Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2023/C 34/10)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Rosé d'Anjou»

PDO-FR-A1007-AM02

Fecha de la comunicación: 11.11.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Nomenclátor geográfico oficial**

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

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

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. **Superficie parcelaria delimitada**

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

Esta modificación no afecta al documento único.

3. **Separación entre las cepas**

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

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

También se añade una disposición especial para las vides situadas en pendientes superiores al 10 %, autorizándose una separación mínima entre las cepas de 0,80 m.

Con este añadido se pretende tener en cuenta el caso específico de las vides plantadas en pendientes acentuadas, circunstancia que conduce a adaptaciones particulares durante la plantación (plantación paralela a la pendiente en lugar de perpendicular a esta).

Se modifica el punto 5 del documento único.

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

4. **Poda**

Las normas relativas a la poda se han armonizado para todas las denominaciones de la zona Anjou Saumur en el Valle del Loira.

El objetivo de esta armonización es mejorar el conocimiento de los operadores y simplificar los controles. Esta modificación da a los viticultores mayor flexibilidad para adaptarse a los episodios de heladas, cada vez más tardías.

Se modifica el punto 5 del documento único.

5. **Vínculo**

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

Se modifica el punto 8 del documento único.

6. **Medidas transitorias**

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

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

No se modifica el documento único.

7. **Etiquetado**

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

Se modifica el punto 9 del documento único.

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

Se ha revisado la redacción de la referencia a la estructura de control para armonizarla con la de los demás pliegos de condiciones de las denominaciones. Esta modificación es meramente de redacción.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

9. **Modificaciones de la redacción**

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

Estas modificaciones no implican una modificación del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Rosé d'Anjou

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se trata de vinos rosados tranquilos, con las siguientes características analíticas:

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 9,50 %.

El contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) después de la fermentación es igual o superior a 7 gramos por litro.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 12 %.

Los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE, si bien todo lote de vino no envasado que pueda optar a la indicación «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) debe presentar una acidez volátil igual o inferior a 10,2 miliequivalentes por litro.

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

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

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. *Densidad de plantación - Separación*

Práctica de cultivo

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre hileras no superará los 2,50 m, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de 0,90 m. Las viñas con una separación entre las cepas de una misma hilera inferior a 0,90 metros, pero superior o igual a 0,80 metros, y con una pendiente superior al 10 %, se beneficiarán, para su vendimia, del derecho 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, podrán acogerse, a efectos de la vendimia, a la DOC, siempre y cuando se respeten las disposiciones relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el presente pliego de condiciones. En estas viñas, la separación entre hileras no superará los 3 metros, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de 1 metro.

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, con un máximo de doce yemas francas por cepa.

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

La altura del follaje en espaldera será, como mínimo, igual a 0,6 veces la separación entre las hileras. A los efectos, la altura del follaje en espaldera se medirá entre el límite inferior del follaje (fijado, como mínimo, a 0,40 metros sobre el suelo) y el límite superior de recorte (fijado, como mínimo, a 0,20 metros sobre el alambre superior de la espaldera).

Las viñas cuya densidad de plantación sea inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, deberán, además, respetar las normas de cultivo en espaldera siguientes: la parte de las estaquillas que sobresale del suelo tendrá una altura mínima de 1,90 metros, la espaldera constará de cuatro niveles de alambres, y el alambre superior tendrá una altura mínima de 1,85 metros sobre el suelo.

3. *Riego*

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

4. *Práctica enológica específica*

Se prohíbe el uso de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, para la elaboración de los vinos.

Se prohíbe el uso de trozos de madera.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 12 %.

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

5.2. *Rendimientos máximos*

75 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

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

— departamento des Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (únicamente el territorio del municipio delegado de Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (únicamente el territorio de los municipios delegados de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde y del antiguo municipio de Thouars), Tourtenay y Val en Vignes (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay y Saint-Pierre-à-Champ);

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

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

Los documentos cartográficos en los que se representa la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto Nacional de Origen y Calidad).

7. **Variedades de uva de vinificación**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

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

1 - *Datos de la zona geográfica*

a) - *Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo*

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

Asociada históricamente a la antigua provincia de Anjou, la zona geográfica abarca fundamentalmente (a fecha de 2021) la mitad meridional del departamento de Maine-et-Loire (68 municipios), así como las franjas septentrionales de los departamentos de Deux-Sèvres (11 municipios) y Vienne (9 municipios).

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

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

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

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

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

Anjou debe su reputación fundamentalmente a la producción de vinos blancos a partir de la variedad chenin B. Ahora bien, tras la plaga de la filoxera, se produce un auge de las plantaciones de la variedad cabernet franc N y, un poco más tarde, de la variedad cabernet-sauvignon N. La primera etapa de la transformación de la región vinícola angevina tiene lugar a principios del siglo XX, cuando la vinificación se orienta fundamentalmente a la elaboración de «rouget» (denominación local para un vino ligero consumido en bares). Asociados a las variedades grolleau N y grolleau gris G, que dan vinos «tintillos» y con poco color, como complemento a las variedades gamay N y pineau d'Aunis N, contribuyen al desarrollo de una producción significativa de vinos rosados emblemáticos, conocidos y reconocidos con las denominaciones de origen controladas «Cabernet d'Anjou» y «Rosé d'Anjou». La segunda etapa de la transformación se debe a la experiencia adquirida por los productores respecto de la gestión de estas variedades. La observación y el análisis de la adecuación óptima entre la variedad y las zonas de plantación, la apreciación del potencial de la cosecha y el control de las técnicas de vinificación llevan al desarrollo de la producción de vinos tintos a partir de la década de los años sesenta del siglo pasado.

2 - *Datos sobre la calidad y las características de los productos*

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

3 - *Interacciones causales*

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

La diversidad de situaciones vitícolas, con condiciones geoedafológicas variadas, ha brindado a los productores la posibilidad de encontrar para cada una de las variedades elegidas sus condiciones óptimas de expresión. Gracias a la observación y el análisis del comportamiento de sus vides, los viticultores pueden determinar la implantación adecuada del viñedo.

Asimismo, mientras que las variedades grolleau N, grolleau gris G o pineau d'Aunis N colonizan las colinas y las llanuras de arena y grava en beneficio de la producción de vinos rosados afrutados, las variedades cabernet franc N y cabernet-sauvignon N aprecian los suelos poco profundos o pardos y con un suministro de agua regulada para la producción de vinos rosados redondos y con buena persistencia aromática.

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

API

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de los vinos que pueden optar a la denominación de origen controlada «Rosé d'Anjou», está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021, que se indican a continuación:

— departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— departamento de 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: Orée d'Anjou (únicamente el territorio del municipio delegado de Saint-Laurent-des-Autels) y Saint-Martin-du-Fouilloux.

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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

Las menciones facultativas cuyo uso, en virtud de las disposiciones de la Unión, puede ser regulado por los Estados miembros figurarán en las etiquetas en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni en anchura, ni en grosor, el doble de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

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

En la presentación y descripción de los vinos se prohibirán los términos «cabernet» o la indicación de las variedades cabernet-sauvignon N o cabernet franc N.

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

En el etiquetado de los vinos podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que - se trate de un lugar registrado en el catastro; - figure en la declaración de vendimia. El nombre del lugar registrado en el catastro se imprime en caracteres cuyas dimensiones no sean superiores, tanto en altura como en anchura, a la mitad de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8