



### Sumario

#### IV Información

##### INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

###### Consejo

2021/C 87/01	Anuncio a la atención de las personas y entidades sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2014/145/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2021/448 del Consejo, y el Reglamento (UE) n.º 269/2014 del Consejo, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/446 del Consejo, relativos a medidas restrictivas respecto de acciones que menoscaban o amenazan la integridad territorial, la soberanía y la independencia de Ucrania .....	1
2021/C 87/02	Anuncio a la atención de los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2014/145/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 269/2014 del Consejo relativos a medidas restrictivas respecto de acciones que menoscaban o amenazan la integridad territorial, la soberanía y la independencia de Ucrania .....	3

###### Comisión Europea

2021/C 87/03	Tipo de cambio del euro — 12 de marzo de 2021 .....	5
2021/C 87/04	Comunicación de la Comisión relativa a los tipos de interés vigentes a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/de actualización aplicables a partir del 1 de abril de 2021 [publicada de conformidad con el artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión] .....	6

#### V Anuncios

##### PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

###### Comisión Europea

2021/C 87/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10163 — United Internet/Morgan Stanley/Tele Columbus) <sup>(1)</sup> .....	7
--------------	---	---

2021/C 87/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M. 10174 — Macquarie/Aberdeen/Ucles JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	9
--------------	--	---

## OTROS ACTOS

### **Comisión Europea**

2021/C 87/07	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 .....	11
2021/C 87/08	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 .....	21
2021/C 87/09	Publicación de una comunicación relativa a 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 .....	27
2021/C 87/10	Publicación de una comunicación de 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 .....	35

---

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE.

## IV

*(Información)*

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

## CONSEJO

**Anuncio a la atención de las personas y entidades sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2014/145/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2021/448 del Consejo, y el Reglamento (UE) n.º 269/2014 del Consejo, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/446 del Consejo, relativos a medidas restrictivas respecto de acciones que menoscaban o amenazan la integridad territorial, la soberanía y la independencia de Ucrania**

(2021/C 87/01)

La presente información se pone en conocimiento de las personas y entidades que figuran en la lista del anexo de la Decisión 2014/145/PESC del Consejo <sup>(1)</sup>, modificada por la Decisión (PESC) 2021/448 del Consejo <sup>(2)</sup>, y en la lista del anexo I del Reglamento (UE) n.º 269/2014 del Consejo <sup>(3)</sup>, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/446 del Consejo <sup>(4)</sup>, relativos a medidas restrictivas respecto de acciones que menoscaban o amenazan la integridad territorial, la soberanía y la independencia de Ucrania.

El Consejo de la Unión Europea, tras haber revisado la lista de personas y entidades designadas en los anexos mencionados anteriormente, ha determinado que las medidas restrictivas dispuestas en la Decisión 2014/145/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 269/2014 deben seguir aplicándose a dichas personas y entidades.

Se pone en conocimiento de las personas y entidades afectadas la posibilidad de presentar a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes, indicadas en los sitios web que figuran en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 269/2014, una solicitud para obtener la autorización de utilizar fondos inmovilizados para necesidades básicas o pagos específicos (véase el artículo 4 del Reglamento).

Las personas y entidades afectadas pueden presentar una solicitud al Consejo, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirlas en la lista mencionada. Dicha solicitud debe enviarse, antes del 1 de junio de 2021, a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea  
Secretaría General  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

<sup>(1)</sup> DO L 78 de 17.3.2014, p. 16.

<sup>(2)</sup> DO L 87 de 15.3.2021, p. 35.

<sup>(3)</sup> DO L 78 de 17.3.2014, p. 6.

<sup>(4)</sup> DO L 87 de 15.3.2021, p. 19.

Asimismo se pone en conocimiento de las personas y entidades afectadas que pueden recurrir la decisión del Consejo ante el Tribunal General, conforme a las condiciones establecidas en el artículo 275, párrafo segundo, y en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

---

**Anuncio a la atención de los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2014/145/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 269/2014 del Consejo relativos a medidas restrictivas respecto de acciones que menoscaban o amenazan la integridad territorial, la soberanía y la independencia de Ucrania**

(2021/C 87/02)

Con arreglo al artículo 16 del Reglamento (UE) 2018/1725 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, se pone en conocimiento de los interesados la siguiente información.

Las bases jurídicas para esta operación de tratamiento son la Decisión 2014/145/PESC del Consejo <sup>(2)</sup>, modificada por la Decisión (PESC) 2021/448 del Consejo <sup>(3)</sup>, y el Reglamento (UE) n.º 269/2014 del Consejo <sup>(4)</sup>, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/446 del Consejo <sup>(5)</sup>.

El responsable de esta operación de tratamiento de datos es la Unidad RELEX.1.C de la Dirección General de Relaciones Exteriores (RELEX) de la Secretaría General del Consejo (SGC), con la que se puede contactar en la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea  
Secretaría General  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Con la delegada de protección de datos de la SGC se puede contactar en la siguiente dirección:

Delegada de protección de datos

[data.protection@consilium.europa.eu](mailto:data.protection@consilium.europa.eu)

El objetivo de esta operación de tratamiento es la elaboración y la actualización de la lista de personas sujetas a medidas restrictivas con arreglo a la Decisión 2014/145/PESC, modificada por la Decisión (PESC) 2021/448, y al Reglamento (UE) n.º 269/2014, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/446.

Los interesados son las personas físicas que cumplen los criterios de inclusión en la lista que figuran en la Decisión 2014/145/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 269/2014.

Entre los datos personales recogidos se incluyen los datos necesarios para la identificación correcta de la persona de que se trate, la exposición de motivos y cualquier otro dato conexo.

Los datos personales recogidos podrán ser compartidos en caso necesario con el Servicio Europeo de Acción Exterior y la Comisión.

Sin perjuicio de las restricciones previstas en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2018/1725, se atenderá al ejercicio de los derechos de los interesados (como los derechos de acceso, rectificación u oposición) con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/1725.

Los datos personales se conservarán durante cinco años a partir del momento en que el interesado haya dejado de figurar en la lista de personas sujetas a medidas restrictivas o del momento en que haya caducado la medida, o mientras dure el proceso judicial en caso de que haya comenzado.

<sup>(1)</sup> DO L 295 de 21.11.2018, p. 39.

<sup>(2)</sup> DO L 78 de 17.3.2014, p. 16.

<sup>(3)</sup> DO L 87 de 15.3.2021, p. 35.

<sup>(4)</sup> DO L 78 de 17.3.2014, p. 6.

<sup>(5)</sup> DO L 87 de 15.3.2021, p. 19.

Sin perjuicio de los recursos judiciales, administrativos o extrajudiciales, todo interesado tendrá derecho a presentar una reclamación ante el Supervisor Europeo de Protección de Datos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

---

## COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>

12 de marzo de 2021

(2021/C 87/03)

## 1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1933	CAD	dólar canadiense	1,4975
JPY	yen japonés	130,14	HKD	dólar de Hong Kong	9,2642
DKK	corona danesa	7,4366	NZD	dólar neozelandés	1,6633
GBP	libra esterlina	0,85835	SGD	dólar de Singapur	1,6053
SEK	corona sueca	10,1388	KRW	won de Corea del Sur	1 354,93
CHF	franco suizo	1,1094	ZAR	rand sudafricano	17,8505
ISK	corona islandesa	153,90	CNY	yuan renminbi	7,7636
NOK	corona noruega	10,0863	HRK	kuna croata	7,5885
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	17 174,63
CZK	corona checa	26,150	MYR	ringit malayo	4,9140
HUF	forinto húngaro	366,18	PHP	peso filipino	57,772
PLN	esloti polaco	4,5867	RUB	rublo ruso	87,7030
RON	leu rumano	4,8850	THB	bat tailandés	36,730
TRY	lira turca	9,0452	BRL	real brasileño	6,6421
AUD	dólar australiano	1,5394	MXN	peso mexicano	24,8556
			INR	rupia india	86,7260

(<sup>1</sup>) Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

**Comunicación de la Comisión relativa a los tipos de interés vigentes a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/de actualización aplicables a partir del 1 de abril de 2021**

[publicada de conformidad con el artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión <sup>(1)</sup>]

(2021/C 87/04)

Los tipos de base se han calculado con arreglo a la Comunicación de la Comisión relativa a la revisión del método de fijación de los tipos de referencia y de actualización (DO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Según el uso que se haga del tipo de referencia, a este tipo de base habrá que añadirle los márgenes adecuados establecidos en dicha Comunicación. En el caso del tipo de actualización, el margen que deberán añadirse es de 100 puntos básicos. El Reglamento (CE) n.º 271/2008 de la Comisión, de 30 de enero de 2008, que modifica el Reglamento (CE) n.º 794/2004 establece que, salvo disposición en contrario en una decisión específica, el tipo de recuperación se calculará también añadiendo 100 puntos básicos al tipo de base.

Los tipos modificados se indican en negrita.

El cuadro anterior está publicado en el DO C 59 de 19.2.2021, p. 7.

Del	Al	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.4.2021	...	-0,45	-0,45	0,00	-0,45	<b>0,50</b>	-0,45	0,04	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,22	0,80	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,15	-0,45	<b>1,75</b>	-0,02	-0,45	-0,45	0,11
1.3.2021	31.3.2021	-0,45	-0,45	0,00	-0,45	0,44	-0,45	<b>0,04</b>	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,22	0,80	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	<b>0,15</b>	-0,45	2,07	-0,02	-0,45	-0,45	<b>0,11</b>
1.2.2021	28.2.2021	-0,45	-0,45	0,00	-0,45	0,44	-0,45	<b>0,05</b>	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	0,22	0,80	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	-0,45	<b>0,19</b>	-0,45	2,07	<b>-0,02</b>	-0,45	-0,45	<b>0,12</b>
1.1.2021	31.1.2021	<b>-0,45</b>	<b>-0,45</b>	<b>0,00</b>	<b>-0,45</b>	<b>0,44</b>	<b>-0,45</b>	<b>0,06</b>	<b>-0,45</b>	<b>-0,45</b>	<b>-0,45</b>	<b>-0,45</b>	<b>-0,45</b>	<b>0,22</b>	<b>0,80</b>	<b>-0,45</b>	<b>0,23</b>	<b>-0,45</b>	<b>2,07</b>	<b>0,00</b>	<b>-0,45</b>	<b>-0,45</b>	<b>0,15</b>						

<sup>(1)</sup> DO L 140 de 30.4.2004, p. 1.

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

**Notificación previa de una concentración**

**(Asunto M.10163 — United Internet/Morgan Stanley/Tele Columbus)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2021/C 87/05)

1. El 3 de marzo de 2021, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- United Internet AG («United Internet», Alemania), sociedad matriz de United Internet Group.
- Morgan Stanley («Morgan Stanley», Estados Unidos).
- Tele Columbus AG («Tele Columbus», Alemania).

United Internet y Morgan Stanley adquieren indirectamente, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de Tele Columbus.

La concentración se realiza mediante ventas y compras de acciones tras una oferta pública voluntaria de adquisición de todas las acciones en circulación de Tele Columbus.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- United Internet: proveedor de servicios de telecomunicaciones y de Internet a escala mundial a consumidores, oficinas pequeñas y domésticas, y pequeñas y medianas empresas.
- Morgan Stanley: sociedad de servicios financieros a escala mundial que presta una amplia gama de servicios de banca de inversión, valores, gestión patrimonial y gestión de inversiones.
- Tele Columbus: operador de redes de cable de banda ancha que presta servicios multimedia y de telecomunicaciones fijas en Alemania.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

M.10163 — United Internet/Morgan Stanley/Tele Columbus

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Concentraciones  
1049 Bruselas  
BÉLGICA

---

**Notificación previa de una concentración**  
**(Asunto M. 10174 — Macquarie/Aberdeen/Ucles JV)**  
**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2021/C 87/06)

1. El 3 de marzo de 2021, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Pentacom Investments (UK) Holdco Limited («Macquarie», Reino Unido), perteneciente a Macquarie Group.
- Aberdeen Standard European Infrastructure GP IV Limited («Aberdeen», Reino Unido), perteneciente a Aberdeen Group.
- Ucles InfraCo, S.L. («Ucles», España).

Macquarie y Aberdeen adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de Ucles.

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones en una empresa en participación de nueva creación.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Macquarie: prestación de servicios financieros y de banca de inversión a escala mundial que abarca recursos y productos básicos, energía verde, energía convencional, entidades financieras, infraestructuras y bienes inmobiliarios.
- Aberdeen: gestión de activos en sectores como el transporte, la infraestructura social, el tratamiento de residuos y agua, y las redes de producción de energía limpia.
- Ucles: suministro mayorista de servicios de acceso de banda ancha en España.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(2)</sup>, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

M.10174 — Macquarie/Aberdeen/Ucles JV

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Dirección postal:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Concentraciones  
1049 Bruselas  
BÉLGICA

---

## 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**

(2021/C 87/07)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

COMUNICACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL POR LA QUE SE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«PÉRIGORD»

PGI-FR-A1105-AM02

Fecha de comunicación: 8.12.2020

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

**1. Zona geográfica**

En el capítulo 1, punto 4, del pliego de condiciones, se añade que los municipios de la zona geográfica se enumeran conforme al nomenclátor geográfico oficial.

**2. Introducción de nuevas variedades**

Para poder adaptar la IGP a los nuevos problemas medioambientales y de cambio climático, se ha eliminado la asignación de las variedades por colores y se han añadido otras variedades.

Las variedades añadidas son las siguientes: Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet Cortis N, Floréal B, Monarch N, Muscaris B, Solaris B, Souvignier gris B, Soreli B, Touriga nacional N, Verdejo B y Vidoc N.

**3. Datos de la autoridad de control**

Se sustituye el capítulo 3 por los datos del INAO, la autoridad de control.

## DOCUMENTO ÚNICO

**1. Nombre del producto**

Périgord.

**2. Tipo de indicación geográfica**

IGP - Indicación Geográfica Protegida.

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino.

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

#### 4. Descripción del vino o de los vinos

La indicación geográfica protegida «Périgord» está reservada a vinos tranquilos tintos, rosados y blancos.

Los vinos tranquilos que se benefician de la indicación geográfica protegida «Périgord» presentan un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 10,5 % vol.

El contenido (mínimo o máximo) de acidez total, anhídrido sulfuroso total en acidez volátil, y el grado alcohólico volumétrico total son los establecidos en la normativa comunitaria. Gracias a la complementariedad entre las variedades de la región de Aquitania y las locales, los vinos tintos son suaves y redondos, con taninos que en ocasiones son algo granulados, lo que les otorga un carácter propio.

Por su parte, los vinos rosados presentan un carácter afrutado en nariz, acompañado de una agradable frescura final.

Los vinos blancos secos también son afrutados, ligeros en boca, aunque con un gran volumen y un toque de acidez al final.

Los vinos tintos con la mención «Vin de Domme» son afrutados y suaves. Los vinos criados en barrica de roble se caracterizan por un color rojo rubí y aromas afrutados, con matices de regaliz y, en menor medida, de madera.

Los vinos rosados con la mención «Vin de Domme» presentan un color intenso y una nariz muy expresiva, con notas de frutos rojos. En boca destacan por su equilibrio entre el volumen, su final largo y agradable, y su frescura.

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

#### 5. Prácticas vitivinícolas

##### a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

En materia de prácticas enológicas, los vinos deben respetar las obligaciones establecidas a nivel comunitario y en el Código Rural y de la Pesca Marítima.

##### b. Rendimientos máximos

120 hectolitros por hectárea.

#### 6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos de la indicación geográfica protegida «Périgord» se llevan a cabo en:

- el departamento de Dordoña;
- en el territorio del siguiente municipio del departamento de Lot: Salviac.

#### 7. Variedad o variedades principales de uva de vinificación

Abondant B

Abouriou B

Alicante Henri Bouschet N  
Aligoté B  
Alphonse Lavallée N  
Altesse B  
Alvarinho - Albariño  
Aléatico N  
Aramon N  
Aramon blanc B  
Aramon gris G  
Aranel B  
Arbane B  
Arinarnoa N  
Arriloba B  
Arrouya N  
Arrufiac B - Arrufiat  
Artaban N  
Aubin B  
Aubin vert B  
Aubun N - Murescola  
Auxerrois B  
Bachet N  
Barbaroux Rs  
Baroque B  
Biancu Gentile B  
Blanc Dame B  
Bouchalès N  
Bouillet N  
Bouquettraube B  
Bourboulenc B - Doucillon blanc  
Brachet N - Braquet  
Brun Fourca N  
Brun argenté N - Vaccarèse  
Béclan N - Petit Béclan  
Béquignol N  
Cabernet blanc B  
Cabernet cortis N  
Cabernet franc N  
Cabernet-Sauvignon N  
Caladoc N  
Calitor N  
Camaralet B  
Carcajolo N  
Carcajolo blanc B

Carignan N  
Carignan blanc B  
Carmenère N  
Castets N  
Chardonnay B  
Chasan B  
Chasselas B  
Chasselas rose Rs  
Chatus N  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N - Cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Clarín B  
Claverie B  
Codivarta B  
Colombard B  
Colombaudo B - Bouteillan  
Corbeau N - Douce noire  
Cot N - Malbec  
Counoise N  
Courbu B - Gros Courbu  
Courbu noir N  
Crouchen B - Cruchen  
César N  
Danlas B  
Duras N  
Durif N  
Egiodola N  
Ekigaina N  
Elbling B  
Etraire de la Dui N  
Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc  
Feunate N  
Floreal B  
Folignan B  
Folle blanche B  
Franc noir de Haute-Saône N  
Fuella nera N  
Furmint B  
Gamaret  
Gamay Fréaux N

Gamay N  
Gamay de Bouze N  
Gamay de Chaudenay N  
Ganson N  
Gascon N  
Genovèse B  
Goldriesling B  
Gouget N  
Graisse B  
Gramon N  
Grassen N - Grassenc  
Grenache N  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gringet B  
Grolleau N  
Grolleau gris G  
Gros Manseng B  
Gros vert B  
Jacquère B  
Joubertin  
Jurançon blanc B  
Jurançon noir N - Dame noire  
Knipperlé B  
Lauzet B  
Len de l'El B - Loin de l'Oeil  
Liliorila B  
Listan B - Palomino  
Lival N  
Macabeu B - Macabeo  
Mancin N  
Manseng noir N  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac B  
Mauzac rose Rs  
Mayorquin B  
Melon B  
Merlot N  
Merlot blanc B  
Meslier Saint-François B - Gros Meslier  
Meunier N  
Milgranet N

Molette B  
Mollard N  
Monarch N  
Mondeuse N  
Mondeuse blanche B  
Monerac N  
Montils B  
Morrastel N - Minustellu, Graciano  
Mourvaison N  
Mourvèdre N - Monastrell  
Mouyssaguès  
Muscadelle B  
Muscardin N  
Muscaris B  
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato  
Muscat cendré B - Muscat, Moscato  
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato  
Mérille N  
Müller-Thurgau B  
Nielluccio N - Nielluciu  
Noir Fleurien N  
Négret de Banhars N  
Négrette N  
Ondenc B  
Orbois B  
Pagadebiti B  
Pascal B  
Perdea B  
Persan N  
Petit Courbu B  
Petit Manseng B  
Petit Meslier B  
Petit Verdot N  
Picardan B - Araignan  
Pineau d'Aunis N  
Pinot blanc B  
Pinot gris G  
Pinot noir N  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G

Piquepoul noir N  
Plant droit N - Espanenc  
Portan N  
Poulsard N - Ploussard  
Prunelard N  
Précoce Bousquet B  
Précoce de Malingre B  
Raffiat de Moncade B  
Ribol N  
Riminèse B  
Rivairenc N - Aspiran noir  
Rivairenc blanc B - Aspiran blanc  
Rivairenc gris G - Aspiran gris  
Romorantin B - Danery  
Rosé du Var Rs  
Roublot B  
Roussanne B  
Roussette d'Ayze B  
Sacy B  
Saint Côme B  
Saint-Macaire N  
Saint-Pierre doré B  
Sauvignon B - Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G - Fié gris  
Savagnin blanc B  
Savagnin rose Rs  
Sciaccarello N  
Segalin N  
Select B  
Semebat N  
Semillon B  
Servanin N  
Servant B  
Solaris B  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Syrah N - Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Tibouren N

Tourbat B  
Touriga nacional N  
Tressot N  
Trousseau N  
Téoulier N  
Ugni blanc B  
Valdiguié N  
Veltliner rouge précoce Rs  
Verdejo B  
Verdesse B  
Vermentino B - Rolle  
Vidoc N  
Viognier B

#### 8. Descripción del vínculo o de los vínculos

la comarca de Périgord, que se corresponde con el departamento de Dordoña, se sitúa al suroeste de Francia. Marca la transición entre el Macizo Central erosionado y la amplia cuenca sedimentaria de Aquitania.

Desde el noreste hasta el suroeste, se encuentra atravesado por una red hidrográfica compuesta, entre otros, por el río Isle, el Vézère y sus afluentes, y sobre todo, en el sur del departamento, el río Dordoña.

El Périgord se beneficia plenamente de la influencia del Atlántico, tanto en lo que respecta a las temperaturas como a la pluviometría. El gradiente térmico disminuye al avanzar desde el suroeste hacia el noreste, a medida que aumenta la altitud. En lo que concierne a la pluviometría, sucede lo contrario.

El clima es de tipo oceánico degradado y presenta una amplitud térmica anual más pronunciada, así como unas precipitaciones menos abundantes que en el litoral de Aquitania. Por lo general, la primavera suele ser más húmeda que el invierno y los vientos dominantes proceden del sector oeste.

Desde el punto de vista geomorfológico, la zona de producción es árida, con numerosos fenómenos kársticos (cuevas, simas, dolinas y manantiales) y está atravesada por el profundo valle del río Céou.

La irregularidad del paisaje queda reflejada por las zonas de cerealicultura en las cuencas del valle, los valles escarpados y los bordes de mesetas, en los que aflora la caliza y la vegetación se compone únicamente de robles verdes y de enebros.

Las zonas de cultivo se encuentran en la parte superior de las mesetas y las cimas de las colinas, cuando la caliza se ha erosionado lo suficiente como para soportar el suelo.

Si bien los bosques predominan en las zonas calizas sin cultivos, la agricultura está presente en las alteritas con algunos cultivos de cereales, ganadería ovina, nogales, y fresas en la zona de Nabirat, así como algunos cultivos de tabaco en el valle del Dordoña.

La vid se encuentra de forma natural en las mesetas calcáreas bien expuestas y ventiladas.

Los cartógrafos del siglo XVIII (y en concreto, Belleyne) prueban que los viñedos se extendían por todo el valle del Dordoña con dos importantes polos situados en torno a Bergerac y a Domme y en el noreste del departamento, a los pies de los primeros contrafuertes del macizo central, en el límite con las pizarras y las piedras calizas.

En la actualidad, los viñedos se concentran en la zona de Bergerac y en el cantón de Domme, que está experimentando una verdadera renovación.

En el cantón de Domme, entre las calizas cretácicas de la zona está incrustado el anticlinal de Campagnac-les-Quercy.

Las formaciones jurásicas del Portlandiano y el Kimméridgiano se componen de suelos calizos fragmentados en placas, que originan un tipo de piedra plana llamada «lauze». Los viticultores han retirado estas losas de caliza para construir muros alrededor de sus parcelas y cabañas de piedra seca, de las cuales aquellas situadas en Daglan (las más célebres) se han incluido en el inventario adicional de monumentos históricos.

Esta particularidad geológica ha hecho que el viñedo se haya mantenido y desarrollado en el territorio. Al igual que en todo el suroeste, la vid se estableció en el Périgord en la época romana.

Desde el comienzo, el río Dordoña desempeñó un papel fundamental en el comercio de los vinos denominados «du haut pays», ya que era el único vector de transporte mediante gabarras.

Los vinos transportados por los ríos Dordoña Garona, Lot y Tarn pudieron conservarse y desarrollarse hasta 1880, año en que la filoxera diezmoó el viñedo. Los viñedos sufrieron una nueva regresión tras un segundo golpe fatal causado por la Primera Guerra Mundial, debido a la falta de mano de obra. Estos consiguieron mantenerse principalmente en la zona de Bergerac.

El encepamiento, basado en las variedades de uva de Aquitania y las locales, lo protagonizan la merlot y la cabernet en los vinos tintos, y la sauvignon y la sémillon en los vinos blancos, combinadas, en ocasiones, con algo de chardonnay.

Gracias a esta complementariedad de las variedades, los vinos tintos desprenderán ductilidad y suavidad, con taninos que en ocasiones son algo granulados, lo que les otorga un carácter propio.

Por su parte, los vinos rosados presentan un carácter afrutado en nariz, acompañado de una agradable frescura final.

Los vinos blancos secos también son afrutados, ligeros en boca, aunque con un gran volumen y un toque de acidez al final.

La región de Domme, al estar alejada de Burdeos, sufrió en menor medida la guerra de los cien años. Durante el período posterior a la guerra de cien años, se trabajó para restaurar los viñedos y plantar nuevas viñas, tal y como demuestran numerosos documentos notariales.

Hacia el año 1260, el conde de Toulouse percibía un impuesto sobre el vino en algunos territorios de la región de Domme. La venta de vino en Sarlat se rige por antiguos estatutos que se remontan a 1288, confirmados por las letras patentes de 1299.

La producción actual en la región de Domme se centra en los vinos tintos y rosados. Los vinos tintos son vinos afrutados y suaves. Los criados en bodega de roble se caracterizan por su color rojo rubí y sus aromas afrutados, con matices de regaliz y, en menor medida, de madera.

Los vinos rosados con la mención «Vin de Domme» presentan un color intenso y una nariz muy expresiva, con notas de frutos rojos. En boca destacan por su equilibrio entre el volumen, su final largo y agradable y su frescura.

El vino de Domme reivindica su pertenencia al viñedo de Aquitania con un encepamiento en el que predominan la merlot N y la cabernet franc N, lo que contrasta con el escaso desarrollo de la cot N, que es muy abundante en el departamento colindante de Lot.

La asociación de amigos del vino en Domme, que reúne a más de 2 000 miembros, entre ellos quince vitivinicultores, aglutina en ella a toda una pequeña región rural que ha aunado esfuerzos para mantener el prestigio de su viñedo, cuya notoriedad se cimenta en torno estructuras cooperativas dinámicas. Los vínculos históricos y culturales con el vecino Burdeos han sido decisivos para los viñedos de Périgord. A la continuidad geomorfológica y climática se suman la continuidad en los cultivos y la utilización de las mismas variedades de uva de Aquitania.

Los vínculos comerciales han hecho posible mantener un diálogo y un intercambio de conocimientos entre las dos comunidades vinícolas vecinas.

La producción total de los vinos de la tierra del departamento de Dordoña está en mano de veinticinco productores, entre los cuales hay seis bodegas cooperativas, y representa una media de 8 500 hectolitros de vinos tintos y rosados, y 2 500 hectolitros de vinos blancos.

El 12 de septiembre de 1784, la Comunidad de Domme introdujo el bando de comienzo de la vendimia «con el fin de preservar la reputación de los vinos de la tierra, que puede perderse si las uvas se vendimian antes de su plena madurez».

Las bodegas solían encontrarse junto a los puestos de embarque, a saber, los de Domme y de Castelnaud, con el fin de facilitar el cargamento del vino en las gabarras.

A finales del siglo XIX, la filoxera golpeó duramente los viñedos, que contaban en ese entonces con más de 2 800 hectáreas de vid.

No fue hasta el año 1993 cuando se creó una asociación compuesta por agricultores, técnicos agrícolas y dirigentes locales, y se comenzaron a recuperar los viñedos.

Los vinos de Périgord deben su personalidad a los suelos calizos en los están plantadas la mayor parte de las viñas. Estos suelos favorecen el drenaje, el cual redonda en unos vinos blancos y rosados frescos, con una buena acidez. El buen régimen hídrico de los suelos, asociado a las influencias oceánicas, hace que las uvas alcancen una buena madurez fenólica y, por ende, que se obtengan vinos tintos con personalidad, caracterizados por sus taninos.

La influencia del valle del río Dordoña, que recibe a su vez una influencia oceánica pronunciada, confiere a los vinos con la mención «vin de Domme» un carácter más suave y afrutado.

Además de tener reputación desde tiempos antiguos, los vinos de Périgord y Domme también se benefician de la actividad turística que origina un emplazamiento excepcional cercano como es la ciudad medieval de Sarlat, que acoge a cerca de dos millones de visitantes al año y en la que se han rodado numerosas películas históricas.

Junto con otros productos de la gastronomía local como las nueces, las fresas, las castañas, el queso cabécou y el cordero, sin olvidar la trufa y las setas, los vinos de Périgord contribuyen a la notoriedad de esta región turística.

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

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El logotipo de la IGP de la Unión Europea aparece en la etiqueta cuando la mención «Indicación geográfica protegida» se sustituye por la mención tradicional «Vin de pays».

La indicación geográfica protegida «Périgord» puede completarse con el nombre de una de las unidades geográficas complementarias siguientes, de conformidad con las condiciones de producción establecidas en el pliego de condiciones: «Dordogne» y «Vin de Domme».

Las dimensiones de los caracteres de los nombres de las unidades geográficas «Dordogne» y «Vin de Domme» no deberán ser superiores, ni en altura, ni en anchura, a las de los caracteres que componen el nombre de la indicación geográfica protegida «Périgord».

La indicación geográfica protegida «Périgord» puede completarse con:

- el nombre de una o varias variedades de vid;
- los términos «primeur» (joven) o «nouveau» (nuevo).

### Enlace al pliego de condiciones

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4178c6c2-9742-406d-84c6-24b06b5f2f18](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4178c6c2-9742-406d-84c6-24b06b5f2f18)

---

**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**

(2021/C 87/08)

La presente comunicación se publica de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

COMUNICACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL POR LA QUE SE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«VOUVRAY»

PDO-FR-A0146-AM01

Fecha de comunicación: 8.12.2020

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Zona geográfica**

En el capítulo I, sección IV, apartado 1, se añade que la lista de municipios se elabora utilizando el Nomenclátor geográfico oficial de 2020.

Esto supone modificar el nombre del municipio de «Tours-Sainte-Radegonde», que se sustituye por «Tours».

Se trata de una modificación de redacción que no modifica la zona geográfica.

Esta modificación implica la modificación del punto 1.6 del documento único.

**2. Zona de proximidad inmediata**

En el capítulo I, sección IV, apartado 3, se añade que la lista de municipios se elabora utilizando el Nomenclátor geográfico oficial de 2020.

Se trata de una modificación de redacción que no modifica la zona de proximidad inmediata.

Esta modificación implica la modificación del punto 1.9 del documento único.

**3. Medidas agroambientales**

En el capítulo I, sección VI, apartado 2, se añaden dos párrafos:

«c) Se prohíbe el desherbado químico total de la parcela.

d) Están prohibidos los pulverizadores que no sean «cara por cara» y cuyo chorro no esté dirigido (las turbinas aeroconvectoras montadas en un tractor zancudo o los cañones oscilantes). En caso de que la pendiente de la parcela sea superior al 20 %, puede autorizarse la utilización de turbinas aeroconvectoras montadas en un tractor zancudo o de cañones oscilantes.».

Con estas disposiciones se pretende atender mejor la demanda de los consumidores, reducir la utilización de productos fitosanitarios y, por lo tanto, disminuir la repercusión en el medio ambiente.

Esta modificación no implica modificar el documento único.

**4. Circulación entre almacenistas autorizados**

En la sección IX, se suprime la letra b) del apartado 5.

Esta disposición se ha suprimido a raíz de la sentencia del Consejo de Estado de 22 de mayo de 2017.

Esta modificación no implica modificar el documento único.

**5. Medidas transitorias**

En el capítulo I, sección XI, del pliego de condiciones, se suprime el apartado 2 porque se trata de una medida transitoria que ha expirado.

Se añade el texto siguiente:

«4.º - Otras prácticas de cultivo

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Los equipos pulverizadores que no sean “cara por cara” y cuyo chorro no esté dirigido (turbinas aeroconvectoras montadas en un tractor zancudo o cañones oscilantes) están autorizados hasta el 31 de agosto de 2024.».

La finalidad de esta disposición es permitir a los agentes económicos adaptarse tras la prohibición de este tipo de equipos.

Esta modificación no implica modificar el documento único.

En el capítulo II, sección I, del pliego de condiciones, se añade el texto siguiente:

«10. Declaración de adquisición de equipos de pulverización

Toda adquisición de un equipo de pulverización será objeto de una declaración a la ODG, en la que, en particular, se describirá de forma precisa el equipo adquirido. Deberá ir acompañada de la factura de compra del equipo.».

Esta modificación es consecuencia de la eliminación de los pulverizadores que no sean «cara por cara» y cuyo chorro no esté dirigido.

Esta modificación no implica modificar el documento único.

#### 6. Puntos principales que se deben controlar

Se han revisado los puntos principales que se deben controlar para adaptar los métodos de control.

Esta modificación no implica modificar el documento único.

#### DOCUMENTO ÚNICO

##### 1. Nombre del producto

Vouvray.

##### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida.

##### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

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

*Vinos tranquilos*

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

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos tranquilos no debe superar el 15 %.

Después del envasado, los vinos tranquilos secos presentan: - un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 8 gramos por litro; - un contenido de acidez total, expresado en gramos de ácido tartárico por litro, no inferior en más de 2 gramos por litro al contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa).

Los vinos tranquilos secos suelen presentar en su juventud aromas afrutados y florales, que, al envejecer, pueden dar paso a notas de evolución, como la miel o la tila. Cuando contienen azúcares fermentables, su complejidad y su potencial de conservación son por lo general mayores. No son infrecuentes las notas más marcadas de frutas exóticas, o más suaves de frutos secos, mientras que con el paso del tiempo suelen apreciarse notas de almendras tostadas, de miel o de membrillo.

#### Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (% vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol)	
Acidez total mínima:	

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

#### Vinos espumosos y de aguja

Tras la formación de espuma, los vinos espumosos o de aguja no superarán, en el caso de que se enriquezca el mosto, un grado alcohólico volumétrico total del 13 %.

Los contenidos de acidez volátil, acidez total, anhídrido sulfuroso total y dióxido de carbono para los vinos espumosos y de aguja son los establecidos por la normativa de la UE.

Los vinos espumosos, de espuma fina y ligera, suelen caracterizarse por notas de frutas o de cítricos, y por un matiz de *brioche* que se afirma con el tiempo. Los vinos de aguja se distinguen por su menor contenido de gas carbónico y sus burbujas más discretas, menos perceptibles al paladar. Estos vinos agradables presentan por lo general un carácter más vínico que los vinos espumosos.

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

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas específicas

#### Práctica enológica específica

Los vinos espumosos o de aguja se elaboran exclusivamente mediante una segunda fermentación en botella. Tras la formación de espuma, no superarán, en el caso de que se enriquezca el mosto, un grado alcohólico volumétrico total del 13 %.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos tranquilos no debe superar el 15 %.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima.

#### Práctica de cultivo

##### — Sistemas de conducción

- Densidad de plantación: las vides han de presentar una densidad mínima de plantación de 6 000 cepas por hectárea, con una separación entre las hileras de 1,60 metros como máximo. La separación entre las cepas de una misma hilera es igual o superior a 0,90 metros.
- Normas de poda Las vides se podan en poda corta, dejando uno o dos pulgares, con dos yemas francas como máximo, por brazo. A lo sumo un pulgar por cepa puede ser podado con tres yemas francas como máximo. Por término medio el número de yemas francas por cepa es de diez, con un máximo de trece. No obstante, en el caso de las vides de menos de diez años, el número máximo de yemas francas por cepa es de ocho. Por yema franca se entiende cualquier yema desprendida más de cinco milímetros de la corona.

### b. Rendimientos máximos

#### Vinos tranquilos

65 hectolitros por hectárea

Vinos espumosos o de aguja

78 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos tranquilos, así como la vendimia, la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos espumosos y de aguja están garantizados en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Indre-et-Loire (lista elaborada sobre la base del Nomenclátor geográfico oficial del año 2020): Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Tours, Vernou-sur-Brenne y Vouvray.

## 7. Variedad o variedades principales de uva de vinificación

Chenin B

Orbois B

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

### a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

Situada en las proximidades de Tours y aguas arriba de esta localidad, la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Vouvray» se extiende sobre una meseta atravesada por múltiples valles, o pequeños valles secos, que terminan en acantilados a menudo abruptos sobre el valle del Loira.

La meseta presente un relieve accidentado con una altitud de entre 85 y 110 metros. En este relieve escabroso, el visitante puede descubrir cuevas y casas troglodíticas excavadas en los acantilados de toba amarilla de los valles. Una base de creta blanda (toba del Turoniense) constituye el soporte de esta meseta. Esta base está cubierta por elementos arcillo-silíceos del Senoniano, del Eoceno y del Mio-Plioceno y coronada por depósitos limosos cuaternarios de origen eólico. La zona geográfica abarca el territorio de ocho municipios ribereños o en las inmediaciones del Valle del Loira y de los pequeños valles afluentes.

Las parcelas precisamente delimitadas para la vendimia tienen suelos derivados de la erosión del sustrato geológico que forma la meseta, correspondiente al reborde del acantilado sobre el Loira, y a los de los valles y pequeños valles que la entrecortan. Estas parcelas están situadas en las laderas, con suelos arcillo-calizos, o en los rebordes de la meseta, con suelos arcillo-silíceos.

El clima de la zona geográfica es un clima oceánico degradado, en la encrucijada de las influencias oceánicas y continentales. El Loira actúa como regulador térmico, así como los valles que atraen el aire frío de las laderas. Los veranos suelen tener, al menos, un episodio canicular anual que dura algunos días. La zona registra unas precipitaciones de aproximadamente 680 milímetros anuales.

### b) Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

Según la leyenda, en el momento de la fundación del monasterio de Marmoutier (372), situado en el municipio de Sainte-Radegonde, actualmente integrado en la ciudad de Tours, San Martín introdujo en el siglo IV las variedades, aún plantadas, y las técnicas de poda de la vid aún vigentes en 2010. La glotonería de su asno habría dado origen al descubrimiento de los beneficios de una poda corta para las vides.

Desde el inicio del siglo XIII, las variedades de uva blanca se reservan para las parcelas situadas en las laderas y los rebordes de la meseta con suelos pedregosos y calcáreos. Textos antiguos confirman que la variedad chenin B, conocida localmente como «pineau de la Loire», es la variedad noble del viñedo. En el siglo XVI, en la obra *Gargantúa* de Rabelais puede leerse lo siguiente: «Es vino “pineau”. ¡Oh el gentil vino blanco! ¡Por mi alma que esto es vino de tafetán!». La «toba», material calizo blando que constituye las primeras bases geológicas que afloran de la meseta, esta excavada por grandes cuevas desde el período romano hasta el siglo XX. Utilizadas como bodegas de vinificación, de elaboración de vinos espumosos, de envejecimiento y de almacenamiento, constituyen, por tanto, un factor propicio para el desarrollo de la viticultura y el comercio de vinos.

La presencia de los reyes de Francia en los castillos de la región de Touraine en los siglos XIV y XVI favorece enormemente el desarrollo y la reputación del viñedo de Touraine. Los «vinos de la tierra» reputados de «Vouvray» pertenecen a la Corona de Francia y ocupan un lugar destacado en la mesa del rey. En aquella época, el Loira era un medio de transporte ideal y, hasta finales del siglo XIX, los vinos de «Vouvray» se comercializaban en los países del norte de Europa gracias a los comerciantes holandeses.

Tras la crisis de la filoxera, los productores de «Vouvray» se organizaron rápidamente y en la primera mitad del siglo XX se introdujeron una serie de medidas destinadas a defender y promover los vinos. En 1906, se creó la asociación de defensa, encargada de luchar contra la competencia desleal de algunos comerciantes poco escrupulosos que vendían con el nombre de «Vouvray» vinos sin calidad procedentes de otras regiones.

En 1929, una sentencia estableció que únicamente los vinos producidos en los municipios de Vouvray, Vernou, Chançay, Noizay, Reugny, Rochecorbon y Sainte-Radegonde podían beneficiarse de la denominación de origen «Vouvray». En 1936, la denominación de origen controlada «Vouvray» obtuvo su reconocimiento, con la misma zona geográfica que la definida en 2010, para las diferentes categorías de vinos. Una cofradía vinícola, creada en 1937, se encarga de la promoción de dicha denominación.

Con un crecimiento constante de la producción, los productores fundaron, en 1953, la bodega de los productores de Vouvray, bodega cooperativa que sigue desempeñando una función importante en 2010. En 2009, la superficie plantada de vides abarcaba unas 2 200 hectáreas, explotadas por 165 vitivinicultores. La producción se divide entre vinos tranquilos (aproximadamente 50 000 hectolitros) y vinos espumosos y de aguja (casi 70 000 hectolitros). Vinos tranquilos Los vinos tranquilos secos suelen presentar en su juventud aromas afrutados y florales, que, al envejecer, pueden dar paso a notas de evolución, como la miel o la tila. Cuando contienen azúcares fermentables, su complejidad y su potencial de conservación son por lo general mayores. No son infrecuentes las notas más marcadas de frutas exóticas, o más suaves de frutos secos, mientras que con el paso del tiempo suelen apreciarse notas de almendras tostadas, de miel o de membrillo.

Vinos espumosos Los vinos espumosos, de espuma fina y ligera, suelen caracterizarse por notas de frutas o de cítricos, y por un matiz de *brioche* que se afirma con el tiempo. Vinos de aguja Los vinos de aguja se distinguen por su menor contenido de gas carbónico y sus burbujas más discretas, menos perceptibles al paladar. Estos vinos agradables presentan por lo general un carácter más vínico que los vinos espumosos. Vinos espumosos y de aguja La producción de vinos espumosos se inscribe en el mismo contexto que los vinos tranquilos. Al constatar que los vinos embotellados en las bodegas en ocasiones tendían a fermentar de nuevo de forma natural, los viticultores intentaron controlar este fenómeno de los «espumosos naturales» y, al mismo tiempo, sacarle provecho. De esta forma, a partir del siglo XIX surgen los vinos ofrecidos al consumo como «de aguja». Sobre las bases de la enología incipiente, durante la década de 1840 comienzan los primeros ensayos con la elaboración de espumosos siguiendo el método tradicional. La presencia de bodegas excavadas en la «toba» constituye entonces un factor favorable para el desarrollo de la elaboración de estos vinos, que requiere amplios espacios templados de almacenamiento y manipulación. Gracias a la experiencia adquirida a lo largo de más de un siglo, los productores de vinos espumosos disponen, en 2010, de una técnica perfectamente dominada de composición de los vinos de base. La crianza en rimeros durante doce meses como mínimo contribuye al desarrollo de los aromas y de la complejidad de los vinos.

Vinos tranquilos La zona geográfica de «Vouvray», situada en el límite climático del cultivo de la variedad chenin B, cepa noble del Valle del Loira, pero asimismo cepa tardía, presenta situaciones naturales privilegiadas que en los vinos dan lugar a una expresión aromática original y a un equilibrio notables.

La elegancia y la expresión original de los vinos exigen una gestión óptima de la fortaleza y del potencial productivo, que se refleja en la utilización de un portainjerto de escaso vigor, una conducción rigurosa de la vid y una poda corta. El efecto añada, especialmente acentuado en la zona geográfica, ha llevado a los viticultores, a lo largo de las generaciones, a gestionar las diversas condiciones de madurez de las uvas, ya que, en función de la situación y de las condiciones climáticas del año, las uvas vendimiadas serán más o menos ricas en azúcar. El respeto de esta riqueza natural conduce a la producción de diferentes tipos de vino. Cuando las condiciones climáticas de la vendimia son especialmente favorables, se elaboran vinos con un elevado contenido de azúcares fermentables a partir de las uvas más ricas vendimiadas tras concentración por pasificación en la cepa o afectadas por podredumbre noble por la acción de la *Botrytis cinerea*.

Siguiendo las costumbres, la zona de parcelas delimitada para la vendimia solo clasifica las parcelas cuyo suelo presenta un buen comportamiento hídrico y térmico. La selección de las parcelas para el cultivo de la vid, la adaptación y la constancia de las prácticas de producción introducidas por la comunidad vitivinícola a lo largo de generaciones explican la calidad y la originalidad de los vinos de «Vouvray».

Desde el siglo XIII, los vinos de «Vouvray» gozan de una gran reputación y los monjes contribuyeron a la expansión del viñedo y a la difusión de sus vinos a través del Loira. En los siglos XVI y XVII, con la actividad de los comerciantes holandeses, la reputación de los vinos creció, tanto en el extranjero como en Francia, y en 2010, los vinos son comercializados fuera del territorio nacional o exportados a todo el mundo.

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

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Toda indicación facultativa debe figurar, en las etiquetas, en caracteres cuyo tamaño no supere, ni en altura, ni en anchura, el doble del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.
- Las dimensiones de los caracteres de la denominación geográfica «Val de Loire» no deben exceder, ni en altura, ni en anchura, dos tercios de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.
- El término «sec» debe figurar obligatoriamente en el etiquetado de los vinos tranquilos que cumplan lo dispuesto en la sección IX (apartado 1, letra b) del pliego de condiciones.
- En el etiquetado de los vinos que se acojan a la denominación de origen controlada podrá 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 vendimia.

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, elaboración y crianza de vinos tranquilos, y para la vinificación, elaboración, crianza y envasado de vinos espumosos y de aguja, está constituida por una parte del territorio del siguiente municipio del departamento de Indre-et-Loire (lista elaborada sobre la base del Nomenclátor geográfico oficial para el año 2020): Nazelles-Négron (para la parte del territorio situada al norte de la carretera departamental n.º 1 y al oeste de la carretera departamental n.º 75).

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

- Los vinos espumosos y de aguja se elaboran exclusivamente mediante una segunda fermentación en botella.
- Los vinos espumosos y de aguja se comercializan con destino al consumidor tras un período de crianza de al menos 12 meses a partir de la fecha de su embotellado.

#### **Enlace al pliego de condiciones**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-c92ca6c9-395b-44ee-b1c9-ba8a143bb101](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c92ca6c9-395b-44ee-b1c9-ba8a143bb101)

---

**Publicación de una comunicación relativa a 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**

(2021/C 87/09)

La presente comunicación se publica de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

COMUNICACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL POR LA QUE SE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«MOULIN-À-VENT»

**PDO-FR-A0933-AM02**

**Fecha de comunicación: 9.12.2020**

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Zona geográfica**

En el capítulo I, sección IV, punto 1, tras «siguientes» se añaden los términos «con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2019».

Este cambio de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2019 del código geográfico oficial editado por el INSEE (Instituto Nacional de Estadística y Estudios Económicos) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

El perímetro de la zona geográfica se mantiene estrictamente idéntico.

También se añade una frase para informar a los operadores de la puesta a disposición de los documentos cartográficos relativos a la zona geográfica en el sitio web del INAO (Instituto Nacional de Origen y Calidad).

Estas modificaciones no afectan al documento único.

**2. Superficie parcelaria**

La sección IV, punto 2, se sustituye por las disposiciones siguientes: «Los vinos se producen exclusivamente a partir de las vides situadas en la superficie geográfica parcelaria de producción aprobada por el INAO en la sesión del comité nacional competente del 14 de noviembre de 2019.»

Esta modificación tiene por objeto indicar la fecha de aprobación, por la autoridad nacional competente, de la nueva superficie parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la producción de la denominación de origen protegida en cuestión.

Esta modificación no afecta al documento único.

**3. Zona de proximidad inmediata**

En el capítulo I, sección IV, punto 3, tras «siguientes» se añaden los términos «con arreglo al código geográfico oficial de 2019».

Este cambio de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2019 del código geográfico oficial editado por el INSEE.

El perímetro de esta zona sigue siendo estrictamente idéntico.

La adición de esta referencia permite garantizar la seguridad jurídica de la definición de la zona de proximidad inmediata, con el fin de que esta no se vea afectada ulteriormente por fusiones o escisiones de municipios o de partes de municipios, ni por cambios de nombre.

La lista de municipios que componen la zona de proximidad inmediata también se ha actualizado sin modificar el perímetro, con el fin de tener en cuenta determinadas modificaciones administrativas realizadas antes de 2019.

La sección «Condiciones complementarias» del documento único ha sido actualizada en consecuencia.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

#### 4. Medida transitoria

Se suprime el capítulo I, sección XI, punto 3, dado que ya ha pasado el periodo durante el cual los productores podían beneficiarse de una medida específica en relación con el periodo de crianza y, por consiguiente, la fecha de comercialización destinada al consumidor.

Esta modificación no afecta al documento único.

#### 5. Elementos relativos al control del pliego de condiciones

— Ahora, los operadores están controlados por un organismo de certificación; el término «plan de inspección» queda sustituido por «plan de control» en los distintos apartados pertinentes del capítulo II del pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

— Referencias relativas a la estructura de control

En el capítulo III, sección II: se han modificado las normas de redacción de esta parte, a partir de la homologación del pliego de condiciones en diciembre de 2011, para que ya no aparezcan las referencias completas de la autoridad de control cuando los controles sean efectuados por un organismo de certificación.

Esta modificación no afecta al documento único.

### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. Nombre del producto

Moulin-à-Vent

#### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de origen protegida

#### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

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

##### *Descripción analítica*

Los vinos son vinos tintos tranquilos y secos.

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

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

En la fase de envasado, los vinos tintos presentan un contenido máximo de ácido málico de 0,4 gramos por litro.

Los vinos acabados, ya preparados para el consumo, presentan los parámetros analíticos siguientes:

Contenido máximo de azúcares fermentables (glucosa y fructosa): 3 gramos por litro

Las normas previstas por la normativa comunitaria se aplican en lo que atañe al grado alcohólico volumétrico total máximo, al grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo, a la acidez total mínima y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso.

Los vinos presentan un color intenso, que va del rubí al granate. En nariz, suelen expresar notas florales y de frutos rojos con una buena maduración que, con el paso del tiempo, evolucionan a embriagadores aromas de especias, de trufa o incluso de caza. La estructura en boca es generosa y robusta, con un equilibrio entre potencia, complejidad y elegancia.

Aunque pueden apreciarse en su juventud, adquieren una mayor finura y potencia tras varios años de conservación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	14,17
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas específicas

Prácticas de vinificación

Práctica enológica específica

- Está prohibido el uso de virutas.
- Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13 %.
- Se autorizan las técnicas de enriquecimiento sustractivas con un grado de concentración máximo del 10 %.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima francés (*Code rural et de la pêche maritime*).

Práctica de cultivo

Densidad de plantación

#### DISPOSICIONES GENERALES

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 6 000 cepas por hectárea.

Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 2,1 m y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,8 m.

#### DISPOSICIONES PARTICULARES

Siempre que se respete la densidad mínima de 6 000 cepas/ha, y a efectos de mecanización, podrán crearse hileras intermedias de vides separadas por una distancia inferior o igual a tres metros.

Normas de poda

- La poda finaliza el 15 de mayo;
- Los vinos proceden de vides de poda corta (en vaso, en abanico o en cordón de Royat simple, doble o «Charmet») con un máximo de 10 yemas francas por cepa;
- Cada cepa presentará de 3 a 5 pulgares de 2 yemas francas cada uno como máximo; con vistas a la renovación de la planta, cada cepa puede además presentar un pulgar con 2 yemas francas como máximo, podado sobre un chupón brotado del tronco viejo;
- A la hora de realizar la poda de formación o una transformación de la modalidad de poda, las vides se podarán con un máximo de 12 yemas francas por cepa.

Disposiciones relativas a la cosecha mecánica

- a) La altura de recolección en los contenedores para el transporte desde la parcela hasta la bodega de vinificación no será superior a 0,5 m;
- b) Los contenedores estarán fabricados con material inerte y apto para uso alimentario;
- c) La maquinaria de recolección y transporte de la cosecha presentará un sistema de evacuación del agua o de protección adaptado.

### b. Rendimientos máximos

61 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al código geográfico oficial de 2019:

- Departamento del Ródano: Chénas.
- Departamento de Saona y Loria: Romanèche-Thorins.

## 7. Variedad o variedades principales de uva de vinificación

Aligoté B

Gamay N

Melón B

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

### *Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo*

La zona geográfica se extiende sobre el lado oriental de los montes del Beaujolais, principalmente sobre la montaña de Rémont (510 metros de altitud) y sobre las terrazas situadas frente a la llanura del río Saona, 15 km al suroeste de Mâcon y 25 km al norte de Villefranche-Sur-Saône.

De esta forma, se abarca el territorio de los municipios de Chénas y de Romanèche-Thorins, en los confines de los departamentos del Ródano y de Saona y Loira.

Las parcelas delimitadas para la cosecha de las uvas se encuentran en un paisaje accidentado con laderas en ocasiones escarpadas que dominan la población de Chénas, al oeste, y con pendientes más suaves y terrazas que se extienden hasta Romanèche-Thorins, al este. De esta forma, la altitud varía entre 190 m y 420 m.

El 80 % de los suelos se han desarrollado sobre terrenos arenosos friables, de color rosa, producto de la alteración de la roca granítica del sustrato, en este caso designado como «arenisca» o «gore». En la parte meridional, así como en el confín oriental, los suelos presentan una mayor evolución y desarrollo en coluviones. Son de composición arenosa-limosa, mezclada con cantos y grava. Los suelos están por lo general bien drenados e impregnados de óxido de hierro y óxido de manganeso distribuidos en vetas que atraviesan la masa granítica.

De hecho, el yacimiento de manganeso más importante de Francia fue descubierto, hacia 1750, en Romanèche-Thorins. Este yacimiento fue explotado del siglo XVIII al XIX, hasta la zona de la plaza del pueblo. La «romanechita» es una roca negra muy pesada.

El clima es oceánico degradado, sujeto a influencias continentales y meridionales. Las precipitaciones se distribuyen de manera regular a lo largo de todo el año y la temperatura media anual ronda los 11 °C. Los montes del Beaujolais desempeñan una función esencial de protección contra los vientos provenientes del oeste, atenuando de esta forma la influencia oceánica. Estos generan el efecto de Foehn, que deseca la humedad del aire, aumentando al mismo tiempo la luminosidad y reduciendo las precipitaciones.

El gran valle del Saona también desempeña un papel primordial en el desarrollo de la vid, al ofrecer una gran luminosidad y vehicular las influencias meridionales, caracterizadas en particular por elevadas temperaturas estivales.

### *Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo*

La presencia de la vid en la zona geográfica se remonta a tiempos remotos.

En su obra *Les vins de Bourgogne* (Los vinos de Borgoña), Suzanne Blanchet cuenta que el cultivo de la vid desde la región de Mâcon (el Mâconnais) hasta la de Lyon (el Lyonnais), donde predomina el terreno boscoso, se practica desde el siglo I (Plinio el Viejo). En el siglo III, los vinos, entonces envasados en ánforas, bajaban hasta Lyon por el Saona, cuyo curso pasaba a escasa distancia de la ciudad.

El viñedo experimenta su auténtico auge a partir de finales del siglo XV, impulsado por la burguesía lionesa que se había enriquecido gracias a la sedería y a la actividad bancaria.

El comercio de vinos de la región del Beaujolais crece durante el siglo XVIII, produciendo grandes transformaciones en el viñedo. Por aquel entonces, las grandes propiedades están divididas en aparcerías, aún muy presentes en la zona geográfica.

Los archivos nacionales de 1722 precisan que: «Romanèche es una de las cuatro localidades de la región de Mâcon desde las que se envía la mayor cantidad de botellas de vino a París».

El nombre de la denominación de origen controlada está ligado al antiguo molino de viento, construido en 1550, que se erige sobre la colina de Romanèche-Thorins. Se usó para moler cereales hasta mediados del siglo XIX. Actualmente está clasificado como monumento histórico. Este molino, situado en el corazón del viñedo y visible desde muy lejos, permite identificar perfectamente la zona geográfica de «Moulin-à-Vent» (literalmente, molino de viento).

La sentencia del Tribunal de Mâcon de 17 de abril de 1924 precisa oficialmente los límites geográficos dentro de los cuales se pueden producir los vinos denominados «Thorins ou Moulin-à-Vent». Al año siguiente, se crea oficialmente la «Unión de viticultores» y se solicita el expediente de reconocimiento de la denominación de origen controlada, que dará lugar a la aprobación del Decreto del 11 de septiembre de 1936. Con el fin de evitar toda confusión, se elimina del nombre el término «Thorins».

Paralelamente, unos cuarenta productores fundan la bodega cooperativa, instalada desde 1934 en una dependencia del castillo Château des Michauds, en Chénas, que vinifica aproximadamente el 20 % de la producción de uva y constituye un motor de la economía local.

La denominación de origen controlada «Moulin-à-Vent» se caracteriza por aunar las tradiciones propias de la región y técnicas modernas.

Deseosos de obtener un vino de calidad, los productores han aprendido a dominar la cepa Gamay N y su crecimiento, en particular mediante la aplicación de una densidad de plantación elevada y de una poda corta.

Para garantizar una correcta madurez de la uva, el productor deberá asegurarse de que la superficie foliar expuesta sea suficiente. De esta forma, las viñas pueden cultivarse en espalderas fijas. Paralelamente, los productores han adoptado una vinificación particular en la que coexisten una fermentación tradicional y una maceración semicarbónica.

Las explotaciones son en su mayoría de origen familiar: en su gestión se han ido sucediendo diversas generaciones, que actualmente trabajan codo con codo.

En 2010, el viñedo abarcaba una superficie de 650 hectáreas, el equivalente a una producción media anual de unos 30 000 hectolitros.

#### *Datos sobre la calidad y las características de los productos*

Los vinos presentan un color intenso, que va del rubí al granate.

En cuanto al aroma, suelen expresar notas florales y de frutos rojos bien maduros que con el paso del tiempo evolucionan a embriagadores aromas de especias, de trufa o incluso de caza.

La estructura en boca es generosa y sólida, con un equilibrio entre potencia, complejidad y elegancia.

Aunque pueden apreciarse en su juventud, se vuelven más refinados y potentes tras varios años de conservación.

#### *Interacciones causales*

Presente en los laterales de un dorsal de roca granítica, el «Moulin à Vent» es conocido por ser el más antiguo de los «Crus du Beaujolais».

El viñedo enraíza en un subsuelo granítico homogéneo, espolvoreado con numerosas vetas de manganeso, visibles en forma de fragmentos dispersos por el suelo. Cuenta la historia que el carácter particular de los vinos se debe a este mineral negro.

Las parcelas de viña plantadas con cepas de Gamay N se extienden sobre pendientes suaves, bien expuestas al este y al sureste, protegidas de los vientos procedentes del oeste por los montes del Beaujolais. Dada su orientación, se recalientan desde el amanecer con los primeros rayos de sol.

Debido a su deficiente fertilidad, el zócalo granítico favorece rendimientos moderados y contribuye al desarrollo de los aromas afrutados que se perciben en los vinos.

Los productores se preocupan mucho por aislar las mejores parcelas, así como por hacer constar en las etiquetas los nombres de las localidades de mayor reputación.

La reputación de «Moulin-à-Vent» viene de lejos. Ya en el siglo XVIII, queda constatada en una denuncia del señor Pierre-Étienne Chalandon, comerciante de Mâcon, que protesta contra un productor que presuntamente ofrece vinos de tercera o cuarta categoría bajo el nombre «Moulin-à-Vent». En su *Topographie de tous les vignobles connus* (Topografía de todos los viñedos conocidos), Jullien describe en 1816 los vinos de «Moulin-à-Vent», entonces clasificados como «de primera categoría», los cuales se conservaban durante más de diez años en botellas.

Por su parte, los productores se siguen identificando con el molino de viento, símbolo de la denominación de origen controlada y presente en numerosas etiquetas y documentos promocionales, el cual sirvió de inspiración al pintor Maurice Utrillo.

En 1996, los productores de «Moulin-à-Vent» se unieron a los de «Chénas» para crear la «Confrérie des Maîtres Vignerons de Chénas et Moulin-à-Vent» (Cofradía de maestros viticultores de Chénas y Moulin-à-Vent), consolidando de manera solemne la reputación de los vinos de las dos denominaciones de origen controladas.

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

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 por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al código geográfico oficial de 2019, que se indican a continuación:

— Departamento de la Côte d'Or:

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Málain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Melese, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthélie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot;

— Departamento del Ródano:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Chasselay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Denicé, Deux Grosnes (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Avenas), Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Sain-Bel, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (solo la parte correspondiente a los antiguos municipios de Dareizé, Les Olmes y Saint-Loup);

## — Departamento de Saona y Loira:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalons-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinçay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaux, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La-Loyère (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellel, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Fregande (solo la parte correspondiente al territorio de los antiguos municipios de Donzy-le-National, Massy y La Vineuse), Vinzelles, Viré;

## — Departamento de Yonne:

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon (solo la parte correspondiente al territorio de los antiguos municipios de Champvallon, Villiers sur Tholon y Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

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 controlada podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:

— se trate del nombre de un pago registrado en el catastro;

— figure en la declaración de vendimia.

El nombre del lugar registrado en el catastro se inscribirá inmediatamente después del nombre de la denominación de origen controlada y se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no serán superiores, tanto en altura como en anchura, a las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

- b) El etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada puede especificar la unidad geográfica mayor «Vin du Beaujolais» o «Grand Vin du Beaujolais» o «Cru du Beaujolais».

El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no será superior, ni en altura ni en anchura, a los dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

**Enlace al pliego de condiciones del producto**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-10009261-9fab-4519-9359-c1535d713844](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-10009261-9fab-4519-9359-c1535d713844)

---

**Publicación de una comunicación de 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**

(2021/C 87/10)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«MINERVOIS»

PDO-FR-A0330-AM01

Fecha de comunicación: 14.12.2020

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Fecha de aprobación de la zona parcelaria delimitada**

El motivo de esta modificación es añadir la fecha en que la autoridad nacional competente aprobó una modificación de la zona parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar las parcelas de la zona geográfica de producción aptas para la producción de la denominación de origen controlada en cuestión.

**2. Encepamiento**

La lista de variedades de vid autorizadas se completa con dos nuevas variedades de vid Garnacha gris G y Viognier para la producción de vinos rosados y vinos blancos. Estas variedades, ya introducidas en la zona de producción, se integran como variedades secundarias con el fin de armonizar el encepamiento de la DOP «Minervois» con la DOP regional «Languedoc».

Como consecuencia de ello, la Garnacha gris G se añade a la lista de variedades secundarias destinadas a la producción de vinos rosados.

La Garnacha gris G y la Viognier blanca B se añaden a la lista de variedades secundarias destinadas a la producción de vinos blancos.

**3. Normas relativas a la proporción de variedades de vid en la explotación**

Las normas relativas a la proporción en la explotación se especifican para las variedades de Garnacha gris y Viognier:

— en el caso de los vinos rosados, se añade lo siguiente en el párrafo tercero:

«— La proporción de la variedad Garnacha gris G es inferior o igual al 20 % del encepamiento»,

— en el caso de los vinos blancos, se añade lo siguiente en el párrafo tercero:

«— La proporción de la variedad Viognier blanca B es inferior o igual al 10 % del encepamiento».

**4. Etiquetado**

En el etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada podrá especificarse la unidad geográfica mayor «Languedoc» con la referencia «Grand Vin du Languedoc».

El nombre de la DOP también podrá completarse con el nombre de una unidad geográfica complementaria menor, siempre que se trate de un registro catastral y que figure en la declaración de cosecha.

El nombre del lugar registrado en el catastro se inscribe inmediatamente después del nombre de la DOP y se imprime en caracteres cuyas dimensiones no sean superiores, tanto en altura como en anchura, a la mitad de las de los caracteres que componen el nombre de la DOP.

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

## 5. Obligaciones de notificación

La identificación de las parcelas susceptibles de regadío deberá adjuntarse a la declaración previa de las parcelas utilizadas para la elaboración de la denominación.

## 6. Referencia al organismo de control

Las referencias al organismo de control se actualizarán en el documento único.

Se modifica el capítulo II, sección II, del pliego de condiciones de la DOP para precisar que la inspección la realiza un organismo de control y no un organismo de inspección, que actúa en nombre de la autoridad encargada del control, que es el INAO o Instituto Nacional de Denominaciones de Origen de Francia.

### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. Denominación del producto

Minervois.

#### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida.

#### 3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino.

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

*Características analíticas de los vinos*

Se trata de vinos tintos, rosados y blancos, tranquilos y secos.

Los vinos tintos, rosados y blancos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 % vol.

Los vinos tintos con un grado alcohólico natural no superior al 14 % vol. presentan un contenido máximo de azúcares fermentables de 3 gramos (glucosa + fructosa).

Los vinos tintos con un grado alcohólico natural superior al 14 % vol. presentan un contenido máximo de azúcares fermentables de 4 gramos (glucosa + fructosa).

Los vinos tintos presentan un contenido de ácido málico no superior a 0,4 gramos por litro.

Los vinos rosados y blancos presentan un contenido máximo de azúcares fermentables de 4 gramos (glucosa + fructosa).

Los contenidos de acidez volátil, anhídrido sulfuroso y acidez total son los establecidos por 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 de los vinos*

Los vinos tintos se elaboran, según la práctica, a partir de un encepamiento en el que están presentes, al menos en un 60 %, las variedades Garnacha N, Mourvèdre N y Syrah N. Presentan un color púrpura con reflejos violáceos. Su equilibrio y riqueza aromática, que recuerdan a los frutos rojos, permiten que puedan consumirse en su juventud.

Cálidos y potentes, a menudo con notas aromáticas de especias o regaliz, muestran una buena capacidad de envejecimiento.

Los vinos rosados presentan un color claro y asalmonado y una paleta aromática que recuerda a los frutos rojos. Son frescos y potentes, armoniosos y persistentes.

Los vinos blancos presentan un color dorado pálido con reflejos verdes. Complejos y cálidos, con acentos florales marcados, presentan en boca intensas notas de fruta fresca como el melocotón, el mango e incluso el albaricoque.

## **5. Prácticas vitivinícolas**

### *a. Prácticas enológicas específicas*

#### Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre las hileras no puede ser superior a 2,50 metros y la separación entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 m.

La poda se lleva a cabo antes de la fase E, con 3 hojas escalonadas sobre las 2 primeras yemas francas.

- Las viñas se podan en poda corta, con un máximo de doce yemas francas por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas.
- Las variedades Marsanne B, Roussanne B y Syrah N pueden podarse en poda Guyot simple, con un máximo de diez yemas francas por cepa: seis yemas francas sobre el sarmiento y un máximo de dos pulgares de reserva con dos yemas francas cada uno, a lo sumo.
- Se puede autorizar el riego.

#### Práctica enológica específica

Para la elaboración de los vinos rosados, queda prohibida la utilización de carbón para uso enológico, solo o en mezclas.

Además de la disposición anterior, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas por la normativa comunitaria y en el Código Rural y de la Pesca Marítima.

### *b. Rendimientos máximos*

60 hectolitros por hectárea.

## **6. Zona geográfica delimitada**

### *Zona geográfica*

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

- Departamento de Aude: Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Azille, Badens, Bagnoles, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Cabrespine, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Ginestas, Homps, Laure-Minervois, Limousis, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Paraza, Pépieux, Peyriac-Minervois, Pouzols-Minervois, Puichéric, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roubia, Rustiques, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Frichoux, Saint-Nazaire-d'Aude, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Ventenac-en-Minervois, Villalier, Villarzel-Cabardès, Villegly, Villeneuve-Minervois.
- Departamento de Hérault: Agel, Aigne, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, La Caunette, Cessero, Félines-Minervois, La Livinière, Minerve, Montoulis, Olonzac, Oupia, Saint-Jean-de-Minervois, Siran.

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

Bourboulenc B - Doucillon blanca  
Cariñena N  
Cinsaut N - Cinsault  
Clairette B  
Garnacha N  
Garnacha blanca B  
Garnacha gris G  
Lledoner pelut N  
Macabeu B - Macabeo  
Marsanne B  
Moscatel de grano menudo blanca B - Muscat, Moscatel  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul noir N  
Rivairenc N - Aspiran noir  
Roussanne B  
Syrah N - Shiraz  
Terret blanc B  
Terret noir N  
Vermentino B - Rolle  
Viognier B

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

*Factores naturales y humanos que contribuyen al vínculo*

La zona geográfica está pegada a la Montaña Negra, la zona más meridional de Cévennes, que culmina en el Pic de Nore (1 210 metros).

El viñedo se encuentra en el centro de un gran anfiteatro, que desciende de manera regular desde el norte hacia el sur y termina en una suave pendiente en el río Aude. Completamente expuesto al sur, está rodeado por dos series de colinas:

- una cercana a Carcassonne, hacia el oeste, formada por colinas en sentido norte/sur entre Salsigny y Trèbes, y por cuyo interior serpentea el río Clamoux;
- la otra, hacia el este, conocida como la «sierra de Oupia», atravesada por el río Cesse.

El centro de la zona geográfica domina en unos cien metros el estanque Marseillette y continúa hacia una gran meseta atravesada por los ríos Argent-Double y Ognon, afluentes del Aude.

Atravesando colinas y llanuras, la ruta «Minervoise» permite descubrir un viñedo que armoniza con un entorno natural salpicado de carrascales, pinos y encinas.

La zona geográfica pertenece a un gran sinclinal, que limita al norte con el macizo de la Montaña Negra y está repleto de sedimentos molásicos terciarios, intercalados con bancos de arenisca y conglomerados de piedra caliza lacustres.

Por lo tanto, los suelos más característicos se desarrollan en terrazas pedregosas, marismas, areniscas, alteraciones (degradación) de piedra caliza dura y en algunas concentraciones de esquisto en zonas de altitud.

El clima es mediterráneo, caracterizado por su suavidad, una sequedad relativa, una precipitación media anual de 630 mm y una temperatura media anual superior a 14 °C, con más de 2 400 horas de irradiación solar al año.

En su parte oriental, la zona geográfica se beneficia de las influencias marítimas mediterráneas, que se manifiestan en verano en forma de húmedas brisas del sudeste y en primavera u otoño, en forma de pocas precipitaciones. En cambio, al oeste, la zona geográfica está sujeta a los efectos del viento noroccidental (Cers), que a menudo es violento y generalmente seco, pero que, en contacto con la Montaña Negra, genera precipitaciones oceánicas, principalmente en otoño y primavera.

Así pues, la zona geográfica abarca el territorio de 45 municipios del departamento de Aude y de 16 municipios del departamento de Hérault.

Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

La viña está presente en «Minervois» desde la época romana.

El canal del Mediodía, abierto en 1680, la mejora de la red de carreteras en el siglo XVIII, seguida de la llegada del ferrocarril, contribuyeron al desarrollo de viñedos, imponiendo el monocultivo de los mismos.

Esta prosperidad se ve afectada por la incertidumbre de la crisis de la filoxera y de la sobreproducción, que culminaron en la crisis vitivinícola de 1907, que requirió una profunda reorganización de toda la región.

En la parte oriental de la zona geográfica se encuentra el pueblo de Argeliers, donde, en 1907, el viticultor Marcellin Albert llama a la revuelta de los viticultores franceses contra el fraude y la mala venta del vino. De este periodo de graves perturbaciones que afecta a todo el Mediodía y a una parte de los viticultores de Francia, surge la ley por la que se establece la «denominación de origen».

En 1922, se fundó un «Syndicat de défense» en la región de Minervois. Inicialmente reconocido como denominación de origen para vinos de calidad superior, en 1951, el «Minervois» obtuvo el reconocimiento de denominación de origen controlada mediante decreto, de 15 de febrero de 1985, a raíz de la reconversión varietal principalmente en favor de las variedades de vid tintas Garnacha N, Syrah N, Mourvèdre N y Cinsaut N, consideradas plantas nobles antiguamente; y de las variedades de vid blancas Garnacha B, Maccabeu B, Roussanne B, Marsanne B, Vermentino B, así como de la aplicación de estrictas condiciones de producción.

Con el fin de dominar mejor estas últimas, en 1996, los operadores optaron por un procedimiento especial que exigía que las parcelas destinadas a la vendimia se asignaran dos años antes de su reivindicación.

En 2009, se reivindicaron 124 000 hectolitros en el marco de la denominación de origen controlada por parte de 210 bodegas particulares y 25 bodegas cooperativas, que produjeron el 40 % de los volúmenes.

Los vinos tintos representan el 92 % de la producción, y los rosados, el 6 % de los volúmenes. Los vinos tintos se elaboran, según la práctica, a partir de un encepamiento en el que están presentes, al menos en un 60 %, las variedades Garnacha N, Mourvèdre N y Syrah N. Presentan un color púrpura con reflejos violáceos. Su equilibrio y riqueza aromática, que recuerdan a los frutos rojos, permiten que puedan consumirse en su juventud.

Cálidos y potentes, a menudo con notas aromáticas de especias o regaliz, muestran una buena capacidad de envejecimiento.

Los vinos rosados presentan un color claro y asalmonado y una paleta aromática que recuerda a los frutos rojos. Son frescos y potentes, armoniosos y persistentes.

Los vinos blancos presentan un color dorado pálido con reflejos verdes. Complejos y cálidos, con acentos florales marcados, presentan en boca intensas notas de fruta fresca como el melocotón, el mango e incluso el albaricoque.

#### *Interacciones causales*

La combinación del clima mediterráneo y la topografía con una exposición al sur, barrida por los vientos dominantes que garantizan precipitaciones débiles, permite cultivar en esta zona geográfica un viñedo original en suelos arcillo-calizos.

Estas condiciones especiales favorecen la maduración óptima de las uvas y ofrecen a los viticultores la posibilidad de adecuar la variedad de vid a la situación vitícola, lo que contribuye a la expresión especial de los vinos.

La variedad Garnacha N aporta calor y redondez en boca y pone en valor las terrazas pedregosas y la arcilla calcárea. La variedad Syrah N, que es una variedad temprana, aporta azúcares y aromas de frutos rojos. Algunas variedades históricas, como la Cinsaut N, tradicionalmente reservada al vino rosado, también forman parte de la mezcla de vinos tintos, y aportan su finura, al igual que la variedad Cariñena N, que aporta cuerpo y taninos y, cuando está muy madura, aromas especiales de regaliz. En cuanto a la variedad Mourvèdre N, aporta taninos finos y acentos de especias.

Jacques Puisais describe el vínculo entre el producto y su entorno natural: «El Minervois es un vino con aire y lo que cuenta es la añada del viento y, especialmente en el periodo que precede a la vendimia, determina la velocidad de la evapotranspiración. Este vino con aire se caracteriza por el dulzor y la riqueza del tanino y el respeto original del fruto».

La viticultura jalona la historia del «Minervois» durante dos milenios.

Minerve, una aldea con evocaciones mitológicas, encaramada sobre un pico rocoso de la meseta calcárea, dio su nombre a la denominación de origen controlada. Esta antigua plaza fuerte es conocida por su emplazamiento único y su resistencia a Simon de Montfort, en su cruzada contra los cátaros de 1210. En esta ubicación emblemática y característica de los lugares pertenecientes a la denominación de origen controlada, las viñas, que se instalan sobre piedra caliza dura, bordean un paisaje meridional de gran luminosidad.

Las referencias al Imperio romano siguen presentes. La mayoría de los campos y castillos actuales se ubican sobre antiguas *domus*, como «Massanier la Mignarde» en el municipio de Pépieux, en el pasado propiedad del legionario Maximus y cuyo vino fue considerado el mejor del mundo en 2005 por el International Wine Challenge.

En el límite occidental de la zona geográfica, la ciudad de Carcassonne, plaza fuerte medieval catalogada como Patrimonio Mundial de la UNESCO, pertenece al patrimonio cultural e histórico del «Minervois». Al sur de la zona geográfica, serpentea el canal del Mediodía, que trajo consigo el auge económico del siglo XVII y también se encuentra catalogado como Patrimonio Mundial de la UNESCO.

Así pues, la denominación de origen controlada «Minervois» demuestra, por su capital histórico y sus lugares privilegiados, una profunda vinculación con el cultivo de la vid enraizado en su territorio.

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

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada podrá especificarse la unidad geográfica mayor «Languedoc» con la referencia «Grand Vin du Languedoc».

El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no excederá, ni en altura ni en anchura, la mitad del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

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.

El nombre del lugar registrado en el catastro se inscribe inmediatamente después del nombre de la denominación de origen controlada y se imprime en caracteres cuyas dimensiones no sean superiores, tanto en altura como en anchura, a la mitad de las 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 como excepción relativa a la vinificación y elaboración de los vinos, se compone del territorio de los siguientes municipios:

- Departamento de Aude: Barbaira, Berriac, Canet, Capendu, Carcassonne, Castans, Citou, Conques-sur-Orbiel, Douzens, Escales, Floure, Fontiès-d'Aude, Fournes-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lastours, Lespinassière, Lézignan-Corbières, Marcorignan, Montbrun-des-Corbières, Montirat, Moux, Ouveillan, Pradelles-Cabardès, Raissac, Saint-Marcel-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Villanière, Villardonnell, Villedubert, Villemoustaussou.
- Departamento de Hérault: Assignan, Cruzy, Ferrals-les-Montagnes, Villespassans.

**Enlace al pliego de condiciones**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-cc1cf391-d666-49f9-81cc-7ca4a90414cd](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cc1cf391-d666-49f9-81cc-7ca4a90414cd)

---



ISSN 1977-0928 (edición electrónica)  
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones  
de la Unión Europea  
L-2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

ES