C/2023/798

9.11.2023

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/2023/798)

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

«Saumur»

PDO-FR-A0260-AM02

Fecha de la comunicación: 5.9.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Zona geográfica**

Los municipios de la zona geográfica se actualizan de conformidad con 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 completan las fechas de aprobación, por parte de 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.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. **Zona de proximidad inmediata**

Se completan las fechas de aprobación, por parte de 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.

Esta modificación no afecta al documento único.

4. **Separación entre las cepas**

La distancia mínima entre las cepas pasa de 1 m a 0,90 m.

Esta modificación tiene por objeto permitir un aumento de la densidad de plantación de las viñas sin modificar la separación entre las hileras.

También se añade una disposición especial para las viñas situadas en pendientes superiores al 10 %, para las que se autoriza una separación mínima entre las cepas de 0,80 m. Con este añadido se pretende tener en cuenta el caso específico de las viñas plantadas en pendientes acentuadas, circunstancia que obliga a adaptaciones específicas de la plantación (plantación paralela a la pendiente en lugar de perpendicular a esta).

Se modifica el punto 5 del documento único.

5. **Poda**

Se armonizan las normas relativas a la poda de todas las denominaciones de la zona Anjou Saumur, en el Valle del Loira.

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

El objetivo de esta armonización es mejorar el conocimiento de los operadores y optimizar los controles. Esta modificación también 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.

6. **Prácticas enológicas y tratamientos físicos**

Se suprime la prohibición de utilizar carbón enológico en los vinos espumosos rosados.

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

Esta modificación permitirá, 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. **Medidas transitorias**

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

Se añade una medida transitoria a raíz de la nueva delimitación parcelaria en algunos municipios.

Estas modificaciones no implican una modificación del documento único.

8. **Etiquetado**

Se concretan y armonizan las normas sobre etiquetado de 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.

9. **Referencia a la estructura de control**

Se modifica 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)**

Saumur

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

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

1. *Vino tranquilo blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tranquilos blancos son secos, generalmente de un color amarillo claro con reflejos verdosos. Evocan delicadeza. Suelen desprender un placentero perfume de frutas y flores blancas. En boca ofrecen una sensación de frescor agradable. El frescor proviene de una cierta acidez que se convierte en una vivacidad que aporta volumen en boca. Los vinos blancos tienen aromas afrutados variados en boca. Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %. El contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) después de la fermentación es inferior o igual a 3 gramos por litro, o bien inferior o igual a 6 gramos por litro cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro 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 a la acidez volátil, la acidez total y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa europea.

Los vinos blancos son objeto de crianza al menos hasta el 15 de enero del año siguiente al de la cosecha. Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	12,5
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. *Vino tranquilo rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tranquilos rosados son de un color rosado pálido. Sus aromas son sutiles y suelen evocar los frutos rojos. En boca son frescos y dejan un prolongado sabor afrutado. Son vinos ligeros y armoniosos. Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10 %. El contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) de los vinos tras la fermentación es: inferior o igual a 3 gramos por litro, o bien inferior o igual a 6 gramos por litro cuando el contenido de acidez total expresado en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro 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 a la acidez volátil, la acidez total y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa europea, 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 demás criterios se ajustan a la normativa vigente.

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 total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vino tranquilo tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos suelen presentar un color rubí, a veces adornado con reflejos granate. En nariz son frescos e intensos y pueden liberar aromas afrutados (fresa, frambuesa, cereza, etc.) envueltos con notas especiadas, animales o ligeramente ahumadas. En boca, los vinos desprenden a menudo notas afrutadas pronunciadas y los taninos suelen ser sedosos y suaves en general. Agradables en su juventud, pueden envejecer unos años para ganar en complejidad. Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %. En el caso de los vinos tintos, la fermentación maloláctica debe haberse completado. Los vinos preparados para ser comercializados a granel, o en la fase de envasado, presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro. El contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) de los vinos después de la fermentación es igual o superior a 3 gramos por litro. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 12,5 %. Los valores relativos a la acidez volátil, la acidez total y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa europea. Los vinos tintos se crían al menos hasta el 15 de enero del año siguiente al de la cosecha. Los demás criterios se ajustan a la normativa vigente.

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)	

4. *Denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos de la denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame» son vinos tintos elaborados en su mayoría a partir de la variedad cabernet franc N, de una tonalidad oscura en general y una mayor complejidad aromática. Las notas afrutadas recuerdan los frutos rojos muy maduros e, incluso, los frutos negros. En boca, estos vinos de crianza son muy estructurados. Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 %. En el caso de los vinos tintos, la fermentación maloláctica debe haberse completado. Los vinos preparados para ser comercializados a granel, o en la fase de envasado, presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro. El contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) de los vinos después de la fermentación es igual o superior a 3 gramos por litro. Los valores relativos a la acidez volátil, la acidez total y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa europea. Los vinos susceptibles de beneficiarse de la denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame» se crían como mínimo hasta el 1 de junio del año siguiente al de la cosecha. Los demás criterios se ajustan a la normativa vigente.

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. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos espumosos de calidad son blancos o rosados. Sus burbujas, finas y abundantes, forman largos rosarios. Sus aromas evocan a menudo y sutilmente la fruta, las flores blancas y la pastelería. La misma elegancia se encuentra en boca, donde aparece una sensación de frescor muy agradable. La caracterización del color de los vinos espumosos de calidad no es pertinente para esta denominación. Las reglas de producción de los vinos espumosos de calidad blancos o rosados son idénticas y aportan expresiones muy cercanas. Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos de calidad presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 9,5 %. Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos que no han sido objeto de ningún enriquecimiento deben tener un grado alcohólico volumétrico adquirido máximo del 12 % y un contenido de azúcares fermentables tras las fermentación inferior o igual a 24 gramos por litro. Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos de calidad que han sido objeto de enriquecimiento presentan un contenido de azúcares fermentables tras la fermentación igual o inferior a 5 gramos por litro. Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos de calidad no superan, tras el enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 11,6 %. Los vinos espumosos de calidad, tras el enriquecimiento del mosto, después de la formación de espuma y antes de la adición de licor de expedición, no superan un grado alcohólico volumétrico total del 13 %. Los demás criterios se ajustan a la normativa vigente.

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*

Práctica de cultivo

Las viñas tienen una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. Las hileras no pueden estar separadas más de 2,50 metros, y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,90 metros.

Las parcelas de viña con una separación entre las cepas de una misma hilera inferior a 0,90 metros pero superior o igual a 0,80 metros, con una pendiente superior al 10 %, pueden acogerse, a efectos de la cosecha, a la denominación de origen controlada.

Las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, pueden acogerse, a efectos de la cosecha, a la denominación de origen controlada siempre y cuando se respeten las disposiciones relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el pliego de condiciones. La separación entre hileras no debe superar los 3 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 1 metro.

Práctica de cultivo

Para beneficiarse de la denominación geográfica complementaria «Puy-Notre_Dame» las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 500 cepas por hectárea. Las hileras no pueden estar separadas más de 2,20 metros, y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,90 metros. Las parcelas de viña con una separación entre las cepas de una misma hilera inferior a 0,90 metros pero superior o igual a 0,80 metros, con una pendiente superior al 10 %, pueden acogerse, a efectos de la cosecha, a la denominación de origen controlada.

2. *Normas relativas a la poda y el cultivo en espaldera de la vid*

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta, poda larga o poda mixta, según las normas establecidas en el pliego de condiciones que especifican, para cada variedad y para cada tipo de vino, el número máximo de yemas francas por cepa.

La altura del follaje en espaldera será, como mínimo, igual a 0,6 veces la separación entre las hileras. A esos efectos, la altura del follaje en espaldera se medirá entre el límite inferior del follaje (fijado, como mínimo, en 0,40 metros sobre el suelo) y el límite superior de recorte (fijado, como mínimo, en 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 estará a una altura mínima de 1,85 metros.

3. *Riego*

Práctica de cultivo

Se prohíbe el regadío.

4. *Prácticas enológicas*

Práctica enológica específica

Para la elaboración de los vinos rosados tranquilos, queda prohibida la utilización de carbón para uso enológico, solo o en mezclas.

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.

Se prohíbe toda operación de enriquecimiento para los vinos susceptibles de beneficiarse de la denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame».

Se prohíbe el uso de trozos de madera para:

— los vinos tranquilos blancos y rosados;

— los vinos susceptibles de beneficiarse de la denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame»;

— los vinos tranquilos tintos y los vinos espumosos blancos y rosados, excepto durante la vinificación.

Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos de calidad 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 de la UE y en el Código Rural y de la Pesca Marítima de Francia.

5.2. ***Rendimientos máximos***

1. *Vino tranquilo blanco*

65 hectolitros por hectárea

2. *Vino tranquilo rosado*

69 hectolitros por hectárea

3. *Vino tranquilo tinto*

69 hectolitros por hectárea

4. *Vino espumoso de calidad*

76 hectolitros por hectárea

5. *Denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame»*

56 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Todas las etapas de la producción tendrán lugar en las zonas geográficas cuyo perímetro comprende el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021:

Vinos tranquilos tintos y rosados

Departamento de Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon y Tourtenay.

Departamento de Maine-et-Loire: Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné y Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, 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.

Vinos tranquilos tintos

Departamento de Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon y Tourtenay.

Departamento de Maine-et-Loire: Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux (únicamente el territorio del municipio delegado de Brézé), Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné y Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Les Ulmes y Vaudelnay.

Departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay y Les Trois-Moutiers.

Vinos susceptibles de beneficiarse de la denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame»

Departamento de Maine-et-Loire: Brossay, Doué-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Meigné y Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Le Puy-Notre-Dame, Les Ulmes y Vaudelnay.

Departamento de Vienne: Berrie, Pouançay, Saint Léger-de-Montbrillais y Saix.

Vinos espumosos blancos y rosados

Departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (únicamente el territorio del municipio delegado de Mauzé-Thouarsais), 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: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Brissac Loire Aubance (únicamente el territorio del municipio delegado de Chemellier), Brossay, Cernusson, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, 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), Lys-Haut-Layon, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Passavant-sur-Layon, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saumur, Souzay-Champigny, Terranjou (únicamente el territorio del municipio delegado de Martigné-Briand), Tuffalun (únicamente el territorio del municipio delegado de Ambillou-Château), 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.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

Sauvignon B - sauvignon blanc

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

La zona geográfica está situada en el extremo suroeste de la cuenca parisina, allí donde el substrato mesozoico y cenozoico recubre el zócalo precámbrico y paleozoico adherido al Macizo Armoricano. Esta particularidad geológica diferencia la zona geográfica, caracterizada por la presencia de toba calcárea (Saumur) y conocida localmente como «Anjou blanc», de la región situada al oeste (Angers), denominada localmente «Anjou noir», caracterizada por la presencia de esquistos, sobre todo pizarra.

La zona geográfica limita al norte con el río Loira y la atraviesa de sur a norte el valle del Thouet y su afluente, el Dive. Esta red hidrográfica ha modelado el paisaje en forma de una sucesión de cerros con diversas exposiciones y una altura que oscila entre los 40 y los 110 metros.

El paisaje está conformado por el cultivo de la vid, que ha colonizado las zonas mejor expuestas y ha preservado en las cumbres de las colinas formaciones forestales en las que predominan la encina y el castaño. En el centro de las parcelas de viña, se halla una chimenea de ventilación de las inmensas cavidades de las que antaño se extrajeron piedras para la construcción de viviendas, que posteriormente fueron explotadas para el cultivo de champiñones y que ahora se utilizan como bodegas para la crianza y la conservación de los vinos.

El clima de la región de Saumur es oceánico. Los macizos de Mauges, situados al oeste de la zona geográfica, matizan esta característica oceánica con un efecto foehn. La pluviometría anual oscila entre los 550 y los 600 milímetros, característica de un conjunto protegido de los vientos húmedos, cuando en las colinas de Mauges supera los 800 milímetros. Esta diferencia en la pluviometría es aún más marcada durante el ciclo vegetativo de la vid, especialmente a partir del mes de junio, hasta la temporada de la vendimia. Las temperaturas medias anuales son relativamente elevadas (en torno a los 12 °C). El Loira y sus afluentes también ejercen un papel preponderante en la regulación térmica.

Con el clima de la región de Saumur, las formaciones geoedafológicas del Turoniense medio y superior, del Jurásico, del Senoniense y del Eoceno han permitido la implantación de las variedades chenin B y cabernet franc N, esenciales en los vinos blancos, rosados y tintos de la región de Saumur. Situadas a más de 40 metros de altitud, estas formaciones permiten una alimentación hídrica y un vigor moderados de la viña, elementos que garantizan una madurez perfecta de la uva para obtener vinos tintos y blancos con aromas afrutados variados.

El encepamiento, principalmente de las variedaes chenin B y cabernet franc N, unido a estas condiciones favorables del medio físico, ha favorecido el desarrollo de prácticas de producción particulares. La producción de esos vinos tiene lugar principalmente en suelos superficiales que se calientan rápidamente, lo que asegura una madurez fenólica de las uvas idónea para obtener vinos aromáticos. A lo largo de generaciones, los productores han desarrollado un saber hacer que se traduce principalmente en el dominio del rendimiento, una poda adaptada y una vendimia en el momento óptimo de madurez.

Se presta una atención especial a la vinificación y la crianza de los vinos, que se llevan a cabo con cuidado, en condiciones de luz, humedad del aire y temperatura constantes, como las que se dan en las bodegas subterráneas excavadas en la toba calcárea, y permiten revelar todas las cualidades organolépticas de los vinos blancos y tintos, preservando sobre todo su complejidad aromática y favoreciendo, en el caso de los vinos tintos, una expresión tánica suave y sedosa.

En 2007, se reconoció la denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame», que posee una delimitación parcelaria especial y unas reglas de producción rigurosas (poda más corta y espergura obligatoria). Todas estas parcelas están situadas en colinas y presentan suelos arcilloso-calcáreos, lo que garantiza en las uvas una concentración óptima de antocianinas y precursores de aromas que confiere a los vinos resultantes un color pronunciado y permite el desarrollo de aromas de fruta madura, sobre todo frutos negros.

La riqueza natural en azúcar de las uvas destinadas a la vinificación de dicha denominación geográfica complementaria hace inútil toda operación de enriquecimiento. Es necesario un período de crianza que se prolongue como mínimo hasta el 1 de junio del año siguiente al de la cosecha, como se indica en el pliego de condiciones, para complementar los taninos de estos vinos denominados «vins de tuffe».

Las parcelas destinadas a la producción de vinos rosados están situadas en suelos de arcilloso-calcáreos o arcilloso-silíceos que, al ser más profundos que los destinados a la producción de vinos tranquilos tintos, se calientan con mayor lentitud, por lo que las uvas acumulan menos azúcar, lo que contribuye a un vino más fresco y ligero.

8.1. ***Vinos espumosos de calidad***

La producción de vinos espumosos de calidad tiene lugar en el mismo contexto que los vinos tranquilos rosados, a menudo en los suelos arcilloso-calcáreos o arcilloso-silíceos de mayor profundidad. Los productores han podido constatar que los vinos embotellados y conservados en bodega podían, al final del invierno, ser objeto de una nueva fermentación. El dominio empírico de esa «segunda fermentación espontánea» provocó primero la producción de vinos de aguja, sobre todo con la variedad chenin B. Esta variedad tardía, implantada en las condiciones medioambientales de la región de Saumur, desarrolla unas aptitudes idóneas para la producción de vinos espumosos frescos con burbujas finas y aromas de frutas, flores y pastelería. Estas características fueron explotadas desde el principio del siglo XIX, con el dominio de la elaboración mediante la «segunda fermentación en botella» para la producción de vinos espumosos de calidad.

Se presta una atención especial a la vendimia a fin de garantizar una maduración óptima y un buen equilibrio entre azúcar y acidez, necesario tanto para asegurar 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 tintas, para una producción reducida de vinos espumosos de calidad rosados.

Con la experiencia adquirida a lo largo de más de un siglo, los productores de vinos espumosos tienen actualmente una técnica muy depurada sobre la composición de los vinos de base. La crianza con lías durante un mínimo de nueve meses contribuye a desarrollar la complejidad de los vinos.

9. **Otras condiciones esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de proximidad inmediata (1)

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 para la vinificación y elaboración de vinos tranquilos rosados, la vinificación, la elaboración y la crianza de vinos tranquilos blancos y tintos susceptibles o no de beneficiarse de la denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame», la vinificación, la elaboración, la crianza y el acondicionamiento de vinos espumosos de calidad, está formada por el territorio de los siguientes municipios, basándose en el Nomenclátor geográfico oficial de 2021:

Vinos tranquilos tintos y rosados

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-Sanzay, Thouars (únicamente el territorio de los municipios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde y el antiguo municipio de Thouars) y 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: Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Departamento de Loire-Atlantique: 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: Allonnes, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux, La Jumellière y Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Montfort y Saint-Georges-sur-Layon), 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 Marillais, 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, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels y La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Verrie y Verrières-en-Anjou.

Zona de proximidad inmediata (2)

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 para la vinificación y elaboración de vinos tranquilos rosados, la vinificación, la elaboración y la crianza de vinos tranquilos blancos y tintos susceptibles o no de beneficiarse de la denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame», la vinificación, la elaboración, la crianza y el acondicionamiento de vinos espumosos de calidad, está formada por el territorio de los siguientes municipios, basándose en el Nomenclátor geográfico oficial de 2021:

Vinos tranquilos tintos

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-Sanzay, Thouars (únicamente el territorio de los municipios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde y el antiguo municipio de Thouars) y 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: Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Departamento de Loire-Atlantique: 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.

Zona de proximidad inmediata (3)

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

Departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chacé y Saint-Cyr-en-Bourg), Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux, La Jumellière y Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Montfort y Saint-Georges-sur-Layon), 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 Marillais, 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, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels y La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Verrie y Verrières-en-Anjou

Zona de proximidad inmediata (4)

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

Denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame»

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 el 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 Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Departamento de Loire-Atlantique: 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: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chacé y Saint-Cyr-en-Bourg), Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux, La Jumellière y Valanjou), Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Forges, Montfort y Saint-Georges-sur-Layon), 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 Marillais, 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, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels y La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, 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-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Verrie y Verrières-en-Anjou.

Departamento de Vienne: Curçay-sur-Dive, Glénouze, Ranton, Ternay

Zona de proximidad inmediata (5)

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

Vinos espumosos de calidad blancos y rosados

Departamento de Deux-Sèvres: Louzy, Plaine-et-Vallées (únicamente el territorio del municipio delegado d'Oiron), Saint-Cyr-la-Lande y Thouars (únicamente el territorio del municipio delegado de Sainte-Radegonde y del antiguo municipio de Thouars).

Departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Departamento de Loire-Atlantique: 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: Allonnes, Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, 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, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital y Vauchrétien), Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux, La Jumellière y Valanjou), Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Les Garennes-sur-Loire, 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, Mauges-sur-Loire (únicamente el territorio de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, 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), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels y La Varenne), La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Chavagnes y Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (únicamente el territorio de los municipios delegados de Louerre y Noyant-la-Plaine), Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire y Verrières-en-Anjou.

Acondicionamiento de los vinos espumosos de calidad

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos espumosos de calidad se elaboran mediante segunda fermentación en botella. La duración de la conservación en botella sobre lía no es inferior a nueve meses, a partir de la fecha del tiraje.

Los vinos espumosos de calidad se elaboran y comercializan en la botella, en cuyo interior se ha producido la formación de espuma, con excepción de los vinos vendidos en botellas de un volumen inferior o igual a 37,5 centilitros o superior a 150 centilitros.

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 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 podrá completarse con la denominación geográfica «Val de Loire» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción estipuladas para dicha denominación geográfica en 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.

Denominación geográfica complementaria

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada «Saumur» puede completarse con la denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción estipuladas para dicha denominación geográfica complementaria en el pliego de condiciones.

Los vinos acogidos a la denominación geográfica complementaria «Puy-Notre-Dame» se presentarán obligatoriamente con la indicación de la añada. La indicación de la añada se reserva para el vino producido al 100 % con la cosecha del año mencionado.

Mención «primeur» o «nouveau»

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada podrá completarse con la mención «primeur» (vino joven) o «nouveau» (nuevo) en el caso de los vinos tranquilos rosados que cumplan las condiciones de producción establecidas para dicha mención en el pliego de condiciones.

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

Unidad geográfica menor

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada podrá especificar el nombre de una unidad geográfica menor siempre que:

— se trate de un lugar registrado en el catastro;

— 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.

Las uvas deben proceder al 100 % de la unidad geográfica indicada.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f4c206bf-a7d3-491f-a16b-36208e5ff72e