C/2026/2069

7.4.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/2069)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Muscadet Coteaux de la Loire»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0495-AM02 de 8 de enero de 2026

1. **Nombre del producto**

«Muscadet Coteaux de la Loire»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la DOP «Muscadet Coteaux de la Loire» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación normal.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Etiquetado

Descripción

La agrupación de productores de la denominación ha decidido utilizar una unidad geográfica mayor para designar los vinos, optando por la mención «Vin de Loire» en lugar de «Val de Loire».

Este cambio sigue las directrices de comunicación adoptadas por los productores de vino del Loira.

El objetivo es clarificar la identidad y acercarla a la realidad de los vinos elaborados por los productores de la cuenca del Loira.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Introducción de disposiciones agroambientales

Descripción

Se añaden dos disposiciones agroambientales al pliego de condiciones, a saber, una disposición sobre la gestión de la vegetación entre hileras y una disposición sobre la alteración de la morfología del subsuelo. El objetivo es mejorar la sostenibilidad de la denominación para responder al cambio climático y a las elevadas expectativas de la sociedad.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Inicio de la vendimia

Descripción

La agrupación de productores de la denominación desea suprimir el requisito del bando de comienzo de la vendimia con el fin de simplificar la gestión administrativa y, al mismo tiempo, mantener un control de la madurez de las uvas.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Altura de la espaldera

Descripción

Se suprime la disposición que establece una altura mínima o máxima de los alambres, en función del método de espaldera. En el contexto del cambio climático, esta disposición ya no es pertinente para la denominación, y la altura del follaje, como factor en la relación frutos-hojas, es suficiente.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Actualización del nomenclátor geográfico

Descripción

Los municipios de la zona geográfica se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2025. Esta modificación no altera la zona geográfica de la denominación.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Densidad

Descripción

Se modifica la densidad de plantación, a fin de reducir la densidad a 5 000 cepas por hectárea.

El objetivo de esta reducción es armonizar las densidades de plantación en todas las DOP de la zona vitícola de Nantes. También reduce la necesidad de más maquinaria agrícola en las explotaciones, en particular herramientas de labranza y equipos de tratamiento, como los paneles de recuperación. Se considera que esta modificación no afecta a la calidad del producto.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Normas analíticas

Descripción

Se elimina del pliego de condiciones el umbral de acidez volátil máxima.

La agrupación de productores de la denominación ha afirmado que puede resultar difícil limitar la acidez volátil a 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4) en caso de crianza prolongada, que a veces puede llegar a durar entre ocho y diez años. El umbral establecido en la legislación general (18 meq/l o 0,88 g/l H_2SO_4) resulta, en última instancia, más adecuado, en particular a la luz del calentamiento global, los tiempos de crianza más largos de estos vinos complejos y ricos y la evolución de las expectativas de los consumidores.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Envasado de vinos *sur lie*

Descripción

Se modifica la disposición relativa a la fecha límite de envasado de los vinos etiquetados *sur lie* para ofrecer una mayor flexibilidad y adaptarla a las prácticas reales de los operadores. Por tanto, la última fecha de envasado se retrasa hasta el 30 de junio del año N + 2.

Los viticultores actuales también ejercen cada vez más una actividad comercial y adaptan su modelo de negocio en consecuencia. En particular, los equipos de embotellado se suelen compartir entre varias explotaciones. Además, por razones relacionadas con el clima, los volúmenes que pueden embotellarse directamente en una bodega suelen ser insuficientes para satisfacer las necesidades de volumen de los grandes minoristas. Esto significa que, cada vez más, es necesario mezclar vinos de varias bodegas para poder suministrar lotes más grandes.

En vista de ello, la norma que exige que el envasado se realice en la bodega parece obsoleta. Los avances técnicos en el ámbito del transporte, en particular el uso de cisternas refrigeradas, permiten en la actualidad garantizar que la calidad de los vinos no se vea alterada durante el transporte.

Por tanto, la zona autorizada para el envasado, que en el caso de los vinos con la mención *sur lie* se limita hasta ahora a la propia bodega, se amplía a la zona geográfica de la denominación y a la zona de proximidad inmediata.

El apartado relativo al vínculo con la zona geográfica se modifica en consecuencia.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Obligaciones de declaración

Descripción

En consonancia con la modificación del pliego de condiciones de la DOP «Muscadet» que amplía el plazo de trasiego, el plazo para presentar una declaración de retirada también se retrasa a más tardar al 1 de diciembre del año siguiente al año de la vendimia.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Vínculo

Descripción

Se modifica el apartado de vínculos para actualizar algunos datos (número de operadores, zonas de producción y volúmenes) en la descripción de los factores humanos.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Medida transitoria

Descripción

La medida transitoria relativa a la zona parcelaria delimitada expiró en 2020 y, por tanto, se suprime del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Referencias

Descripción

Se actualizan los datos de contacto del Instituto Nacional del Origen y la Calidad (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

Se modifica la disposición sobre el control del cumplimiento del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

«Muscadet Coteaux de la Loire»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0495-AM02 de 8 de enero de 2026

1. **Nombre(s)**

«Muscadet Coteaux de la Loire»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vinos blancos

Características organolépticas

Apariencia visual

Los vinos amparados por la denominación «Muscadet Coteaux de la Loire» son blancos.

Aroma/Nariz

Los vinos presentan aromas delicados, a menudo predominantemente florales, a veces con notas minerales, y un equilibrio gustativo que tiende generalmente a la frescura.

Sabor/Boca

Los vinos presentan un equilibrio gustativo que tiende generalmente a la frescura.

La crianza prolongada les confiere a veces las características adecuadas para el envejecimiento.

Son cuidadosamente envasados en botellas para preservar y amplificar la expresión de su riqueza aromática.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

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

Información adicional relativa a las características analíticas

Estos vinos presentan:

— un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10 %;

— un contenido máximo de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) de 3 gramos por litro,

— un grado alcohólico volumétrico total máximo, después del enriquecimiento, del 12 %.

Los contenidos de acidez total y de anhídrido sulfuroso total de los vinos, así como su grado alcohólico total adquirido, se ajustan a los umbrales establecidos por la normativa de la UE. Se trata de vinos blancos, secos y tranquilos.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

La densidad mínima de plantación es de 5 000 cepas por hectárea. La distancia entre las hileras es inferior o igual a 2,20 metros y la distancia entre las plantas de una misma hilera oscila entre 0,90 y 1,10 metros. Las vides se podan con un máximo de 12 yemas francas por cepa, bien en poda corta con un máximo de cinco pulgares por cepa, bien en Guyot simple o doble. La poda se concluye antes del desborre o la fase 5 de la escala de Eichhorn y Lorenz. Independientemente del método de poda, las plantas pueden podarse con cuatro yemas francas adicionales por cepa, siempre y cuando, en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas, el número de ramas fructíferas del año sea inferior o igual a doce por cepa.

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Está prohibido todo tratamiento térmico de la vendimia en el que se emplee una temperatura inferior a -5 °C. Tras el enriquecimiento, no superan un grado alcohólico volumétrico total del 12 %. Además de las disposiciones anteriores, los vinos han de cumplir, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones que figuran en la normativa de la UE y en el Código Rural y de la Pesca Marítima de Francia.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Vinos blancos

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	66
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— Melon B

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

1. *Zona geográfica*

Todas las etapas de la producción tienen lugar en la zona geográfica aprobada por el Institut national de l'origine et de la qualité en la sesión del comité nacional competente de 15 de junio de 2017. En la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones por el comité nacional competente, el perímetro de esta zona abarca el territorio de los siguientes municipios o partes de municipios sobre la base del código geográfico oficial para el año 2025:

— Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (únicamente el territorio del municipio delegado de Barbechat), Ligné (parte), Le Loroux-Bottereau (parte), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Thouaré-sur-Loire y Vair-sur-Loire.

— Departamento de Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (únicamente el territorio de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent y Saint-Florent-le-Vieil) y Orée d'Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré y La Varenne).

El Instituto Nacional del Origen y la Calidad envía a los ayuntamientos de los municipios incluidos en parte los mapas que establecen los límites de la zona geográfica así aprobada. Estos mapas se pueden consultar en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad.

2. *Zona parcelaria delimitada*

Los vinos deben elaborarse con uvas procedentes de parcelas situadas en la zona producción aprobada por el Instituto nacional del origen y de la calidad (INAO) en los plenos del comité nacional pertinente celebrados los días 19 de mayo de 2011 y 20 de junio de 2018.

El INAO presenta a los ayuntamientos de los municipios enumerados en el apartado 1 los mapas que establecen los límites de las parcelas de la zona de producción así aprobada.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

Resumen del vínculo

La zona geográfica, bajo la influencia del Loira, disfruta de un clima suave, poco lluvioso y con una buena insolación. Se caracteriza por un relieve ondulado, que se acentúa en las márgenes del río, y suelos a menudo gruesos y poco profundos desarrollados principalmente sobre rocas metamórficas. La fragmentación de estas rocas y la textura de los suelos permiten un enraizamiento profundo de las vides, lo que aporta a las plantas una fuente de abastecimiento de agua que se reduce progresivamente y favorece la madurez de las bayas de la variedad *melon B*. Por su parte, la suavidad del invierno garantiza el inicio precoz del ciclo vegetativo de la vid, lo que suele permitir que se coseche la uva antes de la llegada de las lluvias otoñales. La moderación de las temperaturas veraniegas contribuye, además, a preservar el frescor y los aromas de los vinos obtenidos de esta delicada variedad de uva blanca. Los vientos oceánicos que recorren el Loira reducen la humedad del aire y permiten cosechar la uva en buen estado de salud, lo que influye, en parte, en la finura de los aromas de los vinos, especialmente en el conjunto de fragancias florales o minerales.

La larga historia vitícola de la zona geográfica y su especialización temprana han favorecido que, desde hace tiempo, los productores vengan compartiendo sus conocimientos y prácticas. Deseosos de proteger la autenticidad de sus productos, obtuvieron el reconocimiento de la denominación de origen protegida «Muscadet Coteaux de la Loire» en 1936, y esto la convierte en una de las denominaciones de origen protegidas más antiguas de Francia.

Sus conocimientos técnicos permiten a los operadores controlar la producción y cosechar uvas sanas en plena madurez. Los vinos, vinificados de acuerdo con los usos locales, se crían sobre sus lías finas de vinificación hasta el momento del despacho o el envasado, sin trasiego alguno. Gracias a la suavidad de las temperaturas invernales de la zona geográfica, que favorece la interacción con las lías, los vinos van mejorando a medida que avanza el período de crianza, y ya en la primavera siguiente tienen una mayor presencia en boca. El embotellado cuidadoso permite preservar las características esenciales de los vinos, ya que determinados aromas siguen desarrollándose después del envasado. Este conocimiento, perfectamente adaptado al potencial del entorno natural y de la variedad de uva *melon B*, permite que las moléculas olorosas formadas durante la fermentación y los precursores de los aromas glicosídicos se expresen plenamente en los vinos.

Embotellados antes del verano del segundo año siguiente a la vendimia, los vinos con denominación de origen protegida complementada con la mención *sur lie* conservan su frescura característica, a veces potenciada por una ligera burbuja debida al dióxido de carbono residual que se forma durante la fermentación. Para evitar la oxidación, los vinos se embotellan directamente en la zona geográfica o en la zona de proximidad inmediata. Esta práctica tradicional, que minimiza la manipulación de los productos, es idónea para preservar los delicados compuestos olorosos de los vinos.

La omnipresencia del Loira, la ubicación de la zona geográfica a medio camino entre las ciudades de Nantes y Angers, y el dinamismo de las actividades portuarias de Ancenis propiciaron la aparición histórica de un viñedo comercial y marcaron su evolución. Gracias a su frescura y delicadeza aromática, los vinos no solo han conquistado a una amplia clientela, sino también las cartas de los muchos restaurantes situados a orillas del Loira. Maridan maravillosamente con el marisco, y aún más con el pescado «au beurre blanc» (salsa de mantequilla blanca), receta surgida en la ribera del río en el siglo XIX.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción del requisito o la excepción

La zona de proximidad inmediata, definida excepcionalmente para la vinificación y la elaboración de vinos, así como para la vinificación, la elaboración, la crianza y el embotellado de vinos que pueden llevar la indicación *sur lie*, comprende el territorio de los municipios de los departamentos de Loire-Atlantique, Maine-et-Loire y Vendée que figuran en el pliego de condiciones.

De conformidad con el artículo 5, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, la zona situada en las inmediaciones corresponde a una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada en cuestión.

Título del requisito o la excepción

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El nombre de la denominación de origen protegida podrá completarse con la mención «sur lie» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción determinadas para dicha mención en el pliego de condiciones. El nombre de la denominación de origen protegida podrá completarse con la denominación geográfica «Val de Loire» según las normas relativas al uso de dicha denominación geográfica establecidas en el pliego de condiciones. El tamaño de los caracteres de las palabras *sur lie* y de la denominación geográfica «Val de Loire» no debe ser mayor, en altura, anchura o grosor, al de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen protegida. Los vinos etiquetados *sur lie* también deben indicar la añada. En el etiquetado de los vinos que se acojan a la denominación de origen protegida, podrá precisarse 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 vendimia. El nombre del lugar registrado en el catastro se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni en anchura, ni en grosor, la mitad de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen protegida. Se situará en el mismo campo visual que el nombre de la denominación de origen protegida.

Título del requisito o la excepción

Envasado en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Para poder utilizar la mención «sur lie» los vinos deberán embotellarse en la zona delimitada. Para preservar las características derivadas de su vinificación y crianza, en particular su frescura y sus aromas complejos, así como el ligero burbujeo resultante de su dióxido de carbono natural, y para reducir al mínimo el trasiego, los vinos que pueden etiquetarse *sur lie* deben embotellarse en la zona geográfica o en la zona de proximidad inmediata entre el 1 de marzo del año siguiente a la vendimia y el 30 de junio del segundo año siguiente a la vendimia.

Este método de crianza aporta redondez y carácter graso a los vinos gracias al enriquecimiento, especialmente en manoproteínas y otros compuestos procedentes de la autólisis de las paredes celulares de las levaduras. El método se basa en la ausencia de manipulación de los vinos y en su conservación en una atmósfera cargada de gas carbónico, de manera que se restringen considerablemente los fenómenos de oxidación y la liberación de los compuestos volátiles. Dado que el contenido de gas carbónico es demasiado elevado para envasar los vinos en recipientes flexibles, el envasado se realiza en botella, proceso que requiere un cuidado particular. Los vinos se encuentran aún sobre sus lías finas de vinificación en el momento del envasado o de su primera expedición fuera de las bodegas de vinificación.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1c85e139-c8cd-4ce4-aa5e-22fc6f165a6d