C/2024/1811

29.2.2024

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

(C/2024/1811)

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

«Méditerranée»

PGI-FR-A1154-AM04

Fecha de comunicación: 7.12.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Rendimiento**

En el capítulo I del pliego de condiciones, sección VI, relativa al rendimiento, el rendimiento máximo de los vinos tintos y rosados se reduce de 120 a 100 hl/ha.

Con esto se pretende dejar constancia de las consecuencias del cambio climático en la producción vitícola de la región. Tanto es así que los rendimientos máximos indicados en los pliegos de condiciones ya no corresponden a los rendimientos observados sobre el terreno, que son más bajos debido a la sequía, uno de los efectos más frecuentes del cambio climático en el sudeste de Francia. La agrupación de productores desea ajustar el rendimiento de las vides a la realidad constatada para preservar su nivel cualitativo.

Esta modificación del rendimiento afecta al documento único, en el apartado «Rendimientos máximos» de la sección «Prácticas vitivinícolas».

2. **Autoridad encargada del control**

El capítulo III del pliego de condiciones se modifica en aras de simplificar el apartado relativo a la «autoridad encargada del control» y precisar que el control del cumplimiento del pliego de condiciones se efectúa sobre la base de un plan de control aprobado y por un organismo tercero que ofrezca garantías de competencia, imparcialidad e independencia, delegado por el INAO.

Esta simplificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Méditerranée

2. **Tipo de indicación geográfica:**

IGP - Indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. Vinos tranquilos tintos, rosados y blancos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos producidos se caracterizan por poseer aromas afrutados, cuya intensidad y naturaleza varían en función de las variedades de uva a partir de las cuales se producen y de las tecnologías utilizadas.

En el caso de los vinos tintos, de color generalmente granate más o menos intenso, se realizan extracciones para preservar las estructuras dulces que ofrecen taninos maduros y suaves en boca.

Los vinos rosados presentan un color rosa pálido más o menos uniforme, en función del proceso de prensado. Los vinos blancos, de color mayoritariamente amarillo pálido, suelen presentar reflejos verdes. En el caso de los vinos blancos y rosados, la combinación de diferentes factores (elección de las parcelas para preservar la acidez, variedades de uva y tecnología con control de la temperatura) permite conservar el equilibrio entre sabor afrutado, concentración y frescura de los vinos.

Estos vinos siguen los criterios analíticos establecidos en la legislación comunitaria.

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

2. Vinos espumosos de calidad tintos, rosados y blancos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos espumosos de calidad se elaboran a partir de vinos base con menos alcohol y más vivos. Presentan los mismos tonos y características organolépticas que los vinos tranquilos, con una mayor frescura, finura y persistencia aromática, resaltados por burbujas finas y elegantes.

Estos vinos se ajustan a los criterios analíticos establecidos en la legislación comunitaria.

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 enológica específica

Los vinos deben cumplir las obligaciones establecidas a nivel comunitario y en el Código Rural y de la Pesca Marítima de Francia en lo que se refiere a la práctica enológica.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Rendimiento de los vinos blancos

120 hectolitros por hectárea

2. Rendimiento de los vinos tintos y rosados

100 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos tranquilos con la indicación geográfica «Méditerranée» se llevan a cabo en los departamentos de Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse y en los siguientes municipios de los departamentos de Isère, Loire y Rhône:

— en el departamento de Isère: todos los municipios de los cantones de Roussillon, Vienne-Norte y Vienne-Sur y el municipio de Saint-Lattier, en el cantón de Saint-Marcellin;

— en el departamento de Loire: todos los municipios del cantón de Pélussin, los municipios de Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire y Châteauneuf, en el cantón de Rive-de-Gier, y los municipios de Chagnon y Cellieu, en el cantón de La Grand-Croix;

— en el departamento de Rhône: los municipios de Échalas y Saint-Jean-de-Touslas en el cantón de Givors, los municipios de Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône y Sainte-Colombe, en el cantón de Condrieu, y los municipios de Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin y Soucieu-en-Jarrest, en el cantón de Mornant.

La zona geográfica definida anteriormente es aplicable a la vendimia, la vinificación y la elaboración de vinos espumosos de calidad con la indicación geográfica protegida «Méditerranée», excepto en el departamento de Drôme, donde estas operaciones no puedan llevarse a cabo en los territorios de los municipios siguientes: Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny y Véronne.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N - Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Marrón de plata N - Vaccarèse

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Cariñena N

Cariñena blanca B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Colombard B

Cot N - Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Floreal B

Gamaret

Gamay Fréaux N

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Ganson N

Gewurztraminer Rs

Gramon N

Garnacha N

Garnacha blanca B

Garnacha gris G

Gran Manseng B

Gros vert B

Jurançon noir N - Dame noire

Listan B - Palomino

Lival N

Lledoner pelut N

Macabeu B - Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mauzac rose Rs

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meunier N

Mollard N

Monarch N

Monerac N

Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B - Moscatel, moscato

Muscat d'Alexandrie B - Moscatel, moscato

Muscat de Hambourg N - Moscatel, moscato

Muscat à petits grains blancs B - Moscatel, moscato

Muscat à petits grains rouges Rg - Moscatel, moscato

Nebbiolo N

Nielluccio N - Nielluciu

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Picardan B - Araignan

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotage N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant droit N - Espanenc

Portan N

Prior N

Ravat blanc B

Ribol N

Riesling B

Riminèse B

Rosé du Var Rs

Roussanne B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Sciaccarello N

Semillon B

Seyval B

Solaris B

Soreli B

Souvignier gris Rs

Syrah N - Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Varousset N

Verdejo B

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

Xinomavro N

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

8.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona geográfica de la indicación geográfica protegida «Méditerranée» abarca el cuarto sudeste de Francia.

Este territorio cuenta con un relieve irregular, flanqueado por cumbres altas tanto en el continente como en Córcega.

Los valles, mesetas y laderas se mezclan en una atmósfera siempre mediterránea. La arquitectura, los paisajes, la cultura y las costumbres son testigos de esta historia común.

El mar Mediterráneo representa el origen de esta historia, ya sea a nivel geológico (diferentes incursiones del mar en el continente actual), histórico o cultural (influencia de los griegos y, posteriormente, de los romanos, así como de los genoveses en Córcega) y, sobre todo, climático.

La cultura mediterránea se refleja hoy en el estilo de vida (la alimentación, la producción de aceite de oliva y lavanda) y en paisajes caracterizados por una vegetación resistente a la sequía y por un relieve accidentado que rodea los valles, en los que se ha desarrollado una agricultura que optimiza los escasos recursos hídricos.

Este conjunto regional, caracterizado por la citada influencia mediterránea, lo forman Córcega, la Provenza, los Alpes del Sur, el valle del Ródano y las cumbres que lo bordean.

El clima mediterráneo incluye un sistema de vientos específico marcado por el *marin*, un viento meridional cargado de humedad que sopla en el golfo de León y la Provenza, moderando las altas temperaturas; y el mistral, un viento seco y a veces muy violento, que azota el eje del Ródano de norte a sur, ayudando a mantener la buena salud de los viñedos.

La insolación y las temperaturas son excepcionalmente elevadas en toda la zona.

Estas realidades territoriales han generado de forma natural una identidad regional mediterránea caracterizada por un clima cálido, seco y ventoso, de suelos calizos y bien drenados por naturaleza, con la peculiaridad de que los viñedos se plantan cerca de las estribaciones montañosas o en altitud. Esta coyuntura favorece el desarrollo de la vid.

8.2. *Carácter específico del producto*

La particularidad de la indicación geográfica protegida «Méditerranée» reside en su realidad geográfica, pero también en sus raíces históricas. Los focenses plantaron vides, al igual que olivos, desde el siglo VI a. C. en el corredor del Ródano, en las proximidades de la ciudad focense de Massalia (la actual Marsella) y en Córcega. Estos pioneros griegos desarrollaron el comercio de vino, ya que supieron aprovechar la posición estratégica del puerto de Massalia y el importante eje de comunicación que constituía el Ródano para transportar las ánforas que contenían una «bebida griega nueva y exótica elaborada a partir de zumo de uva fermentado». El cultivo de la vid se intensificó durante la ocupación romana y experimentó un auténtico apogeo en la Edad Media, bajo la influencia de ciudades como Lyon y Marsella, así como de los genoveses en Córcega.

Las cualidades naturales de la zona geográfica de la indicación geográfica protegida «Méditerranée» han fomentado el cultivo de la vid. La cultura del vino, indisociablemente ligada a esta región, ha permitido el desarrollo constante de los conocimientos técnicos de los viticultores a partir de un encepamiento diverso, que, no obstante, se caracteriza por un uso mayoritario de determinadas variedades presentes en la zona geográfica.

Los vinos tintos tranquilos se caracterizan por la intensidad de su color y la suavidad de los taninos. Los aromas son afrutados (frutos rojos o fruta madura), en ocasiones con notas de vainilla y tostadas.

Los vinos blancos y rosados, gracias a un dominio perfecto de los elementos naturales, se expresan con un equilibrio de matices afrutados, concentración y frescura.

Los vinos espumosos de calidad se elaboran a partir de vinos base con menos alcohol y más vivos. Presentan las mismas características que los vinos tranquilos, con mayor frescura y más finura aromática.

Los testimonios sobre la producción de vinos espumosos en el territorio de la IGP «Méditerranée» se remontan a la Edad Media. La producción aumentó considerablemente a partir de 1909, cuando se creó la empresa Royal Provence (Tête Noire) en el departamento de Bocas del Ródano, que actualmente produce cerca de 4 millones de botellas. También se ha mantenido la producción en otras partes de este territorio. En Ardèche, en particular, destacan las variedades marsanne B y roussanne B, así como chardonnay B, producida y vinificada por los viticultores de este departamento desde hace veinticinco años. En el departamento de Drôme también se utiliza chardonnay B con viognier B y muscat à petits grains B para los blancos y, desde la década de 1980, syrah N para los rosados. Córcega producía el vino Forzatu («vino forzado») a principios del siglo XX y, más recientemente, la bodega cooperativa Les vignerons Corsicans comercializó su primer vino espumoso en 1983, a partir de las variedades chardonnay B y meunier N. En el departamento de Vaucluse, la bodega de Pernes-les-Fontaines producía y vinificaba en cuba cerrada vinos espumosos a partir de uvas de mesa de la variedad gros vert B ya en la década de 1970, sin olvidar la producción de vino de base de la bodega Terres Valdèze, que abastece a la casa Kriter desde la década de 1950. Su mercado se ha diversificado, incluyendo otras empresas, hasta alcanzar un volumen de 15 000 hl anuales. En los departamentos de Hautes Alpes y Alpes de Haute Provence, la producción es más local, pero de antigüedad similar, pues comenzó en 1959 y, en el caso de los vinos blancos (muchos de ellos con Chardonnay B), en la década de 1970.

En el departamento de Var se fundó la empresa Les Vins Bréban en 1952, a la que se sumó la casa Libra en 1982. La producción se desarrolló rápidamente gracias a estos proveedores, centrada principalmente en los vinos espumosos rosados, al igual que en Bouches du Rhône.

Así, en esta zona de producción existen casi doscientos operadores —la mitad de ellos bodegas cooperativas, así como unos treinta comerciantes— que producen casi 10 000 hl de vino espumoso de calidad.

8.3. *Relación causal entre el carácter específico de la zona geográfica y el carácter específico del producto*

Como es natural, esta realidad territorial y esta comunidad histórica y cultural llevaron a los viticultores de la región a solicitar el reconocimiento como «Vin de Pays de Méditerranée», en vigor desde el 1 de agosto de 1999.

La IGP «Méditerranée» aúna los conocimientos técnicos de los viticultores de diez departamentos del sudeste de la Francia mediterránea. La situación privilegiada de este viñedo, con influencias del mar Mediterráneo, le permite disfrutar de un clima especialmente soleado y de una gran diversidad de territorios adaptados al cultivo de la vid y a la producción de vinos finos, lo que ha contribuido a forjar una sólida tradición vitícola.

El clima mediterráneo favorece la maduración de la uva, gracias a una elevada exposición al sol y a unas precipitaciones adecuadas. Las características territoriales específicas de este conjunto regional mediterráneo, combinadas con la elección de las variedades de uva y el dominio de las técnicas de vinificación, permiten elaborar vinos equilibrados en lo que respecta a su concentración, sabor afrutado y frescura. La plantación de la vid en las proximidades de los macizos elevados o en altitud, así como la influencia de los vientos del sur, cargados de humedad, constituyen una particularidad regional que confiere a los vinos una frescura característica.

Respaldada por una larga tradición de vinos espumosos en la mayoría de sus departamentos desde principios del siglo XX, la particularidad de los vinos espumosos de calidad de la indicación geográfica protegida «Méditerranée» es el resultado de la riqueza de sus mezclas, la adaptación del encepamiento la diversidad del territorio y las características específicas de este último.

Las principales variedades utilizadas para la producción de vinos espumosos blancos son chardonnay B, ugni blanc B, garnacha blanca B y vermentino B; y, para los vinos espumosos rosados, que actualmente representan dos tercios de la producción, las variedades cinsault N, garnacha N, muscat de Hamburg N y syrah N, esta última muy presente en las mezclas.

Estos conocimientos técnicos sobre la cosecha temprana, la mezcla de variedades de uva y la selección de territorios permiten garantizar la intensidad, frescura y equilibrio que caracterizan a los vinos base de calidad y obtener así vinos espumosos que, en última instancia, serán poco alcohólicos.

Para elaborar el vino espumoso se utilizan dos técnicas: o bien una segunda fermentación en botella, o bien el método «Charmat» (técnica conocida como cuba cerrada), la práctica más habitual y solicitada por el mercado. La rápida elaboración que permite esta última facilita el respeto del carácter varietal, el componente aromático de las variedades utilizadas y el mantenimiento del color, particularmente importante en los vinos rosados, respetando al mismo tiempo la identidad de los vinos de la IGP «Méditerranée». Los vinos espumosos elaborados son frescos y acidulados, se presentan francos en boca y gozan de un buen equilibrio entre vivacidad e intensidad aromática.

Los objetivos de la indicación geográfica «Méditerranée», expresados con claridad por los productores, pasan por desarrollar los mercados de exportación.

Esta dinámica regional de la IGP «Méditerranée» ha reunido a muchos operadores (253 bodegas, 174 de ellas bodegas particulares y 79 bodegas cooperativas, así como 51 comerciantes). Los volúmenes aumentan constantemente (100 000 hl en 2000 frente a 475 000 hl en 2012).

Su reputación ha aumentado tanto a nivel local, gracias al gran atractivo turístico de la región, como a nivel nacional e internacional, gracias a los numerosos premios recibidos en el Concours Général Agricole de París o a las numerosas referencias en la guía Hachette des Vins.

La IGP «Méditerranée» es también socio y proveedor oficial de la Semana de la Crítica en el Festival de Cannes.

La IGP «Méditerranée» goza de reconocimiento internacional (todos los años se exporta el 44 % del volumen producido) y es muy solicitada por los numerosos turistas que visitan esta región, especialmente durante el período estival. Además, a través de acuerdos entre los vinos con IGP «Méditerranée» y las especialidades gastronómicas locales, se invita a los turistas a reencontrarse con los beneficios de la dieta mediterránea.

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:

El logotipo de la IGP de la Unión Europea figurará en el etiquetado cuando la mención «indication géographique protégée» se sustituya por la mención tradicional «Vin de Pays».

La indicación geográfica protegida «Méditerranée» puede completarse con el nombre de las siguientes unidades geográficas menores, de conformidad con las condiciones establecidas en el presente pliego de condiciones:

— «Comté de Grignan»

— «Coteaux de Montélimar»

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 con carácter excepcional para la vinificación y la elaboración de vinos tranquilos con la indicación geográfica protegida «Méditerranée», está constituida, por una parte, por los territorios de los siguientes distritos, además de los municipios de los distritos enumerados en la zona geográfica:

— en el departamento de Loire: distrito de Saint-Étienne;

— en el departamento de Rhône: distrito de Lyon;

— en el departamento de Isère: distritos de Grenoble y de Vienne. Y, por otra parte, los territorios de los siguientes distritos:

— distritos de Nîmes y de Alès (ubicados en el departamento de Gard);

— distrito de Mende (ubicado en el departamento de Lozère);

— distritos de Le Puy-en-Velay y de Yssingeaux (ubicados en el departamento de Haute-Loire);

— distritos de Montbrison y de Roanne (ubicados en el departamento de Loire);

— distrito de Villefranche-sur-Saône (ubicado en el departamento de Rhône);

— distrito de Bourg-en-Bresse (ubicado en el departamento de Ain);

— distrito de La Tour-du-Pin (ubicado en el departamento de Isère);

— distritos de Chambéry y de Saint-Jean-de-Maurienne (ubicados en el departamento de Savoie).

La zona de proximidad inmediata definida con carácter excepcional para la elaboración de vinos espumosos de calidad con la indicación geográfica protegida «Méditerranée», completada o no con el nombre de una de las unidades geográficas menores mencionadas en el apartado 2, está constituida por los territorios antes mencionados y se extiende a los departamentos de Ain y Savoie.

Enlace al pliego de condiciones del producto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0863219b-a2d3-4529-bfd1-3912f485aded