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/2025/454)

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

«Coteaux de Die»

PDO-FR-A0397-AM02

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 recoge 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 recoge en la sección «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 Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto Nacional de Origen y Calidad).

Esta actualización no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Coteaux de Die

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

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 del código NC 2009

4. **Descripción de los vinos**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La denominación de origen «Coteaux de Die» está reservada para los vinos tranquilos blancos elaborados a partir de la variedad clairette B. Las uvas presentan un contenido de azúcar superior a 170 g/l de mosto. Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %. Tras la fermentación, los vinos presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual al contenido de acidez total expresada en gramos por litro de ácido tartárico más dos, dentro del límite de seis gramos de azúcares fermentables por litro. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13 %; Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Los vinos suelen tener un color pálido, una finura aromática floral o afrutada, como de manzana, y un buen equilibrio en boca entre alcohol y acidez.

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*

1. Prácticas de cultivo

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 2,5 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.

2. Prácticas enológicas

Práctica enológica específica

Los vinos deben cumplir las obligaciones establecidas a nivel comunitario y en el Código rural y de pesca marítima en lo que se refiere a las prácticas enológicas.

5.2. *Rendimientos máximos*

60 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios del departamento de Drôme siguientes: Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny y Véronne.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Clairette B

8. **Descripción de los vínculos**

La zona geográfica está situada al sudeste del municipio de Valence, en la parte norte de las cadenas subalpinas meridionales. Al sur del Vercors, en el valle del Drôme, en un clima determinado por las influencias mediterráneas matizadas por las montañas cercanas, se desarrolló un viñedo principalmente plantado con las variedades meridionales, incluida la clairette.

El ser humano ha sabido adaptar estas variedades, encontrando la idoneidad en suelos margosos o calcáreos, disponibles en los «invernaderos» y las lomas bien orientadas y drenadas. Las vicisitudes y limitaciones físicas han permitido a los viticultores acumular experiencia y conocimientos técnicos para la adaptación de estas variedades a las diferentes situaciones. Así, los suelos pedregosos desarrollados en las terrazas cuaternarias, los conos de deyección y los desprendimientos de las barras calcáreas suelen destinarse a la variedad clairette B. Esta variedad típica de la Provenza se encuentra aquí en un límite climático de madurez y aporta así acidez y finura a los aromas.

Generación tras generación, los productores han desarrollado su pericia en la elaboración de vinos espumosos y tranquilos según distintas técnicas de vinificación. Todos estos vinos han forjado su reputación bajo el nombre de «Clairette de Die».

A pesar de la existencia de un viñedo y de la reputación del producto demostrados desde tiempos remotos, la distribución del vino de Die ha seguido siendo reducida durante mucho tiempo. Así, entre el siglo XV y el siglo XVIII, la «Clairette de Die» se consumía esencialmente *in situ* o en las montañas cercanas (Diois, Dvoluy, Trièves, Vercors). Esta reputación en las regiones cercanas queda demostrada en un texto de 1748 relativo a la petición de un cliente que hace su pedido de vino desde Mens (municipio de Trièves): «porque sé que la fermentación del Clerete de Die, sobre todo la del bueno, siempre se detiene antes de que finalice».

En 1781, Faujas de Saint-Fonds escribió en su obra titulada *Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné* («Historia natural de la provincia de Dauphiné»): «en esta provincia aún existen vinos con buena reputación, como el vino espumoso de Die».

Este renombre está inicialmente legitimado y protegido por el Decreto de 21 de abril de 1910, por el que se reconoce la denominación de origen regulada «Clairette de Die» y, posteriormente, por el reconocimiento como denominación de origen controlada en 1942. La «Clairette de Die» se reconoce, entonces, como denominación de origen controlada. Esta etapa aceleró el desarrollo de la viticultura y cristalizó la comunidad humana en torno al viñedo.

Se aplicaron todos los conocimientos técnicos adquiridos para la elaboración de vinos espumosos, así como para la elaboración de vinos tranquilos procedentes de variedades de uva tradicionalmente adaptadas a este territorio. En esa época, el término «Clerete» o «Clairette de Die» designa una diversidad de vinos blancos (vinos tranquilos y vinos espumosos, elaborados a partir de un mosto parcialmente fermentado o de vino de base...), siempre procedentes de las variedades muscat à petits grains B y clairette B, pero en proporciones muy variables.

Pero la comunidad humana ha querido que esta variedad de vinos sea más legible para el consumidor. Tras la clarificación de la producción de los vinos blancos espumosos, el Decreto de 26 de marzo de 1993 consagra finalmente el saber hacer y la identidad de los vinos tranquilos, producidos en la misma zona geográfica que los vinos espumosos, mediante el reconocimiento de la denominación de origen controlada «Coteaux de Die», un vino blanco tranquilo procedente únicamente de la variedad clairette B. Dado que las uvas necesitan una maduración más avanzada que las destinadas a la elaboración de los vinos espumosos, esta producción se reserva a los años en los que las condiciones climáticas permiten su mejor expresión.

Los vinos suelen tener un color pálido, una finura aromática floral o afrutada, como de manzana, y un buen equilibrio en boca entre alcohol y acidez.

Tras la extinción a principios del siglo XX de una industria modesta (tejidos, papel y, posteriormente, seda), el conjunto de las producciones vinícolas del Diois, cuya denominación de origen controlada «Coteaux de Die» representa una parte confidencial, constituye, en 2010, la principal actividad económica del valle.

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

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición adicional:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) Todas las indicaciones facultativas deben figurar en las etiquetas, en caracteres cuyas dimensiones en altura, anchura y espesor no sean superiores al doble de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

b) El etiquetado de los vinos con 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 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.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-773c6ccd-2ed8-4dbd-b6fd-98a1716b9e22