

**DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN****de 3 de agosto de 2017****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo****[«Montravel» (DOP)]****(2017/C 255/12)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) Francia ha presentado una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Montravel» con arreglo al artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) La Comisión ha examinado dicha solicitud y ha comprobado que se cumplen los requisitos establecidos en los artículos 93 a 96, en el artículo 97, apartado 1, y en los artículos 100, 101 y 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) A fin de permitir la presentación de declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, procede por tanto publicar en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Montravel».

DECIDE:

*Artículo único*

En el anexo de la presente Decisión figura la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Montravel» (DOP) con arreglo al artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, se otorga el derecho de impugnar la modificación del pliego de condiciones contemplada en el párrafo primero del presente artículo durante un período de dos meses a partir de la fecha de publicación de la presente Decisión en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 3 de agosto de 2017.

*Por la Comisión*

Phil HOGAN

*Miembro de la Comisión*

---

<sup>(1)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

## ANEXO

## «MONTRAVEL»

## AOP-FR-A0923-AM01

Fecha de presentación de la solicitud: 22 de diciembre de 2014

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

**1. Reglas aplicables a la modificación**

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 – modificación que no es de menor importancia

**2. Descripción y motivos de la modificación****2.1. Zona geográfica**

En el apartado 1.º del punto IV del capítulo 1 del pliego de condiciones, se modifica la zona geográfica de producción: se ha suprimido un municipio, «Saint-Seurin-de-Prats», y se han añadido dos, «Le Fleix» y «Monfaucon». Estos dos municipios presentan laderas en continuidad con la zona geográfica inicial, con un perfil geológico idéntico, lo que no es el caso del municipio de «Saint-Seurin-de-Prats», situado completamente en la llanura aluvial del Dordoña.

Se modifica el punto 6 del documento único.

**2.2. Superficie de parcelas delimitada**

En el apartado 2.º del punto IV del capítulo 1 relativo a la delimitación de las parcelas se añade la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de la modificación de la superficie de parcelas delimitada dentro de la zona geográfica de producción nuevamente definida, que se traduce en la introducción en el pliego de condiciones de la fecha de su adopción por el Comité nacional. Recuérdese que la delimitación de las parcelas consiste en identificar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la producción de la denominación de origen controlada considerada.

Esta modificación no afecta al documento único.

**2.3. Zona de proximidad inmediata**

A consecuencia de la modificación de la superficie geográfica, se modifica el apartado 3.º del punto IV del capítulo 1 relativo a la zona de proximidad inmediata dentro de la cual pueden realizarse la vinificación, elaboración y crianza de vinos, ya que la integración en la zona geográfica de los dos nuevos municipios de «Le Fleix» y «Montfaucon» implica su retirada de la zona de proximidad inmediata.

Por el contrario, el municipio de «Saint-Seurin-de-Prats» excluido de la zona geográfica se integra en la zona de proximidad inmediata y se añade a la lista de municipios habida cuenta de los usos de vinificación existentes.

Se modifica el punto 9 del documento único.

**2.4. Vínculo con el origen**

A consecuencia de la modificación de la zona geográfica, se introduce una corrección en el primer párrafo de la letra a) del apartado 1.º «Información sobre la zona geográfica» del punto X «Vínculo con la zona geográfica» del capítulo 1 del pliego de condiciones, a fin de modificar el número de municipios situados en la zona de producción: la cifra «14» se sustituye por «15».

Por otra parte, los municipios añadidos en la zona geográfica tienen un perfil geológico idéntico al descrito en el vínculo con el origen, por lo que este no ha sido modificado.

## DOCUMENTO ÚNICO

**1. Nombre**

Montravel

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP-Denominación de origen protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

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

##### *Vinos blancos*

Los vinos blancos provienen de la mezcla de uvas o de vinos de al menos dos variedades principales. Las variedades blancas se expresan generalmente, en la diversidad de las mezclas, por sus aromas exóticos, su vivacidad, su mineralidad y una gran persistencia en boca. Criados en lías finas, a veces en barricas de roble, estos vinos blancos secos son muy apreciados por su potencia, su redondez y, sobre todo, por la gran frescura mineral que conservan durante muchos años.

El grado alcohólico volumétrico (GAV) natural mínimo es de 10,5 %.

El GAV total es de 13 % tras su enriquecimiento.

Contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior a 3 gramos por litro.

##### *Vinos tintos*

Los vinos tintos proceden de la mezcla de uvas o de vinos. Son de color intenso, muy profundo. En nariz, con sus notas de frutos negros, muy discretamente tostado, evoluciona con el tiempo hacia notas vegetales y especiadas. En boca es, en general, a la vez potente y elegante, con taninos maduros de notable finura. Son vinos castizos, con bella expresión tras algunos años en reposo.

El GAV natural mínimo es de 11 %.

El GAV total es de 13,5 % tras su enriquecimiento.

Contenido máximo de ácido málico fijado en 0,4 gramos por litro.

Contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior a 3 gramos por litro.

#### 5. Prácticas vitivinícolas

##### a) *Prácticas enológicas esenciales*

##### Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 5 000 cepas por hectárea. Las hileras no pueden estar separadas más de 2 metros, y la separación entre cepas en una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 metros.

Las viñas se podan con las técnicas Guyot, Cordon Royat, o de poda corta «à côts», con un máximo de 10 yemas dejadas en poda por cepa.

Se prohíbe el regadío.

##### Práctica enológica específica

Está prohibido todo tratamiento térmico de la vendimia en el que se emplee una temperatura superior a los 40 °C. Se prohíbe el uso de trozos de madera para la crianza de los vinos. La adición de taninos está prohibida. Tras la operación de enriquecimiento, los vinos tintos no deben rebasar un grado alcohólico volumétrico total de 13,5 %, y los blancos de 13 %. Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el código rural.

##### b) *Rendimientos máximos*

##### Vino tinto

60 hectolitros por hectárea

##### Vino blanco

70 hectolitros por hectárea

#### 6. Zona delimitada

La vendimia, la vinificación, la elaboración, la crianza de los vinos y, solamente en el caso de los vinos tintos, el envasado, se efectuarán en el territorio de los municipios del departamento de Dordogne de Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Le Fleix, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Monfaucon, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne y Saint-Vivien et Vélines.

#### 7. Principales uvas de vinificación

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet Franc N

Cot N

Muscadelle B

Merlot N

Semillon B

Sauvignon gris G

Sauvignon B

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

La zona geográfica de la denominación de origen controlada «Montravel» se diferencia del resto de la comarca de Bergerac por la constitución geomorfológica de sus laderas donde aflora la piedra caliza con fósiles, sobre todo, estrellas de mar. La zona de parcelas delimitada da prioridad a las parcelas arcillo-calizas bien drenadas en la meseta, así como a las laderas expuestas al sur.

La voluntad de valorización de este patrimonio se concreta, en el caso de los vinos tintos, en una densidad de plantación mayor que en los demás sectores de la comarca de Bergerac, una mezcla específica donde domina la cepa Merlot N y una voluntad de elaborar vinos de guarda de larga crianza evitando prácticas tales como el uso de trozos de madera durante la crianza, la adición de taninos, los tratamientos térmicos de la vendimia sometiendo el mosto a una temperatura superior a 40 °C, así como el uso de prensas continuas o de cangilones provistos de bomba de paletas.

Los vinos tintos se someten a crianza durante al menos dieciocho meses, de los cuales como mínimo tres en botella. Son de color intenso, muy profundo. En nariz, con sus notas de frutos negros, muy discretamente tostado, evoluciona con el tiempo hacia notas vegetales y especiadas. En boca es, en general, a la vez potente y elegante, con taninos maduros de notable finura. Si estos vinos pueden disfrutarse desde los primeros años gracias a su frescura y gusto afrutado, se trata de vinos con casta y de gusto exquisito tras algunos años de reposo. Integrando en las condiciones de producción un período de crianza en botella en la zona geográfica delimitada y en la zona próxima inmediata, la comunidad humana se fija como objetivo salvaguardar mejor la calidad y la especificidad del producto y, por consiguiente, la reputación de la denominación de origen controlada.

En lo que se refiere a los vinos blancos secos, el clima oceánico con una higrometría siempre elevada y el contenido en arcilla de los suelos permiten evitar el estrés hídrico o los golpes de calor estivales, facilitando de esta manera la maduración óptima de la uva. Estos vinos se obtienen a partir de una mezcla de variedades en la que dominan las variedades principales tales como la Semillon B y la Sauvignon B, o la Sauvignon gris G. Estas variedades blancas se expresan generalmente, en la diversidad de las mezclas, por sus aromas exóticos, su vivacidad, su mineralidad y su persistencia en boca. Criados en lías finas, a veces en barricas de roble, estos vinos blancos secos son muy apreciados por su potencia, su redondez y, sobre todo, por la gran frescura mineral que conservan durante muchos años.

La mención más antigua que atestigua una tradición vitícola en Montravel remonta a 1080 cuando los benedictinos del convento de Saint-Florent de Saumur se instalaron en Montcaret, Breuillh, Bonneville y Montravel. Desbrozaron las tierras sin cultivos para plantar viñas y trigo, las dos especies sagradas de la comunión.

El viticultor más célebre de Montravel es sin ninguna duda el filósofo Michel Eyquem de Montaigne, alcalde de Burdeos, cuyo viñedo se extendía a los pies de la torre en la que gustaba de retirarse para escribir: «Las viñas, que son jardines y lugares de deleite, de singular belleza, y donde aprendí hasta qué punto el arte puede surgir de un lugar abrupto, montuoso y desigual».

En 1903, Édouard Féret, editor del libro «Bergerac et ses vins» hizo las afirmaciones siguientes sobre la zona geográfica de Montravel: «los vinos tintos tienen cuerpo, color, buen sabor y algunos de sus caldos se aproximan mucho a los excelentes vinos del Castillonais.»

La denominación de origen controlada «Montravel» demuestra así por su capital histórico y sus terrenos magníficos un arraigo profundo en el cultivo de la viña anclado en un territorio en el que la comunidad humana ha trabajado para valorizar mediante su conocimiento una producción original, confidencial, que goza de una merecida notoriedad, comercializada principalmente envasada en botellas, tanto en lo que se refiere a los vinos blancos como a los tintos.

## 9. Condiciones complementarias esenciales

*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 mediante excepción para la vinificación, la elaboración, la crianza de los vinos y, exclusivamente en el caso de los vinos tintos, el envasado, está compuesta por el territorio de los municipios siguientes:

Departamento de Dordoña: Bergerac, Saint-Laurent-des-Vignes y Saint-Seurin-de-Prats

Departamento de la Gironda: Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèveset-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire y Saint-Emilion.

*Unidad geográfica mayor*

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos que cuentan con la denominación de origen controlada «Montravel» puede hacer mención a la unidad geográfica mayor «Sud-Ouest». Esta unidad geográfica mayor puede figurar asimismo en los prospectos y recipientes de todo tipo. El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no superará, ni en altura ni en anchura, al de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

*Envasado*

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos tintos se someten a crianza al menos hasta el 31 de marzo del segundo año siguiente al de su cosecha, y al menos tres meses en botella.

### Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0d52a671-4b5e-4158-ab9f-a37fc2394688](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0d52a671-4b5e-4158-ab9f-a37fc2394688)

---