

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación 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 339/11)

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

«Coteaux de Saumur»

PDO-FR-A0179-AM02

Fecha de la comunicación: 27 de junio de 2023

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.

Esta actualización 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 distancia 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 %, para las que se autoriza 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.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

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.

4. **Vínculo con la zona geográfica**

Se ha modificado el vínculo para hacer referencia al año 2021, en lugar de al 2018, así como para actualizar el número de municipios como consecuencia de la fusión de algunos de ellos.

Se modifica el punto 8 del documento único.

5. **Medidas transitorias**

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

Estas modificaciones no implican una modificación del documento único.

6. **Etiquetado**

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

Se modifica el punto 9 del documento único.

7. **Modificaciones de redacción**

En el pliego de condiciones se han realizado una serie de ajustes de redacción.

Estas modificaciones no implican 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 del producto**

Coteaux de Saumur

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción de los vinos**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos son blancos tranquilos, elaborados a partir de uvas sobremaduradas, cuyas principales características analíticas son las siguientes: Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 15 %. Presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) superior o igual a 34 gramos por litro. El grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) es de 10, salvo en el caso de los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior al 18 %, en los que es de 11.

Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea vigente.

Los vinos se caracterizan por su finura, que a menudo implica sutiles aromas de flores blancas o frutas frescas o confitadas, y que evocan la dulzura de los paisajes del Loira. Su sabor en boca, la sabia alquimia entre las sensaciones de frescura y suavidad, sin abandonar una cierta fragilidad, alían elegancia y complejidad. Esta estructura equilibrada es la garantía de una excelente aptitud para el envejecimiento, cuando a menudo aparecen notas de cera y miel.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en mg/l)	

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

1. Práctica enológica específica

Queda prohibida cualquier práctica de enriquecimiento.

Está prohibido el uso de virutas.

Los vinos deben someterse a crianza, como mínimo, hasta el 15 de febrero del año siguiente al de la vendimia.

Además de las disposiciones mencionadas, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima.

2. Densidad

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas/ha. Las hileras de las 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 metros.

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 parcelas de viñas que tengan una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea tienen derecho (en la recolección) a acogerse a la denominación de origen controlada a condición de que respeten las disposiciones relativas a las normas de emparrado y altura del follaje recogidas en el pliego de condiciones. Estas parcelas de viñas no podrán tener una distancia entre hileras superior a 3 metros y la separación entre las cepas de una misma hilera no podrá ser inferior a 1 metro.

3. Poda y 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. En la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados), el número de ramificaciones fructíferas del año por cepa será inferior o igual a diez.

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 parcelas de viña cuya densidad de plantación sea inferior a 4 000 cepas/ha, pero superior o igual a 3 300 cepas/ha, también estarán sujetas a las siguientes normas sobre formación en espaldera: 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, y el alambre superior tendrá una altura mínima de 1,85 metros sobre el suelo.

4. Riego

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

Los vinos se elaborarán a partir de uvas sobremaduradas. Las uvas se vendimiarán manualmente en cosechas sucesivas.

b. *Rendimientos máximos*

40 hectolitros por hectárea.

6. Zona geográfica delimitada

Todas las fases de producción tendrán lugar en la zona geográfica que abarca el territorio de los municipios siguientes, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2021:

- departamento de Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon y Tourtenay;
- departamento de Maine-et-Loire: Bellevigne-les-Châteaux, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (solamente en cuanto al territorio de los municipios delegados de Meigné et Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains y Vaudelnay;
- departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay y Les Trois-Moutiers.

Los documentos cartográficos en los que se representa la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto Nacional de Origen y Calidad).

7. Variedades de uva de vinificación

Chenin B

8. Descripción de los vínculos

1. Datos de la zona geográfica

a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica corresponde a las pendientes calizas de la denominación de origen controlada «Saumur». En 2021, abarcaba el territorio de 17 municipios del departamento de Maine-et-Loire, 2 del departamento de Deux-Sèvres y 9 del departamento de Vienne. La zona geográfica limita al norte con el río Loira, y es atravesada, de sur a norte, por el valle del Thouet y su afluente el Dive. Esta red hidrográfica ha conformado el paisaje con una sucesión de colinas con diversas exposiciones, cuya altitud oscila entre 40 y 110 metros.

El paisaje está configurado por el cultivo de las viñas, que colonizan las exposiciones favorables, al tiempo que en la cima de las lomas predominan bosques con diferentes especies, especialmente robles y castaños. En el centro de las parcelas de viñedos surge un conducto de ventilación de las inmensas cavidades originadas por la extracción de piedra para la construcción y que ahora se utilizan para cultivar champiñones. Este paisaje se caracteriza por la armonía entre viñedos y construcciones arquitectónicas y por la ósmosis entre los pueblos dedicados al vino y los vallados que rodean propiedades burguesas con fachadas ornadas con esculturas, de una blancura impresionante y características del «Anjou Blanc», que han contribuido a la creación de un parque natural regional y la clasificación de esta región como patrimonio mundial de la UNESCO.

Los suelos de las parcelas delimitadas con precisión para el cultivo de la vid se extienden por las distintas formaciones del Turoniense: rendzinas y suelos pardos calcáreos, más o menos gruesos, localmente recubiertos, en las cimas de las pendientes, por arenas y arcillas procedentes de formaciones más recientes como el Senoniense o el Eoceno. Son suelos con un buen comportamiento térmico y una reserva de agua moderada, y están libres de signos hidromórficos.

El clima de la zona de Saumur es oceánico. Los macizos de Mauges, que se encuentran al oeste de los viñedos, atemperan esta característica oceánica con un efecto de foehn. La media anual de precipitaciones es de 600 milímetros y conforma una zona abrigada de los vientos húmedos, mientras que sobrepasa los 800 mm en las colinas de Mauges. Esta diferencia en la pluviometría es aún más marcada durante el ciclo vegetativo de la vid, especialmente a partir del mes de junio, hasta la temporada de la vendimia. El Loira y sus afluentes también juegan un papel preponderante al favorecer, en la época de la vendimia, la aparición de brumas matinales. Situado al sur de la zona geográfica, el «Seuil du Poitou» añade algunos matices meridionales, que dan lugar a la presencia de una vegetación que puede sorprender en estas orillas del Loira (robles verdes, olivos, almendros, etc.). Las temperaturas medias anuales son relativamente elevadas (en torno a los 12 °C).

b) Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

La viticultura de Saumur, cuya presencia ya se conoce desde el siglo IX, se desarrolló principalmente durante el siglo XVI, con la llegada de tratantes neerlandeses que, al constatar la aptitud de estos vinos para el transporte marítimo, supieron reconocer las calidades de la variedad Chenin B fuera de los límites de la región. A partir de ese momento, las diferentes calidades de estos vinos se distinguían por el método de cultivo de la vid: las vides que producían vinos «para el mar» se podaban con sarmientos cortos, al contrario que las de los vinos «para París». Esta variedad parece proceder de este viñedo; es una variedad rústica y su potencial varía enormemente según el tipo de suelo en el que se implanta.

Los viticultores comprendieron rápidamente el valor de vendimiar esta variedad en una fase tardía de maduración y mediante técnicas particulares. El conde Odart, en 1845, en su «Tratado de variedades de la vid», afirma: «Asimismo, también debe añadirse la condición de vendimiar solo cuando las uvas han sobremadurado, como ocurre hacia Todos los Santos, cuando la película, reblandecida por las lluvias, cae en esfacelo». Por lo tanto, la sobremaduración es parte integrante de la vendimia. En 1816, Jullien, en la «Topografía de todos los viñedos conocidos» indica: «En las buenas añadas se vendimia varias veces; con las dos primeras, que solo se componen de los vinos más maduros, se elaboran los vinos destinados al extranjero; los que se elaboran con la tercera se utilizan para el consumo local [...]».

Aunque el nombre «Coteaux de Saumur» se remonta a la Edad Media, inicialmente definía una zona geográfica que comprendía los municipios ribereños del Loira, de Saumur (que se fusionó con el municipio de Dampierre) en Montsoreau. Posteriormente se acordó la adhesión de los municipios de la margen derecha del Thouet.

En 1865, P. A. Millet de la Turtadière, en un libro titulado «Indicador de Maine-et-Loire», escribió: «Los vinos blancos de Coteaux de Saumur se cosechan especialmente en los municipios de DamPierre, Souzay, Parnay, Turquant y Montsoreau. Como los vinos del mismo color de Chacé, Varrains, Brézé y Saint Cyr gozan de las excelentes cualidades reconocidas a los primeros, deben ser agrupados en una misma categoría». Esta definición auguraba la zona geográfica establecida en el decreto de reconocimiento de la denominación de origen controlada «Coteaux de Saumur».

2. Información sobre la calidad y las características del producto

Los vinos de «Coteaux de Saumur» se caracterizan por su finura, que a menudo implica sutiles aromas de flores blancas o frutas frescas o confitadas, y que evocan la dulzura de los paisajes del Loira. Su sabor en boca, la sabia alquimia entre las sensaciones de frescura y suavidad, sin abandonar una cierta fragilidad, alían elegancia y complejidad. Esta estructura equilibrada es la garantía de una excelente aptitud para el envejecimiento, cuando a menudo aparecen notas de cera y miel.

3. Interacciones causales

La conjunción de un clima relativamente cálido y seco y de suelos calcáreos, ricos en creta, con buen drenaje y regular, pero sin exceso de agua, permitió a la variedad local Chenin B implantarse en las laderas mejor expuestas. Esta topografía, que es un factor importante para la producción de la denominación de origen controlada «Coteaux de Saumur», garantiza una buena ventilación de las uvas y favorece así la concentración en la cepa y el desarrollo de podredumbre noble. El Loira y sus afluentes también juegan un papel preponderante al favorecer la aparición de brumas matinales esenciales para el desarrollo del *Botrytis cinerea*.

Los viticultores entendieron rápidamente el valor de mantener la variedad Chenin B. En 1876, J. Guyot, en su presentación de la «Viticultura de Francia», escribe sobre estas cepas de Saumur: «No puede ignorarse la influencia del tamaño en la calidad del vino; no obstante, hay que reconocer que las viñas finas no se constituyen solo por su tamaño, sino por su suelo y su emplazamiento...».

Como reflejo de los usos, la zona de producción está conformada por parcelas situadas en las laderas. Estas situaciones requieren una gestión óptima de la planta, el control de su vigor y del potencial de producción, subrayadas por la práctica de un rendimiento bajo asociado a una poda adaptada. Como se ha hecho tradicionalmente, las uvas se recogen manualmente en vendimias sucesivas, una vez alcanzada la sobremaduración, obtenida por podredumbre noble o por concentración natural en la cepa.

Muchos escritos demuestran la reputación de los vinos de Saumur. En 1529, Bourdigné habla de estos viñedos como «la obra maestra de Noé». Menciona, en particular, el gran interés de bretones y normandos por estos productos. Jean Huret, en 1618, no dudó en clasificarlos entre «los mejores vinos blancos franceses». Sin embargo, si los poetas se sienten halagados por los vinos de Saumur, los Capetos (en particular Saint-Louis) y la dinastía de los Plantagenêt, serán mecenas excelentes. La influencia del reino de Enrique II y Leonor de Aquitania permite a estos vinos llegar a las mesas más exquisitas. Jullien, en 1816, en la «Topografía de todos los viñedos conocidos» clasifica los vinos de Saumur como de primera categoría y escribe: «Las laderas bien expuestas del territorio de Saumur producen vinos blancos, con mucho cuerpo, muy espirituosos y que soportan bien el transporte marítimo; tienen finura y un buen sabor». Y añade: «Las partidas para el Maine y Normandía se hacen en parte por la Mayenne; las destinadas a París y Orleans suben por el Loira; y las destinadas al extranjero descienden por este río hasta Nantes, desde donde se transportan por vía marítima hasta su destino».

El desarrollo de los viñedos de Saumur está ligado a la presencia del comercio por vías navegables interiores y se destina a la producción de vinos originales y de calidad. Esta búsqueda de calidad se refleja en numerosos escritos, incluidos los del conde Odart, en 1845, en su «Tratado de variedades de vid», y los de Victor Rendu, en 1857, en «Ampelografía francesa», que ya se refieren a estas vendimias tardías y sucesivas de la variedad de cepa Chenin B, que otorgan a estos vinos blancos de las riberas del Loira su reputación. En 2010, la notoriedad de «Coteaux de Saumur» sigue estando muy presente. Se trata de un producto escaso y caro, y se vende principalmente de forma directa a un número de consumidores conocedores y apasionados.

9. Otras condiciones 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 como excepción para la elaboración y la crianza de vinos, la conforma el territorio de los siguientes municipios del departamento de Maine-et-Loire, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021: Artannes-sur-Thouet, Brossay, Doué-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux y Valanjou), Montreuil-Bellay, Rou-Marson y Saint-Just-sur-Dive.

Etiquetado

Marco jurídico:

Derecho 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 caracteres cuyo tamaño no sea superior, ni en altura ni en anchura, a la mitad del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.
- El nombre de la denominación de origen controlada podrá completarse con la denominación geográfica «Val de Loire», de conformidad con las normas establecidas en el pliego de condiciones relativo al uso de esta denominación geográfica. Las dimensiones de los caracteres de la denominación geográfica «Val de Loire» no deberán ser superiores, tanto en altura como en anchura, a los dos tercios de los caracteres del nombre de la denominación de origen controlada.
- En el etiquetado de los vinos acogidos 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 nombre del pago registrado se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no sean superiores, tanto en altura como en anchura, a la mitad de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-30c423b6-eb30-4c57-a08a-7d3b5d562c20
