vinetur

União Europeia aprova uma revisão profunda das regras do vinho Tierra del Vino de Zamora.

A alteração aumenta os limites de acidez, permite o envelhecimento de vinhos brancos, clarete e rosé, e flexibiliza as regras sobre uvas, rendimentos e rotulagem.

quarta-feira, 23 de setembro de 2026



A União Europeia publicou na quarta-feira uma alteração aprovada à especificação do produto da denominação de origem protegida espanhola Tierra del Vino de Zamora, introduzindo mudanças que afetam a composição do vinho, o envelhecimento, o manuseamento da uva, os rendimentos de produção e a rotulagem.

O aviso surgiu no Jornal Oficial da União Europeia como uma comunicação de uma alteração normalizada aprovada ao abrigo do artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão. A alteração foi comunicada pelo Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação de Espanha através da sua Direção-Geral da Alimentação e da Subdireção-Geral de Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares.

Segundo a publicação, a autoridade espanhola considera as alterações como alterações normais e não como alterações ao nível da União, porque não mudam o nome da denominação, a categoria do produto ou o uso do nome, não enfraquecem a ligação com a área geográfica e não acrescentam outras restrições de comercialização.

Uma das principais mudanças aumenta a acidez volátil máxima permitida nos vinhos. O limite para os vinhos brancos foi aumentado de 0,60 gramas por litro de ácido acético para 0,80 gramas por litro. Para clarete, rosé e vinhos tintos, o máximo foi aumentado de 0,70 gramas por litro para 0,80 gramas por litro. O texto diz que a alteração se destina a adaptar a especificação a determinadas tendências de mercado que exigiam produtos para os quais os limites anteriores eram demasiado restritivos.

A alteração também cria uma regra específica de acidez volátil para vinhos brancos, clarete e rosé fermentados ou envelhecidos em barrica. Esse limite fica fixado em 0,80 gramas por litro até 10% de álcool por volume, mais 0,06 gramas por litro por cada grau acima de 10% de álcool por volume. Até agora, a especificação não incluía tal limite porque essas categorias não podiam ser fermentadas em barrica nem envelhecidas. Para os vinhos tintos, o limite anterior para vinhos envelhecidos foi também revisto em alta para 0,80 gramas por litro até 10% de álcool por volume, e a regra passa agora igualmente a abranger os tintos fermentados em barrica.

A publicação afirma que as características organolépticas dos vinhos protegidos foram atualizadas para poderem ser associadas a descritores objetivos que podem ser avaliados por um painel de prova que opere ao abrigo da norma UNE-EN-ISO 17025. Acrescenta que tal era necessário porque os vinhos brancos, rosé e clarete podem agora também ser fermentados em barrica ou envelhecidos, tornando necessários novos descritores sensoriais para esses estilos.

A alteração elimina da especificação um requisito de densidade de plantação. Altera também a regra sobre a separação das castas na vindima. Em vez de exigir a vindima separada de cada casta em todos os casos, a nova redação diz que a vindima separada é exigida quando necessário para verificar os rendimentos máximos por hectare ou para garantir que as castas usadas em cada vinho são corretamente identificadas. O texto explica que isto visa preservar o controlo quando, de outro modo, a rastreabilidade ou a verificação do rendimento seriam difíceis.

Na adega, a especificação foi ajustada para clarificar o conceito de rendimento de extração. Ao mesmo tempo, elimina a restrição ao uso de depósitos de betão. A publicação afirma que as técnicas de produção atuais demonstraram vantagens técnicas no uso de recipientes de betão ou semelhantes e que estes podem conferir aos vinhos nuances organolépticas que os consumidores percecionam como naturais e coerentes com a tradição. Refere também que revestir depósitos de betão com resinas epóxi de grau alimentar ou materiais semelhantes bloquearia a micro-oxigenação natural associada à porosidade desses depósitos. Ainda assim, a regra básica mantém-se: os depósitos e recipientes não podem contaminar o vinho.

Outra parte importante da alteração elimina a classificação das castas como “principais” ou “autorizadas”. Também são eliminadas as restrições de produção associadas a essa classificação. Na nova redação, os vinhos brancos podem ser elaborados a partir de qualquer uma das castas brancas indicadas na especificação, em vez de exigir que pelo menos 60% das uvas provenham das castas brancas principais. Para os vinhos clarete, rosé e tintos, as regras passam agora a exigir que pelo menos 30%, 60% e 75%, respetivamente, das uvas utilizadas sejam castas tintas, substituindo os requisitos anteriores ligados a quotas específicas de Tempranillo.

Como parte da mesma mudança, a possibilidade de envelhecer vinhos brancos, clarete e rosé passa a estar formalmente incluída, alargando uma prática que já era possível para os vinhos tintos. A alteração corrige também o nome de uma casta na especificação.

O texto revê ainda as regras sobre rendimento de extração e rendimento de produção. Diz que o rendimento máximo de extração pode agora ser ajustado apenas dentro de um intervalo de 70 a 74 litros de vinho por 100 quilogramas de uvas, e em não mais de 2 pontos. Na redação anterior, o rendimento de extração podia ser modificado desde que não ultrapassasse 74 litros por 100 quilogramas de uvas colhidas. A nova alteração permite também que os limites máximos de produção em quilogramas por hectare sejam reduzidos até 15%. Anteriormente, a especificação apenas permitia aumentos de até 15%.

A publicação afirma que a redação sobre o engarrafamento ou, quando relevante, o acondicionamento na área geográfica demarcada foi afinada sem alterar a substância dessa regra. Especifica também a informação que deve constar dos rótulos para cumprir a legislação em vigor. O texto aprovado atualiza as disposições de rotulagem ligadas ao uso de menções de envelhecimento como Crianza, Reserva e Gran Reserva, usando uma data de referência de 1 de novembro, e aborda também o uso da menção Vino de Pueblo.

Para adegas e outras empresas do setor das bebidas que trabalham com vinhos protegidos, as mudanças podem ter efeitos práticos muito além da redação legal. Os produtores que utilizem a denominação Tierra del Vino de Zamora podem ter de rever controlos laboratoriais, práticas de adega, protocolos de vindima, sistemas de rastreabilidade e aprovações de rótulos. As regras de envelhecimento mais amplas podem dar às adegas mais margem para desenvolver estilos brancos, clarete e rosé para o mercado, enquanto os limites analíticos revistos e as disposições de rotulagem podem exigir atualizações na conformidade e na gestão de stocks para o vinho vendido ao abrigo da DOP.

O aviso diz também que algumas alterações de redação foram feitas simplesmente para remover referências a legislação alterada ou revogada e substituí-las por uma formulação mais geral, para que a especificação não precise de ser alterada sempre que as regras de execução sejam atualizadas. Na secção que descreve a ligação entre o produto e a área geográfica, a redação sobre os fatores humanos também foi atualizada para refletir a eliminação da classificação das castas entre principais e autorizadas e para corrigir informação sobre a área da vinha e a terminologia sensorial.

Segundo a publicação, essas alterações não modificam a ligação causal entre o produto e a sua origem.