura, tanto aos vinhos brancos como aos vinhos rosados e tintos. Os terraços fluviais dão maior suavidade aos vinhos brancos e rosados e os solos de xisto, repletos de «licorella», conferem mais cor e estrutura aos vinhos tintos.

8.2. Vinho espumante de qualidade e vinho frisante

Os solos mais característicos da Conca de Barberà, de natureza argilo-calcária, conferem corpo e estrutura aos vinhos espumantes e frisantes. Os terraços fluviais dão aos vinhos maior suavidade.

8.3. Vinho licoroso

Os solos de ardósia da região conferem cor e maior estrutura aos vinhos licorosos.

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

Quadro jurídico

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição

As garrafas devem ser identificadas individualmente pelo carimbo que garante a denominação de origem protegida e por um número individual único, que será atribuído em função do lote de vinho que a adega pretende engarrafar.

Os caracteres da menção «Conca de Barberà» não deverão exceder os 4 mm de altura; os caracteres da «denominación de origen», metade desta dimensão.

Os seguintes elementos deverão figurar obrigatoriamente no rótulo:

- Nome do município correspondente aos dados do engarrafador ou do expedidor.
- Título alcoométrico volúmico adquirido, expresso em unidades ou meias unidades de percentagem volúmica, abreviadamente % vol.
- Indicação, se for caso disso, da presença de sulfitos no produto engarrafado.
- Número de inscrição no registo de engarrafadores do *Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural*.
- Caso se pretenda indicar o nome ou a razão social mediante designação comercial, a indicação deve figurar no mesmo campo visual e ser previamente registada no Instituto Espanhol de Patentes e Marcas. Esta inscrição será comunicada ao Registo de engarrafadores do *Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural*.
- O número do lote pode inscrever-se fora do campo de visual onde figuram as menções obrigatórias.
- Nome de uma casta, se o vinho for proveniente de 85 % ou mais dessa casta.
- Nome de três castas, no máximo, se o vinho em questão provier inteiramente dessas castas, indicadas sempre por ordem decrescente da sua percentagem no lote.
- Se foram utilizadas mais de três castas, estas podem ser indicadas fora do campo visual das menções obrigatórias, sempre por ordem decrescente da sua percentagem no lote.

- Ano da colheita, se 85 % ou mais das uvas utilizadas na produção do vinho forem colhidas no ano que se prevê conste da designação.
- Para que o nome do viticultor ou da exploração possam figurar no rótulo, o vinho deve proceder de vinhas cultivadas pelo viticultor, ou pertencentes à exploração, e ser elaborado única e exclusivamente a partir de uvas vinificadas pelo produtor na exploração.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

<https://ja.cat/AlaP4>

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

(2021/C 178/03)

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

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«BEAUMES DE VENISE»

PDO-FR-A0724-AM02

Data de comunicação: 9.3.2021

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Área de proximidade imediata**

No capítulo I, ponto IV, n.º 3 («Área de proximidade imediata»), do caderno de especificações, o município de Violès é acrescentado à lista de municípios do departamento de Vaucluse que compõem a área de proximidade imediata, de forma a integrar as práticas de vinificação correntes. Este município é contíguo à área de proximidade imediata e não põe em causa a relação de base com a área geográfica.

A alteração é introduzida no ponto «Condições adicionais» deste documento único.

2. **Encepamento**

— No capítulo I, ponto V, n.º 1 («Encepamento»), do caderno de especificações, a casta *mourvèdre* passa da lista de castas secundárias para a lista de castas complementares.

Esta alteração é introduzida no documento único. A casta *mourvèdre* passa da lista de castas secundárias para a lista das castas principais.

— Altera-se o capítulo I, ponto V, n.º 2 («Normas relativas à proporção de castas da exploração»), do caderno de especificações. As castas *syrah* e *mourvèdre* devem representar, pelo menos, 25 % dos vinhedos da exploração. Estas regras de proporção das castas a cultivar não são aplicáveis a explorações com menos de 1,5 ha nem àquelas que tiveram de ser reestruturadas por motivos de sucessão, cessação do arrendamento, liquidação de empresas, arranque, expropriação ou compra; nestes casos, o produtor dispõe de cinco anos para regularizar a sua situação. Estas regras de proporção das castas não afetam o documento único.

— No capítulo 1, ponto XI («Medidas transitórias»), do caderno de especificações, a medida transitória relativa às regras de proporção das castas a plantar até à vindima de 2015 foi suprimida por se ter tornado obsoleta. Esta alteração não afeta o documento único.

3. **Sistemas de condução**

— Altera-se o capítulo 1, ponto VI, n.º 1 («Sistemas de condução»), do caderno de especificações, definindo a densidade mínima de plantação, as regras de poda, os tratamentos químicos e de deservagem proibidos.

A densidade mínima de plantação é de 4 000 pés por hectare. A distância máxima entre linhas passa de 2,20 m para 2,50 m e a superfície mínima por pé de 2,20 m² para 2,50 m².

Estas alterações são introduzidas no ponto «Práticas vitivinícolas» do documento único.

⁽¹⁾ JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

Quanto às regras de poda, o período de constituição do cordão Royat passa de dois para cinco anos. O número máximo de olhos, que era considerado elevado, foi reavaliado, passando de um máximo de doze para oito. Precisa-se ainda que o rejuvenescimento de uma parcela de vinha conduzida em cordão Royat não pode exceder 10 % dos pés existentes por ano. Estas alterações estão em consonância com as práticas em vigor.

São introduzidas no ponto «Práticas vitivinícolas» do documento único.

Especificam-se os tratamentos químicos e os métodos de deservagem química proibidos nas vinhas. Estas especificações são introduzidas no ponto «Práticas vitivinícolas» do documento único.

- São proibidos os tratamentos químicos contra a *Botrytis*.
- É proibida a deservagem química total da parcela.
- É proibida a deservagem química das entrelinhas.
- É proibida a deservagem química das cabeceiras.
- Mantém-se o coberto vegetal espontâneo das cabeceiras.
- É proibido o plantio sob plástico.

4. Lotação de castas nos vinhos

- Completa-se o capítulo 1, ponto IX («Transformação, produção, criação e acondicionamento»), do caderno de especificações, especificando as regras de lotação das castas nos vinhos e o limiar de intensidade de coloração dos mesmos.

Os vinhos são feitos por lotação de castas ou de vinhos produzidos, na sua maioria, a partir das castas principais e complementares, entre as quais se conta obrigatoriamente a casta *grenache* N. Estas castas devem representar, pelo menos, 60 % do lote.

Reduz-se o limiar de intensidade cromática, que passa a ser igual ou superior a 5 e não a 6.

Estas alterações são inseridas no ponto «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

- O capítulo 1, ponto IX («Transformação, produção, criação e acondicionamento») do caderno de especificações é alterado, precisando-se os seguintes pontos:

Cada operador deve dispor de uma capacidade de vinificação, pelo menos, equivalente ao volume vinificado na vindima anterior, numa área equivalente.

É obrigatória a limpeza da linha de engarrafamento e do material de acondicionamento.

São proibidas as rolhas de materiais aglomerados.

Os operadores devem apresentar prova de que dispõem de um local adequado ao armazenamento de produtos acondicionados.

Estas indicações relativas à armazenagem e ao acondicionamento não afetam o documento único.

5. Declarações obrigatórias a apresentar pelos produtores

No capítulo II do caderno de especificações, indicam-se as declarações obrigatórias a apresentar pelos produtores, de acordo com as modalidades de controlo das transações comerciais, reivindicação e acondicionamento. Estas alterações não afetam o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome(s)

Beaumes de Venise

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

Vinhos tintos tranquilos, de baixo rendimento, produzidos por lotação de várias castas. As castas *grenache N*, *syrah N* e *mourvèdre* estão obrigatoriamente presentes nos lotes e são maioritárias, representando, pelo menos, 60 % do lote.

São vinhos intensos, elegantes, amplos e redondos, com um bom equilíbrio entre a acidez, o álcool e os taninos sedosos. Apresentam notas olfativas frutadas e especiadas e adquirem notas animais com o envelhecimento.

Teor de ácido málico $\leq 0,4\text{g/l}$; título alcoométrico natural mínimo $> 12,5\%$ vol; intensidade de cor ≥ 6 ; índice total de polifenóis ≥ 45 .

Teor de açúcares fermentescíveis $\leq 3\text{ g/l}$, se o título alcoométrico natural for $\leq 14\%$, ou 4 g/l , se o título alcoométrico natural for $> 14\%$ vol.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	16,33
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

5. Práticas vitivinícolas

5.1. Práticas enológicas específicas

Densidade de plantação

Prática de cultivo

- As vinhas têm uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare.
- A distância entre linhas não pode ser superior a 2,50 m.
- Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,50 m². Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre linhas pelo espaçamento entre pés.
- A distância entre dois pés de videira consecutivos da mesma linha é de 0,90 m a 1,10 metros, com exceção das vinhas conduzidas em cordão unilateral, cuja distância entre dois pés de videira é de 0,80 a 1,10 metros.

Poda

Prática de cultivo

As vinhas são podadas em poda curta (vaso ou cordão Royat), com um máximo de 12 olhos francos por pé. Cada talão tem um máximo de dois olhos francos.

- O período de constituição do cordão Royat é limitado a cinco anos. Durante este período, é autorizada a poda Guyot, simples ou dupla, com um máximo de oito olhos francos por pé após despampa.
- O rejuvenescimento de uma parcela de vinha cultivada em cordão Royat não pode exceder 10 % dos pés existentes por ano.

Vindima e transporte

Prática de cultivo

As uvas são vindimadas à mão.

- A seleção das uvas é obrigatoriamente feita na parcela, ou na mesa de triagem.
- O conteúdo dos reboques que transportam as uvas é limitado a 3 000 quilogramas.

Irrigação

Prática de cultivo

- A rega pode ser autorizada.

Práticas enológicas e tratamentos físicos

Prática enológica específica

- São proibidos os tratamentos térmicos das uvas a temperaturas superiores a 40 °C.
- Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total não pode exceder 14,5 %.

Erradicação das ervas daninhas

Prática de cultivo

Prática que visa preservar as características do meio físico e biológico, elemento fundamental do *terroir*.

- São proibidos os tratamentos químicos contra a *Botrytis*.
- É proibida a deservagem química total da parcela.
- É proibida a deservagem química das entrelinhas.
- É proibida a deservagem química das cabeceiras.
- Mantém-se o coberto vegetal espontâneo das cabeceiras.
- É proibido o plantio sob plástico.

5.2. Rendimentos máximos

Vinho tinto

42 hectolitros por hectare

6. Área geográfica delimitada

A vindima, vinificação, elaboração e envelhecimento dos vinhos efetuam-se no território das seguintes subdivisões administrativas do departamento de Vaucluse: Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric e Suzette.

7. Principais castas de uva de vinho

Grenache N

Mourvèdre N – monastrell

Syrah N – shiraz

8. Descrição da(s) relação(ões)

A vinha, exposta a sul, estende-se pelas encostas subjacentes às «Dentelles de Montmirail». O clima mediterrânico caracteriza-se por verões muito secos e soalheiros, que favorecem a maturação das uvas. Os vinhos tintos e secos são produzidos por lotação de várias castas, entre as quais se contam a *grenache N* e a *syrah N*. Apresentam cor intensa, caracterizam-se por uma estrutura elegante, ampla e redonda e um bom equilíbrio entre a acidez, o álcool e os taninos sedosos. Distinguem-se pelas notas olfativas frutadas e especiadas e adquirem notas animais com o envelhecimento.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e envelhecimento dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios do departamento de Vaucluse: Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras e Violès.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais ampla «Cru des Côtes du Rhône».

Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais ampla «Vignobles de la Vallée du Rhône», em conformidade com as condições estabelecidas na convenção celebrada entre os diferentes organismos de defesa e de gestão implicados.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20

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