Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación 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/2025/439)

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

«Cornas»

PDO-FR-A0697-AM02

Fecha de la comunicación: 16.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Prácticas de cultivo

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Cornas» se completa el punto «VI — Gestión del viñedo» para añadir una disposición agroambiental a fin de preservar las características del entorno físico y biológico:

— Con la excepción de la escarda mecánica, se prohíbe el desherbado de las cabeceras y taludes.

Se añade esta disposición al apartado «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

2. Reglas de cultivo en espaldera:

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Cornas» se modifica el punto «XI — Medidas transitorias» suprimiendo una disposición transitoria que se ha vuelto obsoleta por la que se establecía que las normas relativas a la espaldera, la altura del follaje y la altura de los postes se aplicaban a las viñas existentes a 31 de julio de 2009 a partir de la vendimia de 2016.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. Etiquetado

El capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Cornas» se completa en el punto «XII — Normas de presentación y etiquetado» — punto 2.º) Disposiciones particulares — para incorporar 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 por los distintos organismos reguladores 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 adicionales - Etiquetado» del documento único.

4. Obligaciones de declaración

El capítulo II del pliego de condiciones de la denominación «Cornas» se actualiza para adaptar las obligaciones de declaración de los operadores al organismo regulador al plan de control de la denominación.

Esta actualización no afecta al documento único.

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

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

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

Esta actualización no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Cornas

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

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)**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La denominación de origen «Cornas» se reserva para los vinos tintos tranquilos.

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

Los vinos presentan, en la fase de envasado, un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro.

En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido en 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 al 13,5 %;

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

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13,5 %.

Los contenidos de acidez total, acidez volátil no especificada y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa comunitaria.

Los vinos son exclusivamente tintos, siendo el «Cornas» la única denominación de origen controlada para el conjunto de las denominaciones conocidas como «Côtes du Rhône septentrionales» cuando el vino procede exclusivamente de la variedad de uva syrah N.

Los vinos presentan siempre un color muy oscuro característico, granate casi negro, que varía hacia un tono ámbar con el envejecimiento. Son fuertes y poderosos y alcanzan su apogeo tras un largo periodo de conservación. En referencia a esta estructura, se suelen calificar de vinos «viriles».

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**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica de cultivo

— Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 400 cepas por hectárea.

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

— Dicha superficie se obtiene multiplicando la separación entre líneas por la distancia entre las cepas dentro de la línea.

— Las hileras de viñas presentan una separación inferior o igual a 2,50 metros.

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

— poda corta (poda en vaso, poda Royat de uno o dos brazos);

— poda en Guyot simple o doble.

La altura máxima del cordón es de 0,60 metros. Esta altura se medirá desde el suelo hasta la parte inferior de los brazos del tronco.

— Los vinos se obtienen a partir de uvas cosechadas manualmente. Los racimos de uvas se transportan enteros hasta el lugar de vinificación.

A partir del 1 de enero de 2020, las plantaciones de vid y las sustituciones se llevarán a cabo con material vegetal que haya sido sometido a un tratamiento con agua caliente o cualquier otro tratamiento reconocido por el Ministerio responsable de Agricultura para combatir la flavescencia dorada.

— El control de la vegetación espontánea se realiza, entre el 1 de septiembre y el 1 de febrero, bien por desbroce, bien mediante materiales que garanticen una localización precisa de los productos de tratamiento.

— Se prohíbe el acolchamiento de las viñas con plástico.

— Con la excepción de la escarda mecánica, se prohíbe el desherbado de las cabeceras y taludes.

2. Práctica enológica específica

— Están prohibidos todos los tratamientos térmicos de la vendimia en los que se alcance una temperatura superior a los 40° C.

— Se prohíbe la utilización de trozos de madera.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a escala comunitaria y en el código rural y de pesca marítima.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. 46 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos deben realizarse en el territorio del municipio de Cornas, perteneciente al departamento de Ardèche, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial vigente el 1 de enero de 2019.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Syrah N - Shiraz

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

La denominación de origen controlada «Cornas», en la organización de las denominaciones de origen controladas del Valle del Ródano, forma parte de los «Crus des Côtes du Rhône».

Inscrita en la parte septentrional de la denominación de origen controlada «Côtes du Rhône», la denominación de origen controlada «Cornas» es la más meridional de estas para la producción de vinos tintos.

El viñedo se sitúa, en efecto, en la margen derecha del Ródano, frente a la ciudad de Valence, y está comprendido entre las zonas geográficas de las denominaciones de origen controladas «Saint-Péray» y «Saint-Joseph».

La zona geográfica está delimitada exclusivamente por el municipio de Cornas, en el departamento de Ardèche.

La zona geográfica de la denominación «Cornas» define un anfiteatro principalmente granítico, bien orientado, protegido del viento y cálido, que presenta laderas dispuestas en bancales sostenidos por los muros que la comunidad vitivinícola ha sabido levantar con paciencia y que continúa protegiendo, preocupada por preservar tanto el potencial de producción como el paisaje asociado.

Al conservar la tradición de recolección manual de las uvas, los viticultores de «Cornas» contribuyen a preservar la originalidad y las características de este viñedo en laderas.

El mesoclima es tal vez el elemento que da nombre al municipio de la denominación de origen controlada, puesto que en celta «Cornas» significa «tierra quemada». Estas condiciones climáticas suaves permiten una maduración temprana que explica que, aunque se encuentran situados a tan solo 12 kilómetros al sur del territorio de la denominación de origen controlada «Hermitage», las vendimias comienzan generalmente en «Cornas» una semana antes.

El conjunto de estas condiciones naturales permitió que los viticultores implantaran aquí la variedad de uva syrah N, que sigue siendo emblemática de este territorio, aunque se haya extendido a otras regiones. Las uvas procedentes de parcelas cuidadosamente delimitadas maduran precozmente y proporcionan vinos viriles, caracterizados por un color negro, con taninos abundantes pero sedosos, unos aromas potentes, una estructura para elaborar los vinos de guarda, de una calidad unánime y mundialmente reconocida y que ha sido elogiada a lo largo de los siglos, como testimonian los abundantes archivos.

La denominación de origen controlada «Cornas» ha construido su reputación únicamente sobre el vino tinto, en paralelo a «Saint-Péray», la denominación de origen controlada adyacente, que solo comprende vino blanco.

Aparte de sus características organolépticas, el pequeño tamaño de sus viñedos y su clima, «Cornas» debe su originalidad e identidad a la unidad: un único municipio, una única variedad de vid y suelos principalmente graníticos.

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

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) En el etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen protegida, puede precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:

   — se trate de un pago registrado en el catastro;

   — figure en la declaración de cosecha.

b) El etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen protegida puede precisar 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 precisan en un acuerdo firmado por los diferentes organismos reguladores 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 de la denominación.

Zona de proximidad inmediata

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 como excepción para la vinificación de los vinos, la conforma el territorio de los siguientes municipios, según el código geográfico oficial a día 1 de enero de 2019:

— Departamento de Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion.

— Departamento de Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol-Veaunes, 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;

Zona de proximidad inmediata (continuación)

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

— 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, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint Romain-en-Jarez, Vérin;

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

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-82bbd754-fa64-4042-a458-948a4465737b