

V

(Anuncios)

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

(2020/C 434/09)

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

«MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE»

PDO-FR-A0667-AM01

Fecha de comunicación: 9.9.2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Rendimiento

En el punto VIII, capítulo I, del pliego de condiciones, relativo al rendimiento de los vinos con la DOP, el rendimiento básico se reduce de 45 a 42 hl/ha y el rendimiento máximo se reduce de 54 a 51 hl/ha, para adaptarlo al nivel de rendimiento de las denominaciones de vinos producidas en la región de Minervois.

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

2. Prácticas de cultivo

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

- las normas relativas a la densidad de la plantación se completan para prever el caso de las vides plantadas a partir del 31 de julio de 2019, que pueden tener una densidad mínima de 4 200 cepas por hectárea, en lugar de 4 000;
- la altura del follaje de las vides sobre alambre se incrementa a 1,60 m² en lugar de 1,40 m² de superficie externa de cubierta vegetal para la producción de un kilogramo de uva, a efectos de que se corresponda mejor con el rendimiento establecido;
- la carga media máxima por parcela se reduce de 7 500 a 7 000 cepas por hectárea.

Estas adaptaciones del pliego de condiciones permiten conjugar mejor las condiciones de producción con la realidad del terreno.

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

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

3. Características analíticas del producto

En el punto VII, capítulo I, del pliego de condiciones, relativo al estado de la vendimia, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo se aumentará al 13 %, en lugar del 12,5 %, y se considerará que la madurez correcta de la uva se alcanza cuando la cantidad de azúcar en la uva es inferior a 218 gramos por litro de mosto, en lugar de 212 gramos. Estas adaptaciones del pliego de condiciones permiten conjugar mejor las condiciones de producción con la realidad del 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.

4. Combinación de variedades de vid

En el punto IX del pliego de condiciones, las normas relativas a la combinación de variedades de vid especifican que la proporción del conjunto de las variedades de Cariñena N, Cinsaut N, Garnacha N, Mourvèdre N y Syrah N debe ser igual o superior al 80 % de la mezcla, y que una de estas variedades no puede representar más del 80 % de la mezcla por sí sola.

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

5. Fecha de circulación de los vinos

En el punto IX del pliego de condiciones, relativo a la transformación y envasado del vino, se suprimen las fechas de circulación del vino entre mayoristas y distribuidores, así como la fecha de comercialización de los vinos destinados al consumidor, con el fin de eliminar cualquier riesgo de competencia desleal entre operadores.

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

6. Vínculo con la zona geográfica

En el punto X, capítulo I, del pliego de condiciones, relativo al vínculo con la zona geográfica, se han actualizado las cifras de producción de vino de la denominación con los datos de la cosecha de 2018, para especificar que 45 productores produjeron 11 000 hl y que, entre dichos productores, se incluían 2 bodegas cooperativas, que produjeron el 20 % de dicho volumen.

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

En el punto X, capítulo I, del pliego de condiciones, relativo al vínculo con la zona geográfica, se completa la descripción organoléptica de los vinos para aclarar que los vinos también poseen notas especiadas.

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

7. Obligaciones de declaración

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

- la identificación de las parcelas que se pueden regar deberá adjuntarse a la declaración previa de las parcelas destinadas a la producción de la denominación;
- la declaración de reivindicación irá acompañada de una copia de la declaración de cosecha y, en su caso, de una copia de la declaración de producción o de un extracto de la contabilidad de existencias para los compradores de uvas y mostos.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Minervois-la-Livinière.

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 analíticas

Los vinos son vinos tintos tranquilos y secos.

- Los vinos tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 13 % del vol. y las uvas se consideran maduras cuando su contenido de azúcar es inferior a 218 gramos por litro de mosto.
- Los vinos listos para su comercialización a granel o envasados tienen un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 g por litro.
- Los vinos listos para su comercialización a granel o envasados tienen 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 al 14 %;
 - inferior o igual a 4 gramos por litro en el caso de los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 14 %.
- Los contenidos de acidez total, acidez volátil y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa comunitaria.

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)	

Características organolépticas

Los vinos proceden de la combinación de varias variedades de vid, de acuerdo con la tradición del viñedo languedociano, con una proporción mayoritaria de Garnacha N, Mourvèdre N y Syrah N. Estos vinos tienen un color intenso y púrpura, con reflejos en tonos teja, y son sabrosos y densos.

Son complejos y evolucionan en notas especiadas, de fruta cocida o confitada, complementadas por aromas de vainilla o cacao cuando se crían en barricas de roble.

Potentes y cálidos, resultan altamente persistentes, concentrados y tánicos, pero siempre equilibrados. Además, son especialmente aptos para la crianza, pues conservan durante mucho tiempo la sensación de untuosidad y gusto aterciopelado, ese calor dulce y el sabor afrutado característico de los grandes vinos del sur de Francia.

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 4 000 cepas por hectárea. En el caso de las plantaciones realizadas a partir del 31 de julio de 2019, las viñas presentan una densidad mínima de 4 200 cepas por hectárea.

La separación entre las hileras es igual o inferior a 2,50 metros.

Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,50 metros cuadrados. Dicha superficie se obtiene multiplicando la distancia entre hileras y la separación entre las cepas.

- La poda se lleva a cabo antes del estado fenológico E (según Baggionili), podando tres hojas de las dos primeras yemas francas.
- Las vides se podan en poda corta, con un máximo de doce yemas francas por cepa; cada vara llevará un máximo de dos yemas francas.
- La variedad de uva Syrah N puede podarse en poda Guyot simple, con un máximo de diez yemas francas por cepa: seis yemas francas sobre el sarmiento de fruto y un máximo de dos varas con dos yemas francas cada una, a lo sumo.
- La altura del follaje de las vides sobre alambre debe ofrecer 1,60 m² de superficie exterior de cubierta vegetal a efectos de la producción de un kilogramo de uva. Esta norma se aplicará a partir del 30 de junio de cada año.
- La carga media máxima por parcela se establece en 7 000 kilogramos por hectárea.
- Se podrá autorizar el riego.

Práctica enológica específica

Los vinos proceden de la combinación de uvas, mostos o vinos de, al menos, dos variedades de vid.

- La proporción de la combinación de las variedades Garnacha N, Lledoner Pelut N, Mourvèdre N y Syrah N debe ser igual o superior al 40 % de la mezcla.
- La proporción de la combinación de las variedades de Cariñena N, Cinsaut N, Garnacha N, Mourvèdre N y Syrah N debe ser igual o superior al 80 % de la mezcla, y una de estas variedades no puede representar más del 80 % por sí sola.
- El vino se criará, al menos, hasta el 15 de octubre del año siguiente al de la vendimia.
- Queda prohibido el uso de técnicas de termovinificación, vinificación continua, así como de cubas de reciclaje de orujo, despalladores verticales, escurridores de tornillos y prensas continuas.

Los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el código rural y de pesca marítima.

b. Rendimientos máximos

51 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La vendimia y la vinificación, así como la elaboración y crianza de los vinos se llevan a cabo en los siguientes municipios:

- Departamento de Aude: Azille.
- Departamento de Hérault: Azillanet, Cessero, Félines-Minervois, La Livinière, Siran.

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

Cariñena N

Cinsaut N - Cinsault

Garnacha N

Lledoner pelut N

Mourvèdre N - Monastrell

Piquepoul noir N

Rivairenc N - Aspiran noir

Syrah N - Shiraz

Pinot noir N

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

«Descripción de la zona geográfica»

La zona geográfica se sitúa en el centro de la zona de la denominación de origen controlada «Minervois», en la región de Petit Causse, pegada al piedemonte de la Montaña Negra, que es la parte más meridional de Cévennes. La zona geográfica abarca el territorio de cinco municipios del departamento de Hérault y un municipio del departamento de Aude, en el sur de Francia.

Se trata de un paisaje con mucha luminosidad y terrenos accidentados, que alterna viñas con colinas cubiertas de pinos, garrigas, enebros o robles, entrecortados por vaguadas o depresiones más extensas.

Los viñedos se orientan al sur/sudeste, a una altitud de entre 120 y 330 metros.

La zona geográfica se encuentra delimitada, al oeste, por el río Ognon, afluente del Aude y, al este, por el macizo de la sierra de Oupia y por el río Espène.

La zona geográfica pertenece a un sinclinal repleto de sedimentos molásicos terciarios, con bancos de arenisca en el centro, conglomerados calcáreos lacustres al norte y terrazas pedregosas al sur.

El clima se caracteriza por una baja pluviometría anual, que oscila entre los 400 y 500 milímetros, con una temperatura anual superior a 14 °C y con más de 2 400 horas de luz solar al año.

La región del Petit Causse se encuentra protegida de las lluvias procedentes del oeste por la barrera natural que crean las colinas de Laure Minervois, mientras que, por su parte, la sierra de Oupia bloquea la entrada de las lluvias provenientes del Mediterráneo. Se trata de una región cálida y seca, con mucha escasez de agua en verano, pero que se beneficia, no obstante, de las corrientes de aire fresco nocturnas que descienden desde las crestas del Causse.

«Información sobre el producto y factores humanos que contribuyen al vínculo»

La vid ha estado presente en Minervois desde la época romana.

Con la fundación de la provincia de Narbona, en el año 118 a. C., este cultivo se instala de forma duradera en la región, que goza de gran prosperidad desde el punto de vista comercial, gracias a la calzada romana que la atraviesa y que une Toulouse con Lodève, al norte de la Vía Domitia.

Por su parte, muchos veteranos de la legión obtienen concesiones y se asientan en zonas vitícolas (*villae*). Como los vinos se exportaban con éxito a todo el imperio, el emperador Domiciano prohíbe cualquier otra plantación, en el año 92 d. C., con el fin de impedir la competencia.

Los nombres de tres de estos municipios dan fe de esta época y de la viticultura que allí se desarrollaba: Livinière por «Cella Vinaria» (bodega de vinos), Siran por «Villa de Sirius», el nombre del primer legionario romano que se instaló en la región, y Félines por «Figulina», el taller de cerámica, en particular de ánforas.

Después, la historia vitícola de la región se confunde con la de la región del Languedoc, con las grandes invasiones del siglo III al VI, seguidas de las conquistas sarracenas que frenan la expansión de los viñedos entre el siglo VII y el IX. Posteriormente, el cultivo de la vid se realiza a instancias de las abadías benedictinas como las de Agnan de Caunes o la Abadía de Saint-Jean.

La apertura del canal del Mediodía, en 1680, la mejora de la red viaria y la invención del ferrocarril en el siglo XIX contribuyen al desarrollo del monocultivo vitícola. Esta prosperidad se encuentra sujeta a la incertidumbre de la crisis de la filoxera y a la sobreproducción, que culminaron en la crisis vitivinícola de 1907, que llevó al sur de Francia a la revuelta, pero también a su organización, en particular a través del desarrollo del sistema de cooperativas.

En 1922, se fundó una organización sindical de defensa en la región de Minervois. Reconocida en un principio mediante la consecución de la denominación de origen vinos delimitados de calidad superior en 1951, la región de «Minervois» obtuvo la denominación de origen controlada en el decreto de 15 de febrero de 1985, tras la reconversión del encepamiento y la introducción de condiciones de producción más precisas.

Sin embargo, los profesionales de la zona de La Livinière siempre han estado convencidos de que cuentan con un territorio y unos conocimientos capaces de imprimir su originalidad en su producción de vinos tintos. A principios de los años setenta del siglo pasado, con ayuda de estructuras técnicas y gracias al impulso de la bodega cooperativa del municipio de La Livinière, presidida por Maurice Piccinini, se busca una mejor adecuación entre la variedad de vid y sus lugares de plantación, adaptando las mejores técnicas de poda y cultivo de la vid, cosechando con la madurez óptima y mejorando las técnicas de vinificación. Maurice Piccinini funda una organización sindical de defensa en 1988. La denominación de origen controlada «Minervois-La Livinière» obtiene el correspondiente reconocimiento en 1999.

En 2018, 45 productores produjeron 11 000 hl, incluidas dos bodegas cooperativas que produjeron el 20 % de dicho volumen.

Los vinos proceden de la combinación de varias variedades de vid, de acuerdo con la tradición del viñedo languedociano, con una proporción mayoritaria de Garnacha N, Mourvèdre N y Syrah N.

«Interacciones causales»

Protegida de las influencias marítimas procedentes del este o del oeste y expuesta al sur/sudeste, la zona geográfica disfruta de un clima cálido y seco. Al encontrarse pegada al macizo de la Montaña Negra y gracias a su altitud, se beneficia, sin embargo, de las temperaturas frescas de la noche.

Estas condiciones particulares favorecen la maduración óptima de las uvas, una cierta acidez y el deseado equilibrio entre alcohol y taninos.

En conjunción con una delimitación precisa de las parcelas destinadas a la vendimia, que favorece a las más expuestas, con suelos arcillosos-calcáreos muy pedregosos y en los que la producción se encuentra sujeta a rendimientos naturales bajos, ofrecen al productor una mayor posibilidad de adecuación entre la variedad de vid y la situación vitícola, lo que contribuye a obtener la particular intensidad de estos vinos, concentrados y potentes.

La variedad de uva Garnacha N aporta calor y un gusto redondo en boca, y pone en valor las terrazas pedregosas y la arcilla calcárea. La Syrah N, variedad de uva temprana, aporta el sabor azucarado y los aromas afrutados. Como variedades históricas, la Cinsaut N aporta toda su finura y la Cariñena N aporta cuerpo y taninos. En cuanto a la variedad Mourvèdre N, aporta taninos finos y acentos especiados.

A lo largo de los años, los productores han sabido sacar lo mejor de la uva, adaptando sus técnicas de vinificación. Enseguida se impuso un periodo de crianza en cuba después de la fermentación, que permitía obtener un vino con aromas complejos, pero, sobre todo, que los taninos se volviesen redondos y sedosos. A efectos de alcanzar estos objetivos, se define en el pliego de condiciones un periodo mínimo de crianza hasta el 15 de octubre del año siguiente al de la vendimia.

La viticultura es una constante de la historia de esta zona geográfica durante los últimos dos mil años. Se encuentran referencias al Imperio Romano por todo el territorio, tanto en términos de toponimia como de arquitectura, con la presencia de un gran número de monumentos y vestigios, como la iglesia de Centeilles en el municipio de Siran, construida sobre una villa romana cuyas antiguas columnas aún se distinguen.

La mayoría de los terrenos de cultivo se ubican en las antiguas «villae» de legionarios, y los viñedos presentan pequeños refugios de piedra seca, característicos de la región y, a menudo, de varios siglos de antigüedad, denominados «Capitelles».

Los productores locales han conseguido que este lugar, repleto de historia y con un nombre tan evocador, obtenga una denominación de origen moderna y reconocida.

La denominación de origen controlada «Minervois-La Livinière» forma parte de la familia de vinos de la región del Languedoc.

De esta forma, el «Livinage», que se creó a principios de los años noventa del siglo pasado, sella la reputación y la nobleza de esta denominación de origen controlada, convirtiéndose en un acontecimiento esencial en el que profesionales del vino y periodistas degustan vinos, se reúnen con los productores y descubren la rica diversidad de estos lugares.

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

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Los vinos para los que, con arreglo al presente pliego de condiciones, se solicita la denominación controlada «Minervois-La Livinière» y que se presentan bajo dicha denominación no podrán ser declarados tras la cosecha, suministrados al público, expedidos, comercializados ni vendidos si la citada denominación, completada, en su caso, con la mención «Appellation contrôlée», no figura en la declaración de cosecha, los anuncios, los folletos, las etiquetas, las facturas y los envases, en caracteres bien visibles.
- Los términos facultativos cuya utilización, en virtud de las disposiciones comunitarias, podrán regular los Estados miembros, se indicarán en las etiquetas en caracteres cuyas dimensiones, tanto en altura como en anchura y grosor, no superen el doble de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.
- En el etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada se podrá especificar la unidad geográfica mayor «Languedoc».
- 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:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida mediante una excepción en lo que se refiere a la vinificación, elaboración y la crianza de vinos, se compone del territorio o parte del territorio de los siguientes municipios del departamento de Aude:

- Pépieux
- Peyriac-Minervois: conocido como «Les Tuileries d’Affiac».

Enlace al pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b203f5e5-0950-4f4c-8407-65615a1d0791
