C/2026/3122

11.6.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/3122)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Coteaux champenois»

Número de referencia UE: PDO-FR-A1364-AM05 de 20.3.2026

1. **Nombre del producto**

«Coteaux champenois»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire / Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria, Dirección General del Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas)

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, tal como se definen en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

Estas modificaciones no se consideran modificaciones de la Unión en el sentido del artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143; concretamente:

a) no modifican ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conllevan el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica descrito en el documento único;

c) no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Encepamiento

Descripción

En el capítulo I del pliego de condiciones, en la sección V, punto 1.º, se añade *chardonnay rose* a la lista de variedades autorizadas.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Otras prácticas de cultivo

Descripción

En el capítulo I del pliego de condiciones, en la sección VI, punto 2.º, letra c), la disposición actual se sustituye por el texto siguiente:

«El ancho máximo de la franja en la cual se permite el desherbado químico es de 40 centímetros a cada lado de la hilera».

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los vinos

«Coteaux champenois»

Número de referencia UE: PDO-FR-A1364-AM05 de 20.3.2026

1. **Nombre(s)**

«Coteaux champenois»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

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

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Características analíticas

Características organolépticas

Color

Los vinos blancos, rosados y tintos son vinos tranquilos.

Los vinos tintos presentan un color rojo transparente de intensidad variable.

Los vinos rosados presentan un color claro que varía del rosa pálido al salmón oscuro.

Aroma

Los vinos tintos y rosados presentan por lo general aromas de frutos rojos.

Los vinos blancos presentan notas aromáticas sutiles de tipo floral, frutado o mineral.

Sabor

Los vinos tintos y rosados se caracterizan por su ligereza y finura, con un ataque sedoso en boca.

La textura de los vinos blancos es cristalina, salina, con una mineralidad que domina y genera una gran persistencia. Su acidez natural le confiere una cierta vivacidad.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	13
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

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

En caso de enriquecimiento, los vinos no deben rebasar un grado alcohólico volumétrico total del 13 % tras la operación.

Los vinos presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro. Los vinos tintos se someten a fermentación maloláctica. En la fase de envasado, los vinos tintos presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro. Los valores relativos al contenido de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso son los establecidos en la normativa de la UE.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

Densidad de plantación - Disposiciones generales

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Las viñas deben plantarse con una separación entre las hileras no superior a 2 metros. La separación entre los pies en una misma hilera oscila entre 0,70 metros y 1,50 metros. La suma de la separación entre las hileras y de la separación entre los pies en una misma hilera no puede ser superior a 3 metros. Queda prohibida cualquier transformación de la parcela que dé lugar a un cambio de densidad de plantación hasta el arranque de esta.

Práctica vitivinícola

Densidad de plantación - Disposiciones particulares

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Para permitir el paso de maquinaria adaptada, las parcelas — con una pendiente superior al 35 % — o con una pendiente superior al 25 % asociada a una inclinación superior al 10 % podrán presentar pasajes, con una anchura comprendida entre 1,50 y 3 metros, con una frecuencia máxima de uno cada seis hileras. En este caso, la suma de la separación entre las otras hileras y de la separación entre pies en una misma hilera no puede ser superior a 2,30 metros.

Práctica vitivinícola

Normas de poda

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Se prohíbe cualquier solapamiento entre pies así como cualquier superposición de ramas con frutos. El número de yemas francas debe ser inferior o igual a 18 yemas por metro cuadrado. La poda debe efectuarse a más tardar antes del estado fenológico (F) (12 de Lorentz), es decir, cuatro hojas extendidas. Las viñas se podan siguiendo las técnicas siguientes: — poda Chablis, — poda en cordón (de Royat), — poda del valle del Marne, — poda Guyot simple, Guyot doble y Guyot asimétrica.

Práctica vitivinícola

Vendimia

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Queda prohibido cualquier medio que no permita la cosecha de racimos de uvas enteros. Las uvas deben transportarse enteras hasta las instalaciones de vinificación.

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Se prohíbe el uso de trozos de madera. Para la elaboración de los vinos rosados, se prohíbe el empleo de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones. Durante la operación de enriquecimiento, el aumento del volumen del mosto en fermentación utilizado no podrá ser superior al 1,12 %, para un aumento del 1 % del grado alcohólico volumétrico. Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Rendimiento límite

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	15 500
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— *Arbane B*

— *Chardonnay B*

— *Chardonnay rose*

— *Meunier N*

— *Petit meslier B*

— *Pinot blanc B*

— *Pinot gris G*

— *Pinot noir N*

— *Voltis B*

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

La zona geográfica corresponde a la de la denominación de origen controlada «Champagne».

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Datos de la zona geográfica

Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica corresponde a la de la denominación de origen controlada «Champagne». Está situada en el noreste del territorio francés y abarca municipios de los departamentos de Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne y Seine-et-Marne.

Al igual que para la zona geográfica, las parcelas seleccionadas para la vendimia corresponden a las delimitadas para la denominación de origen controlada Champagne. Forman parte de un paisaje caracterizado por un viñedo de ladera asentado en las cuestas del este de la cuenca parisina, estructuras geomorfológicas imponentes:

— la Côte d'Ile-de-France en el Marne, así como las pendientes de los valles asociados, que comprenden de norte a sur la montaña de Reims, el Valle del Marne (que se prolonga en el sur de Aisne hasta Seine-et-Marne), la Côte des Blancs y la Côte du Sézannais en el caso de los sectores más emblemáticos;

— la Côte de Champagne con el Vitryat de Marne y el sector de Aube de Montgueux;

— la Côte des Bar entrecortada por múltiples valles, que reúne el Bar-sur-Aubois al este y el Bar-Séquanais al oeste, en Aube y Haute-Marne.

Este relieve típico de cuesta, con sus valles adyacentes, presenta laderas expuestas al este y al sur, a veces al norte como en el caso de la montaña de Reims septentrional y la margen izquierda del valle del Marne.

Los frentes de la cuesta están constituidos por capas duras de piedra caliza o de creta. Las pendientes de las laderas son yesosas, margosas o arenosas, más blandas, despejadas por la erosión y recubiertas de productos de coluvión procedentes de los frentes de cuesta de cobertura.

El viñedo está situado en la zona septentrional. Está expuesto a una doble influencia climática:

— oceánica, que proporciona agua en cantidades regulares con contrastes térmicos estacionales suaves;

— continental, responsable de heladas a veces destructivas y de una insolación favorable en verano.

Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

Ya en la antigüedad, en el siglo IX, la viña se encontraba bien asentada en Champagne tras el desarrollo de la viticultura monástica. Los vinos se conocieron durante la Edad Media con el nombre de Vinos de Francia porque se producían en la cuenca parisina, colindante con los dominios del rey.

Hasta el siglo XVIII, la provincia de Champaña produce principalmente vinos tintos. Según Pierre Galet, su producción supera ampliamente la de los vinos blancos y rosados (denominados «pajizos») antes del dominio de la técnica de formación de espuma mediante segunda fermentación en botella. En el siglo XIX, crece la reputación de los vinos espumosos de Champaña y disminuye la producción de vinos tintos. Solo unos cuantos grandes vinos producidos en la montaña de Reims, en el Grande Vallée de la Marne y en Aube, conservan una buena reputación.

La Ley de 22 de julio de 1927, que reserva la denominación «Champagne» únicamente a los vinos espumosos, introduce la indicación «Vins originaires de la Champagne viticole», denominados posteriormente, a partir de 1953, «Vins natures de Champagne». Rehabilitados gracias a los esfuerzos de algunos viticultores que perpetúan la tradición de estos «vinos naturales», los vinos fueron reconocidos como denominación de origen controlada «Coteaux champenois» en 1974, de conformidad con las disposiciones de la Ley de 12 de diciembre de 1973, que prohíbe el uso de la denominación simple «Vins natures de la Champagne».

Los vinos con denominación de origen controlada «Coteaux champenois» únicamente se producen si las características de la cosecha se adaptan a la producción de vinos tranquilos. Por lo tanto, su producción es muy variable.

Preocupados por evitar cualquier práctica fraudulenta derivada de los vinos que circulaban a granel, los productores solicitaron la promulgación de la Ley de 23 de mayo de 1977 que prohibía cualquier envío, excepto en botellas, de los vinos producidos bajo la denominación de origen controlada «Coteaux champenois», con excepción de los traslados que tenían lugar dentro de la zona vitícola delimitada, entre viticultores de Champaña.

La gestión de la producción está garantizada por las mismas organizaciones profesionales que las creadas para la denominación de origen controlada «Champagne», a saber, el Syndicat général des vignerons de Champagne (creado en 1904) y la Union des Maisons de Champagne (fundada en 1882), reagrupados en el Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (creado en 1941).

Información sobre la calidad y las características del producto

Se trata de vinos tranquilos tintos, blancos y rosados, a menudo designados con el nombre del municipio donde se cosechan las uvas.

Los vinos tintos presentan un color rojo transparente de intensidad variable y los rosados un color claro que va del rosa pálido al salmón oscuro. Estos vinos se caracterizan por su ligereza y finura, con un ataque sedoso en boca y aromas generalmente de frutos rojos.

La textura de los vinos blancos es cristalina, salina, con una mineralidad que domina y genera una gran persistencia. Su acidez natural le confiere una cierta vivacidad. Presentan notas aromáticas sutiles de tipo floral, frutado o mineral. La crianza aporta cuerpo al vino y contribuye a su equilibrio gustativo.

Interacciones causales

La gran amplitud paisajística de las tres «cuestas» sobre la llanura y los valles aporta a los viñedos una luminosidad suficiente para la maduración incluso en exposiciones al norte. La exposición al este y al sur de los sectores tradicionales más reputados para la producción de «Coteaux champenois» expone los viñedos a un máximo de luz en primavera y en otoño, ofreciendo de este modo las condiciones óptimas para la floración de la vid y la maduración de las bayas.

La apertura paisajística evita el estancamiento del aire frío y reduce el riesgo de heladas. Sin embargo, el clima de la región de Champaña exige que los viticultores seleccionen únicamente las uvas sanas de los años más clementes, escogidas en las mejores parcelas, en la mayoría de los casos viñas viejas, y vendimien cuando las uvas hayan alcanzado su plena madurez.

La pendiente de las laderas vitícolas garantiza un drenaje natural óptimo, favorecido también por los distintos sustratos, que hacen posible la regulación hídrica natural de la vid. La creta, por su porosidad y permeabilidad, elimina el exceso de agua y, en tiempo seco, permite la rehidratación del suelo por capilaridad. Otros subsuelos combinan niveles margosos, que proporcionan una reserva de agua, y bancos calcáreos o arenas carbonatadas, permitiendo estas últimas la infiltración del agua excedentaria de los períodos húmedos. Esta naturaleza del subsuelo y estas delicadas condiciones climáticas han orientado la implantación de las variedades de vid en las distintas regiones del viñedo.

La situación climática única de Champaña confiere a las uvas y a los vinos una acidez natural, que determina el carácter vivo del vino percibido en el momento de la cata y subraya las notas minerales aportadas por el sustrato.

Los vinos se elaboran a menudo a partir de uvas negras que, según Jules Guyot, son más resistentes a las heladas y a las lluvias y maduran más rápidamente. En 1822, André Jullien clasificó «[los tintos] de Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy y del pago de Saint-Thierry entre los mejores vinos de Francia, cuando se producen en los años cuya temperatura ha sido muy caliente y seca».

La vinificación de los vinos tintos o rosados, por maceración más o menos corta, respeta mejor los aromas de las variedades *pinot noir N* y *meunier N*, así como su plenitud durante la fermentación. En el caso de los vinos blancos, la preservación de la integridad de las uvas desde el momento de la vendimia y el prensado suave, de acuerdo con las prácticas de Champaña, impiden la coloración de los zumos elaborados a partir de uvas negras y garantizan de este modo el carácter límpido del vino.

Los vinos tintos de la provincia de Champaña hicieron su aparición entre los grandes vinos en las coronaciones de los reyes en Reims a partir de 1328 (Philippe de Valois), donde fueron apreciados especialmente por la finura natural de su buqué. Poderosos soberanos europeos llegan incluso a adquirir viñedos en la montaña de Reims, y Henry IV insistió en adoptar el título de señor de Ay. Los selectos catadores de la corte de Luis XIV, conocidos como la «orden de Coteaux», consagran la notoriedad y reputación de estos vinos: En 1671, san Evremond escribió al conde de Olonne: «No escatime en gastos para adquirir vino de Champagne». «Ninguna provincia produce vinos más excelentes para todas las estaciones que Champagne».

Numerosos documentos de los siglos XVII a XIX aportan pruebas de estos elogios; Estos vinos ocupan un «rango distinguido entre los mejores vinos selectos del reino», declaró André Jullien en 1822. Gracias a la profesionalidad de sus productores, esta reputación aún perdura en la actualidad. Estos vinos deben degustarse con respeto y curiosidad histórica, teniendo presente que son un reflejo de tiempos antiguos.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Denominaciones complementarias

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En el etiquetado de los vinos de la denominación de origen controlada podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que: — se trate de un topónimo registrado en el catastro; — figure en la declaración de vendimia. La indicación de un pago únicamente está autorizada si todas las uvas utilizadas para la elaboración de los vinos proceden del pago de que se trate.

Título del requisito o la excepción

Indicación de la variedad de uva

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

La variedad de uva podrá indicarse en caracteres cuyas dimensiones, tanto en altura como en anchura, no sean superiores a 3 mm ni a la mitad del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada. Únicamente podrá hacerse mención de una variedad de uva si la totalidad de las uvas procede de dicha variedad.

Título del requisito o la excepción

Envasado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

La Ley de 23 de mayo de 1977 prohíbe cualquier envío, excepto en botellas, de los vinos producidos bajo la denominación de origen controlada «Coteaux champenois», con excepción de los traslados que se realicen en el interior de la región vitícola delimitada, entre viticultores de Champaña. Al final del período de crianza, los vinos se comercializan con destino al consumidor a partir del 15 de octubre del año siguiente al de la vendimia.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d012f672-717a-4deb-a062-bfbdca83d46c