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/2024/1947)

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

«Vaucluse»

PGI-FR-A1209-AM02

Fecha de la comunicación: 7.12.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Rendimiento**

En el capítulo I del pliego de condiciones, sección VI, relativa al rendimiento, el rendimiento máximo de los vinos tintos y rosados se reduce de 120 a 100 hl/ha.

Con esto se pretende dejar constancia de las consecuencias del cambio climático en la producción vitícola de la región. Tanto es así que los rendimientos máximos indicados en los pliegos de condiciones ya no corresponden a los rendimientos observados sobre el terreno, que son más bajos debido a la sequía, uno de los efectos más frecuentes del cambio climático en el sudeste de Francia. La agrupación de productores desea ajustar el rendimiento de las vides a la realidad constatada para preservar su nivel cualitativo.

Esta modificación del rendimiento afecta al documento único, en el apartado «Rendimientos máximos» de la sección «Prácticas vitivinícolas».

2. **Autoridad encargada del control**

El capítulo III del pliego de condiciones se modifica en aras de simplificar el apartado relativo a la «autoridad encargada del control» y 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 simplificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Vaucluse

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP - Indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

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

Descripción organoléptica y analítica de los vinos

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La indicación geográfica protegida «Vaucluse» está reservada a vinos tranquilos tintos, rosados y blancos.

Los vinos tintos son vinos de ensamblaje. La grenache N, la syrah N, la merlot N e incluso la cabernet-sauvignon N son el núcleo de estos vinos, cuyo denominador común es el sabor a frutos negros, especias, notas de cuero y chocolate amargo, e incluso de pimienta. Presentan un color rojo rubí, tirando a granate fuerte, con reflejos violáceos.

En el caso de los vinos rosados, generalmente de color salmón claro, la utilización de variedades de vid como la grenache N o la cinsault N proporciona vinos con aromas a frutos rojos.

La vivacidad y la mineralidad, así como las notas de manzana o limero, son típicas de los vinos blancos que suelen producirse con chardonnay B. Presentan a menudo un color amarillo pálido con reflejos verdes u oro brillante y límpido.

Los vinos con la indicación geográfica protegida «Vaucluse», además del grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de, al menos, un 9 %, presentan niveles (umbral o límite) en el grado alcohólico total, en la acidez total, en la acidez volátil y en el anhídrido sulfuroso equivalentes a los establecidos en la legislación comunitaria.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de dióxido de azufre total (en mg/l)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Práctica enológica específica

Los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de la Pesca Marítima de Francia.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Rendimiento de los vinos blancos

120 hectolitros por hectárea

2. Rendimiento de los vinos tintos y rosados

100 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos con la indicación geográfica protegida «Vaucluse» se llevan a cabo en el departamento de Vaucluse.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Abondant B

Abouriou B

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arbane B

Arinarnoa N

Arriloba B

Arrouya N

Arrufiac B - Arrufiat

Artaban N

Assyrtiko B

Aubin B

Aubin vert B

Aubun N - Murescola

Auxerrois B

Bachet N

Barbaroux Rs

Baroque B

Biancu Gentile B

Blanc Dame B

Bouchalès N

Bouillet N

Bouquettraube B

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brachet N - Braquet

Brun Fourca N

Brun argenté N - Vaccarèse

Béclan N - Petit Béclan

Béquignol N

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Camaralet B

Carcajolo N

Carcajolo blanc B

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Castets N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Claverie B

Codivarta B

Colombard B

Corbeau N - Douce noire

Cot N - Malbec

Counoise N

Courbu B - Gros Courbu

Courbu noir N

Couston N

Crouchen B - Cruchen

César N

Danlas B

Duras N

Durif N

Egiodola N

Ekigaïna N

Elbling B

Etraire de la Dui N

Feunate N

Floreal B

Folignan B

Folle blanche B

Franc noir de Haute-Saône N

Fuella nera N

Furmint B

Gamaret

Gamay Fréaux N

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Ganson N

Gascon N

Genovèse B

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Graisse B

Gramon N

Grassen N - Grassenc

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gringet B

Grolleau N

Grolleau gris G

Gros Manseng B

Gros vert B

Jacquère B

Joubertin

Jurançon blanc B

Jurançon noir N - Dame noire

Knipperlé B

Lauzet B

Len de l'El B - Loin de l'Oeil

Liliorila B

Listan B - Palomino

Lival N

Lledoner pelut N

Macabeu B - Macabeo

Mancin N

Manseng noir N

Marsanne B

Marselan N

Mauzac B

Mauzac rose Rs

Mayorquin B

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meslier Saint-François B - Gros Meslier

Meunier N

Milgranet N

Molette B

Mollard N

Monarch N

Mondeuse N

Mondeuse blanche B

Monerac N

Montils B

Morrastel N - Minustellu, Graciano

Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell

Mouyssaguès

Muresconu N - Morescono

Muscadelle B

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat cendré B - Muscat, Moscato

Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato

Mérille N

Müller-Thurgau B

Nebbiolo N

Nielluccio N - Nielluciu

Noir Fleurien N

Négret de Banhars N

Négrette N

Ondenc B

Orbois B

Pagadebiti B

Pascal B

Perdea B

Persan N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Petit Meslier B

Petit Verdot N

Picardan B - Araignan

Pineau d'Aunis N

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotage N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant de Brunel N

Plant droit N - Espanenc

Portan N

Portugais bleu N

Poulsard N - Ploussard

Prior N

Prunelard N

Précoce Bousquet B

Précoce de Malingre B

Raffiat de Moncade B

Ribol N

Riesling B

Riminèse B

Rivairenc N - Aspiran noir

Rivairenc blanc B - Aspiran blanc

Rivairenc gris G - Aspiran gris

Romorantin B - Danery

Rosé du Var Rs

Roublot B

Roussanne B

Roussette d'Ayze B

Sacy B

Saint Côme B

Saint-Macaire N

Saint-Pierre doré B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Savagnin blanc B

Savagnin rose Rs

Sciaccarello N

Segalin N

Select B

Semebat N

Semillon B

Servanin N

Soreli B

Souvignier gris Rs

Sylvaner B

Syrah N - Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Tourbat B

Tressot N

Trousseau N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Velteliner rouge précoce Rs

Verdejo B

Verdesse B

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Viognier B

Voltis B

Xinomavro N

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

8.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El departamento de Vaucluse, situado en la margen izquierda del Ródano, al sur del valle del Ródano, que dio su nombre a la IGP «Vaucluse», está adscrito a la región de Provenza-Alpes-Costa Azul, situada en el sureste de Francia. Limita con los departamentos de Gard (al oeste), Ardèche (noroeste), Drôme (al norte), Alpes-de-Haute-Provence (al este) y con los departamentos de Var (contacto a poca distancia) y Bocas del Ródano al sur.

Los límites administrativos del departamento de Vaucluse son, en su mayoría, naturales: el río Ródano al oeste (desde la ciudad de Bollène, al norte, hasta Durance, al sur), el río Calavon al este y los ríos Toulourenc y Aigues al norte. Existen también límites que han sido definidos o son históricos (por ejemplo: el cantón de Valréas es un enclave perteneciente a Vaucluse en el departamento limítrofe de Drôme).

Este departamento presenta un significativo contraste entre dos tipos de regiones naturales, a saber, las llanuras y las montañas circundantes.

Las llanuras (aproximadamente el 45 % del departamento) se encuentran principalmente en la parte occidental. La más importante es la del Condado Venesino que, por extensión, abarca la llanura aluvial del Ródano, las llanuras de Orange y las llanuras aluviales del valle bajo del Durance. En este lugar confluyen varias ramificaciones: las llanuras aluviales del Durance (desde Cavaillon a Pont-de-Mirabeau), del valle bajo del Calavon (río abajo de Beaumettes) y de los valles medios del Aigues y el Ouvèze.

El Mont-Ventoux (1 909 m) domina el paisaje montañoso al norte/noreste del departamento y forma parte de una cresta orientada en sentido oeste-este. La inclinación meridional de esta montaña se extiende por la meseta de Albion o de Saint-Christol (altitud comprendida entre 600 y 1 200 m), delimitada al sur por las montañas de Vaucluse (punto más alto: 1 256 m). El relieve más meridional es el macizo de Luberon, al sur de la cuenca del Apt, con 1 125 m de altitud.

La unión entre las llanuras y las montañas se caracteriza por relieves generalmente rocosos que emergen de las zonas llanas, acentuando los contrastes topográficos. El ejemplo más notable es el macizo de Suzette, donde se encuentra el Montmirail (altitud media 500 m).

Geológicamente, prevalece el origen sedimentario del suelo, situado entre el Triásico y el Cuaternario. Obsérvese la excepción de Luberon, muy marginal, debido a la presencia de lherzolita, roca endógena básica de origen volcánico.

El departamento abarca dos grandes áreas geológicas diferenciadas: el corredor del Ródano, compuesto por llanuras y, al este, la Provenza subalpina, compuesta por relieves como Mont-Ventoux, la montaña de Lure, las mesetas de Albion y Saint-Christol, las montañas de Vaucluse y el macizo de Luberon. Como consecuencia del mistral, el corredor del Ródano ofrece unas condiciones sanitarias muy buenas frente al oídio y el mildiu. Este es el caso de los depósitos aluviales del Ródano, el Durance y sus afluentes (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues, Calavon), recientes o antiguos. La zona subalpina está constituida principalmente por una serie muy gruesa de piedra caliza, incluida una facies específica, la piedra caliza urgoniana, que desempeña una importante función morfológica, tectónica e hidrogeológica. Esta Provenza subalpina protege a las viñas frente a la escasez de agua y ofrece interesantes variaciones de temperatura.

Debido a su situación geográfica, el departamento de Vaucluse recibe la influencia de tres de los cuatro climas principales presentes en Francia: el clima mediterráneo al sur, el clima de montaña al noreste (montañas de Vaucluse y macizo de Baronnies) y la influencia relativa del clima semicontinental al noroeste. Sin embargo, estas influencias se ven mitigadas por un claro predominio del clima mediterráneo, que garantiza una buena fertilización de la vid.

El número medio anual de horas de sol es elevado. Las precipitaciones están mal repartidas a lo largo del año, relativamente centradas en la temporada de otoño e invierno. El mistral, viento frío y seco procedente del norte, con velocidades que se acercan regularmente a los 100 km/h en forma de ráfagas, desempeña un papel importante en este clima. En particular, permite concentrar las bayas en el momento de la maduración y establecer las condiciones óptimas para el control de las enfermedades criptogámicas durante todo el ciclo vegetativo.

8.2. *Carácter específico del producto*

A comienzos del siglo XXI, se empezaron a cosechar los vinos con IGP «Vaucluse», con aproximadamente 200 000 hl, de los cuales entre 40 000 y 45 000 hl pueden mencionar la zona del «principado de Orange» y entre 5 000 y 6 000 hl la zona de «Aigues».

En este departamento, la viticultura sigue estando muy vinculada a la producción de uvas negras y a la elaboración de vinos tintos, lo que se traduce en el reparto promedio que consta a continuación: entre el 45 y el 50 % del volumen producido se compone de vino tinto, entre el 30 y el 35 % de vino rosado y entre el 15 y el 20 % de vino blanco.

Los vinos amparados por la IGP se elaboran a partir de distintas variedades de uva y, por lo tanto, presentan una gran gama aromática:

— las variedades cinsault N, clairette B, bourboulenc B, todas ellas originarias de los viñedos mediterráneos franceses;

— las variedades grenache B y N, carignan N y mourvèdre N, de origen ibérico;

— las variedades syrah N, viognier B y, en menor medida (en superficie), roussanne B, marsanne B, cuyo origen se sitúan en la zona del Delfinado;

— la variedad ugni B, cuyo origen más probable es la Toscana.

No obstante, los productores quisieron diversificar las variedades de vid mediante la introducción de nuevas variedades en la década de los 80, la mayor parte de las cuales gozaban de gran «reconocimiento» en el mercado mundial, como la cabernet-sauvignon N, la merlot N, la chardonnay B, la sauvignon B y también la vermentino B, así como variedades de producción más reciente, con características igualmente interesantes, como la chasan B, la marselan N y la caladoc N. De esta forma, las variedades de vid tintas, tales como la merlot N y la cabernet-sauvignon N, pueden utilizarse para la composición y la estructura de los vinos cuando no están orientados específicamente a la producción de vinos varietales.

En el caso de los vinos rosados, cada vez se utilizan más técnicas como maceraciones muy cortas, e incluso el prensado directo, para ofrecer vinos rosados con colores más pálidos.

Los productores de la zona también ofrecen una amplia gama de vinos varietales, entre los que se incluyen los siguientes: cabernet-sauvignon N, merlot N, caladoc N, marselan N, chardonnay B, roussanne B y viognier B.

En lo que respecta a los vinos tintos, la grenache N, la syrah N, la merlot N e incluso la cabernet-sauvignon N son el núcleo de estos vinos, cuyo denominador común es el sabor a frutos negros, especias, notas de cuero y chocolate amargo, e incluso de pimienta.

En el caso de los vinos rosados, la utilización de variedades de vid como la grenache N o la cinsault N proporciona vinos con aromas a frutos rojos.

La vivacidad y la mineralidad, así como las notas de manzana o tilo, son típicas de los vinos blancos que suelen producirse con chardonnay B.

8.3. *Relación causal entre el carácter específico de la zona geográfica y el carácter específico del producto*

Más de la mitad de los pueblos de Vaucluse viven del vino, gracias a los viñedos presentes en sus tierras, independientemente de si están registrados como denominaciones de origen controladas o como indicaciones geográficas protegidas. Los viticultores han sabido diversificar sus productos a lo largo de los años. De este modo, en Vaucluse se confiere especial importancia a la producción de vinos con indicación geográfica protegida, que gozan de una fuerte demanda local gracias al turismo, especialmente desarrollado en esa zona geográfica. La notoriedad de los vinos con denominación de origen controlada producidos en el departamento va de la mano de la reputación de los vinos de la IGP reconocidos por su variedad aromática. Esta producción de vinos con indicación geográfica se localiza principalmente en el núcleo de las áreas de las denominaciones de origen Luberon y Ventoux.

Las viñas se encuentran ubicadas en suelos que gozan de un buen calentamiento y un drenaje óptimo, lo que favorece la producción de uvas de gran calidad.

Asimismo, estos viñedos se benefician de la combinación de las diferentes influencias climáticas mencionadas con anterioridad, que aportan a los vinos una estructura equilibrada y una notable expresión aromática. El clima mediterráneo, gracias a la fuerte insolación y a la gran luminosidad en el verano que lo caracterizan, fomenta la madurez de las vides y el buen desarrollo de los precursores aromáticos. En las proximidades de las colinas, el clima sufre grandes variaciones de temperatura durante la noche y el día, fomentando la producción de vinos frescos y afrutados, gracias a una lenta evolución de los polifenoles de la uva. La acción del viento garantiza la protección de las uvas frente a las enfermedades criptogámicas.

La reputación de estos vinos se traduce, cada año, en la obtención de numerosos premios en concursos regionales y nacionales, como el concurso general agrícola (4 medallas de oro y 5 de plata en 2014). También se hace referencia a los vinos de la IGP «Vaucluse» a nivel nacional, en la *Guide Hachette des Vins* (55 vinos seleccionados, 2 premios «coup de cœur», 1 vino 3 estrellas, 2 vinos 2 estrellas, 30 vinos 1 estrella en 2013), así como a nivel internacional, en *Robert Parker – Wine Advocate* (4 vinos de la añada 2007 con la calificación «Decanter») y en la guía *Bettane+Desseauve*.

La producción de vinos con indicación geográfica se ajusta a la tradición y a la pericia de una población viticultora que quiere (y debe necesariamente) ofrecer una variada gama, que responda a todas las exigencias del mercado.

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

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 mediante una excepción para la vinificación y la elaboración de vinos con la indicación geográfica protegida «Vaucluse», viene establecida por los distritos colindantes de la zona geográfica (departamento de Vaucluse), a saber:

al norte y limitando con el departamento de Drôme: distrito de Nyons;

al este y limitando con el departamento de Alpes-de-Haute-Provence: distrito de Forcalquier;

al este y limitando con el departamento de Var: distrito de Brignoles;

al sur y limitando con el departamento de Bouches du Rhône: distritos de Arles y de Aix-en-Provence;

al oeste y limitando con el departamento de Gard: distrito de Nîmes;

al noroeste y limitando con el departamento de Ardèche: distrito de Privas.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La indicación geográfica protegida «Vaucluse» puede complementarse:

con el nombre de una o varias variedades de vid;

con los términos «primeur» o «nouveau»;

con los nombres de las siguientes unidades geográficas menores, con arreglo a las condiciones establecidas en el pliego de condiciones: «Aigues», «principado de Orange».

El logotipo de la IGP de la Unión Europea aparece en la etiqueta cuando las palabras «Indicación geográfica protegida» se sustituyen por las palabras «Vin de pays».

Enlace al pliego de condiciones del producto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ea945faf-27fe-47a6-a65e-83dd7ff7fd05