C/2025/313

13.1.2025

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/2025/313)

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

«Châtillon-en-Diois»

PDO-FR-A0177-AM04

Fecha de comunicación: 21.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Etiquetado**

En el capítulo I del pliego de condiciones, se completa la sección XII. («Normas de presentación y etiquetado»), apartado 2 («Disposiciones especiales»), en aras de 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 organismos de defensa y de gestión interesados. 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 efectúa también en la sección «Condiciones adicionales» del documento único.

2. **Zona geográfica**

En el capítulo I del pliego de condiciones, se completa la sección IV («Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones»), apartado 1 («Zona geográfica»), en aras de actualizar y corregir los nombres de municipios, sin modificar la zona geográfica.

Se suprimen los nombres de los municipios «Aix-en-Diois» y «Molière-Glandaz». Se añade el nombre de municipio «Solaure en Diois».

Esta corrección de los nombres de municipios se efectúa también en el punto «Zona geográfica delimitada» del documento único.

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

En el capítulo III del pliego de condiciones, se actualiza la sección II («Referencias relativas a la estructura de control») en aras de precisar que el control del cumplimiento del pliego de condiciones se efectúa sobre la base de un plan de control aprobado y por un organismo tercero que ofrezca garantías de competencia, imparcialidad e independencia, delegado por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Esta actualización no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

«Châtillon-en-Diois»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

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

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 n.º 2009

4. **Descripción de los vinos**

1. *DOC «Châtillon-en-Diois», vinos tintos, rosados y blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La denominación de origen controlada «Châtillon-en-Diois» está reservada a los vinos tranquilos tintos, rosados y blancos.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) 12,5

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro): —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Para los vinos blancos de la denominación de origen controlada «Châtillon-en-Diois»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos blancos proceden de las variedades aligoté B y chardonnay B.

El contenido mínimo de azúcar de las uvas es de 170 gramos por litro de mosto.

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural del 10,5 %.

Los vinos blancos presentan un contenido de azúcares fermentables inferior o igual al contenido en acidez total expresado en gramos por litro de ácido tartárico más 2, con un límite de 6 g/l de azúcares.

Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa comunitaria.

Los vinos blancos, elaborados a partir de las variedades aligoté B y chardonnay B, son secos, frescos, generalmente con aromas de flores blancas y cítricos.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro): —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Para los vinos tintos y rosados de la denominación de origen controlada «Châtillon-en-Diois»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos y rosados son elaborados a partir de la variedad gamay (principal) y las variedades pinot noir y syrah (secundarias). Estos vinos proceden de la mezcla de uvas o vinos en los que el porcentaje de la variedad principal es superior o igual a 60.

El contenido mínimo de azúcar de las uvas para la elaboración de vinos rosados es de 170 g/l de mosto y de 171 g/l para la elaboración de vinos tintos.

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural del 10,5 %.

En la fase de envasado, los vinos tintos presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 g/l y un contenido de azúcares fermentables inferior o igual a 3 g/l. Los vinos rosados presentan un contenido de azúcares fermentables inferior o igual al contenido en acidez total expresado en gramos por litro de ácido tartárico más 2, con un límite de 6 g/l de azúcares. Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa comunitaria.

Los vinos tintos, elaborados principalmente a partir de la variedad gamay, ofrecen una intensidad particular. Si bien son muy afrutados, pueden tener otras notas, más vegetales, como el aroma de garriga. Por otra parte, la redondez habitual de estos vinos se completa con una estructura más tánica y una mineralidad en boca aportadas por la mezcla de la variedad gamay N con otras variedades (pinot noir N y, en su caso, syrah N).

Los vinos rosados presentan generalmente un color salmón, aromas de frutos rojos y una frescura muy característica.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro): —

— 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*

Práctica enológica específica

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

Además de la disposición anterior, 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.

Práctica de cultivo

Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,20 metros cuadrados. Esta superficie se obtiene multiplicando las distancias entre las hileras y la separación entre las cepas.

Las vides presentan una separación entre las hileras igual o inferior a 2,50 metros.

La separación entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 metros ni superior a 1,50 metros.

Las vides se podan bien en poda Guyot sencilla, bien en poda corta (cordón de Royat) con un máximo de doce yemas francas por cepa.

Se puede autorizar el riego.

5.2. *Rendimientos máximos*

60 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La cosecha de las uvas, la vinificación y la elaboración de los vinos se realizan en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Drôme: Barnave, Châtillon-en-Diois, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saint-Roman y Solaure en Diois.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Aligoté B

Chardonnay B

Gamay N

Pinot noir N

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

La zona geográfica se sitúa en las laderas del Parque Regional Natural de Vercors, entre los Prealpes franceses y la Provenza, al sudeste de Die, en la parte septentrional de las cadenas subalpinas meridionales denominada «Haut-Diois», y a la confluencia de los ríos Bez y Drôme. Está limitada, al norte, por la montaña de Glandasse (acantilados del Vercors) y, al sur, por el Claps (gigantesco desprendimiento calcáreo) de Luc-en-Diois.

La zona geográfica se extiende por el territorio de doce municipios. Dentro de esta zona geográfica, el viñedo de montaña tiene una extensión de solo 36 hectáreas y las viñas están plantadas en lomas arcillo-calcáreas cuya altitud suele oscilar entre los 500 y los 650 metros que están protegidas del viento del norte por los acantilados del Vercors.

El clima es templado, con matices mediterráneos muy degradados, directamente relacionado con esta altitud y con la proximidad del macizo de Vercors.

El viñedo más emblemático e importante en cuanto a la producción es el del municipio de Châtillon-en-Diois, que está protegido por el macizo de Glandasse (2 000 metros de altitud) y domina todo el valle del Bez, afluente torrencial del Drôme. La loma, cuya altitud media es de unos 550 metros, se beneficia de una exposición sur extremadamente favorable. Esta situación ofrece a los viñedos un mesoclima particular muy propicio para el cultivo de la vid y le permite disfrutar de una gran notoriedad.

La denominación de origen controlada «Châtillon en Diois» corresponde a vinos tintos y blancos y, en menor medida, a vinos rosados. En cuanto a su encepamiento, este viñedo se aproxima a los viñedos septentrionales. Por una parte, el viñedo borgoñés, del que proceden las variedades gamay N, pinot noir N, aligoté B y chardonnay B y, por otra, el viñedo de las denominaciones de origen controladas de «Côtes du Rhône septentrionales», con la variedad syrah N, menos frecuente en la comarca de Diois.

El ser humano ha seleccionado esas variedades en función de su adecuación a los suelos margosos o calcáreos, bien drenados, que están disponibles en los «invernaderos» (denominación local utilizada para designar los relieves y colinas) y las lomas bien orientadas. Desde la época romana, los viticultores han plantado viñedos alrededor del municipio de Luc-en-Diois, tanto en el valle del Bez como en todo el valle del Drôme.

En estos valles, tuvieron que buscar las mejores parcelas en los «invernaderos» o en las terrazas, encaramadas a veces a 650 metros de altitud, como en el territorio del municipio de Laval-d'Aix.

Desde el eje viario principal, muy encajonado en relación con el viñedo, la presencia de la vid parece difuminada en el paisaje. Conforme se va tomando altura, aparece un viñedo de montaña salpicado de cabañas y casetas de viticultores, testigos de la actividad vitícola y muy numerosos en algunos lugares, como en el territorio del municipio de Châtillon-en-Diois, donde hay más de ochenta.

La selección rigurosa de las parcelas, basada tanto en sus aptitudes naturales como en la tradición, permite la vendimia de uvas destinadas a la elaboración de vinos blancos en todos los municipios de la zona geográfica, pero limita esta posibilidad únicamente a los municipios de Châtillon-en-Diois y Menglon en el caso de los vinos tintos. Estos vinos fueron reconocidos como denominación de origen controlada «Châtillon-en-Diois» mediante el Decreto de 3 de marzo de 1975, momento a partir del cual se aceleró el desarrollo de la viticultura, que se convirtió en la base de la economía de la comarca.

El mesoclima montañoso presente en estas laderas permite la expresión de aromas afrutados en los vinos, que acompañan a la frescura característica de los vinos rosados y blancos, así como a la redondez de los vinos tintos.

Si bien se conoce la presencia de la vid y del vino desde la Galia romana, la reputación del vino estaba limitada, al principio, a las montañas cercanas, debido a la mala calidad de las vías de comunicación.

Desde la extinción de la industria del curtido y del textil a principios del siglo XX, el vino de la denominación de origen controlada «Châtillon-en-Diois», al igual que el conjunto de las denominaciones de origen controladas vinícolas del Diois, constituye el principal recurso económico del valle.

Desde 1960, se celebra una fiesta del vino anualmente en el territorio del municipio de Châtillon-en-Diois para promover los vinos. Este acto, denominado «Festival Arts et Vigne» desde 1995, garantiza una difusión más amplia de la reputación de este viñedo.

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

Marco jurídico:

Derecho nacional

Tipo de condición adicional:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) Toda indicación facultativa debe figurar, en las etiquetas, en caracteres cuyo tamaño no supere, ni en altura, ni en anchura, el doble del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

b) El etiquetado de los vinos de la 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 cosecha.

El nombre del lugar registrado en el catastro se inscribe inmediatamente después del nombre de la denominación de origen controlada y 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.

c) El etiquetado de los vinos que se benefician de la denominación de origen controlada puede especificar la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône» según las condiciones especificadas en el acuerdo firmado entre los diferentes organismos de defensa y gestión interesados.

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.

Marco jurídico:

Derecho 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 siguientes del departamento de Drôme: Aubenasson, Aurel, Barsac, Chamaloc, Chastel-Arnaud, La Chaudière, Die, Espenel, Eygluy-Escoulin, Marignac-en-Diois, Ponet-Saint-Auban, Pontaix, Rimon-et-Savel, Romeyer, Saillans, Saint-Andéol, Saint-Benoit-en-Diois, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Saint-Sauveur-en-Diois, Vachères-en-Quint, Vercheny y Véronne.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a92477d7-4838-4aa9-a88a-b571322adec6