

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola.

(2022/C 293/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ en un plazo de dos meses desde la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Corrèze»

PDO-ES-02407

Fecha de presentación de la solicitud: 20.12.2017

1. Nombre que debe registrarse

Corrèze

2. Estado miembro

Francia

3. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

4. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

15. Vino obtenido de uvas pasificadas

5. Descripción del vino o los vinos

1. *Vinos tintos tranquilos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Estos vinos suelen presentar un color entre rubí y granate, con reflejos violáceos. En nariz, se caracterizan por aromas muy expresivos, en los que predominan los frutos rojos, asociados a notas especiadas. En boca, son frescos y con un equilibrio armonioso. A veces sometidos a crianza en madera, presentan taninos sedosos, con aromas complejos que van desde las notas «trufadas» de las añadas más antiguas, a las notas más tostadas y avainilladas de los vinos más jóvenes. Estos vinos son el fruto de la magnífica expresión de la variedad Cabernet franc N, principalmente, a veces mezclada con variedades accesorias como Cabernet-sauvignon N y Merlot N, que aportan complejidad aromática y potencia. A pesar de que se pueden disfrutar en su juventud, merece la pena esperar hasta 5 años para degustarlos.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Estos vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %.

Su contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) es ≤ 4 g/l.

Tras el enriquecimiento, estos vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total del 12,5 %.

La fermentación maloláctica es obligatoria para estos vinos, que tienen un contenido en ácido málico $\leq 0,4$ g/l.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

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

2. Vinos blancos tranquilos secos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos secos, elaborados únicamente a partir de la variedad Chenin B, suelen presentar un color amarillo pálido con reflejos dorados. Son vinos muy aromáticos, con notas de flores y frutas blancas y, a veces, con aromas de miel. Frescos y afrutados en boca, son vivos y potentes, con un final largo que se caracteriza por notas florales y minerales.

Estos vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10 %.

Su contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) es ≤ 4 g/l. Este contenido puede aumentar a 9 g/l si el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no es inferior en más 2 gramos al contenido de azúcar residual.

Tras el enriquecimiento, estos vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total del 12,5 %.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

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

3. Vinos con el término tradicional «vin de paille» (vino de paja)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Elaborados a partir de uvas pasificadas fuera de la cepa, procedentes de las variedades Cabernet franc N, Cabernet-sauvignon N, Chardonnay B, Merlot N y Sauvignon B, estos vinos presentan un elevado contenido natural de azúcares residuales. Su color recuerda a tonos que van del oro viejo al ámbar. En nariz, se caracterizan por notas de frutas sobremaduradas, aromas de frutos secos o confitados, muy potentes, algunos con un ligero toque rancio. En boca, presentan un suave ataque, vivacidad y una gran longitud. En el momento del prensado, estos vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 18 % y un contenido mínimo de azúcar de 320 g/l. Asimismo, presentan un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo del 12,5 % y un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) ≥ 68 g/l. Para estos vinos, está prohibido recurrir a técnicas de enriquecimiento o concentración como la criocentración o el uso de hornos o cámaras de pasificación. Estos vinos se someten a crianza, al menos, hasta el 15 de noviembre del tercer año siguiente a la vendimia, incluyendo, al menos, 18 meses en madera.

Este producto se encuentra incluido en la categoría 15 Vino de uvas pasificadas, del Reglamento (CE) n.º 1308/2013.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	30
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	300

6. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

Las parcelas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea.

Cada cepa dispone de una superficie máxima de 2,50 m². La citada superficie máxima se obtiene multiplicando la distancia entre las hileras y la separación entre las cepas.

Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 2,50 m y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,85 m.

Estas disposiciones no son aplicables a las vides plantadas en terrazas. El término parcela vitivinícola plantada en terraza hace referencia a las parcelas que se han acondicionado específicamente para la pendiente existente antes de la plantación de la vid. Esta disposición supone una discontinuidad de la separación habitual de plantación y la imposibilidad de paso de mecanización entre dos niveles sucesivos. En lo que respecta a las vides plantadas en terrazas, la distancia entre cepas de una misma hilera oscila entre 0,80 y 1 metro.

La poda se efectúa, a más tardar, antes del estado fenológico E, es decir, tres hojas repartidas en las dos primeras yemas francas.

Las vides se podan en poda guyot simple, guyot doble, cordón de Royat simple o doble.

En el momento de la poda, el número de yemas no puede exceder las 16 yemas francas por cepa.

En el momento del cuajado (estadio 27 de Lorenz), el número de varas con fruto debe ser inferior o igual a doce varas por cepa.

1. Disposiciones específicas en relación con la cosecha

Práctica de cultivo

Los vinos con el término tradicional «vin de paille» (vino de paja) proceden de uvas vendimiadas manualmente.

2. Disposiciones específicas relativas a los vinos con el término tradicional «vin de paille» (vino de paja)

Práctica enológica específica

Las uvas destinadas a la producción de estos vinos se secan sobre cañizos o camas de paja, durante un período mínimo de 6 semanas, en locales específicos, ventilados natural o artificialmente. En este último caso, la ventilación se realiza siempre a la temperatura del aire exterior. El aire puede deshumidificarse con aire frío y seco.

Estos vinos se someten a crianza, al menos, hasta el 15 de noviembre del tercer año siguiente a la vendimia, incluyendo, al menos, 18 meses en madera.

b. Rendimientos máximos

1. Vinos tintos tranquilos

60 hectolitros por hectárea

2. Vinos blancos tranquilos secos

65 hectolitros por hectárea

3. Vinos con el término tradicional «vin de paille» (vino de paja)

24 hectolitros por hectárea

7. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos se llevan a cabo en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Corrèze:

Allasac, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Donzenac, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Turenne, Végennes y Voutezac.

En el caso de los vinos con la mención tradicional «vin de paille» (vino de paja), la vendimia, el secado, la vinificación, la elaboración y la crianza de los mismos se llevan a cabo en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Corrèze:

Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Turenne y Végennes.

8. **Principales variedades de uva de vinificación**

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Merlot N

Sauvignon B - sauvignon blanca

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

La zona geográfica de la DOP «Corrèze», al sudoeste del departamento de Corrèze, está situada en las estribaciones de las cuencas de Brive y Meyssac. Por el este, se apoya en las estribaciones del Macizo Central, por el oeste, en las colinas del Périgord y en la Causse de Martel y, al sur, está bordeada por el río Dordogne.

La geomorfología y el clima del departamento de Corrèze limitan considerablemente las posibilidades de implantación del viñedo. Solo las cuencas de Brive y Meyssac ofrecen una exposición, topografía y altitud interesantes para el cultivo de la vid. En términos climáticos, esta región, de baja altitud y muy abrigada, goza de un régimen templado y suave, que contrasta con el clima más continental de la meseta del Limousin. Los veranos son cálidos y los inviernos, moderadamente fríos. Las precipitaciones están bien distribuidas a lo largo del año, con una media de entre 800 y 900 mm. Este clima oceánico, acompañado algunos años de depresiones otoñales con escasas precipitaciones, procedentes de Aquitania o, por el contrario, de finales de temporada cálidos y soleados, es favorable a la producción de vinos de calidad. Del mismo modo, en el plano edafológico, solo los suelos pardos sobre calizas margosas o arenisca, al sur de la cuenca de Meyssac, y los de esquisto vertical, al norte de la cuenca de Brive, son favorables a la viticultura. Generalmente, los viñedos se sitúan a una altitud de entre 150 y 300 metros. Por encima de los 320 metros de altitud, es decir, al norte de las fallas de Meyssac, Donzenac y Juillac, ya no se observa producción vitícola sobre el basamento cristalino.

Plantada en los mejores terrenos vitícolas, la vid se conduce de conformidad con estrictas normas de densidad, poda, espaldera, altura de follaje y rendimiento, en función del tipo de vino elaborado, con el fin de lograr la mejor concentración y expresión aromática de los distintos vinos producidos.

Los vinos tintos de la DOP «Corrèze» se elaboran, principalmente, a partir de la variedad Cabernet franc N que, en suelos arcillo-calcareos ricos en trufas, esquistos pizarrosos o suelos sedimentarios, permite obtener vinos con colores que van desde el rubí al granate, con reflejos violáceos y con aromas dominantes de frutos rojos asociados a notas especiadas. Además, las variedades Merlot N y Cabernet-sauvignon N pueden aportar una mayor estructura y complejidad aromática a la mezcla.

Los vinos que se benefician de la denominación geográfica complementaria Coteaux de la Vézère proceden de terrenos de esquisto pizarroso de las laderas de la Vézère, al norte de Brive, lo que confiere a los vinos tintos elaborados a partir de la variedad Cabernet franc N una serie de características particulares, a saber, un color rojo rubí y aromas complejos de frutos rojos y negros. Este territorio es el único que produce vinos blancos secos a partir de la variedad Chenin B, lo que da lugar a vinos con notas de flores y frutas blancas.

La tradición de pasificación para la producción del «vin de paille» (vino de paja) se perpetúa en los suelos arcillo-calcareos de la cuenca del Meyssac, donde las condiciones climáticas son especialmente favorables para llevar a cabo esta práctica en otoño. En el caso del «vin de paille», la geomorfología y el microclima de la zona son factores esenciales que condicionan la elaboración de este producto: suelos sedimentarios al pie del macizo cristalino, una exposición al sur y una influencia oceánica atenuada. Esta zona de producción constituye un conjunto original que se conoce localmente como «Riviera Limousine», propicio para la expresión del carácter meloso del «vin de paille», que se caracteriza por un color entre oro viejo y ámbar, así como por aromas de frutos secos o confitados. La ubicación a modo de anfiteatro de estas colinas, al pie de la Montagne Limousine y con vistas a la Dordoña, al sur, explica la ventilación natural y la suavidad del otoño favorables para la práctica del secado natural de la fruta. El secado de frutas y plantas goza de una larga tradición en esta región del Bas-Limousin. La cuenca de Meyssac es especialmente conocida por la producción de nueces, reconocidas bajo la DOP «Noix du Périgord». Durante el último siglo, la región también ha sido una importante productora de tabaco, gracias a sus procedimientos de secado. En 1821, François Planchard de la Greze describió la elaboración del «vin de paille» (vino de paja), haciendo referencia a cómo las uvas recolectadas después del rocío se extienden sobre paja o un suelo bien limpio. A mediados de diciembre, las uvas se despallan y se prensan. Esta tradición ancestral, que permite la producción de un vino azucarado de gran especificidad, se ha mantenido a lo largo de los años, a pesar de la escasez de viñedos en el último siglo.

A pesar de que la tradición vitivinícola se paralizó prácticamente durante un siglo tras la filoxera, cabe destacar que, en cada una de las dos islas vitivinícolas de Corrèze, un grupo de apasionados hombres ha logrado reunirse en torno a un proyecto común, con el fin de revivir un pasado glorioso. La calidad de los vinos y la perennidad de los viñedos de los que proceden están garantizadas por su conocimiento y su compromiso. Al adaptar las variedades de uva y las prácticas a sus territorios, los viticultores han desarrollado productos complementarios de gran calidad, que les han permitido recuperar la antigua reputación de esta región.

10. Condiciones complementarias esenciales

Término tradicional «vin de paille» (vino de paja)

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación podrá completarse con el término «vin de paille» (vino de paja) para los vinos que cumplan las condiciones de producción establecidas para este tipo de vino.

Denominaciones geográficas complementarias

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación podrá ir seguido de la denominación geográfica «Coteaux de la Vézère» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción establecidas para dicha denominación geográfica complementaria.

En el caso de los vinos de la denominación geográfica complementaria «Coteaux de la Vézère», la vendimia, la vinificación y la elaboración se llevan a cabo en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Corrèze: Allassac, Donzenac y Voutezac.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ffb5421f-1d52-4f8c-b484-b5a93270c83d
