

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 503/2014 DE LA COMISIÓN**de 8 de mayo de 2014****por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Muscat du Ventoux (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Francia de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Muscat du Ventoux», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 378/1999 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones, precisando la descripción del producto, la zona geográfica, la prueba del origen, el método de obtención, el etiquetado, los requisitos nacionales, las referencias de las estructuras de control y de la agrupación, así como la supresión del requisito de envasado en la zona.
- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, en el sentido del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin ajustarse al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Muscat du Ventoux» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 8 de mayo de 2014.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO L 46 de 20.2.1999, p. 13.

ANEXO I

Se aprueba la siguiente modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Muscat du Ventoux»:

1. Apartado «Descripción del producto»

La descripción del producto se completa mediante la inserción de las disposiciones previstas en las normas nacionales en las que se define la denominación de origen controlada «Muscat du Ventoux» y, en particular, de las características analíticas relativas a dicha denominación (índice refractométrico, relación azúcares/acidez), así como de las características del racimo (forma, peso mínimo). Estos elementos ya estaban presentes en el pliego de condiciones registrado, a nivel de la UE, en la rúbrica «Método de obtención».

2. Apartado «Delimitación de la zona geográfica»

Se recuerda la lista de las fases que deben necesariamente tener lugar en la zona geográfica; esta se deriva de la aplicación de las disposiciones previstas en el método de obtención.

Se incluye en el pliego de condiciones la lista de los municipios que conforman la zona geográfica sobre la base de la lista que figuraba en el Decreto de 22 de agosto de 1997, en el que se define la denominación de origen controlada. Debido a un error en el cálculo del número de municipios de la zona geográfica, se rectifica dicho número.

Las modalidades de identificación de las parcelas que son aptas para producir la denominación se especifican en el pliego de condiciones.

3. Apartado «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica»

Debido a la evolución legislativa y reglamentaria nacional, se ha consolidado la rúbrica «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica» que ahora recoge, sobre todo, las obligaciones en materia de declaración y tenencia de registros relativas a la trazabilidad del producto y al seguimiento de las condiciones de producción.

Estas modificaciones se derivan de la reforma del sistema de control de las denominaciones de origen, introducida por la Orden n° 2006-1547, de 7 de diciembre de 2006, relativa a la valorización de los productos agrícolas, forestales o alimenticios y de los productos del mar.

Por otra parte, los elementos relativos a la historia del producto se han trasladado a la rúbrica «Vínculo con la zona geográfica».

4. Apartado «Método de obtención»

Por otra parte, el apartado «Método de obtención» se ha completado mediante la inserción de disposiciones que figuraban en el Decreto inicial de reconocimiento de la denominación de origen controlada «Muscat du Ventoux», que se adjuntaba a la solicitud inicial de reconocimiento de la denominación como DOP y que se refieren, en particular, a:

- la edad mínima de entrada en producción de los viñedos,
- la densidad de plantación,
- los métodos de poda,
- la carga por planta y la altura de vegetación autorizadas,
- las modalidades de activación de la cosecha y las obligaciones de rendimiento,
- las disposiciones específicas aplicables a las uvas almacenadas en cámaras frigoríficas para una larga conservación.

Por último, las disposiciones que permiten, en circunstancias climáticas excepcionales, eximir de las normas relativas al índice refractométrico; la fecha de inicio de la cosecha y el rendimiento, se retiran del pliego de condiciones puesto que dichas disposiciones ya no son adecuadas.

5. Apartado «Elementos específicos del etiquetado»

Se modifican las disposiciones relativas al etiquetado para:

- introducir la obligación de marcar el producto con el símbolo DOP de la Unión Europea,
- hacerlas coincidir con la supresión del requisito de envasado en la zona y la modificación de las modalidades de identificación de los productos. En la actualidad, la identificación de los productos se hace mediante una cinta-etiqueta, soporte de la trazabilidad, colocada en los envases. Habida cuenta de la petición de suprimir el requisito de envasado en la zona, la cinta-etiqueta se colocará en las plataformas de cosecha o a la salida de la cámara frigorífica para las uvas conservadas durante mucho tiempo. En caso de posterior manipulación del producto para su envasado final, solo se conservará en el etiquetado de los productos el número de la cinta-etiqueta a fin de garantizar la trazabilidad de los mismos.

6. Apartado «Requisitos nacionales»

De conformidad con la reforma nacional del sistema de control, el pliego de condiciones se completa con un cuadro que recoge los principales aspectos que deben controlarse y su método de evaluación.

7. Otros

- La exigencia de envasado en la zona queda suprimida puesto que ya no es necesaria.
 - Apartados «Referencias relativas a las estructuras de control» y «Agrupación solicitante»: el nombre y los datos de contacto de las estructuras oficiales de control, así como las de la agrupación, se han actualizado, en particular para tener en cuenta el cambio que se ha producido en las modalidades de controles.
-

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (*)

«MUSCAT DU VENTOUX»

Nº CE: FR-PDO-0105-0996-24.04.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Muscat du Ventoux»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Muscat du Ventoux» es una uva negra de mesa producida a partir de la variedad moscatel de Hamburgo. Se caracteriza por sus bayas de tamaño bastante grande, sin granos rojos, generalmente muy coloreadas, crujientes y con un perfume dulce, tan intenso como elegante. Los racimos de uva son homogéneos, con un peso mínimo de 250 gramos, con bayas sueltas colocadas regularmente en el racimo. La intensificación del color azulado del viduño es característica de la denominación. La pruina de la uva no debe estar alterada. El escobajo debe estar turgente.

Las uvas tienen un índice refractométrico (IR) superior a 18 (correspondiente a 169,3 g/l de azúcar) y una relación azúcares totales/acidez superior a 25 (el azúcar se expresa en g/l de azúcares totales, la acidez en g/l de ácido tartárico).

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de la producción de las uvas deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El almacenamiento de las uvas para una larga conservación se realiza en la zona geográfica para permitir que la introducción en la cámara frigorífica sea muy rápida, con el fin de preservar el producto y evitar cualquier alteración del mismo. En efecto, la rápida reducción de la temperatura en el centro de la uva es una condición indispensable para que se conserve varios meses. Los exámenes analíticos y organolépticos de la uva se realizan sistemáticamente a la salida de las cámaras frigoríficas para garantizar el mantenimiento de las características del producto.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El etiquetado de las uvas con denominación de origen «Muscat du Ventoux» incluye el nombre de la denominación de origen, el símbolo de DOP de la Unión Europea y el número de la cinta-etiqueta.

(*) Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica del «Muscat du Ventoux» se sitúa entre tres montañas: al norte, el monte Ventoux, al este, los montes de Vaucluse y al sur, el macizo de Luberon. Abarca, en el departamento de Vaucluse, el territorio de los municipios siguientes:

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Jocas, Lacoste, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saumane-de-Vaucluse, Vaison-la-Romaine, Venasque, Viens, Villars y Villes-sur-Auzon.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

5.1.1. Factores naturales

La región del Ventoux se distingue por características geológicas y climáticas propias.

Los suelos son de naturaleza arenosa, limosa y arcillosa. Estas características edafológicas han llevado a esta zona a producir vino y uvas de mesa de calidad.

El clima de la zona es de tipo mediterráneo. Se caracteriza, en particular, por una fuerte insolación estival y una baja pluviometría. Sin embargo, la influencia del monte Ventoux, que culmina a más de 1 900 metros de altitud, produce temperaturas nocturnas más frescas. Este relieve también tiene un efecto protector contra el *mistral*, viento dominante y a veces violento del valle del Ródano.

El bajo índice de humedad del aire, como consecuencia de la escasa pluviometría anual, tiene efectos profilácticos especialmente favorable al cultivo de la vid.

5.1.2. Factores humanos

El cultivo del «Muscat du Ventoux» se remonta a principios del siglo XX en la región de Vaucluse. Ya en 1914 existían en el departamento de Vaucluse unas plantaciones de moscatel de Hamburgo, variedad utilizada para la producción del «Muscat du Ventoux».

Los productores han desarrollado en la zona de producción una verdadera maestría en el cuidado del cultivo de la vid para obtener unas uvas sanas y coloreadas. A lo largo de todo el año, mediante la poda de los sarmientos en invierno y la gestión del follaje en período de crecimiento, el productor optimiza el vigor de sus plantas y la maduración de los racimos. La cosecha manual con un recorte y una selección hechos en la parcela viene a completar una pericia forjada por una larga experiencia, transmitida de generación en generación.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Muscat du Ventoux» es un uva negra de mesa producida a partir de la variedad moscatel de Hamburgo. Se caracteriza por sus bayas de tamaño bastante grande, sin granos rojos, generalmente muy coloreadas, crujientes y con un perfume y un sabor dulces, típico de la variedad moscatel de Hamburgo. La intensificación del color azulado del viduño durante la maduración es característica de la denominación. La pruina de la uva no debe estar alterada. Los racimos de uva son homogéneos, con un buen nivel de contenido de sacarosa.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El clima mediterráneo de la zona, en particular su insolación, permite una maduración óptima de las uvas. Además, gracias a la influencia del monte Ventoux, responsable de la fuerte variación térmica entre el día y la noche durante el período de maduración, el moscatel encuentra en este terreno las condiciones idóneas para la obtención de su pigmentación azulada y la concentración de aromas en las bayas. La frescura de la noche contribuye particularmente a la preservación de los aromas.

La poda de la vid, que limita el rendimiento, permite una maduración óptima de los granos de uva. Además, se presta especial atención a la gestión del follaje. Este trabajo permite obtener una superficie óptima de follaje que es uno de los elementos necesarios para la adecuada fotosíntesis de los azúcares, de los compuestos organolépticos de las uvas y de las antocianinas responsables de la coloración de las bayas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMuscatDuVentoux.pdf>
