

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2023/C 51/06)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión (¹).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Savennières»

PDO-FR-A0158-AM02

Fecha de la comunicación: 14.11.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nomenclátor geográfico oficial

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

Este hecho no afecta al perímetro de la zona geográfica delimitada.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. Separación entre las cepas

La separación mínima entre las cepas pasa de 1 m a 0,90 m.

Esta modificación tiene por objeto permitir un aumento de la densidad de plantación de las viñas sin modificar la separación entre las hileras.

También se añade una disposición especial para las viñas situadas en pendientes superiores al 10 %, autorizándose una separación mínima entre las cepas de 0,80 m.

Con este añadido se pretende tener en cuenta el caso específico de las viñas plantadas en pendientes acentuadas, circunstancia que obliga a adaptaciones específicas de la plantación (plantación paralela a la pendiente en lugar de perpendicular a esta).

Se modifica el punto 5 del documento único.

3. Poda

Las normas relativas a la poda se han armonizado para todas las denominaciones de la zona Anjou Saumur en el Valle del Loira.

El objetivo de esta armonización es mejorar el conocimiento de los operadores y simplificar los controles. Esta modificación da a los viticultores mayor flexibilidad para adaptarse a los episodios de heladas, cada vez más tardías.

Se modifica el punto 5 del documento único.

(¹) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. Vendimia

Se precisa que la vendimia se realiza manualmente.

Se modifica el punto 5 del documento único.

5. Etiquetado

Se ha añadido una aclaración sobre el marco reglamentario de las menciones facultativas.

Se modifica el punto 9 del documento único.

6. Medidas transitorias

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

Esto no implica una modificación del documento único.

7. Modificaciones de redacción

Se han realizado una serie de ajustes de redacción en el pliego de condiciones.

Esto no implica una modificación del documento único.

8. Referencia a la estructura de control

Se ha revisado la redacción de la referencia a la estructura de control para armonizarla con la de los demás pliegos de condiciones de las denominaciones. Esta modificación es meramente de redacción.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO**1. Nombre(s)**

Savennières

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del vino o los vinos**1. Características del producto****BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA**

Se trata de vinos blancos tranquilos secos, semisecos, semidulces o dulces que cuentan con las siguientes características analíticas: — Los vinos secos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %. — Los demás vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12,5 %. — Tras la fermentación, los vinos secos deben presentar un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 gramos por litro, u 8 gramos por litro cuando el contenido de acidez total, expresado en gramos de ácido tartárico por litro, no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido de azúcares fermentables. — Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos secos no debe superar el 13 %. Los contenidos de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la Unión Europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Descripción

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos son blancos y casi siempre secos. No obstante, a veces pueden presentar azúcares fermentables. Tienen una capa de color entre amarillo pálido y amarillo dorado. En nariz se caracterizan generalmente por olores o notas aromáticas florales (acacia, tilo) mezclados con notas afrutadas de pera, melocotón, membrillo, almendras tostadas, pasas y miel, todo ello aderezado con un toque de mineralidad. En boca son amplios y grasos y revelan toda la complejidad aromática. La nota final es una mezcla entre frescor, mineralidad y una pizca de amargor que aporta armonía y equilibrio. Estos vinos alcanzan su pleno desarrollo tras varios años en botella. Los vinos que tienen azúcares fermentables destacan por su capacidad para el envejecimiento.

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1.

Práctica enológica específica

Se prohíbe la utilización de trozos de madera. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos secos no debe superar el 13 %. Para el resto de vinos queda prohibida cualquier operación de enriquecimiento. Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a escala comunitaria y en el Código rural y de pesca marítima.

La crianza de los vinos dura por lo menos hasta el 15 de marzo del año siguiente al de la cosecha.

2. Densidad de plantación — Separación

Práctica de cultivo

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. Las hileras de viñas no pueden estar separadas más de 2,50 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,90 metro. Las viñas con una separación entre las cepas de una misma hilera inferior a 0,90 metros, pero superior o igual a 0,80 metros, y con una pendiente superior al 10 %, tienen derecho a la denominación de origen controlada para su producción. Las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, tienen derecho a la denominación de origen controlada para su producción siempre y cuando se respeten las disposiciones relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el pliego de condiciones. En estas viñas, la separación entre hileras no superará los 3 m, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de 1 m.

3. Normas relativas a la poda y el cultivo en espaldera de la vid

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta, poda larga o poda mixta, con un máximo de doce yemas francas por cepa.

Las vides pueden ser podadas con dos yemas francas suplementarias por planta, siempre que en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados) el número de ramificaciones fructíferas del año por planta sea inferior o igual a doce.

La altura del follaje en espaldera será, como mínimo, igual a 0,6 veces la separación entre las hileras. A los efectos, la altura del follaje en espaldera se medirá entre el límite inferior del follaje (fijado, como mínimo, a 0,40 metros sobre el suelo) y el límite superior de recorte (fijado, como mínimo, a 0,20 metros sobre el alambre superior de la espaldera).

Las viñas cuya densidad de plantación sea inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, deberán, además, respetar las normas de cultivo en espaldera siguientes: la parte de las estaquillas que sobresale del suelo tendrá una altura mínima de 1,90 metros, la espaldera constará de cuatro niveles de alambres, el alambre superior tendrá una altura mínima de 1,85 metros sobre el suelo.

4. Riego

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

5. Vendimia

Práctica de cultivo

Las uvas se recolectarán manualmente seleccionando racimos de las cepas. Se prohíbe el uso de máquinas vendimiadoras.

5.2. Rendimientos máximos

1. Vinos secos y semisecos

50 hectolitros por hectárea

2. Otros vinos

35 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Todas las fases de producción tendrán lugar en la zona geográfica, cuyo perímetro abarca el territorio de los siguientes municipios del departamento de Maine-et-Loire, de acuerdo con el nomenclátor geográfico oficial de 2021: Bouchemaine, La Possonnière y Savennières.

7. Variedades de uva de vinificación

Chenin B

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1.

a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica se sitúa sobre la margen derecha del Loira, a unos quince kilómetros de la ciudad de Angers. Se caracteriza por un conjunto de colinas con orientación sur/sureste que cubre una extensión de 6 km a lo largo del río Loira y su amplitud varía entre 500 y 1 500 metros. En el norte de la zona geográfica hay una amplia meseta, más fría, expuesta al viento, cuya actividad está principalmente destinada a la cría de ganado y al cultivo de cereales.

El sustrato geológico se caracteriza por formaciones esquistosas y esquistoso-areniscas del Ordovícico superior al Devónico inferior, y localmente por filones volcánicos (riolitas y espilitas). En la meseta, algunas arenas eólicas del Cuaternario se han depositado en capas más o menos gruesas. En las colinas, la roca madre suele estar muy cerca de la superficie.

La zona geográfica se extiende por el territorio de tres municipios: Bouchemaine, La Possonnière y Savennières.

El clima es oceánico. El macizo de Mauges, situado al oeste de los viñedos, suaviza las características oceánicas debido al efecto Foehn. La pluviometría media anual es de 650 milímetros y caracteriza a un espacio resguardado de los vientos húmedos, mientras que en los cerros de Mauges sobrepasa los 800 milímetros. Esta diferencia de pluviometría es aún más marcada durante el ciclo vegetativo de la vid, sobre todo a partir del mes de junio y hasta el período de la vendimia. Las temperaturas medias anuales son relativamente altas (en torno a 12 °C). El río Loira desempeña un papel fundamental en la regulación de las temperaturas de la ladera cercana, asentada bajo los vientos dominantes, manteniendo de este modo unas temperaturas nocturnas elevadas. También desempeña un papel importante a la hora de favorecer, durante la época de la vendimia, la aparición de brumas matinales, esenciales para el desarrollo de la podredumbre noble.

b) *Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo*

Al principio, el cultivo de la vid estaba limitado a las parcelas cercanas a las grandes abadías de Angers, pero después se extendió por los alrededores de esa ciudad y más tarde a las colinas de Pruniers y Bouchemaine en el siglo IV. Hacia 1130, los monjes de la abadía de San Nicolás de Angers plantaron una ladera situada sobre el Loira, que daría su nombre a «La Roche aux Moines». En 1140, las religiosas benedictinas construyeron un convento llamado «Le Prieuré» en la villa de La Possonnière. Amplios terrenos de viñas rodeaban su edificación. Desde entonces, el vino de «Savennières» ha estado presente en las mesas nobles, y más concretamente en el siglo XV en la mesa de «Renato el Bueno» (Renato I de Anjou). Este rey, durante una parada en la villa probó una copa de vino procedente de una parcela del oeste de la zona y lo calificó de «gota de oro». Desde ese momento, esta parcela se conoce con el nombre de «Clos de la Goutte d'Or».

El viñedo se desarrolló sobre todo durante los siglos XVII y XVIII. Bidet y Duhamel de Monceau, en su «Tratado sobre la naturaleza y el cultivo de la viña», publicado en 1749, decían: «Las laderas que reinan a lo largo del Loira, a ambos lados del río, forman los distintos viñedos de Anjou; dichas laderas están a media legua o a un cuarto de legua de distancia las unas de las otras, comenzando desde Angers y extendiéndose hasta 7 u 8 leguas, hacia Bretaña. No son más que peñascos, antaño completamente estériles, ocupados por maleza, matorrales y árboles viejos, lo que hacía que la región fuera inaccesible e impenetrable, albergando todo tipo de bestias salvajes y animales venenosos. El terreno, muy difícil de desbrozar, ahora está perfectamente cultivado y completamente plantado de viñas, hasta donde comienza a allanarse la ladera y se torna hacia el lado norte, a un cuarto de legua o media legua. Las laderas del lado derecho del Loira, en su descenso hacia Nantes, están al sur, y por consiguiente el vino es mejor y más fuerte que el del lado izquierdo... ». Las laderas y las tierras cercanas a la villa de Savennières están cubiertas de viñedos y todas las casas, en el campo, tienen varias parcelas de viñas. En vísperas de la Revolución, en los cuadernos de quejas redactados por los Estados generales se menciona la situación de los viñedos de las laderas. «Savennières: 2 460 habitantes, 1/3 en viñedos de un caldo excelente (...) No he visto parroquia con impuestos más elevados que Savennières» escribió entonces el síndico M. Dertrou.

8.2.

El siglo XIX fue testigo de una profunda metamorfosis en la viticultura gracias a los grandes avances en materia de enología y en la protección de vegetales, con las iniciativas de propietarios como Guillory, preocupado por obtener vinos de calidad y mantener la reputación de los vinos de «Savennières». Por aquella época se hicieron muchos experimentos, por ejemplo, probando otras variedades, sobre todo la verdelho de Madeira, con la que, según el profesor Maisonneuve, se cultivaron sesenta cepas en la «Coulée de Serrant»; distribuyendo el terreno en terrazas o probando diferentes tipos de cultivo en espaldera. Sin embargo, la variedad chenin B sigue siendo la variedad predilecta del viñedo. Jules Guyot, durante una de sus visitas en 1865, describió perfectamente el sistema de conducción, mencionando la poda corta, el desbrote y la recolección cuando «gran parte de la uva está pasada...».

La denominación de origen controlada «Savennières» está reconocida por el Decreto de 8 de diciembre de 1952, que define principalmente los vinos secos con azúcares fermentables. Ese Decreto, con el impulso de los sucesivos presidentes del sindicato de defensa, entre ellos Michèle Bazin de Jessey, ha evolucionado hacia la definición de vinos secos, con la posibilidad de producir vinos secos con azúcares fermentables, lo que refleja las prácticas de la región y la originalidad del entorno.

En 2009 cultivaron los viñedos 34 operadores.

2. *Información sobre la calidad y las características del producto*

Los vinos son blancos y casi siempre secos. No obstante, a veces pueden presentar azúcares fermentables. Tienen una capa de color entre amarillo pálido y amarillo dorado.

En nariz se caracterizan generalmente por olores o notas aromáticas florales (acacia, tilo...) mezclados con notas afrutadas de pera, melocotón, membrillo, almendras tostadas, pasas y miel, todo ello aderezado con un toque de mineralidad.

En boca son amplios y grasos y revelan toda la complejidad aromática. La nota final es una mezcla entre frescor, mineralidad y una pizca de amargor que aporta armonía y equilibrio.

Estos vinos alcanzan su pleno desarrollo tras varios años en botella. Los vinos que tienen azúcares fermentables destacan por su capacidad para el envejecimiento.

3. *Interacciones causales*

La zona parcelaria delimitada para la recolección de la uva clasifica, por un lado, las parcelas situadas sobre las laderas a resguardo, bien orientadas al sur, de suelos superficiales desarrollados sobre las formaciones esquistosas o esquistoso-areniscas del macizo primario y, por otro, los suelos poco profundos desarrollados sobre arenas eólicas. Estos suelos, poco fértilles y pedregosos, tienen buena capacidad de drenaje y una reserva hídrica débil.

Estos enclaves vitícolas exigen una gestión óptima de la planta y de su potencial de producción, reflejada en la conducción de la viña, las rigurosas normas de poda y una recolección por selección de racimos, también para la producción de vinos secos.

Los conocimientos de los operadores se reflejan en su apego a la variedad chenin B, una variedad rústica que en esas ubicaciones alcanza toda su originalidad y plenitud. Se han adaptado a sus particularidades y a su riqueza y han diversificado los itinerarios técnicos. Dependiendo del lugar de implantación, la conducción de la viña y las condiciones climáticas de la añada, los vinos elaborados presentan más o menos azúcares fermentables. Cuando las condiciones climáticas de la recolección son favorables gracias al papel termorregulador del Loira, a los vientos canalizados por el río que favorecen mecánicamente el desecado de los frutos, o a la presencia de brumas matinales, los vinos «moelleux» (semidulces) o «doux» (dulces) se elaboran a partir de uvas recogidas después de concentración por pasificación o afectadas por la podredumbre noble debido a la acción de *Botrytis cinerea*.

Los operadores también han incorporado rápidamente las técnicas que les permiten extraer lo mejor de la uva adecuando sus técnicas de vinificación. Para obtener un vino de aromas complejos se establece un período de crianza en barrica después de la fermentación. Para alcanzar ese objetivo, el pliego de condiciones determina un período mínimo de crianza que dure hasta el 15 de marzo del año siguiente al de la recolección.

La convergencia de un entorno natural tan particular, una variedad de uva perfectamente adaptada a él y un personal que sabe explotar todo el potencial de ambos, permite obtener vinos originales y singulares de reputación histórica. André Jullien, en 1816, en su «Topografía de todas las regiones vinícolas conocidas» no duda en clasificarlos en la primera categoría, reconociendo su originalidad, calidad y renombre.

Los viñedos de «Savennières», símbolo de la «dulzura angevina» son patrimonio mundial de la humanidad de la UNESCO desde 2001.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

API

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los siguientes municipios de Maine-et-Loire, sobre la base del Nomenclátor geográfico oficial de 2021: Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (únicamente el territorio de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital y Vauchrétien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux y Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (únicamente el territorio del municipio delegado de Brigné), Les Garennes sur Loire, Mauges-sur-Loire (únicamente el territorio del municipio delegado de Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou y Val-du-Layon.

Etiquetado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición

Las menciones facultativas cuyo uso, en virtud de las disposiciones de la Unión, puede ser regulado por los Estados miembros figurarán, en las etiquetas, en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni en anchura, el doble de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

El nombre de la DOP se puede completar con la denominación geográfica «Val de Loire» de acuerdo con las normas establecidas en el pliego de condiciones. El tamaño de los caracteres de la denominación «Val de Loire» no será superior, ni en altura ni en anchura, a dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

En los documentos comerciales, títulos de transporte y en el etiquetado, los vinos tienen que llevar obligatoriamente las indicaciones «demi-sec», «moelleux» o «doux», que corresponden al contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) presente en el vino, tal y como establece la normativa de la Unión Europea. En las etiquetas, estas indicaciones se colocan en el mismo campo visual que el nombre de la DOC.

En el etiquetado de los vinos que se acogen a la denominación de origen controlada se puede precisar el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que: — se trate de un pago registrado en el catastro; — figure en la declaración de cosecha. El tamaño de los caracteres del pago registrado en el catastro no superará, ni en altura ni en anchura, a la mitad del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la DOP.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7cc8c3cc-9ee0-4faf-aca5-058e37d4206d