



C/2025/201

7.1.2025

**Publicación de una comunicación relativa a 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**

(C/2025/201)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Entre-deux-Mers»

PDO-FR-A0406-AM04

Fecha de la comunicación: 8.10.2024

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Descripción del elemento**

Se añade el color tinto.

Se trata de reconocer los vinos tintos producidos en la zona mediante la denominación «Entre-deux-Mers».

El documento único se modifica en consecuencia.

**2. Zona geográfica**

Se añade una referencia al nomenclátor geográfico oficial de 2022 de la zona geográfica y la zona de proximidad inmediata.

No se ha modificado el perímetro de la zona geográfica, pero sí se ha revisado la lista de municipios para adaptarla a algunos cambios de nombres derivados de fusiones de ayuntamientos. Se trata de un mero cambio de redacción.

Se modifica el documento único.

**3. Encepamiento**

Se ha añadido una lista de variedades de uva principales y accesorias para el vino tinto. Se trata de las variedades tradicionales utilizadas en Gironde: cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, cot N (o malbec), merlot N, petit verdot N y carmenère N.

Se ha revisado la lista de variedades accesorias de vinos blancos, pues las variedades mauzac B y merlot blanc B ya no se utilizan.

Tras la supresión de la lista de «Variedades secundarias de uvas de vinificación», todas las variedades de uva de vinificación se incluyen en la lista «Variedades de uva de vinificación», en el punto 7 del documento único.

El documento único se modifica en consecuencia.

**4. Normas de proporción para la explotación**

En consonancia con las modificaciones anteriores, se suprimen las normas de proporción relativas a las variedades mauzac B y merlot blanc B.

Se mantiene la norma que prevé una proporción de las variedades principales superior o igual al 70 % del encepamiento de la explotación.

Esta modificación no afecta al documento único.

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

#### 5. Normas de poda

Se completan las normas de poda para definir un número de yemas francas por cepa para las variedades negras (doce) y modificar el número de ojos para las variedades blancas (pasa de quince a catorce).

El documento único se modifica en consecuencia.

#### 6. Normas de cultivo en espaldera y de altura del follaje

Se completan las normas de cultivo en espaldera y de altura del follaje para las variedades negras. La altura del follaje en espaldera debe ser, como mínimo, igual a 0,6 veces la separación entre las hileras.

Esta altura se mide a partir de 0,10 metros por debajo del alambre de plegado hasta el límite superior del cercenado.

Esta modificación no afecta al documento único.

#### 7. Carga máxima media por parcela

Se añade una carga media máxima de variedades negras en las parcelas, fijada en 8 500 kilogramos por hectárea. Esta carga corresponde a un número máximo de catorce racimos por cepa. Cuando se autorice el riego, la carga media máxima por parcela de regadío será de 7 000 kilogramos por hectárea. Esta carga corresponde a un número máximo de catorce racimos por cepa.

Esta modificación no afecta al documento único.

#### 8. Disposiciones agroambientales

Se añaden las siguientes disposiciones medioambientales:

- Las cepas muertas deberán ser retiradas de las parcelas; se prohíbe almacenar dichas cepas muertas en las parcelas.
- Se prohíbe el desherbado químico total de las parcelas.
- Todos los operadores deben calcular y registrar su índice de frecuencia de tratamientos.

Estos cambios están orientados a dar respuesta a las exigencias sociales de reducción del uso de productos fitosanitarios y a las preocupaciones medioambientales.

Esta modificación no afecta al documento único.

#### 9. Vendimia

Se añaden valores objetivo específicos para los vinos tintos:

- El contenido mínimo de azúcar de las uvas no podrá ser inferior a 200 gramos por litro.
- Los vinos tintos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 %.

El documento único se modifica en consecuencia.

#### 10. Rendimiento

Se añaden valores objetivo específicos para los vinos tintos: rendimiento máximo de 55 y 65 hl.

El documento único se modifica en consecuencia.

#### 11. Normas analíticas

Se añaden valores objetivo específicos para los vinos tintos:

- Todos los lotes de vino comercializado a granel o envasado presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a tres gramos por litro.

- Todos los lotes de vino comercializado a granel o envasado presentan un contenido de acidez volátil inferior o igual a 16,33 miliequivalentes por litro (0,80 gramos por litro expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

- Todos los lotes de vino comercializado a granel presentan un contenido de anhídrido sulfuroso total inferior o igual a 140 miligramos por litro.

En la fase de envasado, los vinos tintos han de tener un contenido máximo de ácido málico de 0,3 gramos por litro.

El documento único se modifica en consecuencia.

## 12. **Prácticas enológicas**

Se añaden prácticas específicas para los vinos tintos:

- Se prohíbe el empleo de trozos de madera de roble cuya dimensión más elevada sea inferior a cinco centímetros después del descube.
- Se prohíbe todo tratamiento térmico de la vendimia en el que se emplee una temperatura superior a 40 °C.
- Se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento con un grado de concentración máximo del 15 %.

El documento único se modifica en consecuencia.

## 13. **Capacidad de vinificación**

Se añade un valor objetivo específico para los vinos tintos:

La capacidad global de vinificación y de almacenamiento será, como mínimo, el doble del volumen de vino de la declaración de cosecha o de producción del año anterior.

Esta modificación no afecta al documento único.

## 14. **Fecha de comercialización con destino al consumidor**

Se añade una fecha de comercialización para el consumidor específica para los vinos tintos:

los vinos habrán de comercializarse con destino a los consumidores a partir del 1 de septiembre del segundo año siguiente al de la vendimia.

Esta modificación no afecta al documento único.

## 15. **Circulación entre almacenistas autorizados**

Se suprime el punto relativo a la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados.

Esta modificación no afecta al documento único.

## 16. **Vínculo**

El vínculo se ha completado con elementos relativos a los vinos tintos.

Se modifica el documento único.

## 17. **Medidas transitorias**

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

Esta modificación no afecta al documento único.

## 18. **Obligaciones de declaración**

Se suprimen las exenciones de la declaración previa de retirada y de la declaración previa de envasado para determinados operadores.

Se añade una obligación de declaración previa de dedicación de parcela.

Esta modificación no afecta al documento único.

## 19. **Referencia a la estructura de control**

Se ha revisado la redacción de la referencia a la estructura de control para armonizarla con la de los demás pliegos de condiciones de las denominaciones. Esta modificación es meramente de redacción.

Esta modificación no afecta al documento único.

#### DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

«Entre-deux-Mers»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida.

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida n.º 2009.

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

1. *Vino blanco seco*

#### BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos blancos son vinos tranquilos secos. Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %. Todos los lotes de vino comercializado a granel o envasado presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 g/l. Tras el enriquecimiento, su grado alcohólico volumétrico total no rebasa el 13 %. Todos los lotes de vino comercializado a granel o envasado presentan un contenido de acidez volátil inferior o igual a 13,26 miliequivalentes por litro (0,65 gramos por litro expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Todos los lotes de vino comercializado a granel presentan un contenido de anhídrido sulfuroso total inferior o igual a 180 miligramos por litro. Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Estos vinos blancos tranquilos son habitualmente de color amarillo pajizo, con reflejos amarillos y verdes. Suelen ser vinos vivaces, amplios y redondos. Se caracterizan por notas aromáticas de flores blancas (por ejemplo, la acacia) y por un aroma afrutado, con notas de cítricos y frutas exóticas. Estos vinos son elaborados para ser consumidos jóvenes.

#### Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: (en miliequivalentes por litro): —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vinos tintos:*

#### BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos son vinos tranquilos. Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 %. Todos los lotes de vino comercializado a granel o envasado presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 3 g/l. Tras el enriquecimiento, su grado alcohólico volumétrico total no rebasa el 13 %. Todos los lotes de vino comercializado a granel o envasado presentan un contenido de acidez volátil inferior o igual a 16,33 miliequivalentes por litro (0,80 gramos por litro expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Todos los lotes de vino comercializado a granel presentan un contenido de anhídrido sulfuroso total inferior o igual a 140 miligramos por litro. En la fase de envasado, los vinos tintos han de tener un contenido máximo de ácido málico de 0,3 gramos por litro. Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Estos vinos tintos se caracterizan por un color intenso, púrpura en su juventud, rojo rubí en su apogeo, y que evoluciona hacia tonos granates en su madurez. El aroma, principalmente de frutos rojos, especialmente en su juventud, puede hacerse más complejo por las variedades fermentativas y boscosas delicadas. El buqué provoca la aparición paulatina de matices aromáticos de sotobosque e, incluso, de ligeras notas trufadas o mentoladas. En algunos casos, se distingue una nota empireumática. La percepción retronasal permite consolidar la afrutada nota dominante del vino. El sabor es fresco, estructurado y ligero, a pesar de la trama tánica característica.

Características analíticas generales

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

## 5. Prácticas vitivinícolas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### 1. Densidad

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 500 cepas por hectárea.

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

#### 2. Normas de poda

Práctica de cultivo

La poda de las vides debe efectuarse como muy tarde en la fase de hojas extendidas (fase 9 de Lorenz) y con arreglo a las técnicas siguientes:

Se permiten únicamente las siguientes podas:

- la poda Guyot (simple y mixta);
- la poda Guyot doble;
- la poda corta en cordón bajo y en abanico.

Para las variedades blancas y grises:

En todos los casos, cada cepa no puede tener más de 14 yemas francas.

Para las variedades negras:

En todos los casos, cada cepa no puede tener más de 12 yemas francas.

#### 3. Riego

Práctica de cultivo

El riego durante el periodo de vegetación de la vid está autorizado en caso de sequía persistente y cuando esta perturbe el buen desarrollo fisiológico de la vid y la correcta madurez de las uvas. Se limita a dos veces por cosecha y por parcela.

#### 4. Enriquecimiento

Práctica enológica específica:

Tras el enriquecimiento, estos vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total del 13 %.

Para los vinos tintos:

- Se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento con un grado de concentración máximo del 15 %.
- Se prohíbe el empleo de trozos de madera de roble cuya dimensión más elevada sea inferior a cinco centímetros después del descube.
- Se prohíbe todo tratamiento térmico de la vendimia en el que se emplee una temperatura superior a 40 °C.

## 5.2. Rendimientos máximos

### 1. Vino blanco

75 hectolitros por hectárea

### 2. Vino tinto

65 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

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

Ambarès-et-Lagrave, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaïnac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigeau, Neuffons, Pompignac, Porte-de-Benauge, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaïnac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soullignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Tizac-de-Curton y Tresses.

## 7. Variedades de uva de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Colombard B

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanca

Sauvignon gris G - Fié gris

Sémillon B

Ugni blanc B

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

La vid solo se planta en los terrenos menos fértiles. Los vinos proceden de parcelas o partes de parcelas que son objeto de una delimitación rigurosa y precisa basada en criterios objetivos, técnicos y en la historia de la producción, a propuesta de una comisión de expertos independientes. De ese modo, los suelos profundos con una riqueza mineral importante y, sobre todo, con una fuerte reserva de agua útil, quedan excluidos de la zona parcelaria delimitada. Asimismo, la situación topográfica de las parcelas es determinante para la delimitación de la zona parcelaria: se excluyen los fondos de vaguada, que impiden una salida normal del aire frío, las partes bajas de las parcelas cóncavas, los bordes de los arroyos y las pendientes hidromorfos debidas a la presencia de marjales.

La diversidad de los suelos requiere un manejo selectivo del viñedo y una elección de las variedades de uva en función de las diferentes situaciones. Los vinos blancos, procedentes en gran parte de la variedad sauvignon B, que tiene buenas cualidades de adaptación y expresión, proceden a menudo de combinaciones con las demás variedades principales, como el sémillon B, que contribuye a su redondez, y la muscadelle B, que les confiere cierta complejidad aromática. Además, las viejas variedades locales, como el colombar B y el ugni blanc B, contribuyen a enriquecer las paletas aromáticas de los vinos. Los vinos tintos, elaborados principalmente con una combinación de merlot N, cabernet-sauvignon N y cabernet franc N, son redondos, amplios y estructurados. Pueden completarse con petit verdot N, cot N y carmenère N. Los vinos tintos suelen tener un largo período de crianza, necesario para su afinado y para obtener su mejor expresión antes de su comercialización.

Gracias a un conocimiento muy detallado de su territorio, los viticultores dominan la elección de las variedades de uva en función de los tipos de suelo. Estos últimos, plantados con la variedad de uva adecuada, permiten la expresión en los vinos de aromas de flores blancas, cítricos y frutas exóticas para los vinos blancos, y aromas de frutos rojos, a veces negros, y notas mentoladas para los vinos tintos.

Entre los siglos XI y XV, gracias a la estrecha relación entre Burdeos e Inglaterra, y a pesar de la guerra de los cien años y de las guerras de religión, los grandes terratenientes, monasterios o señores laicos, desarrollaron el viñedo de Entre-deux-Mers, cuya producción se destinaba en gran medida a la exportación.

En el siglo XVIII, Montesquieu fue el mayor defensor de la viticultura moderna. Era propietario en Entre-deux-Mers del señorío de Raymond, en Baron. Puso su prestigio y autoridad al servicio de la viticultura; para la defensa de sus propios intereses, pero también en beneficio de toda la provincia. Declaró: «Se puede comparar la vid, en esta provincia, con la materia que los alquimistas presumen de convertir en oro; aquello que todo el mundo ve, que todo el mundo toca, sobre lo que todo el mundo pasa, que pertenece a pobres y ricos y que, sin embargo, nadie conoce».

A principios del siglo XX, el vino blanco producido en Entre-deux-Mers era muy apreciado por la monarquía rusa. La crisis de la década de 1950 obligó a los viticultores a realizar importantes esfuerzos para la reestructuración de los campos, la replantación del viñedo y, en muchos casos, su reconversión, con el fin de encontrar un correcto equilibrio entre el tipo de suelo, la exposición, la situación vitícola, el color, la variedad y el portainjerto. Posteriormente, con la ayuda del instituto enológico de Burdeos y de la Cámara de Agricultura de Gironde, los viticultores de Entre-deux-Mers mejoraron los métodos de elaboración, vinificación y crianza y comenzaron a modernizar las instalaciones para conseguir el control de las temperaturas, indispensable para la elaboración de los vinos blancos secos durante la vinificación.

Desde hace veinte años, la mejora constante de la calidad permite un mejor reconocimiento de los vinos blancos y tintos, y una mayor apropiación por parte de los viticultores. Los productores de esta región comercializan cada vez más su producción en botellas y a su nombre. De este modo, cada explotación hace todo lo posible por elaborar un producto de calidad.

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 mediante una excepción en lo que se refiere a la vinificación y la elaboración de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios del departamento de Gironde que figuran en el pliego de condiciones.

*Denominación geográfica complementaria*

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

La DOC «Entre-Deux-Mers» puede completarse con la denominación geográfica «Haut-Benauge» según las disposiciones establecidas en el pliego de condiciones en lo que se refiere, en particular, a la zona geográfica.

La indicación geográfica «Haut-Benauge» figura inmediatamente después del nombre de la denominación de origen controlada en caracteres cuyo tamaño, tanto en altura como en anchura, no debe sobrepasar el de los de la denominación de origen controlada.

*Unidad geográfica mayor*

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos amparados por la denominación de origen controlada puede mencionar la unidad geográfica mayor, a saber, «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux».

El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no puede ser 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-65434af2-3cc4-4a54-9fb7-f1e13ed9252e](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-65434af2-3cc4-4a54-9fb7-f1e13ed9252e)