Publicación de una comunicación relativa a 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/2025/441)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Clairette de Die»

PDO-FR-A0301-AM02

Fecha de la comunicación: 21.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Supresión de las disposiciones relativas a la producción de vino rosado**

A raíz de la decisión del Consejo de Estado francés, órgano jurisdiccional supremo, mediante sentencia de 2018 que anula el reconocimiento de «vinos rosados», se retiran del pliego de condiciones las disposiciones relativas a la producción de Clairette de Die rosado.

Se modifica el pliego de condiciones en los siguientes puntos:

— Capítulo I, punto III, Color y tipos de productos.

— Capítulo I, punto V, Encepamiento.

— Capítulo I, punto IX, Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento. Ensamblaje de variedades de vid.

— Capítulo I, punto X, Vínculo con la zona geográfica.

Estas disposiciones relativas a los vinos rosados se retiran de los puntos siguientes del documento único:

— Descripción del (de los) vino(s)

— Variedades de uva de vinificación (supresión de gamay N)

— Prácticas enológicas específicas (supresión de las proporciones de variedades de uva rosada)

— Vínculo con la zona geográfica

2. **Etiquetado**

En el pliego de condiciones se completa el capítulo I, punto XII (Normas de presentación y etiquetado), apartado 2 (Disposiciones especiales), a fin 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 protección 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 suplementarias» del documento único.

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

3. **Zona geográfica**

El pliego de condiciones se completa en el capítulo I, punto IV (Áreas y zonas en las que se realizan distintas operaciones), apartado 1 (Zona geográfica), a fin de actualizar y corregir algunos nombres de municipios, sin modificar la zona geográfica.

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

Esta corrección de los nombres de los municipios se traslada al punto «Zona geográfica delimitada» del documento único.

4. **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 INAO.

Esta actualización no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Clairette de Die

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida.

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático 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 de la partida 2009.

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *DOC «Clairette de Die» blancos sin mención alguna*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La DOC «Clairette de Die» está reservada a los vinos blancos espumosos de calidad y espumosos de calidad de tipo aromático. Estos vinos elaborados por segunda fermentación en botella son vinos blancos de tipo espumoso de calidad.

— Estos vinos presentan un contenido de azúcar, expresado en azúcares fermentables, inferior o igual a 15 gramos por litro, tras añadir licor de expedición.

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

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

Estos vinos, elaborados por segunda fermentación en botella de vidrio, proceden únicamente de la variedad clairette B y representan el 7 % de la producción de Diois. Al cabo de nueve meses, las botellas se degüellan y se añade un licor de expedición. La originalidad de este producto no se debe tanto a la técnica de vinificación común a muchos vinos espumosos como a su composición exclusivamente a base de la variedad clairette B. Esta variedad típica de la Provenza se encuentra aquí en su límite climático de madurez y aporta así acidez y finura a los aromas.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 13,5.

— 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. *DOC «Clairette de Die» blancos con la mención «méthode ancestrale»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La denominación de origen controlada «Clairette de Die» completada con la mención «méthode ancestrale» («método ancestral») está reservada a los vinos espumosos blancos de calidad de tipo aromático, elaborados por fermentación única.

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 9 %. Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico igual o superior a 3 atmósferas medida a 20 °C y un contenido de azúcares, expresado en azúcares fermentables, superior o igual a 35 gramos por litro.

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

Los vinos con la mención «méthode ancestrale» son la verdadera enseña del viñedo y representan más del 88 % de la producción de Diois. Este vino blanco procede de las variedades muscat à petits grains B o muscat à petits grains Rg (que representa como mínimo el 75 % del vino base), completadas con la clairette B y la clairette Rs, y se elabora mediante un procedimiento original consistente en ralentizar y, a continuación, detener la fermentación alcohólica mediante el frío, conservando al mismo tiempo una cantidad importante de azúcares fermentables. A continuación, el mosto, parcialmente fermentado, se embotella y continúa su fermentación en botella durante al menos cuatro meses. Este producto singular es muy moderno por su carácter muy aromático dotado de aromas primarios dominantes, pero también más complejos, como los aromas de cítricos, miel, flores o litchis. El color de estos vinos blancos suele ser amarillo pálido con reflejos verdes. Además, se caracteriza por burbujas muy finas y moderadamente persistentes.

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): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica 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, bien en poda corta (en cordón de Royat), con un máximo de doce yemas francas por cepa:

— Se puede autorizar el riego.

— En el caso de los vinos blancos que pueden acogerse a la mención «méthode ancestrale», la proporción de la variedad muscat à petits grains B es superior o igual al 75 % del encepamiento.

2. En el caso de los vinos elaborados mediante segunda fermentación en botella

Práctica enológica específica

Los vinos proceden únicamente de la variedad clairette B.

Los vinos que no pueden acogerse a la mención «méthode ancestrale» se elaboran por segunda fermentación en botella de vidrio a partir de un vino completamente fermentado con adición de licor de tiraje.

El envasado en botellas, en las que se forma la espuma, se realiza a partir del 1 de diciembre del año posterior al de la vendimia.

El plazo de conservación en botella sobre lías no debe ser inferior a nueve meses.

3. En el caso de los vinos espumosos con la mención «méthode ancestrale»

Práctica enológica específica

Los vinos que pueden beneficiarse de la mención «méthode ancestrale» proceden de:

En el caso de los vinos blancos:

— variedad principal: muscat à petits grains B,

— variedades accesorias: muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs,

En el caso de los vinos rosados:

— variedades principales: muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg;

— variedades accesorias: clairette B, clairette Rs, gamay N.

Composición de los vinos base:

— en el caso de los vinos blancos, la proporción de la variedad muscat à petits grains B es superior o igual al 75 %.

— en lo que respecta a los vinos rosados:

  — la proporción del conjunto de muscat à petits grains B y muscat à petits grains Rg es igual o superior al 75 %,

  — la proporción del conjunto de muscat à petits grains Rg y de gamay N es igual o superior al 5 %,

  — la proporción de gamay N es inferior o igual al 10 %.

Los vinos se elaboran por fermentación única, que comienza en la cuba. Se controla mediante el uso del frío y la eliminación de una parte de las levaduras. Queda prohibido añadir licores de tiraje. La formación de espuma tiene lugar únicamente en botella de vidrio a partir del mosto parcialmente fermentado. En el caso de los vinos rosados, el ensamblaje de mostos parcialmente fermentados o de vinos se realiza antes del embotellado.

El plazo de conservación en botella sobre lías no puede ser inferior a cuatro meses. La fermentación se detiene naturalmente en la botella. Queda prohibido añadir licor de expedición.

4. En el caso de todos los tipos de vino

Práctica enológica específica

En el caso de todos los tipos de vino, el depósito puede eliminarse:

— bien por degüelle;

— bien por filtrado isobarométrico, llamado «de botella a botella»;

— bien por trasvase a un recipiente de unificación y filtrado isobárico. En el recipiente de unificación, los vinos se mantienen a una temperatura inferior o igual a 4 °C. El recipiente está provisto de un dispositivo que permite controlar la temperatura.

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

5.2. *Rendimientos máximos*

1.

70 hectolitros por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado 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, 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, Solaure en Diois, Vercheny y Véronne.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Clairette B

Clairette rose Rs

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

La zona geográfica de la DOC «Clairette de Die» está situada al sudeste de Valence, en la parte norte de las cadenas subalpinas meridionales. El clima se caracteriza por influencias mediterráneas matizadas por la proximidad de los relieves montañosos. Los viñedos se instalan en las laderas que dominan el valle del Drôme, a ambos costados de este río.

La DOC «Clairette de Die» se basa en dos productos con normas de producción y características reconocidas: los vinos blancos elaborados por segunda fermentación en botella, procedentes únicamente de la variedad clairette B y los vinos blancos o rosados con la mención «méthode ancestrale», elaborados por fermentación única en botella, a partir de muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs y gamay N.

El ser humano ha sabido adaptar estas variedades desarrolladas en los «invernaderos» y en las laderas bien expuestas y drenadas, encontrando como más adecuados los suelos margosos o calcáreos. Los suelos de «tierras negras» (margas esquistosas o esquistos calcáreos) son el territorio preferido de la variedad muscat à petits grains, que aporta untuosidad, estructura y potencia aromática, mientras que los suelos más pedregosos, desarrollados en las terrazas cuaternarias, los conos de deyección y los desprendimientos al pie de las barras calcáreas, suelen destinarse a la variedad clairette. Esta variedad típica de la Provenza se encuentra aquí en su límite climático de madurez y aporta así acidez y finura a los aromas, indispensables para los vinos espumosos y tranquilos.

Con estas variedades, los vitivinicultores de Diois ha desarrollado una técnica singular de vinificación en las bodegas, cuya frescura aportada por la proximidad de los relieves, frena naturalmente, aunque de manera aleatoria, la fermentación alcohólica, para obtener un vino con azúcares fermentables residuales, poco alcohólico y espumoso que lleva la mención «méthode ancestrale». Con el paso de las generaciones, los productores han desarrollado conocimientos técnicos en torno al perfeccionamiento de esta técnica de parada de fermentación. Estos vinos blancos o rosados presentan aromas primarios dominantes, pero también más complejos, como los aromas de cítricos, miel, flores o licthis, completados con notas de frutos rojos en los vinos rosados. El color de los vinos blancos suele ser amarillo pálido, con reflejos verdes mientras que el de los rosados es un rosa claro. Se caracterizan por unas burbujas muy finas y moderadamente persistentes.

Las botellas de los vinos blancos elaborados por segunda fermentación en botella se degüellan al cabo de nueve meses y se añade un licor de expedición. Este producto debe su originalidad a la variedad clairette B, que aporta acidez y finura a los aromas.

A pesar de que se tiene constancia de la existencia de un viñedo y de la reputación del producto desde la antigüedad, la difusión del vino de Die fue muy escasa por mucho tiempo debido, por una parte, al mal estado de las vías de transporte y, por otra, a la fragilidad de un producto semifermentado, inestable y que aguanta difícilmente los viajes. A partir de 1825, un comerciante (casa Joubert et Bernard), instalado en Die, añade al comercio de su padre (pieles curtidas) la venta de los vinos de su propiedad y de los comprados a otros vitivinicultores. La distribución de los vinos se realiza en primer lugar por los alrededores y, más tarde, se organiza para suministrar a los municipios de Diois. La empresa prospera y el vino obtenido se envía en barriles de 110 litros a Nîmes, Grenoble, Aviñón, Privas... pero el transporte es largo y el vino llega a menudo degradado o incluso no llega en absoluto. Hay que esperar 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 nivel nacional. No obstante, el catálogo oficial de la Exposición Universal de Viena muestra la presencia de clairette espumoso, obtenido de las variedades «muscat blanc» y «muscat rosé», procedente de Barsac (localidad situada en Drôme) desde 1873. La fragilidad de este producto explica, entre otras cosas, el carácter habitualmente local de su consumo y lo limitado de su zona de difusión. Gracias al progreso de la Enología se domina este proceso, lo que por fin permite un embotellado racional. La «Clairette de Die» es una de las primeras denominaciones de origen reguladas, reconocida en abril de 1910. A mediados del siglo XX, el dominio de las tecnologías del frío y del degüelle permite obtener un vino estable y de calidad apto tanto para el consumo nacional como para la exportación.

Estos equipos requieren importantes inversiones humanas y financieras que han favorecido la agrupación de personas y medios mediante la creación de estructuras colectivas. El término «Clerete» o «Clairette de Die» designa una diversidad de vinos tranquilos y espumosos. Tras la extinción a principios del siglo XX de una industria modesta (paños, papelería y posteriormente seda), el conjunto de las producciones vinícolas de Diois, cuya denominación de origen controlada «Clairette de Die» constituye su producto más destacado, constituye, en 2010, la principal actividad económica del valle.

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

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

a) El nombre de la denominación de origen controlada podrá completarse con la mención «méthode ancestrale» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción determinadas para dicha mención en el pliego de condiciones.

b) 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.

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:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

La vendimia, la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos deben tener lugar en la zona geográfica.

— Los vinos elaborados mediante una segunda fermentación en botella se comercializan con destino al consumidor al término del período mínimo de nueve meses de conservación en botella sobre lías tras su embotellado y, como muy pronto, el 1 de octubre del año siguiente al de la vendimia.

— Los vinos con la mención «méthode ancestrale» se comercializan con destino al consumidor al término del período de cuatro meses de conservación en botella sobre lías y, como muy pronto, a partir del 1 de marzo del año siguiente al de la vendimia.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e690900b-1ff8-4820-8c8b-a0abdc1acad2