

Diario Oficial de la Unión Europea

C 49



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

66.º año

9 de febrero de 2023

Sumario

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2023/C 49/01 Tipo de cambio del euro — 8 de febrero de 2023 1

Supervisor Europeo de Protección de Datos

2023/C 49/02 Resumen del Dictamen del Supervisor Europeo de Protección de Datos sobre la firma, la aplicación provisional y la celebración del Acuerdo entre la Unión Europea y la República de Seychelles sobre el acceso de los buques pesqueros de Seychelles a las aguas de Mayotte [El texto completo del presente Dictamen está disponible en inglés, francés y alemán en el sitio web del SEPD: <https://edps.europa.eu>] 2

INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

Órgano de Vigilancia de la AELC

2023/C 49/03 Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC relativa a los tipos de interés vigentes para la recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia y actualización para los Estados de la AELC aplicables a partir del 1 de noviembre de 2022 — *Publicada de conformidad con las normas relativas a los tipos de referencia y actualización que se establecen en la parte VII de las Directrices del Órgano de Vigilancia sobre ayudas estatales y en el artículo 10 de la Decisión del Órgano de Vigilancia de la AELC n.º 195/04/COL, de 14 de julio de 2004* 4

ES

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2023/C 49/04	Convocatorias de propuestas específicas para 2023 en el marco del Programa de trabajo 2023 del programa del Fondo de Investigación del Carbón y del Acero (2021-2027)	5
--------------	---	---

PROCEDIMIENTOS JURISDICCIONALES

Comisión Europea

2023/C 49/05	Solicitud de dictamen consultivo al Tribunal de la AELC presentada por el Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein con fecha de 26 de septiembre de 2022 en el asunto RS / Steuerverwaltung des Fürstentums Liechtenstein (Asunto E-11/22)	6
2023/C 49/06	Solicitud de dictamen consultivo al Tribunal de la AELC presentada por el Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein, con fecha de 26 de septiembre de 2022, en el asunto Maximilian Maier (Asunto E-12/22)	7

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

Comisión Europea

2023/C 49/07	Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antidumping	8
--------------	---	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2023/C 49/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11013 – CINVEN VII / OTPP / GROUP.ONE / DOGADO) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	9
2023/C 49/09	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10971 – ILS / DANX / JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	11

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2023/C 49/10	Publicación de una comunicación de 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	13
2023/C 49/11	Publicación de una comunicación de 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	20

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

2023/C 49/12	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	28
2023/C 49/13	Publicación de una comunicación relativa a 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	35
2023/C 49/14	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	47
2023/C 49/15	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	56
2023/C 49/16	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	67

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

8 de febrero de 2023

(2023/C 49/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0735	CAD	dólar canadiense	1,4389
JPY	yen japonés	140,81	HKD	dólar de Hong Kong	8,4265
DKK	corona danesa	7,4421	NZD	dólar neozelandés	1,6971
GBP	libra esterlina	0,88800	SGD	dólar de Singapur	1,4220
SEK	corona sueca	11,3423	KRW	won de Corea del Sur	1 351,40
CHF	franco suizo	0,9881	ZAR	rand sudafricano	18,9129
ISK	corona islandesa	151,50	CNY	yuan renminbi	7,2841
NOK	corona noruega	11,0260	IDR	rupia indonesia	16 227,39
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	4,6144
CZK	corona checa	23,782	PHP	peso filipino	58,817
HUF	forinto húngaro	388,73	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,7385	THB	bat tailandés	35,973
RON	leu rumano	4,8975	BRL	real brasileño	5,5644
TRY	lira turca	20,2164	MXN	peso mexicano	20,2984
AUD	dólar australiano	1,5416	INR	rupia india	88,5940

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

SUPERVISOR EUROPEO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Resumen del Dictamen del Supervisor Europeo de Protección de Datos sobre la firma, la aplicación provisional y la celebración del Acuerdo entre la Unión Europea y la República de Seychelles sobre el acceso de los buques pesqueros de Seychelles a las aguas de Mayotte

(2023/C 49/02)

[El texto completo del presente Dictamen está disponible en inglés, francés y alemán en el sitio web del SEPD: <https://edps.europa.eu>]

El 24 de octubre de 2019, el Consejo autorizó a la Comisión a entablar negociaciones con la República de Seychelles con el fin de celebrar un nuevo acuerdo entre la Unión Europea y la República de Seychelles sobre el acceso de los buques pesqueros de Seychelles a las aguas de Mayotte.

Ahora se consulta al SEPD sobre la propuesta de la Comisión de firmar y celebrar este acuerdo. El SEPD acoge con satisfacción la inclusión del artículo 13 sobre protección de datos en el acuerdo, que refuerza el nivel de protección de los titulares de los datos. En particular, el SEPD acoge con satisfacción la aclaración de que los datos serán utilizados por las autoridades competentes exclusivamente para la aplicación del Acuerdo y a efectos de la gestión de la pesca, el seguimiento, el control y la vigilancia, y de que los datos personales no se conservarán más allá del tiempo necesario para el que fueron intercambiados. No obstante, el SEPD recomienda recurrir a la comisión mixta (compuesta por representantes de la UE y de la República de Seychelles) para detallar estas garantías de protección de datos y establecer las garantías adecuadas, los derechos exigibles de los interesados y las acciones legales efectivas que permitan transferir datos personales de conformidad con el RGPD ⁽¹⁾/RPDUE ⁽²⁾.

1. INTRODUCCIÓN

1. El 10 de noviembre de 2022, la Comisión Europea («la Comisión») publicó:
 - una propuesta de Decisión del Consejo relativa a la firma, en nombre de la Unión Europea, y a la aplicación provisional de un Acuerdo entre la Unión Europea y la República de Seychelles sobre el acceso de los buques pesqueros de Seychelles a las aguas de Mayotte (en lo sucesivo, «propuesta de firma»);
 - una propuesta de Decisión del Consejo relativa a la celebración de un Acuerdo entre la Unión Europea y la República de Seychelles sobre el acceso de los buques pesqueros de Seychelles a las aguas de Mayotte («la propuesta de celebración»).
2. El objetivo de la propuesta de firma es aprobar, en nombre de la Unión, la firma del Acuerdo entre la Unión Europea y la República de Seychelles sobre el acceso de los buques pesqueros de Seychelles a las aguas de Mayotte («el Acuerdo»), de conformidad con el artículo 43, apartado 2, en relación con el artículo 218, apartado 5, del TFUE ⁽³⁾.
3. El objetivo de la propuesta de celebración es aprobar el Acuerdo en nombre de la Unión, de conformidad con el artículo 43, apartado 2, en relación con el artículo 218, apartado 6, letra a), inciso v), y el artículo 218, apartado 7), del TFUE ⁽⁴⁾.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos) (DO L 119 de 4.5.2016, p. 1).

⁽²⁾ Reglamento (UE) 2018/1725 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de octubre de 2018, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones, órganos y organismos de la Unión, y a la libre circulación de esos datos, y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.º 45/2001 y la Decisión n.º 1247/2002/CE (DO L 295 de 21.11.2018, p. 39).

⁽³⁾ Artículo 1 de la propuesta de firma.

⁽⁴⁾ Artículo 1 de la propuesta de celebración.

4. El objetivo del Acuerdo es establecer ⁽⁵⁾:
- la cooperación económica, financiera, técnica y científica en el sector pesquero con el fin de impulsar una pesca sostenible en aguas de la Unión, para garantizar la conservación y la explotación sostenible de los recursos pesqueros y desarrollar el sector pesquero de Mayotte;
 - las condiciones de acceso de los buques pesqueros de Seychelles a las aguas de la Unión;
 - la cooperación en las medidas de gestión, control y vigilancia de las actividades pesqueras en aguas de la Unión con objeto de garantizar el cumplimiento de las normas y condiciones mencionadas anteriormente y la eficacia de las medidas de conservación y explotación sostenible de las poblaciones de peces y de gestión de las actividades pesqueras y la lucha contra la pesca INDNR,
5. El presente Dictamen del SEPD se emite en respuesta a una consulta realizada por la Comisión, de 10 de noviembre de 2022, en virtud de lo dispuesto en el artículo 42, apartado 1, del RPDUE, y en relación con la propuesta de firma y la propuesta de celebración. El SEPD acoge con satisfacción las referencias a la presente consulta incluidas en el considerando 8 ⁽⁶⁾ de la propuesta de firma y en el considerando 5 de la propuesta de celebración.

5. CONCLUSIONES

19. En vista de lo anterior, el SEPD formula las recomendaciones siguientes:
- (1) recurrir a la Comisión Mixta para definir con más precisión los requisitos en materia de protección de datos del artículo 13 del proyecto de Acuerdo. Esto debe tener por objeto, en particular, determinar un período de conservación específico y establecer la obligación de anonimizar los datos personales restantes después de un período determinado.
 - (2) recurrir a la Comisión Mixta para establecer las garantías adecuadas, los derechos exigibles de los interesados y las acciones legales efectivas que permitan transferir datos personales de conformidad con el RGPD/RPDUE. Al hacerlo, el SEPD recomienda a la Comisión que tenga debidamente en cuenta las Directrices 2/2020 del CEPD relativas a la aplicación del artículo 46, apartado 2, letra a), y del artículo 46, apartado 3, letra b), del Reglamento (CE) 2016/679 con respecto a las transferencias de datos personales entre autoridades y organismos públicos del EEE y de fuera de este.

Bruselas, 12 de diciembre de 2022.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽⁵⁾ Artículo 1 del Acuerdo.

⁽⁶⁾ El SEPD observa que el considerando 8 de la propuesta de firma se refiere en su versión en lengua inglesa al «advice» (asesoramiento) del SEPD, mientras que el considerando 5 de la propuesta de celebración se refiere al término «opinion» (dictamen) del SEPD. El término correcto en lengua inglesa es «opinion» (dictamen).

INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC relativa a los tipos de interés vigentes para la recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia y actualización para los Estados de la AELC aplicables a partir del 1 de noviembre de 2022

Publicada de conformidad con las normas relativas a los tipos de referencia y actualización que se establecen en la parte VII de las Directrices del Órgano de Vigilancia sobre ayudas estatales y en el artículo 10 de la Decisión del Órgano de Vigilancia de la AELC n.º 195/04/COL, de 14 de julio de 2004 ⁽¹⁾

(2023/C 49/03)

Los tipos básicos se calculan de conformidad con el capítulo relativo al método para fijar los tipos de referencia y actualización de las Directrices del Órgano de Vigilancia sobre ayudas estatales, en su versión modificada por la Decisión del Órgano de Vigilancia de la AELC n.º 788/08/COL, de 17 de diciembre de 2008. Para obtener los tipos de referencia aplicables, deberán añadirse los márgenes correspondientes al tipo básico, de conformidad con las Directrices sobre ayudas estatales.

Los tipos básicos han quedado fijados de la manera siguiente:

	Islandia	Liechtenstein	Noruega
1.11.2022 –	5,08	– 0,45	2,38

⁽¹⁾ DO L 139 de 25.5.2006, p. 37, y Suplemento EEE del DO n.º 26/2006 de 25.5.2006, p. 1.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

Convocatorias de propuestas específicas para 2023 en el marco del Programa de trabajo 2023 del programa del Fondo de Investigación del Carbón y del Acero (2021-2027)

(2023/C 49/04)

Por el presente anuncio se comunica la puesta en marcha de dos convocatorias de propuestas específicas, a saber, una para el carbón («Big Tickets in coal») y otra para el acero («Big Tickets in steel»), así como actividades conexas en 2023, en el marco del Programa de trabajo 2023 del programa del Fondo de Investigación del Carbón y del Acero (FICA) (2021-2027).

La Comisión adoptó el Programa de trabajo 2023 del FICA mediante la Decisión C(2023) 633, de 27 de enero de 2023.

Se invita a presentar propuestas para estas convocatorias. El Programa de trabajo 2023 del FICA, en el que figuran los objetivos, los plazos y los presupuestos, está disponible en el sitio web de oportunidades de financiación y licitaciones, junto con información sobre las condiciones de las convocatorias y actividades conexas, así como información para los candidatos sobre la forma de presentar las propuestas:

<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>

PROCEDIMIENTOS JURISDICCIONALES

COMISIÓN EUROPEA

Solicitud de dictamen consultivo al Tribunal de la AELC presentada por el Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein con fecha de 26 de septiembre de 2022 en el asunto RS / Steuerverwaltung des Fürstentums Liechtenstein

(Asunto E-11/22)

(2023/C 49/05)

El Tribunal de la AELC recibió, mediante escrito de 26 de septiembre de 2022 registrado en la Secretaría del Tribunal el 30 de septiembre de 2022, una solicitud de dictamen consultivo presentada por el Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein (Tribunal de lo Contencioso-Administrativo del Principado de Liechtenstein), en el asunto RS / *Steuerverwaltung des Fürstentums Liechtenstein* (Autoridad Fiscal del Principado de Liechtenstein), sobre la cuestión siguiente:

¿Deben interpretarse los artículos 3 y 4 y el artículo 28, apartado 2, del Acuerdo EEE en el sentido de que se oponen a la aplicación de un tipo impositivo más elevado a la tributación de las rentas obtenidas mediante una actividad por cuenta ajena ejercida en Liechtenstein por nacionales de un Estado miembro del EEE que no residen fiscalmente en el territorio nacional (Liechtenstein), que el tipo impuesto a los sujetos pasivos que residen a efectos fiscales en el territorio nacional (Liechtenstein), al liquidar los impuestos correspondientes a los ejercicios fiscales hasta 2020, en la medida en que aún no han sido liquidados definitivamente?

Solicitud de dictamen consultivo al Tribunal de la AELC presentada por el Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein, con fecha de 26 de septiembre de 2022, en el asunto Maximilian Maier

(Asunto E-12/22)

(2023/C 49/06)

El Tribunal de la AELC recibió, mediante escrito de 26 de septiembre de 2022 registrado en la Secretaría del Tribunal el 30 de septiembre de 2022, una solicitud de dictamen consultivo presentada por el Verwaltungsgerichtshof des Fürstentums Liechtenstein (Tribunal de lo Contencioso-Administrativo del Principado de Liechtenstein), en el asunto Maximilian Maier, sobre la cuestión siguiente:

¿Es compatible con la Directiva 98/5/CE una disposición nacional con arreglo a la cual un abogado que ejerce normalmente su profesión en un Estado miembro distinto de aquel en el que ha obtenido su título no está autorizado a ser nombrado, en régimen de asistencia jurídica gratuita, abogado en procesos civiles, penales o de Derecho público ⁽¹⁾?

⁽¹⁾ DO L 77 de 14.3.1998, p. 36.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

COMISIÓN EUROPEA

Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antidumping

(2023/C 49/07)

- Conforme a lo dispuesto en el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea ⁽¹⁾, la Comisión anuncia que, salvo que se inicie una reconsideración de conformidad con el procedimiento expuesto a continuación, las medidas antidumping que se mencionan en el presente anuncio expirarán en la fecha indicada en el cuadro que figura más adelante.

2. Procedimiento

Los productores de la Unión pueden presentar una solicitud de reconsideración por escrito. Esta solicitud debe contener pruebas suficientes de que la expiración de las medidas acarrearía probablemente la continuación o reaparición del dumping y del perjuicio. En caso de que la Comisión decida reconsiderar las medidas en cuestión, se dará a los importadores, los exportadores, los representantes del país exportador y los productores de la Unión la oportunidad de completar, refutar o comentar los elementos contenidos en la solicitud de reconsideración.

3. Plazo

Con arreglo a lo anteriormente expuesto, los productores de la Unión pueden remitir por escrito una solicitud de reconsideración a la Comisión Europea, Dirección General de Comercio (Unidad G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruselas, Bélgica ⁽²⁾, a partir de la fecha de publicación del presente anuncio y, a más tardar, tres meses antes de la fecha indicada en el cuadro que figura a continuación.

- El presente anuncio se publica de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036.

Producto	País o países de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de expiración ⁽¹⁾
Mecanismos de palanca	República Popular China	Derecho antidumping	REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2018/1684 DE LA COMISIÓN, de 8 de noviembre de 2018, por el que se establece un derecho antidumping definitivo sobre las importaciones de mecanismos de palanca originarios de la República Popular China, tras una reconsideración por expiración de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 279 de 9.11.2018, p. 17)	10.11.2023

⁽¹⁾ La medida expirará a las doce de la noche (00.00) del día mencionado en esta columna.

⁽¹⁾ DO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.11013 – CINVEN VII / OTTP / GROUP.ONE / DOGADO)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 49/08)

1. El 30 de enero de 2023, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited («Cinven VII», Guernesey), bajo el control en última instancia de Civil Partnership Limited («Cinven», Guernesey).
- Ontario Teachers' Pension Plan Board («OTPP», Canadá).
- Redhalo Jersey Topco Ltd («group.ONE», Jersey), actualmente bajo el control de Cinven Capital Management (VI) General Partner Limited («Cinven VI», Jersey), que también está bajo el control en última instancia de Cinven.
- dogado GmbH («dogado», Alemania).

Cinven VII y OTTP adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de group.ONE y dogado.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades de las empresas mencionadas son las siguientes:

- Cinven es una empresa de capital privado dedicada a la prestación de servicios de gestión y de asesoramiento en materia de inversiones para fondos de inversión. Controla una serie de sociedades de cartera con actividades en diversos sectores en varios territorios.
- OTTP es una sociedad sin capital social constituida con arreglo a la Ley de pensiones de los profesores de Ontario, con sede principal y domicilio social en Toronto, en la provincia canadiense de Ontario. Se dedica a la administración de prestaciones de jubilación y a la inversión de activos de planes de pensiones en nombre de unos 333 000 profesores en activo y jubilados de la provincia canadiense de Ontario.
- Group.ONE se dedica a la prestación de servicios de alojamiento de sitios web y servicios conexos.
- dogado se dedica a la prestación de servicios de alojamiento de sitios web y servicios conexos.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

M.11013 – CINVEN VII / OTPP / GROUP.ONE / DOGADO

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.10971 – ILS / DANX / JV)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 49/09)

1. El 2 de febrero de 2023, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- ILS sp. z o.o («ILS», Polonia), bajo el control de Inter Cars S.A. («Inter Cars», Polonia).
- DANX Group A/S («DANX», Dinamarca), bajo el control de Axcel VI («Axcel», Dinamarca).
- Una empresa de nueva creación («empresa en participación objeto de la operación», Polonia).

ILS y DANX adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la empresa en participación objeto de la operación.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones en una empresa en participación de nueva creación.

2. Las actividades de las empresas mencionadas son las siguientes:

- ILS es una empresa logística que ofrece soluciones y servicios específicos relacionados con el almacenamiento de mercancías, así como con el transporte nacional e internacional (transporte terrestre, marítimo e intermodal), para los sectores químico, petroquímico, del automóvil y de bienes de consumo de rotación rápida. ILS está bajo el control de Inter Cars, un grupo que se dedica a la venta de piezas de recambio para turismos y vehículos comerciales.
- DANX es una empresa logística especializada en la distribución nocturna de piezas de recambio, con actividades en Dinamarca, Suecia, Noruega, Finlandia, Estonia, Lituania y Letonia. DANX es una sociedad de cartera de Axcel VI, un fondo de capital inversión centrado especialmente en las medianas empresas de los países nórdicos.

3. Las actividades de la empresa en participación serán las siguientes: mercados logísticos en Polonia, y en particular i) distribución nocturna, ii) recogida y retirada, iii) espacios de almacenamiento de proximidad y iv) almacenamiento.

4. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

5. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

M.10971 – ILS / DANX / JV

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de 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 49/10)

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

«Quarts de Chaume»

PDO-FR-A0829-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.

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 de una misma hilera 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. Madurez

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 18 %. Para tener en cuenta las dificultades de fermentación de los mostos muy ricos en azúcares, se ha suprimido el límite del grado alcohólico volumétrico adquirido y ya no se fija un mínimo en el pliego de condiciones.

Se modifica el punto 4 del documento único.

5. Medidas transitorias

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

No se modifica el documento único.

6. Etiquetado

Las normas en materia de etiquetado se han precisado y armonizado para todas las denominaciones de la zona Anjou Saumur en el Valle del Loira. Esta modificación es meramente de redacción.

Se modifica el punto 9 del documento único.

7. Modificaciones de la redacción

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

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(s)**

Quarts de Chaume

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)**BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA**

Los vinos son blancos tranquilos, elaborados a partir de uvas sobremaduradas, cuyas principales características analíticas son las siguientes:

presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 18 %;

presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) superior a 85 gramos por litro, después de la fermentación.

Los contenidos de acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa europea.

Los vinos son blancos dulces producidos únicamente a partir de la variedad chenin B. Son a la vez potentes y delicados, con una gran complejidad aromática y una gran armonía entre dulzor y nervio, a menudo resaltado por un indicio de amargor. Su capacidad de envejecimiento es notable.

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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1.

Práctica enológica específica

Se prohíbe el uso de tolvas para vendimia con tornillo, bombas estrujadoras o prensas continuas.

Queda prohibida cualquier práctica de enriquecimiento, cualquier tratamiento térmico de las uvas en el que se emplee una temperatura superior a -5 °C, y el uso de trozos de madera.

Los vinos se crían al menos hasta el 1 de julio del año siguiente al de la cosecha.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el Código rural y de pesca marítima.

2. *Densidad*

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 5 000 cepas por hectárea. Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 2 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.

3. *Poda y formación en espaldera*

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 sarmientos fructíferos frutales del año, por cepa, será inferior o igual a diez.

La altura del follaje de la espaldera será como mínimo igual a 0,6 veces la distancia entre hileras, midiéndose la altura del follaje entre el límite inferior de las hojas, al menos 0,40 m por encima del suelo, y el límite superior del corte de las puntas, establecido en 0,20 m como mínimo por encima del alambre superior de la espaldera.

4. *Riego*

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

5. *Vendimia*

Práctica de cultivo

Los vinos proceden de uvas sobremaduras.

Las uvas se vendimian manualmente en fases sucesivas.

6. *Transporte de la cosecha*

Práctica de cultivo

Está prohibido el uso de volquetes autodescargadores con tornillo y de volquetes autovaciantes equipados con una bomba de palas.

La altura de las uvas en los recipientes utilizados para el transporte de la cosecha deberá ser inferior o igual a 1 metro.

5.2. *Rendimientos máximos*

1.

25 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Todas las fases de producción tendrán lugar en la zona geográfica que abarca el territorio del siguiente municipio del departamento de Maine-et-Loire, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021: Rochefort-sur-Loire.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Chenin B

8. **Descripción de los vínculos**

8.1.

a) *Descripción de los factores naturales que contribuyen a los vínculos*

La zona geográfica está situada en el corazón de Anjou, espacio marcado por un desnivel brusco que se estira en dirección este/ oeste por encima del río Layon. Abarca todo el territorio del municipio de Rochefort-sur-Loire. Las parcelas, delimitadas con precisión para la vendimia, ocupan aproximadamente cuarenta hectáreas expuestas al sur al pie de esta pendiente abrupta. La superficie parcelaria delimitada, con un desnivel comprendido entre 25 y 75 metros, se encuentra en los tramos finales de la pendiente, en el corazón de un meandro del Layon, que las parcelas dominan.

Estas parcelas delimitadas están formadas esencialmente por un subsuelo esquitoso del Brioveriano, que es una particularidad del lugar, ya que este nivel geológico, característico de la margen izquierda del Layon, solo está presente en unos pocos puntos de la margen derecha. En la parte alta de la superficie parcelaria delimitada, a nivel local, se observan pudingas, conglomerados de grava de origen fluvial muy erosionada. Los suelos, fuertemente desgastados, dejan aparente la roca madre en muchos puntos, pero frecuentemente la viña se planta en un suelo arcilloso muy somero. Estos suelos superficiales tienen reservas de agua muy limitadas y la pendiente favorece un drenaje excelente.

El clima de la zona geográfica, como el de la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Coteaux du Layon», es oceánico matizado. Beneficiándose de un efecto de Foehn, y protegida de la humedad oceánica por los relieves más altos del macizo de Muges, en el oeste, la zona geográfica registra unas precipitaciones anuales de unos 600 mm, que llegan a los 800 mm en el macizo de Mauges. El pequeño valle de Bézigon, formado por un meandro del Layon, origina brumas matinales que, en otoño, disimulan las vides hasta el final de la mañana. Este entorno

natural, muy protegido de los vientos del norte, este y oeste, goza de una gran insolación, lo que permite que el suelo pedregoso se caliente en primavera. La presencia de encinas a lo largo de toda la pendiente, junto con mimosas y almendros, ofrecen aquí la expresión más hermosa de la «dulzura de Angers».

b) *Descripción de los factores humanos que contribuyen a los vínculos*

Estos viñedos deben su nombre a un uso antiguo. En 1028, Foulques Nerra lega a la abadía de Ronceray de Angers una finca situada en el municipio de Rochefort-sur-Loire. Los monjes de la abadía, conscientes del interés del lugar, saben sacarle el máximo partido. Así, en el siglo XV, los señores de la Guerche, arrendatarios del «predio de Chaume», pagan a los monjes con «los mejores cuartos de la cosecha que se obtiene en la cara opuesta de la pendiente expuesta al mediodía». La explotación por la abadía de Ronceray durante muchos siglos ha permitido conservar numerosos documentos que hacen referencia a los vinos producidos en el «predio de Chaume», como se desprende de una citación de 23 de septiembre de 1674 cuyo objeto es fijar la prohibición de la vendimia. Estos vinos son muy codiciados en los siglos XVIII y XIX por los comerciantes holandeses, que convierten los viñedos situados en las riberas del Layon en su lugar de aprovisionamiento preferido.

La Revolución Francesa permite a los civiles adquirir viviendas en la zona geográfica. El viñedo se reestructura y se divide entre varias propiedades, que intentan mejorar la calidad de los vinos. A principios del siglo XIX, el Sr. Mignot, que explota el Château de Bellerive, denuncia reiteradamente el daño provocado por la poda con sarmientos largos en el caso de la variedad chenin B.

Los productores también comprendieron rápidamente el valor de vendimiar esta variedad en una fase avanzada de maduración y mediante técnicas particulares. En 1845, el conde Odart, en su «Tratado de variedades de vid», dice: «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 tanto, la búsqueda de la maduración excesiva forma parte integrante de la cosecha. En 1816, Jullien, en su «Topografía de todos los viñedos conocidos», indica lo siguiente: «En las buenas añadas se vendimia en varias fases; 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 (...)».

El decreto sobre el reconocimiento de la denominación de origen controlada «Quarts de Chaume», de 10 de agosto de 1954, refleja la historia de este lugar y la preocupación por la calidad y la autenticidad que animó a los productores a lo largo de las generaciones.

8.2.

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

Los vinos que gozan de la denominación de origen controlada «Quarts de Chaume» son blancos dulces producidos únicamente a partir de la variedad chenin B. Son a la vez potentes y delicados, con una gran complejidad aromática y una gran armonía entre dulzor y nerviosismo, a menudo resaltado por un indicio de amargor. Su capacidad de envejecimiento es notable.

3. *Interacciones causales*

El matiz meridional del clima oceánico, asociado a una situación topográfica particularmente favorable, una exposición original al pie de la pendiente, así como unos suelos superficiales y pedregosos heredados de la erosión de los esquistos brioverianos, hacen que este lugar sea una zona privilegiada para la producción de grandes vinos. La variedad autóctona chenin B tiene en «Quarts de Chaume» uno de sus lugares de predilección, pues en él desarrolla todo su potencial, expresado en una fuerza y una elegancia particulares. Los productores cuidan con mimo las viñas, que gestionan con el objetivo de producir pequeños rendimientos.

La originalidad del lugar reside en su localización en un meandro del Layon. A primera hora de la mañana, las brumas del otoño depositan gotitas sobre la piel de la uva completamente madura, favoreciendo así la implantación del *Botrytis cinerea*. Este hongo, causante de la «podredumbre noble», bajo el calor del sol se extiende por los racimos dorados, potenciando así la concentración en azúcar de las uvas y el desarrollo de su complejidad aromática. A veces, en algunas añadas elaboradas al final de temporada más seca, la concentración se obtiene

mediante pasificación, bajo la simple acción mecánica del viento y el calor que seca las uvas. A continuación, las uvas se recogen en vendimias manuales sucesivas dentro de una misma parcela, con un contenido mínimo en azúcar de 298 g/l.

En la zona de Anjou, han ido apareciendo con el tiempo lugares que producen regularmente vinos de carácter excepcional, como «Quarts de Chaume», que se extienden por lugares privilegiados en los que la topografía, el suelo y el clima son óptimos. Identificados y designados hace siglos, reciben una exquisita atención de los productores, tanto en el viñedo como en la bodega. Estos lugares producen, año tras año, vinos originales que desde hace varios siglos encabezan la clasificación de los vinos de Anjou, con un concepto de añada excepcional. Ya en el siglo XV, el fruto de la vendimia del «predio de Chaume» era particularmente codiciado. Dicho reconocimiento fue, en primer lugar, local, demostrado por los cuidados que la abadesa de Ronceray y sus monjas les prestan, así como por el cura de la parroquia de Rochefort, quien, en la década de 1690 no duda en reclamar exactamente lo que se le debía: «una barrica llena de vino de Chaulme es lo que el señor de la Guerche me da, de las diecinueve que produce en el lugar llamado Chaulme».

Esta notoriedad y reputación se propagan a través del río Layon, vía de navegación y comercio. A finales del siglo XVIII, su navegabilidad permitió a los holandeses abastecerse de estos vinos, que resistían tan bien el transporte por mar. En el siglo XIX, varios escritos elogian los vinos de «Quarts de Chaume». William Guthes (1708-1770), geógrafo inglés, en la traducción de su «Nueva Geografía Universal», publicada en 1802, habla en su clasificación del «vino de Quarts de chaume». Maisonneuve, en su libro «L'Anjou, sus viñas y sus vinos», publicado en 1925, hace referencia a los vinos de «Quarts de Chaume» como «las perlas del Layon».

Normalmente estos vinos se crían durante varios meses, lo que les confiere una notable capacidad de conservación y ayuda a reforzar la complejidad aromática que se percibe durante la degustación. El término «vino fino» asociado a ellos, es una prueba de las costumbres, la maestría alcanzada y de una reputación histórica construida a lo largo de generaciones y firmemente establecida.

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 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: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Brissac Loire Aubance (únicamente el territorio de los municipios delegados de Brissac-Quincé y Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (únicamente el territorio del municipio delegado de Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Brigné y Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (únicamente el territorio de los municipios delegados de Montjean-sur-Loire y La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chavagnes y Notre-Dame-d'Allençon) 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, ni en grosor, el doble de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con la mención tradicional «grand cru» (vino fino) con arreglo a lo dispuesto en el pliego de condiciones.

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 dicho nombre geográfico. 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 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 lugar registrado en el catastro;
- figure en la declaración de cosecha.

El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no superará, ni en altura ni en anchura, a la mitad del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f1846582-d0b3-45b0-89bc-e063ecf4008c

Publicación de una comunicación de 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 49/11)

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

«Grignan-les-Adhémar»

PDO-FR-A0929-AM02

Fecha de comunicación: 11.11.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Zona de proximidad inmediata**

Se modifica el capítulo I, sección IV, punto 3 (zona de proximidad inmediata) del pliego de condiciones de la denominación «Grignan-les-Adhémar».

Se ha revisado la zona de proximidad inmediata para suprimir los municipios que se encuentran fuera de la actividad vitivinícola y que ya no tienen actividad vitivinícola, favoreciendo al mismo tiempo la continuidad geográfica y el vínculo entre la producción de las uvas y la transformación.

- se suprimen tres municipios excluidos de la actividad vitivinícola (municipios de montaña): Comps, Orcinas y Chaudebonne;
- se suprime el municipio de Morières-les-Avignon;
- se añade el municipio de Travaillan, que tiene una actividad vitivinícola importante y linda con la zona de proximidad inmediata existente.

Estas modificaciones se incluyen también en el documento único, en la parte relativa a las condiciones adicionales.

2. **Encepamiento**

Se modifican las secciones V (Encepamiento) y IX (Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento) del capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Grignan-les-Adhémar».

- En el caso de los vinos rosados, el cinsaut N pasa a ser la variedad principal uniéndose a la syrah N y al grenache N. Las variedades de los vinos tintos se mantienen sin cambios.
- En el caso de los vinos blancos, las variedades se dividen en variedades principales (viognier B, grenache B, marsanne B) y accesorias (bourboulenc B, clairette B).

Estas modificaciones de la distribución de variedades para cada color del vino no afectan al documento único ni a la lista de variedades que pueden producir los vinos de la denominación.

- Se introduce un porcentaje máximo del 10 % de variedades blancas para la producción de vinos tintos y del 20 % para la producción de rosados.
- La representatividad de las variedades principales en los ensamblajes se define por un porcentaje mínimo del 70 %.
- Se introduce una disposición que permite que las pequeñas explotaciones de menos de 1,5 ha que no vinifiquen no estén sujetas a las normas de proporción de las variedades de vid en la explotación.
- Se introduce una moratoria de cinco años para permitir a las explotaciones ajustarse a las normas de proporción de las variedades en caso de cambio involuntario de estructura (expropiación, sucesión).

Estas modificaciones no afectan al documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Densidad mínima de plantación

Se modifica el capítulo I, sección VI, del pliego de condiciones de la denominación «Grignan-les-Adhémar» (Manejo del viñedo), para suprimir la excepción que permitía a algunas parcelas antiguas identificadas por el I.N.D.O. mantener una densidad mínima de plantación de 3 300 cepas por hectárea en lugar de 4 000 cepas por hectárea.

Estas parcelas se han reestructurado y ahora siguen las normas generales.

Se suprime igualmente esta excepción en el documento único en la sección «Prácticas vitivinícolas».

4. Normas de poda

Se modifica el capítulo I, sección VI, del pliego de condiciones de la denominación «Grignan-les-Adhémar» (Manejo del viñedo) para adaptar las normas de poda.

Las tallas autorizadas son las tallas cortas (cordón de Royat y vaso) con un máximo de doce yemas francas por cepa.

Para tener en cuenta el período de formación del cordón, se introduce una disposición que autoriza la poda Guyot durante su período de establecimiento. La poda Guyot se amplía a todas las parcelas de syrah y viognier sin límite de edad, limitándose a la poda Guyot simple, con el mismo número de yemas por cepa que las tallas cortas (doce yemas francas como máximo). El objetivo de utilizar esta talla es luchar contra el debilitamiento de los troncos y contrarrestar su fragilidad durante el paso de la máquina de vendimia.

Estas modificaciones se incluyen también en el documento único en el punto «Prácticas vitivinícolas».

5. Normas de cultivo en espaldera

Se modifica el capítulo I, sección VI, del pliego de condiciones de la denominación «Grignan-les-Adhémar». (Manejo del viñedo) en lo que respecta a las normas de cultivo en espaldera para precisar que el cultivo en espaldera es obligatorio para las variedades marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N y viognier B, con al menos un alambre de soporte y un nivel de alambres elevadores (cultivo en «espalderas elevadas»).

Esta disposición se introduce igualmente en el punto relativo a las prácticas vitivinícolas del documento único.

En la sección XI del pliego de condiciones se establece una medida transitoria para aclarar que la obligación de cultivo en espaldera no se aplica a las viñas viejas plantadas antes de 2011. Los vinos producidos en estas parcelas están sujetos a un rendimiento más restrictivo.

En este mismo apartado se suprime la disposición específica de altura de follaje aplicable a las parcelas antiguas clasificadas por el I.N.D.O. Estas parcelas han sido reestructuradas y deben actualmente respetar la norma general (véase el apartado «Densidad de plantación»).

Estas modificaciones no afectan al documento único.

6. Contenido de azúcar de las uvas y grado alcohólico volumétrico natural mínimo

Se modifica el capítulo I, sección VII, del pliego de condiciones de la denominación «Grignan-les-Adhémar» (Recogida, transporte y maduración de las uvas).

Habida cuenta de los niveles de maduración observados en esta zona meridional, se propone aumentar la riqueza en azúcares de las uvas para aumentar el grado alcohólico volumétrico natural mínimo al 12 % en el caso de los vinos tintos y al 11,5 % en el caso de los vinos rosados y blancos (en lugar del 11 %). Estas modificaciones se han incluido también en el documento único en la parte relativa a la descripción de los vinos.

En consecuencia, el contenido mínimo de azúcar de las uvas se ha elevado en el pliego de condiciones. Estas modificaciones no afectan al documento único.

7. Rendimiento

Se modifica el capítulo I, sección VIII, del pliego de condiciones de la denominación «Grignan-les-Adhémar» (Rendimientos).

El rendimiento máximo de los vinos se reduce de 60 a 58 hl/ha. Esta modificación se incluye también en el documento único en la sección relativa al rendimiento máximo.

El rendimiento anual de base de los vinos se incrementa de 45 a 48 hl/ha para los tintos y de 45 a 52 hl/ha para los rosados para permitir un aumento de la producción de tinto y rosado, respetando al mismo tiempo las características de la DOP. Los rendimientos anuales de base se mantienen en 52 hl/ha para los vinos blancos. Estas modificaciones no afectan al documento único.

8. Obligaciones de información y principales puntos objeto de control

Los capítulos II y III del pliego de condiciones de la denominación «Grignan-Les-Adhémar» se modifican en aras de la simplificación y para adecuarse al plan de control de la denominación, las modalidades de declaración de reivindicación, de envasado y de verificación de los puntos principales que deben controlarse para la producción de los vinos.

Esta adaptación del pliego de condiciones no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Grignan-les-Adhémar

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción de los vinos

1. Descripción analítica

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos de la denominación de origen «Grignan-les-Adhémar» son vinos tranquilos que pueden ser tintos, rosados o blancos. Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 % para los tintos y del 11,5 % para los blancos y rosados.

Tras la fermentación, los vinos presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a:

- Vinos blancos y rosados: 4 g/l
- Vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual al 14 %: 3 g/l
- Vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 14 %: 4 g/l

En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido de acidez volátil inferior o igual a:

- 18,37 miliequivalentes por litro en el caso de los vinos tintos. — 14,28 miliequivalentes por litro en el caso de los vinos blancos y rosados;

— Los vinos tintos presentan en la fase de envasado:

- un índice de polifenoles totales (DO 280 nm) igual o superior a 40;
- una intensidad colorante modificada (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) superior a 5;
- un contenido máximo de ácido málico de 0,4 gramos por litro.

Tras el enriquecimiento, estos vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total del 13 %.

Los demás criterios analíticos cumplen los valores de la normativa europea.

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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Descripción organoléptica

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Las características sensoriales del conjunto de estos productos los vinculan a la gran familia de los vinos del valle del Ródano ya que existen similitudes en los suelos y el encepamiento.

Sin embargo, los vinos tintos destacan por su singularidad, en particular gracias a la presencia de la variedad grenache N, que, implantada aquí en el límite de madurez, aporta finura, elegancia del afrutado y redondez. La variedad syrah N complementa el ensamblaje para garantizar la estructura tánica, la intensidad del color y la finura de los aromas vegetales y florales. Estos vinos tintos pueden consumirse jóvenes, aunque pueden conservarse debido a la proporción importante de la variedad syrah N para esta denominación de origen controlada de la parte meridional de los viñedos del valle del Ródano.

Los vinos rosados, obtenidos por prensada o sangrado, son afrutados y elegantes con un color que varía del rosa pálido al rojo claro. En boca se hacen evidentes su frescura y suavidad, dominando los aromas de frutos rojos.

Los vinos blancos proceden de un ensamblaje, por una parte, de variedades meridionales como bourboulenc B, grenache B o clairette B, y, por otra parte, de variedades más septentrionales como marsanne B, roussanne B o viognier B. Esta paleta de variedades permite múltiples combinaciones y ofrece vinos blancos secos que desarrollan una gran complejidad aromática (floral, afrutado, mineral, etc.) y una acidez en boca siempre contrarrestada por su redondez.

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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1.

Práctica de cultivo

Densidad de plantación

— Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. No pueden presentar una separación entre hileras superior a 2,50 metros.

— La separación entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a un metro ni superior a 1,50 metros.

Normas de poda.

Disposiciones generales:

— Las vides se podan en poda corta (en vaso, cordón de Royat), con un máximo de doce yemas francas por cepa.

- Durante el período de establecimiento del cordón de Royat, que se limita a dos años, se autoriza la poda Guyot.
- Para las parcelas plantadas a partir del 1 de agosto de 2022, la altura del cordón no excederá de 70 cm.

Disposiciones particulares:

- Las variedades viognier B y syrah N pueden también podarse en Guyot simple con un máximo de diez yemas francas en el sarmiento y un pulgar con un máximo de dos yemas francas.

Reglas de cultivo en espaldera

Las variedades marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N y viognier B se cultivan obligatoriamente en espaldera, con al menos un alambre portador y un nivel de alambres elevadores (cultivo en «espalderas elevadas»).

Se puede autorizar el riego.

2.

Práctica enológica específica

- Se autorizan técnicas sustractivas de enriquecimiento en los vinos tintos, siempre que no se supere una tasa de concentración del 10 %.
- Para la elaboración de vinos rosados, se autoriza la utilización de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, en las instalaciones del vinicultor, exclusivamente en el mosto procedente de la prensa y en una proporción no superior al 20 % del volumen total vinificado en las instalaciones de dicho operador y para la cosecha en cuestión.

Además de las disposiciones anteriores, 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 francés («Code rural et de la pêche maritime»).

5.2. Rendimientos máximos

1.

58 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La cosecha de las uvas, la vinificación y la elaboración de los vinos se realizan en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Drôme: Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colonselle, Donzère, Grignan, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Malataverne, Montségur-sur-Lauzon, Réauville, La Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Salles-sous-Bois, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Valaurie.

7. Variedades de uva de vinificación

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N - Monastrell

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Viognier B

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

8.1. Factores naturales y humanos que contribuyen al vínculo

Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica de la denominación «Grignan-les-Adhémar» está situada en el corazón del Drôme provenzal, que designa un territorio de transición y una intersección entre el Delfinado actual y Comtat, el Macizo Central y los Prealpes. Está situada en la orilla izquierda del Ródano, al sur de Montélimar, y al norte de Bollène, en el departamento de Drôme, y abarca el territorio de veintiún municipios comprendidos entre el Ródano, al oeste, y el Enclave des Papes, al este. El relieve presenta una alternancia de terrenos llanos y colinas pero con una altitud moderada de 200 metros de media.

El sustrato de toda la zona geográfica está constituido principalmente por las formaciones del Mioceno medio. Son, al este (municipios de Grignan y de Colonzelle), arenas margosas y margas de molasa denominadas «Molasas de Grignan». En el centro, estos depósitos helvéticos son sustituidos por las arenas y areniscas amarillentas (Saffres) de Valréas. Dan suelos arenosos ligeros más o menos profundos, pobres en reservas minerales.

Al sur, el municipio de La Baume-de-Transit se caracteriza por terrazas wurmianas con suelos arcillo-calcareos y pedregosos depositados por el río Aygues, mientras que al oeste se sitúan las terrazas fluviales del río Ródano.

Al norte, las terrazas fluviales más antiguas están adosadas a las colinas calcáreas que cierran el valle del Ródano y están cubiertas en parte por desprendimientos calcáreos procedentes de sus laderas. En estos territorios de suelos pobres y delgados predominaba la garriga (Bosque de Mattes). Fueron objeto de una colonización vitícola relativamente reciente, entre los años 1960 y 1970.

El clima general de este territorio marca una frontera. Es de tipo mediterráneo, que se degrada hacia el norte de la región coincidiendo con el límite septentrional de cultivo del olivo y de la variedad grenache N.

Las precipitaciones son irregulares con medias anuales que oscilan entre 700 y 1 000 milímetros.

Las suaves temperaturas se sitúan en torno a una media anual de 13 °C, con una insolación importante de aproximadamente 2 500 horas al año. La frecuencia del viento (sobre todo mistral) refuerza la aridez de las laderas destinadas a menudo al cultivo de la vid.

Este clima es, además, matizado por influencias continentales, debidas a una serie de colinas que forman una barrera en el valle del Ródano, lo que se traduce en inviernos más rigurosos.

La implantación del viñedo en este límite climático implica situaciones locales diferentes en función de las condiciones altitudinales y topográficas.

Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

Entre los numerosos vestigios romanos que atestiguan la presencia de la vid y del vino en esta región, el descubrimiento en 1983 de una importante explotación vitícola en el municipio de Donzère, en el corazón de este territorio, es sin duda un elemento esencial de la prestigiosa historia del viñedo local.

Desde sus orígenes más antiguos, este viñedo no ha dejado de prosperar. En 1850, su superficie total alcanzó las 2 500 hectáreas. Sin embargo, al igual que los demás viñedos franceses, sufrió de lleno la crisis de la filoxera de 1885. A pesar de esta relativa desafección de la vid, un núcleo de viticultores dinámicos y fieles a las tradiciones vitivinícolas de la región se orientó hacia la viticultura de calidad.

Así, en 1962 se presentó una solicitud al «Institut national de l'origine et de la qualité» (Instituto Nacional de Origen y Calidad) para el reconocimiento de los vinos de la región con la denominación de origen «vino delimitado de calidad superior "Coteaux du Tricastin"».

Esta solicitud fue aceptada oficialmente por la Orden de 13 de marzo de 1964, que define las condiciones de producción.

Diez años después, los productores afinan su encepamiento en consonancia con las situaciones vitícolas, adaptan y mejoran las técnicas de producción y obtienen el reconocimiento de la denominación de origen controlada el 27 de julio de 1973.

Las décadas de 1970 y 1980 marcaron una renovación del viñedo y un rápido aumento de la producción, que pasó, entre 1976 y 1983, de 53 000 hectolitros a 78 000 hectolitros.

El cambio de nombre de la denominación de origen controlada de «Coteaux du Tricastin» a «Grignan-les-Adhémar», solicitado desde hace tiempo por los productores, se formalizó, mediante decreto, el 16 de noviembre de 2010.

En 2010, el viñedo cubre 2 600 hectáreas con una producción media de 55 000 hectolitros repartidos entre unas cuarenta bodegas particulares y doce bodegas cooperativas. Los vinos de la denominación de origen controlada «Grignan-les-Adhémar» existen en los tres colores, aunque la mayor parte del volumen elaborado, alrededor del 75 % de la producción de 2008, corresponde a vinos tintos.

Las plantaciones recientes tienden a desarrollar progresivamente la producción de vinos blancos secos, que representan, también en 2008, el 7 % del total producido.

8.2. *Interacciones causales*

Entre el Delfinado y la Provenza, en la orilla izquierda del Ródano, se implantó un viñedo que se beneficiaba de las influencias mediterráneas del Drôme provenzal. Este viñedo está compuesto por variedades a menudo meridionales, implantadas en el límite de madurez, y que expresan una originalidad particular vinculada a las implantaciones mantenidas por los productores que privilegian las altitudes medias y las exposiciones más soleadas.

El antiquísimo origen de este viñedo y, sobre todo, de los conocimientos relacionados con la vinificación ha quedado demostrado desde la Galia prerromana gracias al descubrimiento de una de las más antiguas «villas vinícolas» del mundo antiguo.

Este saber hacer se ha transmitido a lo largo de la historia en todo el territorio de los Tricastins y las sucesivas generaciones de productores han sabido mantener el viñedo a pesar de las graves amenazas sufridas. Entre ellas, la filoxera ha hecho emerger a los sindicatos de productores que han aprendido a imponerse normas comunes que permiten desarrollar una producción de calidad.

Los progresos de esta colaboración se vieron premiados por el reconocimiento sucesivo de los vinos procedentes de este viñedo como denominación de origen vino delimitado de calidad superior y posteriormente como denominación de origen controlada «Coteaux du Tricastin», en un período en el que las exigencias de la solicitud podían, sin embargo, justificar la intensificación de la producción más que la elección de la calidad vinculada al origen.

Todos los vinos se producen con cosechas de uvas procedentes de parcelas cuidadosamente seleccionadas y del ensamblado de diferentes variedades plantadas en parcelas en suelos pobres, a menudo filtrantes y cálidos. Estas características confieren su originalidad a los vinos tintos, que son suaves, afrutados y no obstante robustos, y confieren a los vinos blancos secos, típicos por su carácter meridional, una amplia paleta aromática; los vinos rosados son similares a los tintos: suaves y afrutados.

La calidad y la reputación de estos vinos es reconocida desde hace mucho tiempo, aunque su identidad haya fluctuado a lo largo del tiempo al hilo de nombres imprecisos que destacan el nombre de un municipio particular o el de la región.

En 2010, siguiendo el deseo expresado por los productores desde hacía varios años, el nombre de la denominación de origen controlada se modificó a «Grignan-les-Adhémar», resaltando el vínculo entre el corazón geográfico de este territorio y los vinos en el municipio de Grignan, cuya historia está relacionada con la familia de los «Adhémar de Grignan». En efecto, François de Castellane Adhémar, conde de Grignan, gobernador de Provenza en el siglo XVII y esposo desde 1669 de la hija de Madame de Sevigné, ha contribuido a hacer indisociables el apellido de su familia y el nombre del municipio de Grignan.

En la *Histoire naturelle de la province de Dauphiné* escrita por Faujas de Saint-Fonds en 1781, se mencionan los famosos vinos, conocidos como «vinos de Donzère», producidos en el municipio epónimo: «los lugares más famosos son Roussette, Suel, Figerasse y Javalin, que forman varias riberas, de aproximadamente media legua de extensión, en un suelo en el que las piedras y los cantos rodados son abundantes». Y más adelante: «La llanura de Grès [...] produce también buenos vinos, al igual que las zonas de Opplias, Borillon y Lerminas, cuyo vino debe rebajarse con el de Grès». Más adelante, se indica que estos vinos ya son reconocidos y apreciados fuera de la zona geográfica y, en ocasiones, mucho más allá: «Los vinos de Donzère se exportan a París, Lyon, Grenoble, Velay y Vivarais; no temen el viaje por mar, ya que se han enviado a Constantinopla, donde han tenido mucho éxito». En esta misma obra, el autor considera que las variedades plantadas entonces (Clairette, Picardan, Rosani) «producen un vino blanco delicioso».

En 1896, un folleto sobre el viñedo de Château-Bizard, situado en Allan, coloca los vinos procedentes de los municipios de Allan, Roussas y La Garde-Adhémar al mismo nivel que los demás vinos denominados de «la» ribera del Ródano. Los vinos del municipio de Allan también se citan en la topografía de los viñedos franceses de Jullien (1822). El autor los clasifica inmediatamente después de «Ermitage» y «Côte-Rôtie». En el tratado de viticultura de G. Foex (1895), en la página 811, el autor evoca el viñedo de Allan y establece analogías entre el vino originario de este viñedo y el de «Châteauneuf-du-Pape».

El municipio de Grignan, corazón geográfico de la denominación de origen controlada, citado con mucha frecuencia en la historia de este viñedo, ha reconquistado su notoriedad vitícola gracias a los esfuerzos cualitativos realizados por los productores. Esto se refleja, en particular, en los numerosos actos que se celebran en ella y en la implantación en este territorio de la Casa de los vinos de «Grignan-les-Adhémar».

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

Marco jurídico:

Legislación nacional

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 relativa a la vinificación y elaboración de los vinos, se compone del territorio de los siguientes municipios:

- Departamento de Ardèche: Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Larnas, Ruoms, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignières, Viviers;
- Departamento de Drôme: Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyrolles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Le Pègue, Piégon, Pierrelatte, Les Pilles, Le Poët-Laval, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort-en-Valdaine, Rochebude, Rousset-les-Vignes, Salettes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Sainte-Jalle, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teysnières, La Touche, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc, Vinsobres;
- Departamento de Gard: Pont-Saint-Esprit, Saint-Paulet-de-Caisson;
- Departamento de Vaucluse: Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Montdragon, Mornas, Puyméras, Rasteau, Richerenche, Roaix, Sablet, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Travaillan, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Villedieu, Violès, Visan.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos que se benefician de la denominación de origen controlada puede especificar la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône» según las condiciones especificadas en el acuerdo firmado entre los diferentes organismos de defensa y gestión interesados.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f57bb70c-e0a8-44c0-bc75-3aeca81c658d

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 49/12)

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

«Cabernet d'Anjou»

PDO-FR-A1005-AM02

Fecha de la comunicación: 11.11.2022

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.

Esto no afecta al perímetro de la zona geográfica delimitada.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. Superficie parcelaria delimitada

Se han añadido las fechas de aprobación, por la autoridad nacional competente, de una modificación de la superficie parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la producción de la denominación de origen protegida en cuestión.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. Separación entre las cepas

La distancia mínima entre las cepas de una misma hilera 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.

4. 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.

5. Vínculo

Se modifica el vínculo, haciendo referencia al año 2021 en vez de 2018 y ajustando el número de municipios tras la fusión de algunos de ellos.

Se modifica el punto 8 del documento único.

6. Medidas transitorias

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

Se ha añadido una medida transitoria como consecuencia de la nueva delimitación parcelaria en algunos municipios.

No se modifica el documento único.

7. Etiquetado

Las normas de etiquetado se han concretado y armonizado a nivel de las denominaciones de la zona Anjou Saumur en el Valle del Loira. Esta modificación es meramente de redacción.

Se modifica el punto 9 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.

9. Modificaciones de redacción

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

Estas modificaciones no implican una modificación del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO**1. Nombre(s)**

Cabernet d'Anjou

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP: Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino (vinos)**BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA**

Se trata de vinos rosados tranquilos, con las siguientes características analíticas: Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %. El contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) después de la fermentación es igual o superior a 10 gramos por litro. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total no supera el 13 %, después de la fermentación. Los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE, si bien todo lote de vino no envasado que pueda optar a la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) debe presentar una acidez volátil inferior o igual a 10,2 miliequivalentes por litro. Los vinos presentan azúcares fermentables y un nivel de dulzor más o menos significativo. Su expresión aromática intensa pone de manifiesto la especificidad de las variedades utilizadas. No obstante, el carácter afrutado es ineludible (melocotón, fresa, cítricos, etc.). Se caracterizan por un sabio equilibrio en boca, entre frescura y redondez. Su persistencia aromática es intensa.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Densidad de plantación: Separación

Práctica de cultivo

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre hileras no superará los 2,50 m, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de 0,90 m.

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, podrán acogerse, a efectos de la cosecha, a la DOC, siempre y cuando se respeten las disposiciones relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el presente 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.

2. Normas de poda

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 cepa, siempre que en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados) el número de ramificaciones fructíferas del año por cepa sea inferior o igual a doce.

3. Riego

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

4. Práctica enológica específica

Se prohíbe la utilización de carbones enológicos, solos o mezclados en preparaciones.

Se prohíbe el uso de trozos de madera.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos no superará el 13 %.

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

5. *Altura del follaje y espaldera*

Práctica de cultivo

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, y el alambre superior tendrá una altura mínima de 1,85 metros sobre el suelo.

5.2. **Rendimientos máximos**

1. 69 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Todas las etapas de la producción de los vinos que puedan optar a la denominación de origen controlada «Cabernet d'Anjou» tendrán lugar en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio, de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2021, de los municipios siguientes:

- departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (únicamente el territorio del municipio delegado de Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (únicamente el territorio de los municipios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde y del antiguo municipio de Thouars), Tourtenay y Val en Vignes (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay y Saint-Pierre-à-Champ);
- departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (únicamente el territorio de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire y Vauchréétien), Brossay, Cernusson, Chalennes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux, La Jumelière y Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies y Le Thoureil), Huillé-Lézigné (únicamente el territorio del municipio delegado de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (únicamente el territorio del antiguo municipio de Ingrandes), Jarzé Villages (únicamente el territorio del municipio delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (únicamente el territorio de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine y Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (únicamente el territorio del municipio delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré y La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (únicamente el territorio del municipio delegado de Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Mélaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, 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**

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

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

8.1.

1. Datos de la zona geográfica

a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica se extiende por dos grandes conjuntos geológicos en los que el viñedo ocupa principalmente las cuencas de los ríos y algunas mesetas: al oeste, el basamento precámbrico-paleozoico está unido al macizo Armoricano; al este, el sustrato mesozoico-cenozoico de la cuenca parisina recubre el antiguo basamento. Esta particularidad geológica marca la diferencia entre la parte occidental de la zona geográfica, caracterizada por la presencia de esquisto, especialmente pizarroso, y conocida localmente como «Anjou noir», y la parte oriental de la zona geográfica, donde destaca la toba calcárea (Saumur), denominada localmente «Anjou blanc».

Asociada históricamente a la antigua provincia de Anjou, la zona geográfica abarca fundamentalmente (a fecha de 2021) la mitad meridional del departamento de Maine-et-Loire (sesenta y ocho municipios), así como las franjas septentrionales de los departamentos de Deux-Sèvres (once municipios) y Vienne (nueve municipios).

Los suelos de las parcelas delimitadas para la cosecha de las uvas son el resultado de diferentes formaciones geológicas. A pesar de ser muy diferentes entre sí, en general se trata de suelos pobres y con reservas hídricas moderadas. Se caracterizan también por su buen comportamiento térmico.

La zona geográfica goza de un clima oceánico templado con variaciones de temperatura poco acusadas, debido, en parte, a la relativa proximidad del océano Atlántico y, en parte, a la función de regulación térmica que ejercen el Loira y sus afluentes, pero también debido a la plantación del viñedo en colina. Por no mencionar la suavidad del clima angevino, conocida como «douceur angevine», cuya realidad se comprueba especialmente a lo largo del invierno, la prolongada primavera y el otoño, mientras que en verano son frecuentes los períodos de calor intenso. Las elevaciones con orientación noroeste/sudeste ofrecen protección frente a los vientos del oeste cargados de humedad. Así pues, la zona geográfica, en la que se produce el efecto de *foehn* debido al mayor relieve de las regiones de Cholet y Mauge, se mantiene al abrigo de la humedad oceánica y cuenta con escasas precipitaciones. En efecto, las precipitaciones anuales son de 585 milímetros, mientras que en la región de Cholet alcanzan casi 800 milímetros.

b) Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

Ya desde el siglo I d. C. se tiene constancia de la existencia —de forma ininterrumpida— de una región vinícola en Anjou. Es una zona propicia para el cultivo de la vid, como se aprecia en estas líneas de un poema de Apolonio (siglo VI): «No lejos de Bretaña se encuentra una ciudad situada sobre un peñasco, rica en frutos de Ceres y Baco, cuyo nombre, Andégave (Angers), es de origen griego». Si bien el viñedo angevino se desarrolla durante toda la Edad Media, bajo los auspicios de los monasterios a orillas mismas del Loira y en torno a Angers, adquiere su fama principalmente entre los siglos XII y XIII. Gracias a la influencia del reino de Enrique II y Leonor de Aquitania, el «vino de Anjou» empieza a estar presente en las mejores mesas.

A partir del siglo XVI, se observa un notable desarrollo de la producción debido a la llegada de intermediarios neerlandeses en busca de vinos para su país y sus colonias. Tales eran las cantidades que adquirirían los neerlandeses y tan floreciente era el comercio en el siglo XVIII que, para favorecer el transporte, se canaliza el río Layon, que atraviesa la zona geográfica. Sin embargo, el gran renombre de los «vinos de Anjou» suscita la codicia, y se crean entonces numerosos impuestos (*droit de cloison*, *droit de boîte*, *droit d'appetissement*, *droit de huitième*, *droit de passe-debout*, etc.) con consecuencias nefastas para el comercio. La devastación causada por las guerras de la Vendée termina de arruinar el viñedo. No obstante, en el siglo XIX se recupera la prosperidad. En 1881, el viñedo abarca una superficie de 45 000 hectáreas, de las que 10 000 subsisten aún en 1893, tras la plaga de la filoxera.

8.2.

Anjou debe su reputación fundamentalmente a la producción de vinos blancos a partir de la variedad *chenin* B. Ahora bien, tras la plaga de la filoxera, se produce un auge de las plantaciones de la variedad *cabernet franc* N y, un poco más tarde, de la variedad *cabernet-sauvignon* N. La primera etapa de la transformación de la región vinícola angevina tiene lugar a principios del siglo XX, cuando la vinificación se orienta fundamentalmente a la elaboración de «rouget» (denominación local para un vino ligero consumido en bares). Asociados a las variedades *grolleau* N y *grolleau gris* G,

que dan vinos «tintillos» y con poco color, como complemento a las variedades *gamay N* y *pineau d'Aunis N*, contribuyen al desarrollo de una producción significativa de vinos rosados emblemáticos, conocidos y reconocidos con las denominaciones de origen controladas «Cabernet d'Anjou» y «Rosé d'Anjou». La segunda etapa de la transformación se debe a la experiencia adquirida por los productores respecto de la gestión de estas variedades. La observación y el análisis de la adecuación óptima entre la variedad y las zonas de plantación, la apreciación del potencial de la cosecha y el control de las técnicas de vinificación llevan al desarrollo de la producción de vinos tintos a partir de la década de los años sesenta del siglo pasado.

2. Datos sobre la calidad y las características de los productos

Los vinos rosados contienen azúcares fermentables y presentan un dulzor más o menos significativo. Su expresión aromática intensa pone de manifiesto, en cada vino, la especificidad de las variedades con las que se ha elaborado. No obstante, el carácter afrutado es ineludible (melocotón, fresa, cítricos, etc.). Se caracterizan por un sabio equilibrio en boca, entre frescura y redondez. Su persistencia aromática es intensa.

3. Interacciones causales

El hecho de tratarse de un viñedo septentrional enclavado en un paisaje particular con una climatología suave y una geología y una edafología originales confiere a los vinos una identidad gustativa que se expresa en su frescura.

La diversidad de situaciones vitícolas, con condiciones geoedafológicas variadas, ha brindado a los productores la posibilidad de encontrar para cada una de las variedades elegidas sus condiciones óptimas de expresión. Gracias a la observación y el análisis del comportamiento de sus vides, los viticultores pueden determinar la implantación adecuada del viñedo. Mientras que las variedades *grolleau N*, *grolleau gris G* o *pineau d'Aunis N* colonizan las colinas y las llanuras de arena y grava en beneficio de la producción de vinos rosados afrutados, las variedades *cabernet franc N* y *cabernet-sauvignon N* aprecian los suelos poco profundos o pardos y con un suministro de agua regulada para la producción de vinos rosados redondos y con buena persistencia aromática.

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 y la elaboración de los vinos que pueden optar a la denominación de origen controlada «Cabernet d'Anjou», está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021, que se indican a continuación:

- departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil,
- departamento de Loira Atlántico: Ancenis-Saint-Géréon (únicamente el territorio del antiguo municipio de Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (únicamente el territorio del municipio delegado de Anetz) y Vallet;
- departamento de Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (antiguo territorio del municipio delegado de Saint-Laurent-des-Autels) y Saint-Martin-du-Fouilloux.

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La denominación de origen controlada puede completarse con la mención «primeur» o «nouveau», de acuerdo con las disposiciones establecidas en el pliego de condiciones.

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, ni en grosor, el doble de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con la denominación geográfica «Val de Loire» según las normas establecidas en el pliego de condiciones. Las dimensiones de los caracteres de la denominación geográfica «Val de Loire» no excederán, ni en altura, ni en anchura, dos tercios de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Los vinos con la mención «primeur» o «nouveau» se presentarán obligatoriamente con la indicación de la añada.

En el etiquetado de los vinos podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que se trate de un lugar registrado en el catastro y que figure en la declaración de cosecha. El nombre del lugar registrado en el catastro se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni en anchura, la mitad de las dimensiones 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-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8

Publicación de una comunicación relativa a 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 49/13)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Anjou»

PDO-FR-A0820-AM03

Fecha de comunicación: 11.11.2022

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.

Esta actualización no tiene incidencia alguna sobre el perímetro de la zona geográfica delimitada.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. Zona parcelaria delimitada

Se ha añadido la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de una modificación de la superficie parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar las parcelas de la zona geográfica de producción aptas para la producción de la denominación de origen protegida en cuestión.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. Ensamblaje

Se han modificado las normas de ensamblaje de los vinos tintos de las variedades accesorias grolleau y pineau d'Aunis, en aras de dar prioridad a la variedad grolleau, que presenta características interesantes, sobre todo en el contexto del cambio climático.

No se modifica el documento único.

4. Separación entre las cepas

La separación mínima entre las cepas de una misma hilera se ha reducido de 1 m a 0,90 m.

El objetivo de esta modificación es permitir un aumento de la densidad de plantación de las vides, sin cambiar la separación entre hileras.

Asimismo, se ha añadido una disposición especial para las viñas situadas en pendientes superiores al 10 %, para las que se permite una separación mínima entre cepas de 0,80 m.

Esta adición pretende tener en cuenta el caso particular de las vides plantadas en pendientes pronunciadas, que requieren disposiciones especiales durante la plantación (plantación paralela a la pendiente, en lugar de perpendicular a ella).

Se modifica el punto 5 del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

5. Poda

Se han armonizado las normas de poda para las denominaciones de la zona de Anjou-Saumur, en el Valle del Loira.

Esta armonización tiene por objeto garantizar un mejor conocimiento de dichas normas por parte de los operadores y la simplificación del control. Asimismo, esta modificación introduce una capacidad de adaptación de los viticultores con respecto a los episodios de heladas, que son cada vez más tardíos.

Se modifica el punto 5 del documento único.

6. Carbones enológicos

Se ha suprimido la prohibición de utilizar carbón con fines enológicos para los vinos espumosos rosados.

Se ha suprimido también la prohibición de utilizar trozos de madera durante la vinificación para los vinos espumosos blancos y rosados.

Sendas modificaciones permitirán, en caso necesario, tratar ciertas contaminaciones y mejorar la estructura de los vinos de base destinados a una segunda fermentación en botella.

Se modifica el punto 5 del documento único.

7. Vínculo

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 las fusiones de municipios

Se modifica el punto 8 del documento único.

8. Medidas transitorias

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

Se ha añadido una medida transitoria tras la nueva delimitación de parcelas en algunos municipios.

No se modifica el documento único.

9. Etiquetado

Las normas de etiquetado se han aclarado y armonizado para las denominaciones de la zona de Anjou-Saumur, en el Valle del Loira. Esta modificación es meramente de redacción.

Se modifica el punto 9 del documento único.

10. 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.

11. Modificaciones de la redacción

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

Esto no implica una modificación del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO**1. Nombre(s)**

Anjou

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vinos tranquilos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se caracterizan por lo siguiente: — un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %; — en el caso de los vinos secos, un contenido de azúcares fermentables después de la fermentación igual o inferior a 3 g/l, que podrá aumentarse hasta un máximo de 8 g/l si la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no es inferior en más de 2 g/l al contenido de azúcares fermentables. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 12,5 %. Los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE. Los vinos tranquilos blancos son generalmente vinos secos, pero en ocasiones pueden contener azúcares fermentables y describirse como «semiseco», «semidulce» o «dulce». Su expresión aromática es generalmente intensa, con aromas florales (espino blanco, lila, tila, verbena, manzanilla, etc.) y notas más afrutadas (cítricos, ciruela, pera, frutos secos, etc.). En boca son redondos y amplios, terminando con una sensación de frescor y delicadeza.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)	9,5
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Vinos tintos tranquilos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos presentan: — un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %; — un contenido de azúcares fermentables después de la fermentación igual o inferior a 3 g/l; — en el caso de los vinos susceptibles de acogerse a la indicación «gamay», completada con la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo), un contenido de azúcares fermentables tras la fermentación inferior o igual a 2 g/l. La fermentación maloláctica debe completarse obligatoriamente para los vinos tintos. Los vinos tintos destinados a ser comercializados a granel o en la fase de envasado tienen un contenido de ácido málico igual o inferior a 0,4 g/l. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 12,5 %. Los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE, si bien todo lote de vino no envasado que pueda optar a la indicación «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) debe presentar una acidez volátil igual o inferior a 10,2 miliequivalentes por litro. Los vinos tintos deben someterse a crianza, como mínimo, hasta el 15 de enero del año siguiente al de la vendimia. Los vinos tranquilos tintos presentan una gran estructura tánica. Su expresión aromática es bastante intensa, con notas de frutos rojos. La estructura está presente, pero debe dominar la ligereza. Se trata de vinos delicados que deben consumirse en los tres años siguientes a la cosecha. Los vinos tintos con la mención «gamay» son frescos, vivos y redondos. Desarrollan aromas característicos, muy a menudo afrutados. Normalmente deben apreciarse en su juventud.

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

3. *Vinos espumosos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos espumosos son blancos o rosados. Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos blancos y rosados presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %. Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos que no hayan sufrido ningún enriquecimiento deberán tener un grado alcohólico volumétrico adquirido máximo del 12 %. Los vinos de base que no hayan sufrido ningún enriquecimiento presentan, después de la fermentación, un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 24 gramos por litro. Los vinos de base enriquecidos presentan, después de la fermentación, un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 5 gramos por litro. Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos blancos y rosados, que hayan sufrido un enriquecimiento, no deberán superar el grado alcohólico volumétrico total del 11,6 %. Tras la formación de espuma y antes de la adición de licor de expedición, los vinos no deberán superar después del enriquecimiento el grado alcohólico volumétrico total del 13 %. Los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE. Los vinos espumosos son blancos o rosados. Se caracterizan por su delicadeza, presente no solo en el desprendimiento de gas, sino también en la expresión aromática y la estructura en boca.

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

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. *Densidad de plantación: Separación*

Práctica de cultivo

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre hileras no superará los 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 %, podrán acogerse, a efectos de la cosecha, a la DOC.

Las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, podrán acogerse, a efectos de la cosecha, a la DOC, siempre y cuando se respeten las disposiciones relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el presente 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.

2. Normas de poda

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta, larga o mixta:

- Vinos tranquilos blancos (todas las variedades de uva) y vinos tranquilos tintos (variedades cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N y pineau d'Aunis N): Las vides se podan con un máximo de doce yemas francas por cepa. Las vides se pueden podar con dos yemas francas suplementarias por cepa, siempre que, en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados), el número de ramificaciones fructíferas del año por cepa sea inferior o igual a doce.
- Vinos tintos tranquilos (variedad grolleau N): Las vides se podan con un máximo de diez yemas francas por cepa. Las vides se pueden podar con dos yemas francas suplementarias por cepa, siempre que, en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados), el número de ramificaciones fructíferas del año por cepa sea inferior o igual a doce.
- Vinos espumosos blancos y rosados (variedades chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N y pineau d'Aunis N): Las vides se podan con un máximo de doce yemas francas por cepa.

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

3. Normas de poda

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta, larga o mixta:

- Vinos espumosos blancos y rosados (variedades cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B y sauvignon B): Las vides se podan con un máximo de catorce yemas francas por cepa.

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

4. Riego

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

5. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

En el caso de los vinos tintos, se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento y se fija en el 10 % el porcentaje máximo de concentración parcial con respecto a los volúmenes utilizados.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos tranquilos no debe superar el 12,5 %.

Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos blancos y rosados, que hayan sufrido un enriquecimiento presentan un contenido de azúcares fermentables igual o inferior a 5 g/l y un grado alcohólico volumétrico total igual o inferior a 11,6 %.

6. Utilización de trozos de madera

Práctica enológica específica

En el caso de los vinos tranquilos blancos, está prohibida la utilización de trozos de madera.

En el caso de los vinos tintos y de los vinos espumosos, se prohíbe la utilización de trozos de madera, excepto durante la vinificación.

Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos rosados pueden obtenerse a partir de la maceración o el sangrado.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el código rural y de pesca marítima.

7. *Altura de follaje y cultivo en espaldera*

Práctica de cultivo

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 y el alambre superior tendrá una altura mínima de 1,85 metros sobre el suelo.

5.2. Rendimientos máximos

1. *Vinos tranquilos blancos*

65 hectolitros por hectárea

2. *Vinos tintos tranquilos*

65 hectolitros por hectárea

3. *Vinos espumosos blancos y rosados*

76 hectolitros por hectárea

4. *Indicación «gamay»*

72 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

a) Todas las etapas de la producción de los vinos que puedan optar a las denominaciones de origen controladas «Anjou», «Cabernet d'Anjou» y «Rosé d'Anjou» tienen lugar en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio, de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2021, de los municipios siguientes:

- departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde y del antiguo municipio de Thouars), Tourtenay y Val en Vignes (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay y Saint-Pierre-à-Champ);
- departamento de Maine y Loira: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire y Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Chanzeaux, La Jumelière y Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénéé, Dénézé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies y Le Thoureil), Huillé-Lézigné (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Ingrandes), Jarzé Villages (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye,

Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine y Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré y La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, 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).

- b) Todas las etapas de la producción de los vinos que puedan optar a la indicación «gamay» tendrán lugar en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio, de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2021, de los municipios siguientes:

- departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde y del antiguo municipio de Thouars) y Val en Vignes (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay y Saint-Pierre-à-Champ);

- departamento de Maine y Loira: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire y Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Chanzeaux, La Jumellière y Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénézé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon y Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies y Le Thoueil), Huillé-Lézigné (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipios de Ingrandes), Jarzé Villages (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine y Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (solo la parte correspondiente al territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré y La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon y Varennes-sur-Loire.

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

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

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

8.1. Vinos tranquilos

La zona geográfica se extiende por dos grandes conjuntos geológicos en los que el viñedo ocupa principalmente las cuencas de los ríos y algunas mesetas: al oeste, el basamento precámbrico-paleozoico está unido al macizo Armoricano; al este, el sustrato mesozoico-cenozoico de la cuenca parisina recubre el antiguo basamento. Esta particularidad geológica marca la diferencia entre la parte occidental de la zona geográfica, caracterizada por la presencia de esquisto, especialmente pizarroso, y conocida localmente como «Anjou noir», y la parte oriental de la zona geográfica, donde destaca la toba calcárea (Saumur), denominada localmente «Anjou blanc».

Asociada históricamente a la antigua provincia de Anjou, la zona geográfica abarca fundamentalmente (a fecha de 2021) la mitad meridional del departamento de Maine y Loira (sesenta y ocho municipios), así como las franjas septentrionales de los departamentos de Deux-Sèvres (once municipios) y Vienne (nueve municipios). En el norte del departamento de Maine-et-Loire subsisten algunos islotes, testimonio de una época en que las viñas se encontraban en todo el departamento.

Los suelos de las parcelas delimitadas para la cosecha de las uvas son el resultado de diferentes formaciones geológicas. A pesar de ser muy diferentes entre sí, en general se trata de suelos pobres y con reservas hídricas moderadas. Se caracterizan también por su buen comportamiento térmico.

La zona geográfica goza de un clima oceánico templado con variaciones de temperatura poco acusadas, debido, en parte, a la relativa proximidad del océano Atlántico y, en parte, a la función de regulación térmica que ejercen el Loira y sus afluentes, pero también debido a la plantación del viñedo en colina. Por no mencionar la suavidad del clima angevino, conocida como «douceur angevine», cuya realidad se comprueba especialmente a lo largo del invierno, la prolongada primavera y el otoño, mientras que en verano son frecuentes los períodos de calor intenso. Las elevaciones con orientación noroeste/sudeste ofrecen protección frente a los vientos del oeste cargados de humedad. Así pues, la zona geográfica, en la que se produce el efecto de foehn debido al mayor relieve de las regiones de Cholet y Mauge, se mantiene al abrigo de la humedad oceánica y cuenta con escasas precipitaciones. En efecto, las precipitaciones anuales son de 585 milímetros, mientras que en la región de Cholet alcanzan casi 800 milímetros.

Ya desde el siglo I d. C. se tiene constancia de la existencia —de forma ininterrumpida— de una región vinícola en Anjou. Es una zona propicia para el cultivo de la vid, como se aprecia en estas líneas de un poema de Apolonio (siglo VI): «No lejos de Bretaña se encuentra una ciudad situada sobre un peñasco, rica en frutos de Ceres y Baco, cuyo nombre, Andégave (Angers), es de origen griego». Si bien el viñedo angevino se desarrolla durante toda la Edad Media, bajo los auspicios de los monasterios a orillas mismas del Loira y en torno a Angers, adquiere su fama principalmente entre los siglos XII y XIII. Gracias a la influencia del reino de Enrique II y Leonor de Aquitania, el «vino de Anjou» empieza a estar presente en las mejores mesas.

A partir del siglo XVI, se observa un notable desarrollo de la producción debido a la llegada de intermediarios neerlandeses en busca de vinos para su país y sus colonias. Tales eran las cantidades que adquirirían los neerlandeses y tan floreciente era el comercio en el siglo XVIII que, para favorecer el transporte, se canaliza el río Layon, que atraviesa la zona geográfica. Sin embargo, el gran renombre de los «vinos de Anjou» suscita la codicia, y se crean entonces numerosos impuestos (droit de cloison, droit de boîte, droit d'appetissement, droit de huitième, droit de passe-debout, etc.) con consecuencias nefastas para el comercio. La devastación causada por las guerras de la Vendée termina de arruinar el viñedo. No obstante, en el siglo XIX se recupera la prosperidad. En 1881, el viñedo abarca una superficie de 45 000 hectáreas, de las que 10 000 subsisten aún en 1893, tras la plaga de la filoxera.

Anjou debe su reputación fundamentalmente a la producción de vinos blancos a partir de la variedad chenin B. Ahora bien, tras la plaga de la filoxera, se produce un auge de las plantaciones de la variedad cabernet franc N y, un poco más tarde, de la variedad cabernet-sauvignon N. La primera etapa de la transformación de la región vinícola angevina tiene lugar a principios del siglo XX, cuando la vinificación se orienta fundamentalmente a la elaboración de «rouget» (denominación local para un vino ligero consumido en bares). La segunda etapa de la transformación se debe a la experiencia adquirida por los productores respecto de la gestión de estas variedades.

8.2. Vinos tranquilos

La observación y el análisis de la adecuación óptima entre la variedad y las zonas de plantación, la apreciación del potencial de la cosecha y el control de las técnicas de vinificación llevan al desarrollo de la producción de vinos tintos a partir de la década de los años sesenta del siglo pasado.

La producción de vinos tranquilos con la denominación de origen controlada «Anjou» consta de vinos blancos, rosados y tintos.

Los vinos blancos son generalmente vinos secos, pero en ocasiones pueden contener azúcares fermentables y describirse como «semiseco», «semidulce» o «dulce». Su expresión aromática es generalmente intensa, con aromas florales (espino blanco, lila, tila, verbena, manzanilla, etc.) y notas más afrutadas (cítricos, ciruela, pera, frutos secos, etc.). En boca son redondos y amplios, terminando con una sensación de frescor y delicadeza.

Los vinos tintos presentan una buena estructura tánica. Su expresión aromática es bastante intensa, con notas de frutos rojos. La estructura está presente, pero debe dominar la ligereza. Se trata de vinos delicados que deben consumirse en los tres años siguientes a la cosecha.

Los vinos tintos con la mención «gamay» son frescos, vivos y redondos. Desarrollan aromas característicos, muy a menudo afrutados. Normalmente deben apreciarse en su juventud.

El hecho de tratarse de un viñedo septentrional enclavado en un paisaje particular con una climatología suave y una geología y una edafología originales confiere a los vinos una identidad gustativa que se expresa en su frescura.

La diversidad de situaciones vitícolas, con condiciones geoedafológicas variadas, ha brindado a los productores la posibilidad de encontrar para cada una de las variedades elegidas sus condiciones óptimas de expresión. Gracias a la observación y el análisis del comportamiento de sus vides, los viticultores pueden determinar la implantación adecuada del viñedo. De este modo, si el conjunto angevino permite a la variedad chenin B expresar sus características principales en el vino blanco seco, las laderas soleadas y orientadas al mediodía le permiten expresar la complejidad de un vino con mayor grado de madurez y, si las condiciones meteorológicas del otoño son favorables, puede dar lugar a vinos «semidulces» o «dulces».

Asimismo, mientras que las variedades grolleau N, grolleau gris G o pineau d'Aunis N colonizan las colinas y las llanuras de arena y grava en beneficio de la producción de vinos rosados afrutados, las variedades cabernet franc N y cabernet-sauvignon N aprecian los suelos poco profundos o pardos y con un suministro de agua regulada para la producción de vinos rosados redondos y con buena persistencia aromática, o para la producción de vinos tintos cuya ligera rusticidad se ve afinada por un período corto de crianza, como se establece en el pliego de condiciones.

Por último, la implantación de la variedad gamay N favorece las parcelas con suelos desarrollados sobre las rocas precámbricas en el corazón del «Anjou noir», excluyendo todas las situaciones del «Anjou blanc», tal como demuestra la unidad geográfica definida de manera más específica en el pliego de condiciones para los vinos tintos con la indicación «gamay» en la zona geográfica.

Los conocimientos técnicos de los productores, adquiridos a partir de la experiencia de varias generaciones, se expresan también en la elección de las vías técnicas de elaboración y de las combinaciones de variedades, en función del objetivo de producción y de la añada. La diversidad de la producción es una ventaja para ganar mercados diferentes. No solo a nivel nacional, donde los vinos son especialmente apreciados por los habitantes de la ciudad de Angers y su zona circundante o de las regiones francesas de Bretaña y Normandía, sino también fuera de las fronteras nacionales, los vinos con las denominaciones de origen controladas «Anjou», «Cabernet d'Anjou» y «Rosé d'Anjou», contribuyen de forma no despreciable a que el valle del Loira sea la séptima región exportadora de Francia.

8.3. Vinos espumosos

La producción de vinos espumosos se basa en la producción histórica de vinos tranquilos blancos. Desde el siglo XV, los productores observaron que el vino embotellado durante el invierno, y después de una segunda fermentación vinculada a la vuelta del tiempo cálido, burbujeaba conservando al mismo tiempo su aroma delicado. En primer lugar «de aguja», el dominio del segundo proceso de fermentación en botella, bien a partir de azúcares fermentables del mosto parcialmente fermentado, bien por la adición de un licor de tiraje favoreció, a principios del siglo XIX, el desarrollo de la producción de vinos espumosos, beneficiándose de la existencia de grandes bodegas albergadas en la toba calcárea y en cuyo centro los vinos pueden conservarse y criarse a temperaturas bajas y constantes.

Los vinos espumosos se caracterizan por su delicadeza, presente no solo en el desprendimiento de gas, sino también en la expresión aromática y la estructura en boca.

La producción de vinos espumosos se inscribe en el mismo contexto. Los productores han podido constatar que los vinos acondicionados y conservados en bodega podían, al final del invierno, ser objeto de una nueva fermentación. El control empírico de esta «segunda fermentación espontánea» condujo, en primer lugar, a la elaboración de vinos «de aguja», en particular con la variedad chenin B. Esta variedad tardía tiene características, frescura y aromas sutiles que le confieren una especial aptitud para la elaboración de los vinos espumosos. Estas características fueron explotadas desde el principio del siglo XIX, especialmente a instancias de Jean-Baptiste Ackermann, con el dominio de la elaboración mediante «segunda fermentación en botella» de vinos espumosos.

Se presta especial atención a la cosecha. La cosecha garantiza una maduración óptima y un buen equilibrio entre azúcar y acidez, necesario tanto para asegurar su frescura como para una buena formación de espuma y un buen potencial de conservación. Además, la existencia de bodegas subterráneas, en particular en el centro del «Anjou blanc», es un factor positivo para la elaboración de estos vinos, que requieren amplios lugares de almacenamiento y manipulación en condiciones de luminosidad, humedad y temperatura idóneas. Este rigor y estas técnicas se han aplicado a las variedades negras, para una producción más confidencial de vinos espumosos rosados.

Gracias a la experiencia adquirida a lo largo de más de un siglo, los productores de vinos espumosos cuentan actualmente con una técnica perfectamente dominada de composición de los vinos de base. La crianza con lías durante un mínimo de 9 meses contribuye a desarrollar la complejidad de los vinos.

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 y la elaboración de los vinos que pueden optar a las denominaciones de origen controladas «Cabernet d'Anjou» y «Rosé d'Anjou»; la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos tranquilos que pueden optar a la denominación de origen controlada «Anjou»; y la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos espumosos que pueden optar a la denominación de origen controlada «Anjou», está constituida por el territorio de los municipios siguientes, de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2021:

— departamento de Indre y Loira: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— departamento de Loira Atlántico: Ancenis-Saint-Géréon (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Ancenis), Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio delegado de Anetz) y Vallet;

— departamento de Maine y Loira: Orée d'Anjou (solo la parte correspondiente al territorio del municipio delegado de Saint-Laurent-des-Autels) y Saint-Martin-du-Fouilloux.

API indicación «gamay»

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 y la elaboración de los vinos que pueden optar a la mención «gamay», está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021:

- departamento de Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon y Tourtenay;
- departamento de Indre y Loira: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- departamento de Loira Atlántico: Ancenis-Saint-Géréon (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio delegado de Anetz) y Vallet;
- departamento de Maine y Loira: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio delegado de Meigné), Épièdes, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio delegado de Saint-Laurent-des-Autels), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, 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.

Envasado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

Los vinos espumosos se elaboran exclusivamente mediante segunda fermentación en botella.

El plazo de conservación en botella en lías no debe ser inferior a 9 meses.

Los vinos espumosos se elaboran y comercializan en botellas en cuyo interior se ha realizado la formación de espuma, con excepción de los vinos vendidos en botellas de un volumen que no exceda de 37,5 centilitros o superior a 150 centilitros.

Etiquetado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales 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, ni en grosor, el doble de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con la denominación geográfica «Val de Loire» según las normas establecidas en el pliego de condiciones.

Las dimensiones de los caracteres de la denominación geográfica «Val de Loire» no excederán, ni en altura, ni en anchura, dos tercios de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Indicación «gamay»

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

El nombre de la denominación de origen controlada va seguido de la indicación «gamay» para los vinos que cumplan las condiciones especiales establecidas para dicha indicación en el pliego de condiciones.

La indicación «gamay» figura obligatoriamente en las etiquetas después del nombre y la denominación de origen controlada y se indica en caracteres del mismo color y cuyas dimensiones, tanto en altura como en anchura, no deben exceder de dos terceras partes de los caracteres de la denominación de origen controlada.

Esta indicación «gamay» podrá completarse con la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) para los vinos que cumplan las condiciones especiales establecidas para esos términos en el pliego de condiciones.

Los vinos con la mención «primeur» o «nouveau» se presentarán obligatoriamente con la indicación de la añada.

Vinos tranquilos blancos

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

Los vinos tranquilos blancos deben figurar en los documentos comerciales, en los documentos especiales de transporte y en el etiquetado con los términos «semiseco», «semidulce» o «dulce» correspondientes al contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) del vino, tal como se definen en la legislación de la UE. En las etiquetas, dichas menciones se situarán en el mismo campo visual que el nombre de la denominación de origen controlada.

Unidad geográfica menor

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

El etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada puede especificar el nombre de una unidad geográfica menor, siempre que se trate de un lugar registrado y que figure en la declaración de vendimia. El nombre del lugar registrado en el catastro se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni en anchura, la mitad de las dimensiones 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-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8

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 49/14)

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

«Crémant de Loire»

PDO-FR-A0391-AM02

Fecha de la comunicación: 11.11.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nomenclátor geográfico oficial

Los municipios de la zona geográfica se han actualizado según el nomenclátor geográfico oficial.

Esta actualización no afecta al perímetro de la zona geográfica delimitada.

Se modifica el punto 6 del documento único.

2. Superficie parcelaria delimitada

Se han añadido sesiones de aprobación de la delimitación.

Esta modificación tiene por objeto añadir la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de una modificación de la superficie parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la producción de la denominación de origen controlada en cuestión.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. 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 %, 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.

4. 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.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Se modifica el vínculo, haciendo referencia al año 2021 en vez de 2018 y ajustando el número de municipios tras la fusión de algunos de ellos.

Se modifica el punto 8 del documento único.

6. **Etiquetado**

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

Se modifica el punto 9 del documento único.

7. **Medidas transitorias**

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

Se ha añadido una medida transitoria para los municipios cuya delimitación parcelaria fue aprobada en noviembre de 2020.

Esto no implica una modificación del documento único.

8. **Modificaciones de la redacción**

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

Esto no implica una modificación del documento único.

9. **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**

Crémant de Loire

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

5. Vino espumoso de calidad

4. **Descripción del vino o los vinos**

1. *Características*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos son vinos espumosos de calidad rosados y blancos. Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 9 %. Los vinos base que no hayan sido enriquecidos tienen un grado alcohólico volumétrico adquirido máximo del 12 % y un contenido máximo en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) de 24 gramos por litro. Los vinos base enriquecidos tienen, tras la fermentación, un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior a 5 gramos por litro. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos base no debe superar el 11,6 %. Los vinos deben tener, antes del degüelle, una sobrepresión de dióxido de carbono por lo menos igual a 4 bares, medida a una temperatura de 20 °C, y, después del degüelle, un contenido total de anhídrido sulfuroso no superior a 150 miligramos por litro. Los contenidos de acidez volátil y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa europea. Los vinos, después de la toma de espuma y antes de la adición del licor de expedición, y en caso de enriquecimiento del mosto, no deben superar el grado alcohólico volumétrico total del 13 %. Los contenidos de acidez total y acidez volátil total son los establecidos en la normativa europea.

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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Descripción

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El «Crémant de Loire» es un vino espumoso mayoritariamente blanco y minoritariamente rosado. Presenta una efervescencia regular compuesta por una serie de burbujas finas, delicadas y persistentes. La nariz evoca a menudo aromas de flores blancas mezcladas con notas afrutadas como el melocotón o el albaricoque. El paladar, fino y armonioso, combina notablemente la sensación de frescura con la dulzura.

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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Densidad de plantación — Separación (1)

Práctica de cultivo

- a) Viñas situadas en la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Anjou»: — Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. 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 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 específicas relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el pliego de condiciones. Las parcelas de la viña no pueden estar separadas más de 3 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 1 metro.

2. Densidad de plantación — Separación (2)

Práctica de cultivo

- b) Viñas situadas en la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Touraine»: Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 500 cepas por hectárea. Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 2,10 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,90 metro.
- c) Viñas situadas en la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Cheverny»: Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 500 cepas por hectárea. La separación entre las líneas de cepas no puede superar los 2,10 metros. La separación entre las cepas de una misma hilera debe estar comprendida entre 0,90 y 1,20 metros.

3. Normas de tutorado de la vid

Práctica de cultivo

- Viñas situadas en la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Anjou»: La altura del follaje tutorado será por lo menos 0,6 veces la distancia entre hileras, midiendo la altura del follaje tutorado entre el límite inferior del follaje, establecido por lo menos a 0,40 metros sobre el suelo, y el límite superior del recorte, establecido por lo menos a 0,20 metros sobre el alambre superior de tutorado. Las parcelas de viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero no inferior a 3 300 cepas por hectárea, deben cumplir además las siguientes normas de tutorado: la altura mínima de las estacas de tutorado sobre el nivel del suelo será de 1,90 metros; el tutorado comprenderá 4 niveles de alambres; la altura mínima del cable superior será de 1,85 metros sobre el suelo.
- Viñas situadas en la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Touraine» y «Cheverny»: La altura del follaje tutorado será por lo menos 0,6 veces la distancia entre hileras, midiendo la altura del follaje tutorado entre el límite inferior del follaje, establecido por lo menos a 0,30 metros sobre el suelo, y el límite superior del recorte, establecido por lo menos a 0,20 metros sobre el alambre superior de tutorado.

4. Normas de poda

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta, poda larga o poda mixta.

Chenin B, grolleau N, grolleau gris G, orbois B y pineau d'Aunis N: las vides se podan con un máximo de doce yemas francas por cepa. Las vides pueden ser podadas con cuatro 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.

Cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B y pinot noir N: las vides se podan con un máximo de catorce yemas francas por cepa. Las vides pueden ser podadas con cuatro 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 catorce.

5. Riego

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

6. Vendimia

Práctica de cultivo

Los vinos se elaboran a partir de uvas recolectadas manualmente. El uso de máquinas de vendimia está prohibido.

Las uvas se transportan en contenedores no estancos. Los envases no pueden ser mayores de 1,20 × 1,20 metros por cada lado, con una altura máxima de las uvas de 0,40 metros. El tiempo que transcurre entre la vendimia y el prensado no puede ser superior a 24 horas.

7.

Práctica enológica específica

- a) Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos base no debe superar el 11,6 %. Los vinos, después de la toma de espuma y antes de la adición del licor de expedición, y en caso de enriquecimiento del mosto, no deben superar el grado alcohólico volumétrico total del 13 %.
- b) Además de la disposición anterior, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones que figuran a escala de la Unión y en el Código rural y de la pesca marítima.
- c) Las instalaciones de prensado deberán cumplir los criterios relativos a la recepción de la vendimia, las prensas y el funcionamiento del prensado, a la carga de las prensas, el fraccionamiento de los zumos y la higiene, tal como se establece en el pliego de condiciones.

Las uvas se vierten enteras en la prensa. Los vinos base se obtendrán hasta un límite de 100 litros de mosto por cada 150 kilogramos de uva utilizada.

5.2. Rendimientos máximos

1.

80 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Todas las etapas de la producción tendrán lugar en la zona geográfica cuyo perímetro comprende el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021, que se indican a continuación:

- departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (únicamente el territorio del municipio delegado de Oiron), Saint-Cyr-la-Landé, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (únicamente el territorio de los municipios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde y del antiguo municipio de Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay y Saint-Pierre-à-Champ);
- departamento de Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (únicamente el territorio del municipio delegado de Langeais), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennnes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theuneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vêretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers y Vouvray;
- departamento de Loir-et-Cher: Angé, Blois, Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chailles, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Le Controis-en-Sologne, Cormeray, Couddes, Couffy, Cour-Cheverny, Faverolles-sur-Cher, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Mareuil-sur-Cher, Maslives, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Montrichard Val de Cher, Muides-sur-Loire, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Seur, Soings-en-Sologne, Thésée, Tour-en-Sologne, Valaire, Valencisse (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chambon-sur-Cisse y Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (únicamente el territorio del municipio delegado de Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (únicamente el territorio del municipio delegado d'Onzain) y Vineuil;

- departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (únicamente el territorio de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire y Vauchréten), Brossay, Cernusson, Chalonnnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux, La Jumellière y Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénézé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies y Le Thoureil), Huillé-Lézigné (únicamente el territorio del municipio delegado de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ingrandes), Jarzé Villages (únicamente el territorio del municipio delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (únicamente el territorio de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine y Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (únicamente el territorio del municipio delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré y La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (únicamente el territorio del municipio delegado de Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, 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 que representan la zona geográfica pueden ser consultados 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

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Grolleau N

Grolleau gris G

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

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

8.1.

a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica se extiende sobre una meseta ondulada que se corresponde geológicamente con las formaciones primarias de las estribaciones del macizo Armoricano, y las formaciones más recientes de la era secundaria y, en menor medida, terciaria de la franja sudoeste de la cuenca parisina. La zona geográfica se extiende a lo largo del Loira y sus afluentes, los ríos Vienne, Indre y Cher, durante unos 200 kilómetros. En 2021, cubre el territorio de 246 municipios, algunos de los cuales son famosos por sus castillos.

Las parcelas destinadas a la vendimia tienen suelos esquitosos o arcillo-esquitosos en la parte occidental y suelos arcillo-calcáreos (Cenomaniense, Turoniense, Senoniense y Eoceno) en la parte oriental. Todos estos suelos tienen la particularidad de presentar reservas útiles de agua moderadas y buenas capacidades de drenaje.

La etapa geológica del Turoniense es esencial. Está en el origen de la toba, cuya explotación, a través de una multitud de canteras, permitió la construcción de los Castillos del Loira y, de manera más general, de todos los armazones arquitectónicos de la región, dejando innumerables cavidades. Estas canteras se han convertido en bodegas, con temperatura e higrometría constantes, dedicadas al cultivo de setas y al almacenamiento de vino.

El clima es oceánico, con algunos matices. Así, la franja oriental, correspondiente a la viticultura de Sologne, tiene una influencia más continental con unas precipitaciones acumuladas anuales ligeramente superiores al resto de la zona geográfica, que oscilan entre 550 mm y 650 mm. En el oeste, donde la influencia oceánica es más fuerte, las temperaturas son regulares, los inviernos son suaves y el calor estival sigue siendo moderado. Por otro lado, hacia el este, la amplitud térmica tiende a aumentar. En este contexto general, la red hidrográfica formada por el Loira y sus afluentes desempeña un papel de regulador térmico.

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

La historia del viñedo es relativamente antigua, relacionada con el desarrollo de numerosos monasterios y abadías fuertemente implantados en la región. San Gregorio de Tours, en su «Historia de Francia», menciona en el siglo VI un cultivo extensivo de vides en esta comarca y el uso de «tarabillas» para ahuyentar a los pájaros cuando las uvas estaban maduras. El viñedo experimentó su pleno desarrollo en los siglos XVII y XVIII gracias al comercio desarrollado por los holandeses. De hecho, los holandeses, con una gran flota, utilizaron el Loira para venir a abastecerse, especialmente de vinos blancos, en Ponts-de-Cé, Saumur y Vouvray, desarrollando así un mercado de vinos de calidad para los «vinos para el mar» («vins pour la mer»).

La producción de vinos espumosos se remonta a principios del siglo XIX, basada en la observación histórica de la capacidad de los vinos de Saumur, elaborados a partir de la variedad de uva chenin B, para desarrollar una segunda fermentación. Muy pronto, consciente de esta particularidad y de su asombrosa similitud con los vinos de «Champagne», Jean-Baptiste Ackerman desarrolló, a partir de 1811, la producción de vinos espumosos según el método tradicional. En 1838, una comisión encargada de examinar los productos presentados en la exposición industrial de Angers declaró: «Estos vinos son perfectamente claros y límpidos; su espuma es blanca, viva y burbujeante... Se ha demostrado la posibilidad de hacer aquí vinos iguales a los de Champagne».

En menos de medio siglo, la emulación creada por estos primeros resultados ha llevado a muchos empresarios a seguir el estímulo de la comisión. Nacen las «Grandes Maisons» («grandes casas») de producción, «Veuve Amiot», «Bouvet-Ladubay», «Langlois-Château», «Monmousseau». Las cavidades excavadas para la extracción de la toba se convirtieron en lugares privilegiados para la elaboración de vinos espumosos. Incluso se excavan galerías con el único propósito de almacenar botellas. Los años 1845-1875, gracias a la elevación del nivel de vida de los franceses y al desarrollo de los ferrocarriles, son, para los elaboradores de vinos espumosos, los de la apertura de nuevos horizontes comerciales. Así, en 1874, se enviaron cuatro millones de botellas a toda Europa y el siglo XX vio el auge de la fama de los vinos espumosos del Valle del Loira.

La denominación de origen controlada «Crémant de Loire» fue reconocida por decreto el 17 de octubre de 1975. Durante mucho tiempo, los productores habían demostrado la validez de respetar la materia prima en la producción de vinos espumosos. A través de las normas de producción establecidas en este decreto, mostraron su apego a la cosecha manual, la colocación de uvas enteras en la prensa, el prensado suave y un largo período de almacenamiento «en listones».

En 2009, la producción anual fue de trece millones de botellas.

8.2.

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

El «Crémant de Loire» es un vino espumoso mayoritariamente blanco y minoritariamente rosado. Presenta una efervescencia regular compuesta por una serie de burbujas finas, delicadas y persistentes. La nariz evoca a menudo aromas de flores blancas mezcladas con notas afrutadas como el melocotón o el albaricoque. El paladar, fino y armonioso, combina notablemente la sensación de frescura con la dulzura.

3. *Interacciones causales*

El viñedo se ha desarrollado bajo la influencia de la red hidrográfica del Loira, a lo largo de casi 200 kilómetros. Las variaciones mesoclimáticas dentro de la zona geográfica y las muy diversas situaciones de los suelos han permitido a los productores favorecer el establecimiento de diferentes variedades de uva de acuerdo con sus características. Esta diversidad de situaciones vitícolas presenta ventajas significativas para las mezclas en la elaboración de los vinos base.

Gracias, en particular, a la capacidad de los vinos elaborados con la variedad de uva chenin B para realizar una segunda fermentación, los productores, especialmente los de Saumur y Vouvray, han controlado la toma de espuma natural en botella. Teniendo en cuenta este éxito, y conscientes de elaborar un producto de renombre, observan y desarrollan técnicas que aseguran una calidad impecable. La presencia de bodegas excavadas en la toba constituyó entonces un factor favorable para el desarrollo de la elaboración de estos vinos, que requieren vastos espacios templados para su almacenamiento y manipulación.

Las condiciones de producción relacionadas con la cosecha, en particular el transporte de la vendimia, tienen por objeto respetar la integridad de las uvas hasta la fase de prensado y limitar los fenómenos de oxidación. El prensado se realiza en un ambiente pulcro, con equipos adecuados, según normas que definen una relación precisa entre el peso de la cosecha utilizada y el volumen de mosto extraído, garantizando la calidad y la pureza del zumo así obtenido. Gracias a la experiencia adquirida durante más de un siglo, los elaboradores de vinos espumosos dominan perfectamente el conocimiento técnico en la composición de sus ensamblajes. Un largo período de crianza permite al vino desarrollar sus características aromáticas, su complejidad y su finura.

Un viticultor angevino, en los años ochenta del siglo pasado, afirmó: «Crémant de Loire» es el fruto de las técnicas modernas utilizadas para servir mejor a la tradición». La reputación de este vino espumoso, blanco o rosado, imprescindible hoy en día en el Valle del Loira y que se destina tanto al mercado nacional como a la exportación, sigue creciendo.

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

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 cuyo tamaño no sea superior, ni en altura ni en anchura, al doble del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con la denominación geográfica «Val de Loire». El tamaño de los caracteres de esta denominación geográfica 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.

El nombre de la denominación de origen controlada está inscrito en el corcho, sobre la parte contenida en el cuello de la botella.

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 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.

Envasado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

Los vinos se elaboran por segunda fermentación en botellas de vidrio.

El embotellado en botellas de vidrio, en las que se forma la espuma, se realiza a partir del 1 de diciembre siguiente a la cosecha.

El período de conservación en botellas sobre lías no puede ser inferior a nueve meses.

Los vinos se producen y comercializan en las botellas en las que se haya formado la espuma, con la excepción de los vinos vendidos en botellas de un volumen inferior o igual a 37,5 centilitros o superior a 150 centilitros.

Los vinos se comercializan al consumidor tras un período mínimo de crianza de doce meses a partir de la fecha de embotellado.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fbd01859-710c-4b01-bc35-12c58579e127

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 49/15)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Côtes du Jura»

PDO-FR-A0155-AM01

Fecha de la comunicación: 10.11.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Zona geográfica**

En el capítulo I, sección IV, punto 1, del pliego de condiciones, se sustituyen las palabras «deben tener lugar» por «tienen lugar» y se añade «con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021» después de «Jura».

Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2021 del nomenclátor geográfico oficial publicado por el Instituto Nacional de Estadística francés (Insee) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

La lista de municipios de la zona geográfica y sus nombres se han actualizado sin modificar el perímetro de la zona geográfica, a efectos de tener en cuenta las modificaciones administrativas que se han producido, tal y como se especifica en el nomenclátor geográfico oficial.

Se modifica el punto 6 del documento único.

En la sección IV, punto 1, se añade además una frase para informar de la puesta a disposición de los documentos cartográficos relativos a la zona geográfica en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO, por sus siglas en francés).

2. **Zona de proximidad inmediata**

En el capítulo I, sección IV, punto 3, del pliego de condiciones, tras «siguientes» se añaden los términos «con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021».

Este cambio de redacción permite hacer referencia a la zona de proximidad inmediata en relación con la versión vigente en 2021 del nomenclátor geográfico oficial publicado por el Insee.

La adición de esta referencia permite garantizar jurídicamente la definición de la zona de proximidad inmediata.

La lista de municipios que componen la zona de proximidad inmediata, así como sus nombres, se ha actualizado, sin modificar el perímetro, para tener en cuenta los cambios administrativos realizados.

Se modifica el apartado «Condiciones complementarias» del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Encepamiento

En el capítulo I, sección V, punto 1, del pliego de condiciones, se añaden las variedades adaptadas aligoté B, chenin B, enfariné B, gringet B, marsanne B, roussane B, sacy B, béclan N, franc noir de Haute-Saône N y gamay N al encepamiento de los siguientes vinos:

- Vinos tranquilos blancos: aligoté B, chenin B, enfariné N, gringet B, marsanne B, roussane B y sacy B;
- Vinos tranquilos tintos y rosados: béclan N, enfariné N, franc noir de Haute-Saône N y gamay N;
- Vinos tranquilos susceptibles de acogerse a la mención «vin jaune» (vino amarillo): enfariné N y gringet B.

El comité nacional competente del *Institut national de l'origine et de la qualité* ha decidido autorizar la posibilidad de introducir variedades adaptadas al cambio climático o a las expectativas de la sociedad en cuanto al uso de productos fitosanitarios para las denominaciones que presenten una solicitud.

Estas variedades, en parte originarias de la región del Jura, pueden ser de gran utilidad en el contexto del calentamiento global. Algunas son tardías y posibilitan una mayor adaptación al riesgo de heladas, mientras que otras permiten aportar acidez y, de este modo, elaborar vinos más equilibrados. Además, son, como mínimo, tan resistentes a las enfermedades como las variedades ya autorizadas para la denominación. La introducción de las citadas variedades también tiene por objeto acentuar las características de los vinos de la denominación.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

4. Normas de proporción para la explotación

En el capítulo I, sección V, punto 2 del pliego de condiciones, se añade una disposición que especifica que la proporción de variedades adaptadas se limitará al 5 % del encepamiento de la explotación, teniendo en cuenta la totalidad de las parcelas que producen el vino de la DOP.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

5. Normas de poda

En el capítulo I, sección VI, punto 1, letra b), del pliego de condiciones, se modifican las disposiciones relativas a la poda de la vid, con el fin de incorporar las variedades adaptadas.

Se modifica el apartado «Prácticas enológicas específicas» del documento único.

6. Estado global del cultivo de la vid

En el capítulo I, sección VI, punto 1, letra f) del pliego de condiciones, en aras de limitar el impacto medioambiental del cultivo de la vid, se especifica que la fertilización con nitrógeno mineral sintético se limita a 40 unidades por hectárea y año.

Esta modificación no afecta al documento único.

7. Otras prácticas de cultivo

En el capítulo I, sección VI, punto 2 del pliego de condiciones, con el fin de preservar las características del medio físico y biológico, se especifica que, para las parcelas con una pendiente superior al 15 %, el control de la vegetación, ya sea sembrada o espontánea, se lleva a cabo por medios mecánicos o físicos en, al menos, una de cada dos hileras. Esta disposición sustituye la limitación de la longitud de las hileras para las parcelas con una pendiente superior al 15 %.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

8. Vendimia

En el capítulo I, sección VII, punto 1, letra a) del pliego de condiciones, se suprime la disposición relativa a la fijación de la fecha de inicio de la vendimia. Esta disposición se ha suprimido porque el pliego de condiciones establece el contenido mínimo de azúcar de las uvas en el momento de la vendimia, lo que permite a los operadores llevar a cabo este procedimiento en función de las particularidades del año y de su situación geográfica.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

9. Rendimiento

En el capítulo I, sección VIII, punto 2, letra a) del pliego de condiciones, el rendimiento límite de los vinos blancos tranquilos pasa de 72 a 78 hl/ha. Esta modificación permitirá a los viticultores aprovechar los años productivos, en un contexto de disminución del volumen medio de producción.

Se modifica el apartado «Rendimientos máximos» del documento único.

10. Combinación de variedades de vid

En el capítulo I, sección IX, punto 1, letra a), se especifica que las variedades adaptadas no pueden representar, en conjunto o por separado, más del 10 % de la mezcla final de los vinos.

Esta modificación no afecta al documento único.

11. Circulación entre almacenistas autorizados

En el capítulo I, sección IX, punto 5, se suprime la letra b), relativa a la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados.

En aras de permitir las transferencias de vino tempranas, en particular a los operadores comerciales, se suprime la fecha a partir de la cual estos pueden circular entre almacenistas autorizados.

Se modifica la sección IX, punto 5, mediante la supresión de «a la circulación de productos y».

En la sección IX, punto 5, se suprime el título de la letra a).

Estas modificaciones del pliego de condiciones no afectan al documento único.

12. Vínculo con la zona geográfica

En el capítulo I, sección X, punto 3 del pliego de condiciones, se suprimen las palabras «limitación de la longitud de las hileras». Esta modificación es coherente con la modificación del apartado «Otras prácticas de cultivo» del capítulo I, sección VI, punto 2, del pliego de condiciones.

Así pues, se modifica el apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

13. Obligaciones de declaración

En el capítulo II, sección I, punto 2, del pliego de condiciones, se modifica la fecha límite de la declaración de reivindicación con el fin de que coincida con la fecha límite de la declaración de vendimia.

Esta modificación no afecta al documento único.

14. Puntos principales objeto de control y métodos de evaluación

En el capítulo III, sección I, del pliego de condiciones, se modifica el cuadro relativo a los principales puntos que se deben controlar para tener en cuenta las nuevas normas de redacción.

Estas modificaciones del pliego de condiciones no afectan al documento único.

15. Referencias relativas a la estructura de control

En el capítulo III, sección II, del pliego de condiciones, se ha actualizado la dirección de la estructura de control mencionada en el primer párrafo.

Asimismo, se ha suprimido el segundo párrafo, en el que se citaba al organismo de control, en aras de cumplir las nuevas normas de redacción de esta parte del pliego de condiciones.

Se ha modificado el tercer párrafo y se ha suprimido el cuarto, con el fin de observar las nuevas normas de redacción.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Côtes du Jura

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

15. Vino obtenido de uvas pasificadas

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vinos tranquilos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La producción principal es un vino blanco seco, obtenido mayoritariamente a partir del ensamblaje de las variedades chardonnay B y savagnin B. La paleta aromática se caracteriza habitualmente por notas minerales y de pedernal, así como notas afrutadas, con mucha frescura. Los vinos blancos tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 % y, tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total no supera el 14 %. En la fase de envasado y comercialización dirigida al consumidor, estos vinos presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Características analíticas generales

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

2. *Vinos tranquilos tintos y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos o rosados presentan una gran complejidad aromática. La variedad de uva pousard N, con la que se elaboran, aporta a los vinos un característico color rubí claro, así como aromas afrutados. Con la variedad pinot noir N, el color tiende a ser más oscuro y las notas aromáticas recuerdan a los frutos rojos. Con la variedad trousseau N, los vinos son más tánicos y presentan, generalmente, un color más intenso y notas animales. Durante el envejecimiento

de los vinos tintos (o rosados), los aromas suelen evolucionar hacia notas de sotobosque, humus y setas. Los vinos tintos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13,5 %. En la fase de envasado y comercialización dirigida al consumidor, los vinos tintos presentan un contenido en ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro. En la fase de envasado y comercialización dirigida al consumidor, estos vinos presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

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

3. Vinos con el término tradicional «vin de paille» (vino de paja)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El vino con la mención tradicional «vin de paille» (vino de paja) es un vino dulce que desarrolla aromas de frutas confitadas, reminiscentes de ciruelas pasas o naranjas confitadas, o incluso de miel. Los aromas y sabores varían no solo en función de su origen, sino también de las variedades de uva con las que se elabora y los conocimientos técnicos de cada productor o maestro bodeguero. Los vinos con la mención tradicional «vin de paille» (vino de paja) presentan un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo del 14 % y un grado alcohólico volumétrico total igual o superior al 19 %. En la fase de envasado y comercialización dirigida al consumidor, los vinos con la mención «vin de paille» (vino de paja) presentan un contenido de acidez volátil inferior a 25 miliequivalentes por litro.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

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

4. Vinos con la mención «vin jaune» (vino amarillo)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El vino con la mención «vin jaune» (vino amarillo) se caracteriza principalmente por su inconfundible y complejo «sabor a amarillo», una combinación de notas aromáticas de nuez, manzana, frutas confitadas y especias, y su agradable color dorado. Los vinos con la mención «vin jaune» (vino amarillo) tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %. En la fase de envasado y comercialización dirigida al consumidor, estos vinos presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1.

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 5 000 cepas por hectárea, a excepción de las viñas plantadas en terrazas. En el caso de las viñas que no están plantadas en terrazas y de las terrazas con, al menos, dos hileras de vides, cada cepa dispondrá de una superficie máxima de dos metros cuadrados. Dicha superficie se obtiene multiplicando la separación entre las hileras por la distancia entre las cepas dentro de cada hilera. Las vides no pueden presentar una separación entre hileras superior a dos metros.

- Solo se permiten la poda en Guyot simple o doble y la poda corta (en cordón de Royat).
- Para las variedades chardonnay B, poulsard N, savagnin B, trousseau N, aligoté B, chenin B, enfariné N, gringet B, marsanne B, roussane B, sacy B, béclan N, franc noir de Haute-Saône N y gamay N, el número de yemas francas ha de ser inferior o igual a veinte yemas francas por cepa y 120 000 yemas francas por hectárea. En poda Guyot simple o doble, el número de yemas francas ha de ser, como máximo, de diez en el sarmiento de fruto, con un máximo de dos pulgares de renovación con dos yemas francas.
- En el caso de la variedad pinot noir N, el número de yemas francas ha de ser inferior o igual a 80 000 yemas francas por hectárea. En poda Guyot simple o doble, el número de yemas francas ha de ser, como máximo, de ocho en el sarmiento de fruto, con un máximo de dos pulgares de renovación con dos yemas francas.
- Los vinos susceptibles de acogerse a la mención tradicional «vin de paille» (vino de paja) se elaboran a partir de uvas vendimiadas manualmente mediante cribados sucesivos.

2.

Práctica enológica específica

Tras el enriquecimiento, los vinos tintos y rosados no deben rebasar un grado alcohólico volumétrico total del 13,5 %, y los blancos, del 14 %.

Se prohíbe la utilización de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, para la elaboración de los vinos rosados. Queda prohibido el uso de virutas de madera para todos los vinos. Se autoriza el uso de técnicas de enriquecimiento sustractivas en los mostos para los vinos tintos, con un grado de concentración parcial máximo del 10 % 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.

5.2. Rendimientos máximos

1. Vinos tranquilos blancos

78 hectolitros por hectárea

2. *Vinos tranquilos tintos y rosados*

66 hectolitros por hectárea

3. Vinos con la mención «vin de paille» (vino de paja)

20 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, vinificación, elaboración y crianza de los vinos tienen lugar en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Jura, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021: Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort-Orbagna, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Buvilly, Césancey, La Chailleuse (únicamente la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Saint-Laurent-la-Roche), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreaux, Chillé, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétrou-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal (únicamente la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Trenal), Les Trois-Châteaux, Vadans, Val-Sonnette (únicamente la parte correspondiente a los territorios de los antiguos municipios de Grusse, Vercia y Vincelles), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois y Voiteur.

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Chardonnay B

Pinot noir N

Poulsard N — Ploussard

Savagnin blanc B

Trousseau N

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

8.1. *Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo*

La zona geográfica de la denominación «Côtes du Jura» forma parte de la región natural de Revermont, limitada:

- al este, por la primera meseta caliza del macizo de Jura, con una altitud media de 550 metros;
- al oeste, por la llanura, el borde oriental de la brecha de Bresse.

El viñedo está presente de forma discontinua en un tramo de 80 kilómetros de largo y de dos a cinco kilómetros de ancho, expuesto principalmente al oeste, entre 300 y 450 metros de altitud.

Ocupa un rosario complejo de colinas que se extienden de norte a sur a una altitud inferior a la del relieve principal, dominando de 50 a 100 metros diferentes depresiones con la misma orientación. Esta disposición está directamente relacionada con el solapamiento del macizo de Jura sobre Bresse durante el levantamiento alpino:

- el relieve recto principal corresponde al borde de la primera meseta jurasiana, constituida geológicamente por una base caliza dura del Jurásico medio, que domina una serie espesa de margas y arcillas del Triásico y del Lías (Jurásico inferior);
- las colinas son fragmentos arrancados en la parte superior (escamas) y transportados al frente de fallas de compresión. Suelen ser más alargadas en dirección norte/sur (de 2 a 3 kilómetros) que en dirección este-oeste (de 0,5 km a 1 km). La fuerte resistencia a la erosión de estos fragmentos calcáreos ha permitido que sigan presentes en el paisaje de la zona geográfica. Por el contrario, las depresiones tienen un subsuelo margoso. Representan el grueso de la espesa serie margosa original de más de 200 metros de grosor, depositada y transportada en la Bresse en paquetes en el momento del solapamiento.

La mayor parte de las parcelas delimitadas para la vendimia ocupan la pendiente y su base bajo la cornisa arbolada de la meseta o las pendientes más expuestas de colinas diseminadas por el pie de los montes.

La piedra caliza está presente en todas partes. Esta roca, permeable y soluble, es muy favorable a las viñas y, en particular, a las variedades del Jura. En las laderas adosadas a la meseta caliza, los suelos son bastante complejos y combinan margas, arcillas y material de desprendimientos calcáreos.

La zona geográfica se beneficia de un clima oceánico fresco y con lluvias abundantes, caracterizado por influencias continentales: elevada amplitud térmica durante todo el año, en torno a una media de 10,5 °C, con veranos calurosos y húmedos. Las precipitaciones anuales superan los 1 000 milímetros y se distribuyen de forma uniforme a lo largo del año. Los otoños son, sin embargo, relativamente secos y ventosos.

8.2. Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

Los viñedos de Jura se remontan a la época romana y a partir del año 1000 encontramos numerosos testimonios de su existencia. En el siglo I después de Cristo, Plinio el Joven menciona en un texto los célebres vinos de «Secuania», antiguo nombre de la región. En 1272, Jean de Chalon elaboró una reglamentación sobre el modo de cultivo de la vid en Jura con el fin de preservar la calidad de los vinos.

A finales del siglo XIX, se contabilizaban en todo el departamento 20 000 hectáreas de viñas. Devastados por la filoxera a finales del siglo XIX, y afectados posteriormente por las guerras y las crisis económicas del siglo XX, los viñedos de Jura se rehabilitaron gracias a la voluntad y las decisiones adoptadas por sus productores.

Las tres variedades típicas de la zona de Jura se cultivan en esta región desde hace siglos: poulsard N, de la que hay registros escritos desde 1620 en Jura; trousseau N, de la que existen registros fidedignos en Jura desde 1732; y savagnin B, cuya presencia está confirmada desde 1717. Dos variedades son originarias del vecino viñedo de Borgoña: chardonnay B, presente desde 1717 en Jura, y pinot noir N, cuya mención escrita más antigua data de 1385, con el nombre «savagnin noir».

Habitualmente se lleva a cabo una crianza relativamente larga de los vinos blancos, con el fin de afirmar sus características aromáticas particulares.

La producción de vinos con la mención «vin jaune» (vino amarillo) es una especificidad de Jura de origen desconocido. Para ello, los productores de Jura elaboraron una serie de normas estrictas: selección de la variedad de uva savagnin B, preservación del desarrollo natural de las cepas microbianas endógenas que causan el «voile» (velo), crianza sin recebo, etc. Las uvas se recogen en su punto óptimo de maduración y se vinifican para obtener un vino blanco seco. A continuación, ese vino se envejece, sin relleno, durante un mínimo de seis años en barricas de roble. Durante esa maduración prolongada, se desarrolla naturalmente un velo de levadura en la superficie del vino. El velo garantiza, durante el proceso de envejecimiento, una oxidación controlada. El «vin jaune» (vino amarillo) se envasa en una original botella de 62 centilitros llamada «Clavelin».

La producción de vinos con la etiqueta «vin de paille» (vino de paja) es también una particularidad del Jura. Para obtener altas concentraciones de azúcar en un clima más bien húmedo y frío, los racimos seleccionados se someten a un procedimiento de pasificación durante, al menos, seis semanas. Los racimos se suspenden de alambres de hierro o se depositan en pequeñas cajas perforadas o cámaras, y se almacenan en edificios secos y ventilados, pero sin calefacción. A continuación, un prensado lento de muy bajo rendimiento del zumo produce mostos muy ricos en azúcar, que fermentan lentamente.

En 2009, la producción anual de vinos de la denominación de origen controlada «Côtes du Jura», sobre una superficie de 526 hectáreas, fue de unos 12 800 hectolitros de vinos blancos, 6 250 hectolitros de vinos tintos o rosados, 600 hectolitros de vinos con la mención «vin jaune» (vino amarillo) y 450 hectolitros de vinos con la mención «vin de paille» (vino de paja).

8.3. Interacciones causales

Las características específicas de los vinos de la denominación de origen controlada «Côtes du Jura» están estrechamente vinculadas a las parcelas delimitadas caracterizadas por unos suelos margosos (arcillo-calcáreos) recubiertos de material de desprendimientos calcáreos, pero también a la pendiente de los viñedos y a su exposición. La viña encuentra, en el subsuelo, un frescor continuo y, en la superficie, los espesos materiales de desprendimientos pedregosos facilitan el calentamiento del suelo y el drenaje. La combinación de estos factores edafológicos y topográficos confiere a la zona geográfica unas condiciones óptimas para la producción de vinos blancos aromáticos, que destacan por su frutalidad y mineralidad y gozan de una frescura que garantiza un buen potencial de envejecimiento.

Por su parte, los viticultores garantizan una gestión óptima de la planta y el control del vigor y potencial de producción mediante prácticas de rendimiento controlado. Adoptan prácticas que contribuyen a la preservación del suelo (franjas de césped, etc.) para hacer frente a los habituales riesgos de erosión de los viñedos plantados en laderas empinadas y sobre suelos recubiertos de material de desprendimientos.

La exposición sur, sudoeste u oeste de los viñedos garantiza una insolación importante y una protección contra los vientos fríos del este y del norte.

La gran amplitud térmica existente entre el invierno y el verano contribuye al desarrollo de las levaduras de «velo» que permiten la elaboración del «vin jaune» (vino amarillo). La tradición de un período de maduración especialmente largo, sin recebo, tal y como se establece en el pliego de condiciones, favorece la expresión de las especificidades del «vin jaune» (vino amarillo). Durante el proceso de envejecimiento, los aromas se vuelven más concentrados y complejos.

La relativa sequedad del ventoso otoño de la zona favorece el proceso de pasificación de las uvas destinadas a la elaboración del «vin de paille» (vino de paja). El período de envejecimiento mínimo hasta el 15 de noviembre del tercer año siguiente a la vendimia, que incluye, al menos, dieciocho meses en madera, favorece el desarrollo de aromas complejos y la maduración de los vinos.

La variedad chardonnay B encuentra en las margas de Jura un entorno natural que favorece una expresión original distinta de la de los viñedos vecinos.

Las variedades trousseau N y savagnin B se plantan en superficies de menor dimensión en comparación con las demás variedades, ya que sus exigencias edáficas son estrictas. La primera necesita suelos de grava muy cálidos, mientras que la segunda necesita suelos muy pedregosos en la superficie, pero muy frescos en el subsuelo.

Gracias a una observación prolongada de la respuesta de la viña en cada situación edafoclimática, los productores han sabido plantar las variedades en sus terrenos preferidos.

La crianza larga tradicional, a menudo sin recebo, favorece la expresión de las características específicas de los vinos blancos.

La «Société de Viticulture du Jura», fundada en 1907, es uno de los primeros gremios vitivinícolas reconocidos. Ha contribuido en gran medida a la creación de las denominaciones de origen controladas y del *Institut national de l'origine et de la qualité*. El reconocimiento de la denominación de origen controlada «Côtes du Jura» se remonta a 1937, una muestra más de su notoriedad.

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

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico

Legislación nacional

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 municipios, con arreglo al código geográfico oficial de 2021, que se indican a continuación:

- Departamento de Doubs: Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson y Le Val.
- Departamento de Jura: Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chausseans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans, Courlaoux, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Geraise, Germigney, Geruge, Graye-et-Charnay, Hauteroche, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, La Marre, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Neuville, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Publy, Recanoz, Relans, Repots, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Sergenaux, Souvans, Thésy, Thoissia, Trenal (únicamente la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Mallerey), Val-d'Epy (únicamente la parte correspondiente a los territorios de los antiguos municipios de Nantey, Val d'Epy y Senaud), Val-Sonnette (únicamente la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Bonnaud), Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey y Vincent-Froideville.

Etiquetado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

El nombre de la denominación de origen controlada «Côtes du Jura» puede completarse con la mención tradicional «vin de paille» (vino de paja).

El nombre de la denominación de origen controlada «Côtes du Jura» puede completarse con la mención tradicional «vin jaune» (vino amarillo).

Los vinos con la mención tradicional «vin de paille» (vino de paja) se presentarán obligatoriamente con la indicación de la añada.

En el etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:

- se trate de un lugar registrado en el catastro;
- figure en la declaración de vendimia.

El nombre del lugar registrado en el catastro se deberá imprimir 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.

Envasado

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

La botella conocida como «Clavelin» o «botella de vino amarillo», con una capacidad aproximada de 62 centilitros, está reservada únicamente al envasado de los vinos de la denominación de origen que se benefician de la mención tradicional «vino jaune» (vino amarillo).

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-40d171ab-4187-40be-86f4-fcc155a4eca8

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2023/C 49/16)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco»

N.º UE: PDO-ES-2309 – 11.5.2017

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. *Descripción del producto*

La «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» es la bebida resultante de la fermentación alcohólica y maloláctica del mosto de manzana. Se elabora sin adición de azúcares, ni agua, sin filtración y contiene anhídrido carbónico de origen únicamente endógeno.

Características organolépticas:

Los atributos específicos detectados en el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro (Diputación Foral de Gipuzkoa) y que aparecen en el informe sobre diferencias organolépticas entre la sidra natural vasca y otras sidras son los siguientes:

- El color viene definido por las variedades de manzana utilizadas en la elaboración, teniendo cabida desde colores amarillos pajizos hasta oros viejos.
- El aspecto es turbio y destacan las burbujas de dióxido de carbono muy pequeñas, mezcladas con el líquido. El resto de las sidras suele ser transparente porque son filtradas, con lo cual también desaparecen gran parte de microorganismos y una parte importante de CO₂ endógeno.
- En nariz se aprecian aromas de materias volátiles que se deben a las variedades de manzana utilizadas en la elaboración. Cuando la manzana se recoge en su punto, aparecen aromas de fruta verde, mientras que si se recoge más madura, aparecen olores más o menos dulces o acompotados. Además de estos, y según el tipo de fermentación, maduración o las levaduras utilizadas, podrán aparecer otros tipos de aromas, como pueden ser notas florales, notas afrutadas, especiadas, etc. con intensidades, tipicidades y complejidades diversas. Un aspecto diferencial es la presencia de aromas y sabores provenientes de la acidez volátil (ácido acético).

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- En boca se detectan los aromas de las materias volátiles que desprende la sidra y el equilibrio de sabores dulces, ácidos, salados y amargos.
- El equilibrio entre el dulce, ácido, amargo y astringente (sequedad), así como el cuerpo que presenta la sidra, se valoran en conjunto.

Características físico-químicas:

Acidez volátil (expresada en ácido acético): <2,2 g/l. Grado alcohólico (v/v): >5 %. Dióxido de azufre total: <100 mg/l. Extracto seco total: >14 g/l. Suma de glucosa y fructosa: ≤0,2 g/l. Este último valor tan bajo es una especificidad de la «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco», ya que la mayoría de la glucosa y fructosa se ha convertido en alcohol.

3.3. Materias primas

Todas las variedades de manzanas autorizadas para la producción de sidra «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» se obtienen en la zona geográfica definida y son resultado de la adaptación de las variedades locales a las condiciones climatológicas y edafológicas de la zona geográfica, con lo que se consideran variedades autóctonas. Para demostrar tal afirmación y con el objetivo de conocer el origen y las características de las variedades de manzano de sidra del País Vasco, se han realizado varios estudios, entre los cuales está el análisis genético del ADN de las variedades (Toki Pommés. Proyecto de la Eurorregión Euskadi-Nueva Aquitania-Navarra-UPNA) que ha sido claramente concluyente.

De las 106 variedades autóctonas de manzanas, 76 de ellas, que representan el 85 % de toda la superficie cultivada, tienen un ADN único. Las variedades que tienen asterisco (*) están en proceso de análisis.

Todas esas variedades de manzana comparten cierta homogeneidad entre ellas, por lo que se pueden clasificar como ácidas, amargas y ácido-amargas con intensidades variables. Su recogida en el momento más adecuado y su mezcla en las proporciones deseadas hacen que esta sidra tenga un carácter específico y único.

Estas son las 24 variedades más abundantes:

1. Azpeiti sagarra	7. Ibarra*	13. Mokote	19. Udare marroi
2. Bostkantoi	8. Limoi	14. Mozoloa	20. Urdin
3. Errezila*	9. Manttoni	15. Patzuloa	21. Urtebete
4. Gezamina	10. Merabi	16. Saltxipi	22. Urtebi Haundi
5. Goikoetxe	11. Mikatza	17. Txalaka	23. Urtebi Txiki
6. Haritza	12. Moko	18. Txori sagarra	24. Verde agria

Estas son las 82 variedades restantes:

1. Aia sagarra	22. Dominixe	43. Moliua*	64. Txistu
2. Altza	23. Enpan	44. Musugorri*	65. Txori haundia*
3. Ama birjina	24. Errege	45. Muxu zabala	66. Txori sagarra

4. Ami sagarra*	25. Geza zuri	46. Odixa	67. Txotixe
5. Añarregi	26. Gaza gorri	47. Orkola*	68. Txurten luze
6. Andoain	27. Gazi zuri	48. Horri zarratue	69. Udare
7. Añarre*	28. Gazia	49. Oru sagarra*	70. Udare txuria
8. Aranguren*	29. Gaziloka	50. Ostro beltza	71. Ugarte
9. Arantzate	30. Gezamina beltza*	51. Palazio	72. Urdan iturri
10. Areso*	31. Goozti*	52. Palancaya	73. Urkola*
11. Arimasagasti	32. Gorri txikia	53. Patzulo gorria	74. Zubieta*
12. Astarbe	33. Greñas*	54. Perran	75. Zuri txikixe
13. Azpuru garratza	34. Illunbe*	55. Piku sagarra	76. Pelestrina*
14. Azpuru sagarra	35. Itxausti*	56. Potrokilo	77. Kanpandoja*
15. Berandu erreineta	36. Manzana de quesillo*	57. Sagar beltza	78. Telleri
16. Berrondo	37. Martiku	58. Sagar gorria	79. Bizi*
17. Billafrankie	38. Maximela	59. Sagar txuria*	80. Zuzen*
18. Bizkai sagarra	39. Mendiola*	60. Saluetia*	81. Legor*
19. Burgo	40. Merkalina	61. Santa Ana	82. San Francisco*
20. Burdin	41. Mila sagarra	62. Sulei*	
21. Buztin	42. Mocetas*	63. Txarbia	

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

- Producción de manzanas de las variedades autóctonas autorizadas.
- Recolección y entrega en sidrería.
- Fases en sidrería:
 - Lavado de manzanas.
 - Obtención del mosto: triturado y prensado.
 - Fermentación en depósitos: el mosto comienza la fermentación alcohólica (transformación de los azúcares en etanol y CO₂) y la fermentación maloláctica (transformación del ácido málico en láctico).
 - Fase de maduración y terminación en depósito.

3.5. Normas especiales sobre el envasado

El embotellado debe realizarse en la zona definida en el apartado 4 con el fin de proteger las características físico-químicas y organolépticas del producto. El hecho de que las sidras no estén filtradas ni estabilizadas y tengan como característica del producto el carbónico endógeno hace recomendable la minimización de las operaciones de trasiego, transporte y en general el movimiento del mismo antes del embotellado. Dichas operaciones perjudican el mantenimiento de la calidad y del carbónico endógeno, cuestión por la cual, el embotellado se realiza tradicionalmente en la propia instalación elaboradora de la sidra.

De esta manera, por una parte, se garantiza el mantenimiento de la calidad y de sus características y, por otra, se mejora el control y la trazabilidad del producto.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

La entidad de gestión lleva un registro constantemente actualizado de las empresas elaboradoras. Esta entidad autoriza a todas las empresas, sin exclusión alguna, que se hayan declarado elaboradoras de «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» a utilizar las etiquetas numeradas con el logo de la denominación en los productos que cumplan con el pliego de condiciones. El logo de la denominación es obligatorio en todas las botellas.

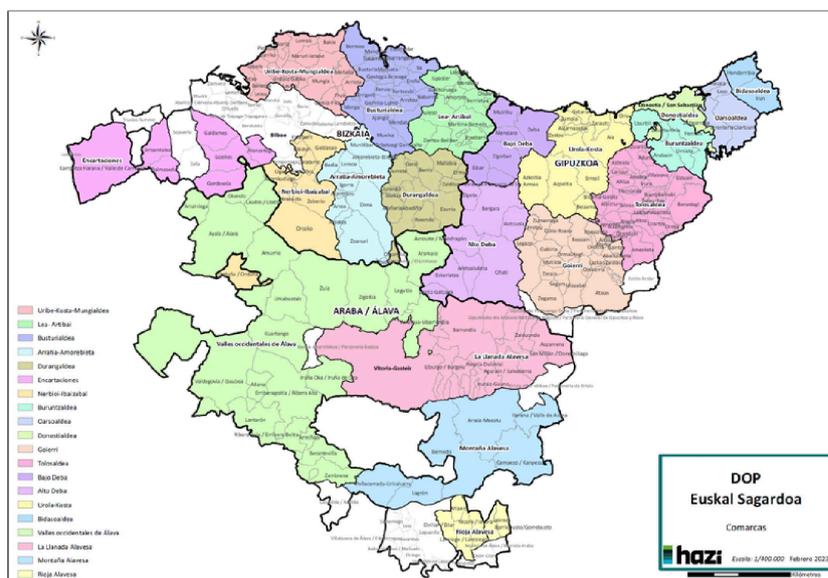


4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la manzana y de elaboración del producto comprende las siguientes comarcas:

- **Bizkaia:** Comarcas de Uribe-Kosta-Mungialdea, Lea-Artibai, Busturialdea, Arratia-Amorebieta, Durangaldea, Encartaciones y Nerbioi-Ibaizabal.
- **Gipuzkoa:** Comarcas de Buruntzaldea, Oarsoaldea, Donostialdea, Goierri, Tolosaldea, Bajo Deba, Alto Deba, Urola-Kosta y Bidasoaldea.
- **Álava/Araba:** Valles occidentales de Álava, Llanada Alavesa, Laguardia-Rioja Alavesa y Montaña Alavesa.

En el mapa adjunto se ilustran las zonas de producción de manzana para la «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco».



5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La Comunidad Autónoma del País Vasco es un territorio montañoso, con lluvias abundantes (1 080 mm de precipitación media al año) y temperaturas suaves (12,5 °C de media).

Los suelos son arcillosos con contenidos medios de arcilla y limo superiores al 65-70 %.

La climatología y las características del suelo han sido determinantes en la evolución de las diferentes variedades de manzanas como así lo prueba el hecho de que 76 variedades de manzana tengan un ADN único, fruto de la adaptación de las especies vegetales al medio.

Según el consenso científico, el clima es el factor que más influye sobre la distribución de las plantas y de los distintos tipos de vegetación, y es el que determina, en mayor medida, sus límites de distribución. De la misma manera, las propiedades de los suelos, tanto físicas como químicas, también determinan la evolución y distribución de las especies vegetales. Esto explica por qué se han desarrollado variedades de manzanas específicas en la zona de distribución de la «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco». Otro factor influyente ha sido la selección genética desarrollada por el sector productor a lo largo de los siglos, diversificando el tipo de manzana que mejor se adapta al medio y resultado final deseado por el productor de sidra, según el carácter dulce, ácido o amargo de cada variedad.

5.2. *Carácter específico del producto*

La caracterización de la «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» se ha llevado a cabo en base a sus características organolépticas, muy condicionadas por las características de la materia prima y la ausencia de filtración durante su elaboración. En el artículo científico titulado «*Characterization of Spanish ciders by means of chemical and olfactometric profiles and chemometrics*» [«Caracterización de las sidras españolas mediante perfiles químicos y olfatométricos y quimiometría»], sobre la caracterización de las sidras españolas se concluye que las sidras asturianas y las vascas se diferencian claramente entre ellas por su composición volátil y sus perfiles olfatométricos.

En el artículo científico «*Chemometric classification of Basque and French ciders based on their total polyphenol contents and CIELab parameters*» [«Clasificación quimiométrica de las sidras vascas y francesas en función de su contenido total de polifenoles y de los parámetros CIELab»] en el que se comparan las sidras vascas y las francesas se concluye que, tanto las mediciones de parámetros generales en sidras, como el contenido de polifenoles totales estimado por el método Folin-Ciocalteu y los parámetros cromáticos CIELab (L*, a*, b*), junto con ciertas técnicas quimiométricas, son capaces de distinguir entre sidras vascas y francesas con porcentajes de acierto de en torno al 90 %.

Para conocer en cata el carácter específico de la sidra vasca, con respecto a otros productos de la misma categoría, se cataron sidras del Reino Unido, francesas de Bretaña y Normandía, de Alemania y de EE. UU. Estas otras sidras son más transparentes y no tienen las burbujas de CO₂ tan mezcladas con el líquido, formando espuma tipo crema. El color también es diferente al de la «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco», debido a que tienen mezclas de otras frutas y manzanas de mesa. En olor y sabor aparecen aromas y sabores procedentes de variedades de manzana de mesa, frutas diversas o aromas añadidos, y no tienen la acidez volátil (ácido acético) característica de las sidras vascas.

En el caso de las sidras asturianas, en el panel de cata también se detectaron las siguientes diferencias respecto a las sidras naturales vascas:

- Las sidras naturales asturianas pierden con rapidez el CO₂.
- Tienen un aspecto más transparente.
- En nariz, son menos frescas y, en boca, son más ligeras, con menos grasa y untuosidad, por lo cual se nota más la astringencia.

5.3. *Relación de causalidad. Vínculo entre factores naturales y humanos, la materia prima y el producto final*

Los estudios realizados con las manzanas autóctonas destinadas a sidra nos muestran perfiles polifenólicos específicos de estas variedades muy ligados a las propiedades fisicoquímicas del producto. Así, el artículo científico titulado «*Polyphenolic profile in cider and antioxidant power. December 2014*» [«Perfil polifenólico en la sidra y poder antioxidante. Diciembre de 2014»] midió el perfil polifenólico de sidras monovarietales, desde el mosto hasta la sidra. En él se observa que cada variedad marca un perfil polifenólico determinado y que este está muy ligado a las características fisicoquímicas que le aporta al producto final.

El conocimiento tradicional de los productores es así mismo fundamental en la producción de «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco», ya que condiciona el momento de recogida (diferente grado de maduración de la materia prima) y la mezcla de determinadas variedades de manzana. El sistema de elaboración, triturado, prensado, los microorganismos involucrados en el proceso de fermentación, el envejecimiento sobre lías y las mezclas de los distintos depósitos que tienen distintas variedades de manzana son primordiales para definir el perfil final y característico de la «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco».

La orografía del País Vasco ha condicionado el diseño de las plantaciones de pequeña dimensión y muy esparcidas en toda la zona geográfica delimitada, y ello ha originado al mismo tiempo la creación de nuevas variedades de manzana que se han trabajado en los distintos manzanales durante siglos. A su vez, el clima húmedo y templado junto con las tierras arcillosas aportan perfiles muy marcados en acidez y polifenoles a las manzanas, aspectos determinantes en la «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco». El modo de elaboración y las características del producto sin adición de azúcares ni agua, sin filtración y con anhídrido carbónico de origen únicamente endógeno, junto con la vecería de los manzanos, hacen indispensable el conocimiento de los productores. La elección adecuada de las variedades disponibles y su punto de maduración, para determinar un pH y una cantidad de polifenoles, es determinante en el producto, ya que dichos aspectos aportarán estabilidad y durabilidad a un producto que no se puede filtrar ni estabilizar. Por otro lado, la cantidad de nitrógeno de la manzana, junto con las levaduras disponibles, marcan tanto fermentación alcohólica como la maloláctica del producto, aspectos que repercuten directamente en la fermentación total de los azúcares y la creación del CO₂ endógeno del producto, determinantes para la calidad y adecuada conservación en el tiempo.

Se establece así que las características de territorio delimitado han definido las características de las manzanas utilizadas en la producción de la sidra «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco», incluidas las características físico-químicas que estas manzanas trasladan a esta sidra, dándole un carácter diferencial para con el resto de sidras naturales similares, tal y como se refleja en determinados estudios de la Universidad del País Vasco (*Estudio mediante espectroscopia de resonancia magnética nuclear de diferentes variedades de manzana de sidra durante su maduración. Julio 2002, p. 2. Gloria L. del Campo Martínez et al.*), en los que se especifica que «la composición química de las manzanas depende de la variedad, el clima, estado de madurez y prácticas de cultivo aplicadas».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones (artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

Pliego de condiciones: <https://euskalsagardoa.eus/pliego-de-condiciones/?lang=es>

Página web de acceso a las referencias bibliográficas:

<https://euskalsagardoa.eus/bibliografia-de-interes/?lang=es>

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea
L-2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES