C/2024/6290

21.10.2024

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/2024/6290)

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

«Côte Rôtie»

PDO-FR-A0199-AM01

Fecha de comunicación: 25.7.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Zona geográfica y zona de proximidad inmediata

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Côte Rôtie», se completa la sección IV («Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones»), apartados 1 («Zona geográfica») y 3 («Zona de proximidad inmediata»), sin introducir cambios, para añadir la referencia al nomenclátor geográfico oficial del 1 de enero de 2023.

Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2023 del nomenclátor geográfico oficial, editado por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE por sus siglas en francés) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

Se completa con esta referencia el punto «zona geográfica» y el punto «Condiciones adicionales: zona de proximidad inmediata» del documento único.

2. Etiquetado

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Côte Rôtie», se completa el punto XII («Normas de presentación y etiquetado»), apartado 2 («Disposiciones particulares»), para integrar las normas de etiquetado de la mención de la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône» según las condiciones especificadas en el acuerdo firmado entre los diferentes órganos de defensa y de gestión implicados. Esta mención debe figurar en la parte del etiquetado correspondiente al conjunto de las menciones obligatorias y estar impresa en caracteres de la misma identidad gráfica y color que los de la denominación, sin que las dimensiones de la mención superen los dos tercios de las dimensiones de la denominación.

Esta modificación se recoge en la sección «Condiciones adicionales - Etiquetado» del documento único.

3. Obligaciones de declaración

El capítulo II del pliego de condiciones de la denominación «Côte Rôtie» se actualiza para adaptar las obligaciones de declaración de los operadores ante el organismo de defensa y gestión, de conformidad con el plan de control de la denominación.

Esta actualización no afecta al documento único.

4. Referencia a la estructura de control

En el capítulo III del pliego de condiciones, la sección II («Referencias relativas a la estructura de control») se actualiza para 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 en el que el INAO haya delegado.

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

Esta actualización no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Côte Rôtie

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

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

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La denominación de origen «Côte rôtie» se reserva a los vinos tintos tranquilos. Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %. En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro. En la fase de envasado, presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa):

— inferior o igual a 3 gramos por litro, en el caso de los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual a un 13,5 %;

— inferior o igual a 4 gramos por litro, en el caso de los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural superior a un 13,5 %;

— tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13 %;

— los contenidos de acidez total, acidez volátil no precisada y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE.

La denominación de origen controlada «Côte Rôtie» solo se reconoce para los vinos tintos. Su color oscuro, casi negro, característico de la variedad syrah N, evoluciona en el tiempo hacia matices granate. En nariz, se combina complejidad y elegancia con notas de frutos negros y especias, a veces de violeta, cuando la variedad viognier B está presente en el ensamblaje. Al envejecer, el aroma evoluciona hacia notas ligeramente ahumadas (pan tostado, café, cacao, etc.) y de fruta cocida o confitada. La estructura en boca se caracteriza por taninos sedosos, asociados a una redondez más marcada en presencia de la variedad viognier B, que se vinifica, según la tradición, con el ensamblaje de las uvas dentro del límite de un pequeño porcentaje. El carácter aterciopelado de los taninos favorece, además, el recurso a una vinificación tradicional en la que interviene la maceración con la técnica de sombrero sumergido de racimos enteros pisados ligeramente.

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

— Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 6 000 cepas por hectárea.

— Cada cepa dispone de una superficie máxima de 1,70 metros cuadrados; dicha superficie se obtiene multiplicando la distancia entre hileras por la separación entre las cepas.

— Las vides presentan una separación entre las hileras igual o inferior a 2 metros.

Las vides se podan con un máximo de diez yemas francas por cepa, de acuerdo con las siguientes técnicas:

— poda corta (en vaso con un máximo de cinco pulgares por cepa, en cordón de Royat con uno o dos brazos);

— poda en Guyot simple.

Durante el año de formación, el máximo de diez yemas francas por cepa se entiende después del desbrote, que se realizará a más tardar el 1 de julio.

Los vinos se elaboran a partir de uvas recolectadas a mano. Los racimos de uva se transportan enteros hasta el lugar de vinificación.

2. Práctica enológica específica

Está prohibida la utilización de trozos de madera.

Además de la disposición anterior, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones que figuran a escala comunitaria y en el Código rural y de la pesca marítima.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. 46 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos se llevan a cabo en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Rhône, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2023: Ampuis, Saint-Cyr-sur-le-Rhône y Tupin-et-Semons.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Viognier B

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

Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

Situada en el extremo norte del gran viñedo de la denominación de origen controlada «Côtes du Rhône», la denominación de origen controlada «Côte Rôtie» es también la zona más septentrional de la variedad syrah N.

En la organización de las denominaciones de origen controladas del valle del Ródano, la denominación de origen controlada «Côte Rôtie» forma parte de los «Crus des Côtes du Rhône».

El viñedo, que se encuentra a unos cuarenta kilómetros al sur de Lyon, en el límite oriental del Macizo Central, está implantado en laderas muy escarpadas en la orilla derecha del Ródano y enfrente de la parte sur de la ciudad de Vienne. Este relieve impresionante crea un paisaje diverso, en función de la intervención humana, que pretende dominarlo para ponerlo en valor de la mejor manera posible.

La zona geográfica está delimitada por tres municipios del departamento de Rhône: Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône y Tupin-Semons.

En el valle denominado «Côte Blonde» y en localizaciones similares en las que las parcelas presentan suelos de color claro, la erosión del sustrato da lugar a arenas arcillosas o «arzel», muy quebradizas e inestables, que no pueden cultivarse si no se contienen mediante una serie de muros de piedra seca denominados localmente «cheys».

En el valle denominado «Côte Brune», o en sectores cuyas parcelas presentan suelos equivalentes caracterizados por un color oscuro, una matriz arcillosa más importante permite una mayor estabilidad. A continuación, la ladera se dispone en terrazas estrechas o «chaillées», que forman una especie de escalera en cuyos escalones relativamente planos se plantan las cepas.

El clima, que aquí se denomina «Lyonnais», es semicontinental, aunque se beneficia de las últimas influencias mediterráneas que suben por el valle del Ródano. Es frecuente el viento del norte, conocido localmente como «Bise». La orientación suroriental mayoritaria del viñedo le confiere una situación relativamente abrigada y soleada.

Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

Las vides de «Côte Rôtie» se encuentran probablemente entre las más antiguas del valle del Ródano. Abundan los testimonios de la antigüedad de su implantación, en particular en el yacimiento arqueológico de Saint-Roman-en-Gal, que se encuentra al lado del viñedo de «Côte Rôtie» y es famoso por sus numerosos mosaicos encontrados entre los restos de ciudades romanas.

En esas obras pictóricas, una de ellas representa una escena de vendimia y de pisado de la uva, así como el sellado de un ánfora (mosaico del calendario agrícola, principios del siglo III, Museo de Saint-Germain-en-Laye, procedente de Saint-Romain-en-Gal). En aquella época el vino era resinoso y, por ello, se le calificaba de «picatum» (vino empegado). Era conocido como *Allobrogica*. (A. FERDIÈRE – Las campañas en la Galia romana – página 87, tomo 2).

El desarrollo inicial del viñedo de esta región está pues probablemente vinculado a la *Pax Romana*, que permitía a los Alóbroges, cuyo territorio cubría una parte de la orilla derecha del Ródano, enfrente de Vienne, adquirir la ciudadanía romana y, a través de ella, el derecho a plantar viñedos. La variedad *Allobrogica* era muy popular a principios del siglo de los Antoninos (siglo II d.C.).

En la Edad Media, era difícil transportar estos vinos desde el valle del Ródano hasta el norte de Francia debido a los derechos exorbitantes impuestos por las ciudades ribereñas del Ródano por las que se pasaba, en particular Lyon y Mâcon. (R. DION – *Histoire de la vigne et du vin en France*).

Para eludir este obstáculo, en el siglo XVII se desarrolla el comercio de los vinos del valle del Ródano, remontando esta vez el curso del Loira para llegar a París. A la altura de Condrieu, solo hay unos cuarenta kilómetros de distancia entre el valle del Ródano y el del Loira, distancia que es posible atravesar por una parte poco elevada del macizo del Pilat. Más al norte, los canales de Briare y de Loing permiten conectar el Loira con el Sena para llegar a París.

Ese período fue próspero para el «Côte Rôtie», pero a partir del siglo XIX surgen numerosas dificultades. Primero la filoxera, que destruyó gran parte de los viñedos, como ponen de relieve los escritos de un alsaciano que estaba de paso en el valle del Ródano en 1893: «Los viñedos, tan famosos antaño, están casi destruidos; apenas quedan todavía algunas cepas en las laderas de la Côte Rôtie, de Ampuis y de Condrieu» (Jean Felbert, *Histoire d'une famille alsacienne* – A. Picard y Raan).

Después de la Primera Guerra Mundial y, por último, la industrialización del valle del Ródano redujeron drásticamente la mano de obra indispensable para trabajar en esas laderas escarpadas, donde el espacio para los atelajes o el cultivo mecánico es demasiado pequeño.

Durante el siglo XX, los viñedos están a punto de desaparecer. Habrá que esperar a la década de los 60 para ver el inicio del renacimiento de los viñedos de «Côte Rôtie».

En 2010, las vides recuperaron su lugar y ocuparon las superficies que existían antes de la crisis de la filoxera.

La enciclopedia Roret (1921) sugiere que, a principios del siglo XX, únicamente los vinos procedentes del municipio de Ampuis (y del de Verinay o Verenay, integrado después a Ampuis) pueden optar a llevar el nombre de «Côte Rôtie».

No obstante, los municipios de Ampuis y Tupin-Semons se integraron inicialmente, el 19 de noviembre de 1937, en la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Côtes du Rhône», pero hay que esperar al Decreto de 18 de octubre de 1940 para que se reconozca la denominación de origen controlada «Côte Rôtie» para esos dos municipios.

Por último, la modificación del Decreto introducida el 21 de diciembre de 1966 extendió la zona geográfica al municipio limítrofe de Saint-Cyr-sur-le-Rhône.

La mayor parte del encepamiento está constituido por la variedad syrah N («serine» o «seriné»), variedad emblemática de este viñedo. Ya en 1921, la enciclopedia Roret precisaba que la «*seriné noir*, *corbeille noire* o *damas noir* dominan en el famoso viñedo de Côte Rôtie». Además, las pruebas de ADN (JM. Boursicot, INRA de Montpellier) demostraron con certeza que la variedad syrah N, procedente de las variedades mondeuse B y dureza N, es originaria de la región del Ródano.

La proximidad de los viñedos de la denominación de origen controlada «Condrieu», que se encuentra en la misma situación con la variedad viognier B, explica además en parte las prácticas que, desde siempre, permitieron la implantación de esta última variedad en el viñedo de «Côte Rôtie».

A principios del siglo XVII se elaboraban incluso vinos blancos de «Côte Rôtie», producción que, sin embargo, se abandonó rápidamente, dada la proximidad de los prestigiosos vinos de las denominaciones de origen controladas «Condrieu» y «Château-Grillet».

La presencia histórica de la variedad viognier B en el encepamiento atestigua esta producción.

La hipótesis más ampliamente aceptada en cuanto al origen del nombre de este viñedo es que se trata de un término vinculado a la imagen estival de laderas «quemadas» (*rôties*, en francés) por el sol.

El testimonio escrito más antiguo de la utilización del nombre de «Côte Rôtie» se remonta al menos a 1698 (*A journey to Paris in the year 1698* o *voyage de Lister*, traducción y edición de 1873).

El renombre del viñedo de «Côte Rôtie» se ha construido fundamentalmente en torno a la reputación de los dos valles. La enciclopedia RORET (1921) señala, en relación con los vinos del distrito de Lyon: «Los vinos tintos más apreciados se cosechan en el municipio de Ampuis, que se divide en dos partes, conocidas como Côte Brune y Côte Blonde».

Asimismo, el Atlas de la Francia vinícola de L. Larmat presenta un mapa de la zona vitícola en la que aparecen, además de los territorios catastrales, los nombres de «Côte Blonde» y «Côte Brune» separados por el arroyo de Fontgent.

Una de las numerosas leyendas en torno al origen de la reputación de estas dos «Côtes» da una da una explicación poética. Al parecer, se habrían denominado así por un señor feudal de Ampuis que tenía dos hijas, una morena y otra rubia. Otra teoría, más científica, explica esta diferenciación por el origen geológico del sustrato en el que este viñedo hunde sus raíces.

Efectivamente, la «Côte Blonde» se asienta en un sustrato constituido mayoritariamente por rocas de gneis. Por la alteración del tiempo, de esas rocas nacieron suelos silíceos, de color claro, bastante frecuentemente recalcificados por aportaciones procedentes de recubrimientos de loess de la meseta.

La «Côte Brune», por su parte, se asienta en un sustrato formado por micaesquistos sobre el que, con el tiempo, se han desarrollado suelos menos silíceos, más arcillosos, más ricos en hierro y de color oscuro. Las parcelas plantadas con una combinación de las variedades syrah N y viognier B se encuentran con mayor frecuencia en la «Côte Blonde» que en la «Côte Brune».

En 2009, la superficie de producción cubría unas 250 hectáreas, con una producción media anual de unos 10 000 hectolitros distribuidos en un centenar de productores, de los cuales unos sesenta son bodegas particulares. La denominación de origen controlada «Côte Rôtie» solo se reconoce para los vinos tintos.

Su color oscuro, casi negro, característico de la variedad syrah N, evoluciona en el tiempo hacia matices granate.

En nariz, se combina complejidad y elegancia con notas de frutos negros y especias, a veces de violeta, cuando la variedad viognier B está presente en el ensamblaje.

Al envejecer, el aroma evoluciona hacia notas ligeramente ahumadas (pan tostado, café, cacao, etc.) y de fruta cocida o confitada.

La estructura en boca se caracteriza por taninos sedosos, asociados a una redondez más marcada en presencia de la variedad viognier B, que se vinifica, según la tradición, con el ensamblaje de las uvas dentro del límite de un pequeño porcentaje. El carácter aterciopelado de los taninos favorece, además, el recurso a una vinificación tradicional en la que interviene la maceración con la técnica de sombrero sumergido de racimos enteros pisados ligeramente. En la orilla derecha del Ródano, la conjunción de un mesoclima calificado de «lyonnais», de una situación topográfica de laderas muy abruptas sobre el Ródano y de un complejo geoedafológico de origen metamórfico que requiere la intervención permanente del hombre para el acondicionamiento armonioso de terrazas y bancales, ofrece a la variedad syrah N, variedad «reina» de la denominación de origen controlada «Côte Rôtie», así como a la variedad viognier B, las condiciones óptimas de desarrollo y madurez y permite la producción de un vino tinto original que combina robustez y elegancia.

Estas dos variedades, implantadas en el límite de sus posibilidades de cultivo, pueden expresar su potencial si se implantan en parcelas cuidadosamente delimitadas en las laderas más expuestas y protegidas de los efectos adversos de los vientos fríos.

La antigüedad de este viñedo prerromano se equipara a su reputación, acreditada con este nombre de «Côte Rôtie», al menos desde el siglo XVII.

Gracias a la transmisión de las prácticas del cultivo de la vid en estacas y de conservación de suelos frágiles, procedentes de leucogneis o de micaesquistos y de migmatita, mediante el acondicionamiento de terrazas o de muretes altos, este viñedo ha podido mantener una fisionomía particular desde la antigüedad. Estos elementos, y el paisaje asociado, reflejan su legendaria reputación, construida principalmente sobre la dualidad de la «Côte Brune» y de la «Côte Blonde», que está relacionada con los contrastes en los suelos, las prácticas de vinificación y la estructura de los vinos.

Al mantener la tradición de la vendimia manual, los viticultores de «Côte Rôtie» contribuyen a preservar la originalidad y las características de estos viñedos en colinas.

La exposición de las laderas quemadas por el sol es probablemente el origen del nombre «Côte Rôtie».

A pesar de los escritos dejados por numerosos autores de la antigüedad, entre ellos el médico Celso, el naturalista Plinio el Viejo, el historiador Plutarco, el agrónomo Columela y el poeta Marcial que mencionan el Allobrogica, un vino de Vienne producido en la región de los Alóbroges, una de las huellas escritas más antiguas relacionadas con la reputación consolidada de los vinos de Ampuis se remonta a 1592, fecha en la que los habitantes de este municipio recibieron a Laurent de Maugiron, acompañado del Duque de Mayenne, a quienes ofrecieron el «presente de su famoso vino» (Historia y genealogía de la familia de Maugiron, Viennois, 1257-1767, de H. de Terrebasse, Ed.1905).

Todo el prestigio de los vinos de «Côte Rôtie» se resume en una edición de 1781 de la *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* (prefacio, tomo 1, Faujas de Saint-Fonds): «Los vinos de Côte Rôtie (y los de Hermitage) gozan desde hace mucho tiempo de una fama tan sólida que vale la pena detenerse en los aspectos específicos de las especies de uva, la exposición y el cultivo de los viñedos que los producen».

Más adelante en esta misma obra, dos pasajes elogiosos corroboran la reputación de este vino, que el primer concejal de Vienne, en febrero de 1780, considera el primero entre los vinos de Vienne y equivalente a los más grandes vinos franceses.

Esta fama suele ser indisociable de la de los demás «crus des Côtes du Rhône septentrionales», como demuestra este extracto del Tratado teórico y práctico sobre el cultivo de la vid (Tomo 1, Chaptal, Parmentier, Dussieux -1801): «Los famosos vinos de Hermitage, Côte Rôtie y Condrieu se producen en las laderas que bordean el Ródano».

El prestigio de este vino, construido a partir de su calidad y su finura, fruto del paisaje, y producto, tanto de un viñedo espectacular reconocido como denominación de origen controlada desde 1940, como en la apropiación de todo un «pays» a través de la organización anual del «Mercado de los vinos de Ampuis» desde 1928, no deja de aumentar.

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

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición adicional:

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, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2023, que se indican a continuación:

— Departamento de Ardèche: Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Cornas, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vion.

— Departamento de Drôme: Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol-Veaunes pour le seul territoire de la commune de Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage.

— Departamento de Isère: Chonas-l'Amballan, Les Côtes-d'Arey, Les Roches-de-Condrieu, Reventin-Vaugris, Saint-Clair-du-Rhône, Seyssuel, Vienne.

— Departamento del Loira: Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Beuf y Vérin.

— Departamento de Rhône: Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Romain-en-Gal.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición adicional:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) 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 pago registrado en el catastro;

   — figure en la declaración de vendimia.

b) Los vinos con denominación de origen controlada pueden etiquetarse con la unidad geográfica mayor «Cru des Côtes du Rhône» o «Vignobles de la Vallée du Rhône». Las condiciones de utilización de la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône» se establecen en el acuerdo firmado entre los distintos órganos de defensa y de gestión implicados. Esta mención debe figurar en la parte del etiquetado correspondiente al conjunto de las menciones obligatorias y estar impresa en caracteres de la misma identidad gráfica y color que los de la denominación, sin que las dimensiones de la mención superen los dos tercios de las dimensiones de la denominación.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dceb7462-aee6-4db6-a6f7-a7d5cb91349e