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/2025/455)

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

«Crémant de Die»

PDO-FR-A0487-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**

Crémant 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**

5. Vino espumoso de calidad

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 DOC «Crémant de Die» está reservada a los vinos espumosos de calidad blancos. El «Crémant de Die» se vinifica a partir de las variedades clairette B (variedad principal), aligoté B y muscat à petits grains B (variedades secundarias).

— La proporción de la variedad clairette B es superior o igual al 55 % de las variedades de uva de vinificación. - La proporción de la variedad aligoté B es superior o igual al 10 % de las variedades de uva de vinificación. - La proporción de muscat à petits grains B está comprendida entre el 5 y el 10 % del encepamiento y es inferior o igual al 10 % del volumen de la cosecha.

— Las uvas presentan un contenido de azúcar superior a 144 g/l de mosto.

— Los vinos se elaboran por segunda fermentación en botellas de vidrio.

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

— Los vinos presentan, después del degüelle, una sobrepresión de dióxido de carbono por lo menos igual o superior a 3,5 atmósferas, medida a la temperatura de 20 °C.

— Los vinos presentan, tras la adición de licor de expedición, un contenido de azúcar inferior o igual a 15 gramos por litro, expresado en azúcares fermentables;

— En caso de enriquecimiento del mosto, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos envasados no debe superar el 13,5 %.

— Los demás criterios analíticos cumplen los límites establecidos en la normativa europea.

Este vino espumoso fino presenta matices aromáticos muy afrutados y notas características de flor blanca que lo distinguen de los demás vinos espumosos de calidad elaborados en el Diois.

Características analíticas generales

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

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10.

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

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Prácticas de cultivo

Práctica de cultivo

a) Densidad de plantación

— 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.

b) Normas de poda

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.

c) Riego

Se puede autorizar el riego.

d) Cosecha

— Los vinos se elaboran a partir de uvas recolectadas a mano.

— El tiempo transcurrido entre la recolección de la uva y el prensado debe ser lo más breve posible; en ningún caso este plazo podrá ser superior a veinticuatro horas en el caso de la vendimia transportada en cajas y cajones paleta, y a seis horas en el caso de las vendimias transportadas en volquetes de vendimia;

— La altura de las uvas en los recipientes utilizados para el transporte de la cosecha deberá ser inferior o igual a 0,60 metros. Los volquetes de vendimia de una altura superior a 0,60 metros estarán equipados con un piso falso no estanco instalado a 0,60 m del borde superior del volquete.

2. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

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

b) Las ubicaciones de prensado deberán cumplir los criterios relativos a la recepción de la vendimia, las instalaciones de prensado y las prensas, a la carga de las prensas, el fraccionamiento de los zumos y la higiene, tal como se establece en el pliego de condiciones.

c) Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos que pueden acogerse a la denominación de origen controlada se obtienen con un límite de cien litros de mosto por cada ciento cincuenta kilos de uva.

5.2. *Rendimientos máximos*

70 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos deben tener lugar en el territorio de los treinta y un 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**

Aligoté B

Clairette B

8. **Descripción de los vínculos**

La zona geográfica está situada al sudeste del municipio de Valence. 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, incluidas la muscat à petits grains B y la clairette B.

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 de las «tierras negras» (margas esquistosas o calcáreas) constituyen el territorio de predilección de la variedad muscat à petits grains B, que aporta cuerpo, estructura y potencia aromática, mientras que los más pedregosos, desarrollados en las terrazas cuaternarias, los conos de deyección y los depósitos coluviales al pie de las barras calcáreas, suelen destinarse a la variedad clairette B. Esta variedad típica de Provence se encuentra aquí en un límite climático de madurez y aporta así la acidez y finura de los aromas indispensables a los vinos espumosos o tranquilos.

Generación tras generación, los productores han desarrollado su pericia en la elaboración de vinos espumosos según distintas técnicas de vinificación. Después de haber dominado la técnica conocida como «método ancestral», mejoraron el método mediante la segunda fermentación en botella, adaptado a la producción de «Crémant de Die». De acuerdo con esta técnica de elaboración, todas las operaciones de producción, desde la vendimia hasta el degüelle y al envasado, se llevan a cabo en la zona geográfica.

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, sobre todo como consecuencia del mal estado de las rutas de transporte. Así, entre el siglo XV y el siglo XVIII, el vino espumoso 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 [...]».

A partir de 1825, un comerciante (Joubert y Bernard), instalado en Die, combina el comercio de su padre (pieles curtidas) con la venta de los vinos de su propiedad y de los comprados a viticultores. La distribución de los vinos se realiza en primer lugar en los alrededores, en la ciudad de Die, y después se organiza para llegar a los municipios del Diois. El negocio prospera y compra las uvas, y el vino obtenido se envía en unidades de 110 litros más lejos hasta Nîmes, Grenoble, Avignon y Privas, entre otros, pero el transporte es largo y peligroso, y el vino llega a menudo deteriorado o ni siquiera llega en absoluto.

Habrá que esperar a la apertura del valle del Drome, gracias, en particular, a la inauguración de la vía férrea que une Die con la gran línea París-Marsella en 1885, para que esta producción vinícola original sea reconocida a escala nacional.

Los elementos de notoriedad también se vinculan a sectores de la zona geográfica, a veces a un municipio en particular. Así, A. Lacroix escribe en 1924, en su obra titulada *A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon* («A través de la historia de los cantones de Crest y Châtillon»): «En el flanco occidental del macizo de rocas que ocupa casi toda esta zona, el sol madura la uva de un vino blanco espumoso muy agradable conocido como vino de Barsac».

En esa época, el término «Clerete» 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.

En 1993, de conformidad con la política nacional de mejora de la calidad y la originalidad de los vinos espumosos, basándose en normas técnicas más precisas definidas, en particular, sobre el encepamiento, la vendimia y el transporte de la vendimia, el prensado y la elaboración de los vinos, la normativa distingue, entre los vinos espumosos del Diois, la denominación de origen controlada «Crémant de Die». De esta manera, este vino espumoso fino presenta matices aromáticos muy afrutados y notas características de flor blanca que lo distinguen de los demás vinos espumosos elaborados en el Diois.

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 constituye, en 2010, la principal actividad económica del valle.

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

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición adicional:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Todas 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 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.

Envasado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición adicional:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

a) Todas las operaciones de producción, desde la vendimia hasta el degüelle, se llevan a cabo en la zona geográfica.

b) El envasado de los vinos se realiza en la zona geográfica teniendo en cuenta el proceso de elaboración por segunda fermentación en botella.

c) El embotellado en botellas de vidrio, en las que se forma la espuma, se realiza a partir del 1 de diciembre siguiente a la cosecha.

d) Los vinos se comercializan al consumidor tras un período mínimo de crianza de doce meses a partir de la fecha de embotellado.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c75cd940-784c-4859-8578-5e3f2fcad5c0