C/2024/1928

8.3.2024

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/2024/1928)

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

«Ventoux»

PDO-FR-A0399-AM01

Fecha de la comunicación: 8.12.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones

Se modifica el capítulo I del pliego de condiciones, punto IV-Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones, para actualizar la lista de municipios que componen la zona geográfica y la zona de proximidad inmediata:

— En los apartados 1, «Zona geográfica», y 3, «Zona de proximidad inmediata», la lista de municipios se ha ajustado al nomenclátor geográfico oficial de 2023.

Esta modificación 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.

— En los apartados 1, «Zona geográfica», y 3, «Zona de proximidad inmediata», tras la revisión de la zona parcelaria delimitada, se añaden a la zona geográfica dos municipios del departamento de Vaucluse (Isle sur la Sorgue y Velleron) y se retiran de la zona de proximidad inmediata. Estos municipios son contiguos a la zona geográfica y presentan los mismos criterios de producción utilizados para la producción de vino de la DOP Ventoux.

El documento único se modifica en los puntos «Zona geográfica» y «Zona de proximidad inmediata».

2. Zona parcelaria delimitada

La sección IV «Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones» del capítulo I del pliego de condiciones se completa en su punto 2.º «Zona parcelaria delimitada», a fin de incluir las fechas de aprobación de la delimitación parcelaria de la DOP por la autoridad nacional competente.

Esta actualización no afecta al documento único.

3. Encepamiento

En el capítulo I del pliego de condiciones, en la sección V, punto 1.º «Encepamiento», se modifica la lista de variedades como se indica a continuación.

— En el caso de los vinos blancos: las variedades vermentino B y viognier B pasan de la lista de variedades accesorias a la de variedades principales.

La implantación de estas variedades en el viñedo es significativa y complementa los ensamblajes. En efecto, el vermentino B proporciona vinos equilibrados y con cuerpo dotados de riqueza aromática y el viognier B da vinos más redondos y aromáticos en los ensamblajes. Permiten mantener el equilibrio y la frescura característicos de los vinos de la denominación.

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

— En el caso de los vinos tintos y rosados: la variedad caladoc N se añade a la lista de variedades accesorias en un 5 % del encepamiento y un 10 % en los ensamblajes.

— El nombre de esta variedad no podrá figurar en el etiquetado de los vinos de la denominación.

La inclusión de esta variedad forma parte de las soluciones introducidas por la denominación para hacer frente al cambio climático. Esta variedad, introducida como variedad secundaria, se ajusta al perfil de los vinos de la denominación y permite adaptarse a la sequía.

Se completa el punto «Variedades de uva de vinificación» del documento único.

La proporción de variedades en el encepamiento se especifica en la sección V, punto 2.º «Normas de proporción en la explotación». Esta modificación no afecta al documento único.

La proporción de variedades en los ensamblajes se especifica en la sección IX, punto 1.º, «Ensamblaje de las variedades». Esta modificación no afecta al documento único.

4. **Sistemas de conducción**

En el capítulo I del pliego de condiciones, sección VI, letra b), se modifican las normas de poda para añadir la poda Guyot simple para el conjunto de las variedades de la denominación. Esta modificación permite luchar contra el cambio climático, en particular para hacer frente a los riesgos cada vez más numerosos de heladas que afectan al viñedo.

Se modifica el punto «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

5. **Medida transitoria sobre el encepamiento**

En el capítulo I del pliego de condiciones, sección XI, punto1.º, se suprime la medida transitoria relativa a las normas para el encepamiento de determinadas variedades hasta la cosecha de 2014, ya que ha quedado obsoleta.

Esta actualización no afecta al documento único.

6. **Etiquetado**

El capítulo I del pliego de condiciones, sección XII, punto 2.º, se completa como se indica a continuación:

— 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 deberá figurar en el mismo campo visual que el conjunto de las menciones obligatorias e imprimirse en caracteres del mismo diseño y color que los de la denominación, sin que las dimensiones de esta mención superen los dos tercios de las de la denominación.

— La variedad caladoc, variedad de interés a efectos de adaptación, no puede mencionarse en el etiquetado.

Estas normas de etiquetado se incluyen en el punto «Condiciones adicionales» del documento único.

7. **Referencias relativas a la estructura de control**

En el capítulo III del pliego de condiciones, la sección II, relativa a la estructura de control, se simplifica para aclarar 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, la autoridad encargada del control, haya delegado.

Esta especificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Ventoux

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción de los vinos**

—

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La denominación de origen «Ventoux» está reservada a los vinos tranquilos blancos, tintos y rosados.

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de:

— 11,5 % en el caso de los vinos blancos y rosados;

— 12 % en el caso de los vinos tintos.

En el caso de los vinos tintos, con excepción de los que pueden beneficiarse de la mención «primeur» (joven) o «nouveau» (nuevo), el contenido en ácido málico es inferior a 0,4 gramos por litro, en la fase de envasado.

COLOR DE LOS VINOS, mención complementaria

—

CONTENIDO EN AZÚCARES FERMENTABLES y fase en la que se aplica el valor

(glucosa y fructosa)

(gramos por litro)

CONTENIDO EN ACIDEZ VOLÁTIL y fase en la que se aplica el valor

(miliequivalentes por litro)

Vinos susceptibles de acogerse a la mención «primeur» (joven) o «nouveau» (nuevo)

Inferior o igual a 10,2

(lote sin envasar)

Vinos susceptibles de acogerse a la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo)

Inferior a 2

(lote envasado)

Vinos blancos y rosados

Inferior o igual a 4

(en el envasado)

Vinos tintos (con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual al 14 %):

Inferior o igual a 3

(en el envasado)

Vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 14 %):

Inferior o igual a 4

(en el envasado)

Tras la operación de enriquecimiento, los vinos blancos y rosados no deben rebasar un grado alcohólico volumétrico total del 13 %; y los tintos, del 13,5 %.

Los contenidos de acidez total, acidez volátil y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE.

Procedentes de las variedades tradicionales de la gran región del Ródano, los vinos tintos que dominan la producción se benefician plenamente de la variedad de suelos presentes en la zona geográfica. Ricos, equilibrados y aptos para el envejecimiento en suelos arcillo-calcáreos pedregosos, serán más bien aromáticos y generosos en las arenas y areniscas de color ocre. La identidad de los vinos se conseguirá mediante el ensamblaje del conjunto de estos caracteres.

Los vinos rosados se identifican por su equilibrio aromático y fresco, con una persistencia aromática intensa y notable.

Los vinos blancos, poco presentes actualmente en el paisaje, también procedentes de las variedades tradicionales de la región, se caracterizan por su complejidad aromática y su estructura, lo que permite apreciarlos jóvenes.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (% 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

— Densidad:

— Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,50 metros cuadrados. Dicha superficie se obtiene multiplicando la distancia entre hileras por la separación entre las cepas de una misma hilera.

— La separación entre las hileras no puede ser superior a 2,50 metros.

— La separación entre los pies en una misma hilera oscila entre 0,80 metros y 1,50 metros.

— Normas de poda:

Las viñas se podan:

— bien en poda corta (en vaso o en cordón) con un máximo de seis pulgares por cepa y un máximo de dos yemas francas por pulgar;

— bien en poda Guyot simple, con un máximo de ocho yemas francas en el sarmiento y uno o dos pulgares de reserva con un máximo de dos yemas francas;

— o bien, para las variedades syrah N y viognier B, en Guyot doble con un máximo de seis yemas francas en cada sarmiento y uno o dos pulgares con dos yemas francas como máximo.

— Se puede autorizar el riego.

2. Práctica enológica específica

— Se autorizan las técnicas de enriquecimiento sustractivas para los vinos tintos, con un grado de concentración máximo del 10 %.

— Para la elaboración de vinos rosados se autoriza la utilización de carbones de uso enológico en las instalaciones del vinificador, exclusivamente en el mosto procedente de la prensa y en una proporción no superior al 20 % del volumen total vinificado en las instalaciones del operador correspondiente en la cosecha en cuestión.

— Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el código rural y de pesca marítima.

5.2. *Rendimientos máximos*

66 hectolitros por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos se realizan en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Vaucluse, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2023:

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, L'Isle-sur-la-Sorgue, Joucas, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes-Les-Fontaines, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Velleron, Venasque, Viens, Villars y Villes-sur-Auzon.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Caladoc N

Cariñena N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Counoise N

Garnacha N

Garnacha blanca B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N - Monastrell

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Vermentino B - Rolle

Viognier B

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

Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

Incluida en el conjunto de los viñedos del valle del Ródano, la zona geográfica se extiende al este del Ródano, de los arrabales de Vaison-la-Romaine, al norte, a Apt, al sur, desde el río Ouvèze hasta el valle del Coulon,

Pasa así de las Dentelles de Montmirail a las laderas del norte de Luberon, atravesando los montes del Vaucluse y engranada al pie del «*Géant de Provence*» [gigante de Provenza], el Mont Ventoux, que domina todo el paisaje desde sus 1 912 metros. Abarca el territorio de 51 municipios del departamento de Vaucluse.

La geomorfología de la zona geográfica, derivada de la orogénesis pirenaica, ha generado múltiples colinas con sustrato calizo. La espesa formación de piedra caliza dura del Urgoniano (Cretáceo inferior) proporciona el armazón a estos relieves, cuya estructura actual se formó durante el levantamiento alpino en el Mioceno medio.

Esto da lugar a suelos rojos mediterráneos, suelos pardos calcáreos poco evolucionados, áridos, suelos de erosión coluviales, eluviales y esqueléticos. Todos ellos son relativamente pedregosos, alimentados gracias a los desprendimientos calcáreos procedentes de las cumbres.

Los suelos de textura arenosa, ligera, rica en cuajas procedentes de las «*safres*», término del Condado que designa la formación compuesta de arenisca, arena y marga del Mioceno, son, sin duda, los más representativos. Cabe señalar las arenas y areniscas ocre del Cretáceo que caracterizan el paisaje del sector meridional de la zona geográfica (ocres de Roussillon).

Marcada por el clima mediterráneo, la zona geográfica constituye, sin embargo, la transición a los sectores alpinos más fríos. Además, es una de las más soleadas del departamento (2 800 horas al año en Carpentras). La pluviometría media anual es de 700 milímetros concentrada principalmente en otoño y, mínimamente, en verano, durante el período de madurez de las uvas. Además, a finales de verano, la variación de la temperatura diaria es mayor que en el resto del departamento, con noches más frescas.

El mistral está presente, pero su violencia y frío excesivos se ven significativamente limitados por la barrera climática ofrecida por la cadena de las Dentelles de Montmirail y las estribaciones del Mont Ventoux. Los efectos beneficiosos del viento, caracterizado por su sequedad, permanecen.

En este territorio de transición, en estas «montañas campesinas» de Jean Giono, la vid sigue estando asociada a la arboricultura meridional, consistente en un mosaico de cultivos con cerezos, albaricoqueros y olivos.

Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

Un taller de alfarero y piezas de alfarería vinatera, del año 30 anterior a nuestra era, son las primeras huellas registradas de la ocupación vitícola, que, como en toda esta parte del territorio, estuvo relacionada con la presencia griega y luego romana.

El cultivo de la vid en las laderas del Mont Ventoux no ha dejado de practicarse desde la antigüedad. Esta cumbre, la más alta y espectacular de todo el macizo calcáreo de Vaucluse (a veces denominada «*Géant de Provence*»), domina e influye en este viñedo, al que presta su nombre desde tiempos muy remotos. Existen pruebas escritas a partir del siglo IX.

Obviamente, los vinos del «Ventoux» se beneficiaron de la presencia del pontífice en Avignon y estuvieron presentes en su mesa de 1309 a 1414. Los catastros de los municipios de Comtat-Venaissin establecidos entre 1414 y 1417 muestran las superficies plantadas en aquella época.

Entre el siglo XVI y el XVIII, los *consuls* [miembros del consejo municipal] de Pernes publican «bandos de vendimia», prueba de que la producción de vinos de calidad ya es una preocupación de las autoridades locales.

Los registros notariales, a través de sus «*baux à complant*» [contratos de enfiteusis parciaria], permiten acreditar la presencia de algunas de las variedades actuales a partir del siglo XV, como las variedades piquepoul noir N, bourboulenc B o clairette B. En 1876, J.A. BARRAL, en su informe sobre el riego, menciona, en particular, las siguientes variedades de uva: piquepoul noir N, garnacha N y syrah N para los vinos tintos, y clairette B y bourboulenc B, para los vinos blancos.

El camino hacia el reconocimiento oficial de la calidad de los vinos comenzó el 29 de julio de 1939 con la creación del Syndicat des Viticulteurs des «Côtes du Ventoux et des Monts de Vaucluse» [sindicato de viticultores de las laderas del Ventoux y los montes de Vaucluse]. Esta última culminó, en 1951, con el reconocimiento como denominación de

origen vino delimitado de calidad superior y, posteriormente, en 1973, mediante el reconocimiento como como denominación de origen controlada «Côtes du Ventoux», mediante el Decreto de 27 de julio de 1973. En aras de la simplificación y con el fin de destacar el nombre geográfico, el nombre de la denominación de origen controlada pasa a ser «Ventoux» mediante Decreto de 17 de octubre de 2009.

Segunda denominación de origen controlada del valle del Ródano en volumen, en 2009 se explotan 6 374 hectáreas para la elaboración de 271 000 hectolitros, principalmente vinos tintos (66 % de la producción) y vinos rosados (30 % de la producción).

Esta producción corre a cargo de 142 bodegas particulares y 14 bodegas cooperativas. Los vinos de la denominación de origen controlada «Ventoux» son vinos tranquilos y secos. Se presentan en tres colores, tintos, rosados y blancos.

Los vinos tintos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 % y este es del 11,5 % para los blancos y rosados. Pueden acogerse a la mención «primeur» (vino joven) o «nouveau» (vino nuevo).

Procedentes de las variedades tradicionales de la gran región del Ródano, los vinos tintos que dominan la producción se benefician plenamente de la variedad de suelos presentes en la zona geográfica. Ricos, equilibrados y aptos para el envejecimiento en suelos arcillo-calcáreos pedregosos, serán más bien aromáticos y generosos en las arenas y areniscas de color ocre. La identidad de los vinos se conseguirá mediante el ensamblaje del conjunto de estos caracteres.

Los vinos rosados se identifican por su equilibrio aromático y fresco, con una persistencia aromática intensa y notable.

Los vinos blancos, poco presentes actualmente en el paisaje, también procedentes de las variedades tradicionales de la región, se caracterizan por su complejidad aromática y su estructura, lo que permite apreciarlos jóvenes.

La influencia del relieve (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux y Mont du Vaucluse), más importante que en el resto del departamento, es determinante para la identidad de la zona geográfica y por la incidencia que puede tener en las características de cultivo y, evidentemente, en los vinos producidos.

Al mitigar el viento dominante, el mistral, sin desviarlo por completo, estos relieves limitan su exceso de violencia, al tiempo que permiten a las viñas beneficiarse del efecto «de secado» que es tan valioso para protegerlas naturalmente de los ataques de criptógamas.

La presencia de estos relieves y, en particular, la elevada altitud del Mont Ventoux, también aporta un flujo de aire más frío, especialmente durante la noche. Esta relativa frescura que se percibe durante el período estival, durante el cual contrasta con las temperaturas diurnas, a veces caniculares, favorece la síntesis de las antocianinas y la preservación de la acidez de las uvas. De este modo, contribuye a la finura de los aromas y a la coloración de los vinos tintos.

Obviamente, el clima mediterráneo y su importante insolación complementan el sistema, que permite una producción de uvas que llegarán fácilmente a madurez y una concentración intensa en estos suelos carbonatados y pedregosos.

Estos factores naturales, unidos a las competencias adquiridas a lo largo de la historia por la comunidad de productores, distinguen fácilmente los vinos de la denominación de origen controlada «Ventoux» de sus primos hermanos del valle del Ródano.

Además del reconocimiento de la denominación de origen protegida «Muscat du Ventoux», el saber vitícola se traduce también en la presencia en esta zona de numerosos viveros viticultores con un mercado de plantas injertadas con sede en Carpentras.

Las prácticas humanas, especialmente de cultivo, están estrechamente relacionadas con este entorno particular y permitieron que la UNESCO clasificara el Mont Ventoux como reserva de la Biosfera en 1990. Esta distinción internacional reconoce una biodiversidad excepcional, una riqueza cultural e histórica, pero también unas prácticas humanas respetuosas con estos patrimonios. La voluntad de esta reserva es conciliar la protección de los recursos naturales, los paisajes y los ecosistemas y garantizar el desarrollo de las actividades humanas.

La fama de los vinos del «Ventoux» viene de antiguo. Desde la segunda mitad del siglo XIX, los vinos se exportan más allá del territorio nacional. Así, un comerciante de Mazan, Nicolas SAUTEL, obtuvo el 4 de julio de 1860 en Londres una medalla de oro y una «*crown of genius*» por su excelente vino del «British Institute of Universal Genius».

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

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional.

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

— Departamento de Alpes de Haute Provence: Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, L'Hospitalet, Montjustin, Montsalier, Oppedette, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus.

— Departamento de Bouches-du-Rhône: Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Lamanon, Mallemort, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Plan-d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Sénas, Vernègues, Verquières.

— Departamento de Drôme: Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Baume-de-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Clansayes, Condorcet, Curnier, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Propiac, Reilhanette, Rioms, Rochebrune, Rochegude, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sèderon, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tulette, Valouse, Venterol, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Vinsobres.

— Departamento de Vaucluse: Althen-des-Paluds, Ansouis, Aurel, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumes-de-Venise, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Brantes, Buisson, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Castellet-en-Luberon, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Faucon, Gigondas, Grambois, Jonquerettes, Jonquières, Lacoste, Lafare, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Lauris, Lourmarin, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Monieux, Monteux, Morières-les-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyméras, Puyvert, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Christol, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sannes, Sarrians, Sault, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Vedène, Villedieu, Villelaure, Violès, Vitrolles-en-Luberon.

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

Todas las indicaciones 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 podrá completarse con la mención «primeur» o «nouveau». Los vinos con la mención «primeur» o «nouveau» se presentarán obligatoriamente con la indicación de la añada.

En el etiquetado de los vinos que se acojan a la denominación de origen controlada podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:

— se trate de un pago registrado en el catastro;

— dicha unidad geográfica figure en la declaración de cosecha.

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 deberá figurar en el mismo campo visual que el conjunto de las menciones obligatorias e imprimirse en caracteres del mismo diseño y color que los de la denominación, sin que las dimensiones de esta mención superen los dos tercios de las de la denominación.

— La variedad caladoc N, variedad de interés a efectos de adaptación, no puede mencionarse en el etiquetado.

Enlace al pliego de condiciones

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-388160e1-3c7f-41a8-987b-04c846cd7601