OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de 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

(2021/C 32/14)

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

COMUNICACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«CORBIÈRES-BOUTENAC»

PDO-FR-A0670-AM01

Fecha de comunicación: 3.11.2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Zona geográfica y zona de proximidad inmediata**

El punto IV, «Zona geográfica y zona de proximidad inmediata», del capítulo I del pliego de condiciones se completa con la referencia al nomenclátor geográfico oficial, que reconoce y establece la lista de municipios por departamento a escala nacional. Este cambio de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2019 del nomenclátor geográfico oficial publicado por el INSEE y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

El documento único se completa con esta referencia en los puntos «Zona geográfica» y «Zona de proximidad inmediata».

2. **Superficie parcelaria delimitada**

Se modifica el punto IV del capítulo I del pliego de condiciones al objeto de sustituir los términos «Los vinos se elaboran exclusivamente a partir de viñas» por los términos, más precisos, «Los vinos se elaboran con uvas cultivadas en parcelas» situadas en la superficie parcelaria de producción.

Esta nueva redacción no afecta al documento único.

3. **Encepamiento**

Se modifica el punto V del capítulo I del pliego de condiciones, relativo al encepamiento, a fin de eliminar los conceptos de variedades de vid principales o secundarias. Las cuatro variedades de la denominación (carignan N, grenache N, mourvèdre N y syrah N) no se modifican, pero pasan a tener la misma importancia como variedades principales.

Esta lista de variedades de vid se completa con normas relativas a la proporción de dichas variedades en el encepamiento de cada explotación. Estas normas se han modificado para aumentar la representatividad de la variedad carignan a más del 30 % del encepamiento y así confirmar su predominio sobre las demás variedades.

Se modifica el punto «Principales variedades de uva de vinificación» del documento único para incluir las cuatro variedades de vid. Se suprime la lista de «variedades secundarias».

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

4. **Rendimiento**

En el punto VIII del capítulo I del pliego de condiciones, relativo al rendimiento de los vinos de a DOP, el rendimiento básico se reduce de 45 a 42 hl/ha y el rendimiento máximo se reduce de 54 a 50 hl/ha para adaptarlo al nivel de rendimiento de los vinos con denominación producidos en la región de Corbières.

La modificación del rendimiento máximo se recoge en el punto «Rendimientos máximos» del documento único.

5. **Prácticas de cultivo**

En el punto VI del capítulo I del pliego de condiciones, relativo al método de cultivo de la vid,

— la carga máxima media por parcela se reduce de 7 500 a 7 000 kg por hectárea, en consonancia con la reducción del rendimiento de los vinos;

— se autoriza el riego de las viñas. En este caso, la carga máxima media por parcela se reduce a 5 500 kg/ha.

En el punto VII del capítulo I del pliego de condiciones, relativo a la cosecha, el transporte y la madurez de las uvas, se suprime la disposición que especifica que las uvas de la variedad carignan se han de transportar enteras al lugar de elaboración del vino. Esta disposición se ha eliminado del pliego de condiciones porque corresponde más bien a una buena práctica que a una condición de producción. También se suprime debido a los avances que ha registrado el transporte de las cosechas.

Estas modificaciones del pliego de condiciones permiten adaptar mejor las condiciones de producción a la realidad sobre el terreno.

Estas modificaciones se recogen en el punto «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

6. **Entrada en producción de las vides jóvenes**

En el punto VIII del capítulo I del pliego de condiciones, relativo al rendimiento y a la entrada en producción de las vides, la fecha de entrada en producción de las vides de la variedad carignan con derecho a la denominación se adelanta del noveno al séptimo año siguiente al de la plantación con el fin de destacar la importancia de la variedad carignan en la expresión de los vinos amparados por la denominación.

Esta modificación del pliego de condiciones no afecta al documento único.

7. **Características analíticas del producto**

En el punto VII del capítulo I del pliego de condiciones, relativo al estado de la cosecha, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo se aumenta del 12 % al 13 % y se considera que la madurez correcta de las uvas se alcanza cuando la cantidad de azúcar de las uvas es inferior a 224 gramos por litro de mosto, en lugar de 207 gramos. Estas modificaciones del pliego de condiciones permiten adaptar mejor las condiciones de producción a la realidad sobre el terreno.

Estas modificaciones se incluyen en el documento único en el apartado de las características analíticas del producto, recogidas en la descripción de los vinos.

8. **Ensamblaje de variedades de vid**

En el punto IX del capítulo I del pliego de condiciones, las normas de ensamblaje de la variedad carignan especifican que la proporción de dicha variedad en los ensamblajes de vinos debe ser al menos del 30 %. Esta proporción mínima permite consolidar la importancia de la variedad carignan en la expresión de los vinos amparados por la denominación.

Esta modificación se recoge en el punto «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

En ese mismo punto, se precisan, sin modificarlas, las disposiciones relativas al envasado a fin de indicar que todos los vinos deben embotellarse.

Esta modificación se recoge en el punto «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

9. **Envasado**

En el punto IX del capítulo I del pliego de condiciones, en el apartado 3, «Disposiciones relativas al envasado», se precisa que todos los vinos deben embotellarse. La frase «Respecto de cada lote envasado» se sustituye por «Todos los lotes se embotellarán».

Esta precisión se recoge en el punto «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

10. **Fecha de circulación de los vinos**

En el punto IX del pliego de condiciones, relativo a la transformación y el envasado del vino, se suprime en el apartado 5 la fecha de circulación del vino entre mayoristas y distribuidores para facilitar la circulación del vino entre todos los operadores y eliminar cualquier riesgo de competencia desleal.

Esta supresión también se efectúa en el punto «Prácticas enológicas específicas» del documento único.

11. **Vínculo con la zona geográfica**

En el punto X del capítulo I del pliego de condiciones, relativo al vínculo con la zona geográfica, los factores humanos que contribuyen al vínculo se completan para precisar la intervención de los viticultores en la valorización de un territorio y unos conocimientos técnicos específicos.

Esta incorporación se ha trasladado al punto «Descripción organoléptica del (de los) vino(s)» del documento único.

En el punto X del capítulo I del pliego de condiciones, relativo al vínculo con la zona geográfica, se actualizan las cifras relativas a la producción de los vinos amparados por la denominación.

Estos datos se han actualizado en el apartado relativo al vínculo con la zona geográfica del documento único.

En el punto X del capítulo I del pliego de condiciones, relativo al vínculo con la zona geográfica, se ha completado el vínculo causal a fin de especificar la contribución y la importancia de la variedad carignan N en la expresión de los vinos que llevan la denominación.

Estos datos se han actualizado en el apartado relativo al vínculo con la zona geográfica del documento único.

12. **Normas de presentación y de etiquetado**

En el punto XII del capítulo I del pliego de condiciones, relativo a las normas de presentación y etiquetado, el nombre geográfico más amplio que puede figurar en el etiquetado de los vinos pasa a ser «Corbières» en lugar de «Languedoc», nombre que corresponde a una zona geográfica más amplia. La zona vitícola de la denominación se integra directamente en la zona vitícola de la denominación de origen controlada (AOC) «Corbières», que indica con mayor precisión el origen geográfico de los vinos.

Esta precisión se recoge en el punto relativo al etiquetado del documento único.

13. **Obligaciones de declaración para los controles**

En el capítulo II del pliego de condiciones, relativo a las obligaciones de declaración de los productores de la denominación, se añaden las siguientes precisiones:

— La identificación de las parcelas que se pueden regar debe adjuntarse a la declaración previa de las parcelas destinadas la producción de la denominación.

— Se modifica la fecha límite de presentación de la declaración de reivindicación que cada operador debe remitir al organismo de defensa y gestión (ODG). Dicha declaración debe enviarse al ODG a más tardar el 1 de febrero del año siguiente al de la cosecha y al menos diez días hábiles antes de la primera declaración de transacción o envasado.

— Debe cumplimentarse la declaración de transacción entre almacenistas autorizados. Dicha declaración debe enviarse tanto al ODG como al organismo de control el día en que se celebre el contrato de la transacción entre operadores, o al menos en los cinco días hábiles siguientes a la misma y al menos diez días hábiles antes de la retirada. En ella se han de precisar, además de la identidad y la dirección completas del vendedor, la calidad y el volumen del vino objeto de la declaración, su añada y la identidad y dirección completas del comprador.

— Los operadores que efectúen más de doce envasados al año deben enviar mensualmente al ODG y al organismo de control una declaración de envasado recapitulativa.

— Todo operador que desee comercializar un vino al amparo de una denominación más general debe declararlo al menos ocho días hábiles antes de la descalificación al ODG y al organismo de control de la denominación más general con el fin de garantizar su seguimiento. Esta declaración debe especificar la denominación, el color, la añada, el volumen y el lugar de almacenamiento del vino.Debe ir acompañada:

  — en el caso de los operadores que sean vinicultores, de la copia de la declaración de reivindicación de la denominación original;

  — en el caso de los operadores que no sean vinicultores, del extracto de la contabilidad de existencias o de la copia de la transacción a granel en el marco de la denominación.

— Todo operador que efectúe una descalificación de vinos acogidos a la denominación de origen controlada lo declarará al ODG y al organismo de control autorizado «a más tardar siete días hábiles», en lugar de «a más tardar quince días hábiles» después de la descalificación.

— Cada operador debe declarar el método de poda por parcela ante el ODG en la declaración previa de asignación de parcelas.

— Los operadores mantendrán actualizado el registro de control de la madurez, con indicación del porcentaje de azúcar de las uvas por unidad de cultivo o grado alcohólico volumétrico por recipiente.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

14. **Puntos principales objeto de control**

Se actualiza el cuadro del capítulo III del pliego de condiciones en lo que respecta al control de los productos. Todos los lotes de vinos envasados deben ser objeto de control.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Corbières-Boutenac.

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida.

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino.

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

Características organolépticas

Los vinos son vinos tintos tranquilos y secos.

El «Corbières-Boutenac» es un vino tinto seco de crianza en el que la proporción del conjunto de las variedades carignan N, grenache N, mourvèdre N y syrah N en los ensamblajes es igual o superior al 70 %. La carignan N debe representar al menos el 30 % de cada ensamblaje. Se trata de un vino de guarda que debe someterse a crianza hasta el 31 de diciembre del año siguiente al de la cosecha y durante este período ha de permanecer al menos dos meses en botella para refinar su estructura tánica.

Cuando son jóvenes, los vinos suelen presentar una capa profunda con reflejos violáceos. Desarrollan aromas de especias y frutos maduros. Son vinos potentes y generosos en boca, con taninos suaves y armoniosos a los que se añaden agradables notas de moka, especias y caramelo. Son persistentes, robustos y cálidos.

Características analíticas

Los vinos tintos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de un 13 %.

Los lotes de vino listos para la comercialización deben presentar un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa):

— inferior o igual a 3 gramos por litro, en el caso de los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual a un 14 %;

— inferior o igual a 4 gramos por litro, en el caso de los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural superior a un 14 %.

Los vinos listos para la comercialización a granel o envasados han de poseer un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 g por litro. Los contenidos de acidez total, acidez volátil y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

— Se prohíbe el uso de trozos de madera.

— Está prohibido todo tratamiento térmico de la vendimia en el que se emplee una temperatura superior a 40 °C.

— Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a escala de la UE y en el código rural.

— Queda prohibido el uso de técnicas de vinificación continua, prensas continuas, despalilladores centrífugos (despalilladores de eje vertical) y escurridores de tornillos.

En los ensamblajes de vinos:

— La proporción de la combinación de las variedades carignan N, grenache N y mourvèdre N debe ser igual o superior a un 70 %.

— La proporción de la variedad carignan N en el ensamblaje ha de ser de al menos un 30 %.

— Una variedad no puede representar más del 80 % del ensamblaje.

— Los vinos deben someterse a crianza al menos hasta el 31 de diciembre del año siguiente al de la cosecha y durante este período han de permanecer al menos dos meses en botella.

— Al final del período de crianza, los vinos se comercializarán con destino al consumidor a partir del 1 de enero del segundo año siguiente al de la cosecha.

— Todos los lotes deben envasarse en botellas.

Práctica de cultivo

Las viñas han de presentar una densidad mínima de 4 400 cepas por hectárea. La separación entre hileras no puede ser superior a 2,50 metros.

Cada cepa debe disponer de una superficie máxima de 2,25 m^2. Esta superficie se obtiene multiplicando la distancia entre hileras por la separación entre las cepas de una misma hilera. En el caso de las vides plantadas a marco real o al tresbolillo y conducidas en vaso, cada cepa debe disponer de una superficie máxima de 3 m^2.

La conducción en vaso requiere una poda corta de la vid con un máximo de seis pulgares por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas.

La conducción en forma de cordón de Royat requiere una poda corta de la vid:

— bien con un máximo de seis pulgares por cepa, con un máximo de dos yemas francas por pulgar;

— bien con un máximo de diez pulgares por cepa, con un máximo de una yema franca por pulgar.

Se puede autorizar el riego.

La carga media máxima por parcela se establece en 7 000 kilogramos por hectárea. Cuando se autorice el riego, la carga media máxima por parcela de regadío será de 5 500 kilogramos por hectárea.

Las uvas que contengan menos de 224 gramos de azúcar por litro de mosto no pueden considerarse plenamente maduras.

Las uvas de la variedad carignan N deben cosecharse manualmente y transportarse enteras al lugar de vinificación.

b. *Rendimientos máximos*

50 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos deben realizarse en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Aude, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2019: Boutenac, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse y Thézan-des-Corbières.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

Carignan N

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

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

Situada en el centro del departamento de Aude, entre Carcasona y Narbona, alrededor de la Pinada de Boutenac, que alcanza una altitud de 273 metros, la zona geográfica está limitada:

— por tres ríos, el Orbieu al norte, el Aussou al este y el Nielle al oeste;

— al sur, por las mesetas calcáreas de Thézan-des-Corbières y Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse.

Esta unidad geográfica con orientación sur/suroeste se caracteriza por un relieve suave formado por una sucesión de pequeñas colinas, sierras alargadas y cimas redondeadas cubiertas de pinares.

Los viñedos ocupan la mayor parte de las laderas hasta una altitud aproximada de 180 metros. Los viñedos amparados por la denominación de origen controlada «Corbières-Boutenac» disfrutan de un clima mediterráneo, bien protegidos por un trenzado de colinas de los aires marinos y sujetos a la influencia del viento del noroeste; presentan suelos pobres de elevada pedregosidad, pero lo suficientemente profundos como para hacer posible un enraizamiento adecuado.

Las condiciones naturales son muy favorables para lograr una excelente madurez, pues permiten evitar el estrés hídrico estival. Con todo, el equilibrio de la planta se adquiere gradualmente y, en el caso de las variedades más sólidas, como la mourvèdre N y la carignan N, justifica el inicio tardío de la fase de producción.

Estas condiciones naturales son especialmente favorables para las variedades mediterráneas históricas (grenache N, mourvèdre N y carignan N), y han resultado idóneas para la variedad syrah N, introducida en toda la región de Languedoc-Rosellón a principios de la década de los ochenta. En las situaciones más frías, esta última aporta notas aromáticas refinadas y originales.

La carignan N es una variedad rústica y soporta perfectamente el viento y la sequía. Los viticultores plantan esta variedad preferentemente en los suelos más pobres de la zona de Boutenac, que constituye un medio natural especialmente propicio. Los vinos jóvenes presentan taninos duros y potentes que se van afinando durante el período de crianza adecuado.

La variedad grenache N crece bien en los suelos pedregosos. Se adapta al viento y a las situaciones más cálidas, introduciendo en los ensamblajes aromas afrutados, riqueza alcohólica y amplitud.

La variedad mourvèdre N predomina en suelos muy cálidos y con buen régimen hídrico. Debido a su lenta adaptación, esta variedad no se introduce en los ensamblajes hasta después del sexto año de plantación, aportando entonces notas sutiles y un grano de tanino muy apreciado.

Los suelos, el clima y el saber hacer humano en la plantación de las variedades de uva, el método de conducción (poda corta en el caso de las variedades mediterráneas), las prácticas de cultivo (cosecha manual) y la crianza (obligatoria durante un año, con dos meses en botella para afinar los vinos), contribuyen a la obtención de un producto original que, en el marco de la denominación «Corbières», obtuvo el reconocimiento como denominación de origen controlada en 2005.

Al incluir en las condiciones de producción un período de crianza en botella en la zona geográfica delimitada y en la zona próxima inmediata restringida, los productores se fijan como objetivo salvaguardar mejor la calidad y la especificidad del producto y, por consiguiente, la reputación de la denominación de origen controlada.

Esta joven denominación de origen controlada posee, sin embargo, una larga historia vitícola. Los viñedos están presentes en esta zona desde la época romana, como lo demuestra la referencia vitícola más antigua de la región de Corbières, «Villa major» (hoy en día «Villemajou»), situada en el municipio de Boutenac, en el corazón de la zona geográfica.

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 por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos, está constituida por el territorio de los siguientes municipios del departamento de Aude, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2019: Bizanet y Narbona.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) - En el etiquetado de los vinos que se acojan a la denominación de origen controlada podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:

— se trate de un pago registrado en el catastro;

— el pago figure en la declaración de cosecha.

El nombre del pago registrado en el catastro se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no excedan, ni en altura ni en anchura, la mitad de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

b) - En el etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada se podrá especificar la unidad geográfica mayor «Corbières».

Las dimensiones de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no superarán, ni en altura ni en anchura, la mitad de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos se someterán a crianza al menos hasta el 31 de diciembre del año siguiente al de la cosecha y durante este período habrán de permanecer al menos dos meses en botella.

Al incluir en las condiciones de producción un período de crianza en botella en la zona geográfica delimitada y en la zona próxima inmediata restringida, los productores se fijan como objetivo salvaguardar mejor la calidad y la especificidad del producto y, por consiguiente, la reputación de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb40cd8d-b50b-496a-9338-b05361e352b3