C/2024/5920

1.10.2024

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/2024/5920)

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

«Saint-Joseph»

PDO-FR-A0200-AM02

Fecha de la comunicación: 24.7.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Etiquetado**

El capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Saint-Joseph» se completa en el punto XII — «Normas de presentación y etiquetado» — punto 2) Disposiciones particulares — para incorporar las normas de etiquetado de la mención de la unidad geográfica «Vignobles de la Vallée du Rhône» según las condiciones establecidas en el acuerdo firmado entre los distintos órganos de defensa y de gestión implicados. 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 - Etiquetado» del documento único.

2. **Obligaciones de declaración**

El capítulo II del pliego de condiciones de la denominación «Saint-Joseph» se actualiza para adaptar las obligaciones de declaración de los operadores al organismo regulador y velar por su conformidad con el plan de control de la denominación.

Esta actualización no afecta al documento único.

3. **Referencia a la estructura de control**

En el capítulo III del pliego de condiciones, la sección II (Referencias a la estructura de control), se actualiza para aclarar 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 en el que el INAO haya delegado esta función.

Esta actualización no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Saint-Joseph

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

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

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRES

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el del código NC 2009

4. **Descripción de los vinos**

1. Criterios analíticos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La denominación de origen «Saint-Joseph» está reservada para los vinos tranquilos blancos y tintos.

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %.

En la fase de envasado, los vinos tintos tienen un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro.

En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa):

— inferior o igual a 3 gramos por litro, en el caso de los vinos que presentan un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual al 13,5 %;

— inferior o igual a 4 gramos por litro, en el caso de los vinos que presentan un grado alcohólico volumétrico natural superior al 13,5 %;

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13 %.

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 adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

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

2. Descripción organoléptica de los vinos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos representan, en 2010, el 90 % de la producción. Se elaboran en su mayoría a partir de la variedad única syrah N o «sérine».

Presentan un carácter aromático muy marcado por la elegancia y la finura, muchas veces con un recuerdo de notas afrutadas, especiadas, de regaliz o de madera. En boca se aprecia el efecto aterciopelado de los taninos. Las variaciones a nivel de suelos y mesoclimas se hacen sentir principalmente en las estructuras tánicas, más rústicas, en las que los vinos procedentes de parcelas con suelos calcáreos maduran más lentamente.

Los vinos blancos representan apenas el 10 % de la producción. Se elaboran mayoritariamente a partir de la variedad marsanne B (95 % del encepamiento blanco), que se planta sobre todo en los suelos caracterizados por la presencia de piedra caliza. Son vinos secos muy aromáticos con acentos de flores blancas melíferas, muy presentes en el viñedo. En boca, presentan un equilibrio original en el que destaca el graso.

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica de cultivo

— Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 500 cepas por hectárea.

— Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,30 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.

Las vides se deben podar con un máximo de diez yemas francas por cepa, de acuerdo con las siguientes técnicas:

— poda corta (vaso, cordón de Royat con un brazo o dos);

— poda Guyot simple.

La altura máxima del cordón es de 0,60 m; esta altura se mide desde el suelo hasta la parte inferior de los brazos del tronco.

Los vinos se elaboran a partir de uvas recolectadas manualmente. Los racimos de uva se transportan enteros hasta el lugar de vinificación.

2. Práctica enológica específica:

Se prohíbe el uso de trozos de madera.

Además de la disposición anterior, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones que figuran a escala comunitaria y en el Código rural y de la pesca marítima.

5.2. *Rendimientos máximos*

46 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, vinificación y elaboración de los vinos se llevan a cabo en el territorio de los siguientes municipios de los departamentos que se indican:

— Departamento de Ardèche: Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône, Vion;

— Departamento de Loira: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Boeuf.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Marsanne B

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

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

La zona geográfica está situada en la orilla derecha del río Ródano, intercalada entre las zonas geográficas correspondientes a las denominaciones de origen controladas «Saint-Péray», al sur, y «Condrieu», al norte.

En la organización de las denominaciones de origen controladas del valle del Ródano, la denominación de origen controlada «Saint-Joseph» pertenece a la de «Crus des Côtes du Rhône».

Los viñedos se extienden a lo largo de unos sesenta kilómetros, siguiendo un eje norte-sur en las laderas del Ródano, con preferencia por los lugares de clima más favorable con exposición sur/sureste ubicados en el extremo oriental del Macizo Central.

Así pues, la zona geográfica se ha delimitado cuidadosamente en el territorio de veintitrés municipios del departamento de Ardèche y de tres municipios pertenecientes al departamento del Loira.

El clima, que se conoce localmente como «Lyonnais» es continental, aunque se beneficia de las últimas influencias mediterráneas que llegan por el valle del Ródano. El viento del norte, localmente denominado «Bise», es el más frecuente. Este viento frío y seco mantiene secas las hojas y limita el desarrollo de las enfermedades criptogámicas, a la vez que genera condiciones de temperatura teóricamente poco propicias para la maduración. Este contexto ventoso implica la elección de ubicaciones relativamente abrigadas y soleadas. Con menor frecuencia, el viento del sur es cálido y húmedo, lo que favorece una buena maduración, aunque suele venir cargado de lluvia.

Históricamente, el desarrollo de la vid y del comercio del vino se asociaba sobre todo a la orilla izquierda del Ródano, habida cuenta, por una parte, de que la parte oriental de la zona geográfica pertenecía a la ciudad romana de Viena del Delfinado (Vienne, en francés) denominada «la vinosa» y capital de los alóbroges, y, por otra parte, de los estrechos vínculos entre los municipios vitícolas de Tournon y Tain-l'Hermitage, que se sitúan frente a frente en las dos orillas de un tramo estrecho del río Ródano. De hecho, la colina de Tain-L'Hermitage se asienta en un sustrato geológico formado por un fragmento de macizo granítico que el Ródano desprendió de la montaña de Tournon. Por último, en el encepamiento de este sector, situado en ambas orillas del Ródano, se dio preferencia a las mismas tres variedades: syrah N, marsanne B y roussanne B.

A pesar de las vicisitudes de la historia, que han hecho que, a veces, se rompiera el vínculo entre las dos orillas, la comunidad humana radicada en este territorio ha sabido poner en valor sus conocimientos técnicos e ir construyendo una calidad específica que se ha traducido en la reputación y notoriedad de sus vinos conocidos con el nombre de «vinos de Tournon» o el de «vinos de Mauves». Gracias a esta experiencia, los viñedos se han podido desarrollar en otros municipios del norte de Tournon, preservando la misma identidad.

Las influencias mediterráneas, apreciables en las vertientes más expuestas de este territorio, tienen el efecto de atenuar los rigores septentrionales y las ráfagas frescas del viento del norte. Junto con el buen drenaje y la calidez de los suelos arenosos o pedregosos cultivados en forma de terrazas en estas laderas abruptas que los hombres han sabido mantener y reconquistar, y con el encepamiento de identidad fija y estable en el tiempo, se consigue un potencial de cosecha que ha sido preservado gracias a un saber hacer compartido. Al mantener la tradición de la recolección manual de las uvas, los viticultores de «Saint-Joseph» contribuyen a preservar la originalidad y las características de estos viñedos ubicados en las laderas.

Así pues, los vinos tintos, elaborados a partir de uvas con buenas condiciones de madurez y cosechadas en situaciones de régimen hídrico controlado, destacan por su flexibilidad y elegancia, su buen cuerpo y la complejidad de sus aromas.

Aunque solo representen una pequeña parte de la producción, los vinos blancos también encapsulan todos los conocimientos y las influencias de la ubicación de los viñedos en las laderas. Proceden principalmente de suelos carbonatados, de parcelas de exposición idónea de las que obtienen un equilibrio particular en el que lo graso predomina sobre la vivacidad y se conjuga con un buqué aromático floral que recuerda a la miel.

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

Marco jurídico:

Derecho nacional

Tipo de condición adicional:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) El etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada podrá especificar el nombre de una unidad geográfica menor, siempre que:

— se trate de un registro catastral;

— figure en la declaración de cosecha.

b) Los vinos con denominación de origen controlada podrán etiquetarse con la unidad geográfica mayor «Cru des Côtes du Rhône» o «Vignobles de la Vallée du Rhône». Las condiciones de utilización de la unidad geográfica mayor «Vignobles de la Vallée du Rhône» se establecen en el acuerdo firmado entre los distintos órganos de defensa y de gestión implicados. 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.

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Derecho nacional

Tipo de condición adicional:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción relativa a la vinificación y elaboración de los vinos, se compone del territorio de los siguientes municipios:

— Departamento de Ardèche: Alboussière, Arlebosc, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Péray, Soyons, Thorrenc, Toulaud, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux;

— Departamento de Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veaunes;

— Departamento de Isère: Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, y Vienne;

— Departamento de Loira: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Michel sur Rhône, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin;

— Departamento del Ródano: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal y Tupin-et-Semons.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20ed76a6-b4c3-43a1-8cfd-e8b40379c325