

Diario Oficial de la Unión Europea

C 88



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

65.º año

24 de febrero de 2022

Sumario

II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2022/C 88/01 AnaEE-ERIC — Consorcio de Infraestructuras de Investigación Europeas — — Estatutos 1

IV *Información*

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

Comisión Europea

2022/C 88/02 Tipo de cambio del euro — 23 de febrero de 2022 23

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2022/C 88/03 Notificación previa de una concentración (Asunto M.10606 — MUBADALA / NATIONALE-NEDERLANDEN / HEALTHCARE ACTIVOS MANAGEMENT / HEALTHCARE ACTIVOS YIELD SOCIMI / HEALTHCARE ACTIVOS INVESTMENT / SEQUÊNCIALTERNATIVA) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾ 24

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2022/C 88/04	Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	26
2022/C 88/05	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	32
2022/C 88/06	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	46
2022/C 88/07	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	58
2022/C 88/08	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	65
2022/C 88/09	Publicación de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	70
2022/C 88/10	Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	79
2022/C 88/11	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	87
2022/C 88/12	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	95
2022/C 88/13	Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	101

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

AnaEE-ERIC — Consorcio de Infraestructuras de Investigación Europeas

ESTATUTOS

(2022/C 88/01)

Índice

	<i>Página</i>
PREÁMBULO	2
CAPÍTULO 1: CONTENIDOS FUNDAMENTALES	3
Artículo 1: Denominación	3
Artículo 2: Sede estatutaria	3
Artículo 3: Cometidos y actividades	3
Artículo 4: Duración y procedimiento de liquidación	4
Artículo 5: Régimen de responsabilidad	4
Artículo 6: Política de acceso de los usuarios	4
Artículo 7: Política de evaluación científica	5
Artículo 8: Política de difusión	5
Artículo 9: Política de derechos de propiedad intelectual	5
Artículo 10: Política de empleo	5
Artículo 11: Política de contratación pública	6
CAPÍTULO 2: AFILIACIÓN	6
Artículo 12: Afiliación y entidades representantes	6
Artículo 13: Admisión de afiliados u observadores	6
Artículo 14: Retirada de un afiliado u observador/Pérdida de la condición de afiliado u observador	7
CAPÍTULO 3: DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS AFILIADOS Y LOS OBSERVADORES	8
Artículo 15: Afiliados	8
Artículo 16: Observadores	8
Artículo 17: Contribuciones	9
CAPÍTULO 4: GOBERNANZA	9
Artículo 18: Junta de Afiliados	9
Artículo 19: Director general	10
Artículo 20: Oficina central	11

Artículo 21:	Centros de servicios del AnaEE-ERIC	12
Artículo 22:	Nodos nacionales y plataformas nacionales	12
Artículo 23:	Consejo de Administración	12
Artículo 24:	Comité Consultivo Científico Independiente	13
Artículo 25:	Comité Consultivo de Ética Independiente	13
Artículo 26:	Comité de Partes Interesadas	14
Artículo 27:	Órganos subsidiarios	14
CAPÍTULO 5: PRESENTACIÓN DE INFORMES A LA COMISIÓN EUROPEA		14
Artículo 28:	Presentación de informes a la Comisión Europea	14
CAPÍTULO 6: FINANZAS		15
Artículo 29:	Ejercicio financiero	15
Artículo 30:	Recursos	15
Artículo 31:	Principios aplicables a las contribuciones de los afiliados y los observadores	15
Artículo 32:	Presupuesto, principios presupuestarios, cuentas y auditoría	15
Artículo 33:	Impuestos	16
CAPÍTULO 7: VARIOS		16
Artículo 34:	Derecho aplicable	16
Artículo 35:	Lengua de trabajo	16
Artículo 36:	Conflictos	16
Artículo 37:	Modificación, actualización y disponibilidad de los estatutos	17
Artículo 38:	Disposiciones de creación	17
Anexo I:	DEFINICIONES	18
Anexo II:	LISTA DE AFILIADOS, OBSERVADORES Y SUS ENTIDADES REPRESENTANTES	19
Anexo III:	PRESUPUESTO — CONTRIBUCIONES	20

PREÁMBULO

CONSIDERANDO que la sostenibilidad de los ecosistemas agrícolas, forestales, de agua dulce y otros ecosistemas naturales u objeto de ordenación es fundamental para el futuro de la humanidad, y entendiendo que los servicios ecosistémicos, tal como se definen en la Evaluación de los Ecosistemas del Milenio, se ven amenazados por el cambio climático, la perturbación de los ciclos biogeoquímicos, la pérdida de biodiversidad y los cambios de uso de la tierra.

CONSIDERANDO que, para anticipar y predecir las consecuencias de estos cambios sin precedentes en nuestro sistema terrestre, se requiere no solo una mejor comprensión de la complejidad del proceso de los ecosistemas y de los factores que lo impulsan, sino también los conocimientos necesarios para adaptarse mejor a un futuro cambiante.

CONSIDERANDO que, sin una comprensión suficiente de las interdependencias entre el funcionamiento de los ecosistemas y el medio ambiente, Europa seguirá siendo incapaz de analizar el impacto del cambio climático, reducir los riesgos y planificar en consecuencia.

RECONOCIENDO que la Infraestructura para el Análisis y la Experimentación sobre los Ecosistemas (AnaEE-ERIC) será una infraestructura única de investigación experimental, integrada, a largo plazo y a escala continental, basada en plataformas experimentales avanzadas (nuevas y existentes) distribuidas (plataformas de ecosistemas cerrados y abiertos), así como en plataformas de modelización y en plataformas analíticas.

RECONOCIENDO que la coordinación y la integración de estas plataformas nacionales a través de entidades supranacionales (la Oficina Central y los centros de servicios) garantizarán un amplio acceso internacional, proyectos de investigación entre plataformas, la mejora y armonización de las medidas y los datos, vínculos entre datos y modelos, y el acceso abierto a datos y síntesis;

RECONOCIENDO que el AnaEE-ERIC desarrollará tecnologías y conocimientos técnicos sobre la ciencia y la ordenación de los ecosistemas y contribuirá a la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles y a la consecución de los objetivos generales de la bioeconomía europea y de la Estrategia «De la Granja a la Mesa»;

A efectos de los presentes estatutos, serán de aplicación las definiciones recogidas en el anexo I.

POR CONSIGUIENTE, los afiliados solicitan a la Comisión Europea que establezca la AnaEE como Consorcio de Infraestructuras de Investigación Europeas (ERIC), con arreglo al Reglamento (CE) n.º 723/2009 del Consejo, de 25 de junio de 2009.

HAN CONVENIDO EN LO SIGUIENTE:

CAPÍTULO 1

CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Artículo 1

Denominación

Se crea un Consorcio de Infraestructuras de Investigación Europeas (ERIC) distribuidas denominado «Análisis y Experimentación sobre los Ecosistemas - Consorcio de Infraestructuras de Investigación Europeas» (en lo sucesivo, el AnaEE-ERIC o «el Consorcio»). El AnaEE-ERIC adoptará la forma jurídica de un Consorcio de Infraestructuras de Investigación Europeas (ERIC), de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 723/2009.

Artículo 2

Sede estatutaria

El AnaEE-ERIC tendrá su sede estatutaria en Gif-sur-Yvette (Francia).

Artículo 3

Cometido y actividades

1. El cometido principal del AnaEE-ERIC será la creación y explotación de una infraestructura de investigación distribuida dedicada al análisis y la experimentación sobre los ecosistemas. Su objetivo es proporcionar las herramientas, los servicios y los conocimientos necesarios para hacer frente a los complejos desafíos medioambientales y climáticos mundiales a los que se enfrentan las sociedades humanas.

2. El AnaEE-ERIC trabajará con la Oficina Central (OC), el Centro de Interfaces y Síntesis (CIS), el Centro de Tecnología (CT) y el Centro de Modelización de Datos (CMD).

3. A efectos del apartado 1, el AnaEE-ERIC realizará las siguientes actividades:

- a. coordinará el acceso a las plataformas nacionales experimentales, analíticas y de modelización y organizará la colaboración con las instalaciones europeas;
- b. facilitará la ejecución de programas y proyectos europeos de investigación;
- c. desarrollará tecnologías, armonizará métodos, creará asociaciones industriales y facilitará la transferencia de conocimientos;
- d. contribuirá al intercambio de conocimientos y competencias en el seno del Espacio Europeo de Investigación (EEI) y a incrementar la utilización del potencial intelectual en toda Europa;
- e. desarrollará el acceso a los datos, su intercambio y su modelización;
- f. organizará formaciones;
- g. podrá en marcha una estrategia de comunicación;
- h. realizará cualquier otra actividad relacionada que sea necesaria para alcanzar sus objetivos.

4. El AnaEE-ERIC desempeñará su cometido principal sin fines lucrativos. Sin embargo, podrá llevar a cabo actividades económicas limitadas, siempre que estén estrechamente relacionadas con sus cometidos principales, descritos en el anterior artículo 3, apartado 3, y que no obstaculicen la consecución de los mismos.

Artículo 4

Duración y procedimiento de liquidación

1. El AnaEE-ERIC se crea por un período inicial de diez años. La Junta de Afiliados puede prorrogar su duración por períodos sucesivos de diez años.
2. La Junta de Afiliados decidirá sobre la liquidación del AnaEE-ERIC según lo dispuesto por el artículo 18, apartado 10, de los estatutos.
3. El AnaEE-ERIC notificará a la Comisión Europea la adopción de la decisión de liquidación sin demora y, en cualquier caso, en los diez días siguientes a dicha adopción.
4. Los activos restantes tras el pago de las deudas del AnaEE-ERIC se repartirán entre los afiliados en proporción al importe acumulado de su contribución anual al AnaEE-ERIC, tal como se especifica en el artículo 17 de los estatutos.
5. El AnaEE-ERIC notificará a la Comisión el cierre del procedimiento de liquidación sin demora y, en cualquier caso, en los diez días siguientes a dicho cierre.
6. El AnaEE-ERIC dejará de existir el día que la Comisión Europea publique la notificación correspondiente en la serie L del *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Artículo 5

Régimen de responsabilidad

1. El AnaEE-ERIC será responsable de sus deudas.
2. La responsabilidad financiera de los afiliados por lo que respecta a las deudas de cualquier naturaleza del AnaEE-ERIC se limitará a sus contribuciones respectivas al Consorcio en el último año completo de actividad.
3. El AnaEE-ERIC suscribirá las pólizas de seguro adecuadas para cubrir los riesgos inherentes a sus actividades.

Artículo 6

Política de acceso de los usuarios

1. El acceso a las instalaciones y los servicios del AnaEE-ERIC que proporcionan su Oficina Central y sus centros de servicios se concederá sobre la base de los principios del acceso abierto. El AnaEE-ERIC aplicará normas de acceso a las infraestructuras, así como una política de cuotas que ofrezca incentivos a sus afiliados.
2. El AnaEE-ERIC proporcionará, a través de su portal web, información sobre los gradientes climáticos y biogeográficos, así como competencias y técnicas complementarias de sus plataformas para ayudar a los científicos en la fase de elaboración de proyectos y facilitar a sus afiliados la incubación de proyectos mediante diversas plataformas.
3. La Oficina Central del AnaEE-ERIC concederá acceso a las instalaciones y los servicios del AnaEE-ERIC que prestan los centros de servicios o las plataformas nacionales sobre la base de un examen independiente de la calidad científica del uso propuesto realizado por un comité de expertos nombrado por la Junta de Afiliados, así como de la evaluación de la viabilidad técnica de los proyectos por parte del AnaEE-ERIC. El Comité Consultivo de Ética Independiente resolverá los posibles problemas éticos que suscite una propuesta (véase el artículo 25 de los estatutos).
4. En caso de que deba restringirse el acceso para la investigación a las instalaciones y los servicios del AnaEE-ERIC por motivos de capacidad, se realizará una selección con arreglo al reglamento interno de los estatutos, atendiendo a criterios de selección basados en la excelencia científica y la viabilidad técnica y financiera de las propuestas.
5. El AnaEE-ERIC facilitará los metadatos de cada proyecto al inicio del mismo, tanto los relacionados con los parámetros experimentales de las plataformas nacionales como los relacionados con los datos generados por los centros de servicios.

6. Los datos se pondrán a disposición con arreglo a la política de acceso abierto del AnaEE-ERIC. El acceso se registrará por el reglamento interno de los estatutos, en general, con un período de gracia común tras el cual los datos se harán públicos. La política de acceso tendrá en cuenta el marco jurídico europeo en materia de protección de datos ⁽¹⁾ en relación con el intercambio de datos personales de usuarios entre los afiliados.

Artículo 7

Política de evaluación científica

Un comité científico independiente *ad hoc* evaluará las actividades del AnaEE-ERIC cada cinco años. La Junta de Afiliados dará inicio a dicha evaluación y, si procede, proporcionará instrucciones específicas. Los principios y los procedimientos de esta evaluación se definirán en el reglamento interno.

Artículo 8

Política de difusión

1. El AnaEE-ERIC facilitará la investigación y, por regla general, fomentará un acceso lo más libre posible a los datos de investigación.
2. El AnaEE-ERIC solicitará a los usuarios que hagan públicos los resultados de sus investigaciones y los difundan a través del Consorcio.
3. El AnaEE-ERIC utilizará diversos canales para llegar a su público destinatario, como un portal web, un boletín informativo, talleres, la presencia en conferencias, artículos en revistas y periódicos, las redes sociales, etc.

Artículo 9

Política de derechos de propiedad intelectual

1. Todos los derechos de propiedad intelectual creados, derivados, obtenidos o desarrollados por el AnaEE-ERIC en el marco de sus actividades serán de su propiedad.
2. Todos los derechos de propiedad intelectual creados, derivados, obtenidos o desarrollados por un afiliado u observador serán propiedad de dicho afiliado u observador, si bien estarán sujetos a las condiciones de cualquier contrato que hayan celebrado el AnaEE-ERIC y sus afiliados u observadores.

Artículo 10

Política de empleo

1. Las condiciones de empleo del AnaEE-ERIC se registrarán por las leyes del país en el que se contrate al personal o del país en el que el AnaEE-ERIC lleve a cabo sus actividades.
2. Los procedimientos de selección a puestos de trabajo del AnaEE-ERIC serán transparentes y no discriminatorios, y respetarán la igualdad de oportunidades. No habrá discriminación ni en la selección ni en la contratación de personal.
3. La contratación de personal se llevará a cabo mediante la publicación de una convocatoria internacional.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos).

*Artículo 11***Política de contratación pública**

1. El AnaEE-ERIC dispensará un trato igualitario y no discriminatorio a los candidatos y licitadores, independientemente de que tengan su sede o no en la Unión Europea. La política de contratación pública del AnaEE-ERIC respetará los principios de transparencia, competencia y no discriminación. El reglamento interno de los estatutos incluirá disposiciones detalladas sobre los procedimientos y los criterios de contratación pública.
2. En las contrataciones públicas relacionadas con las actividades del AnaEE-ERIC que efectúen los afiliados y los observadores deberán respetarse las necesidades, los requisitos técnicos y las especificaciones del AnaEE-ERIC que hayan manifestado los organismos pertinentes.

CAPÍTULO 2

AFILIACIÓN

*Artículo 12***Afiliación y entidades representantes**

1. Las entidades que figuran a continuación pueden afiliarse al AnaEE-ERIC o convertirse en observadores sin derecho de voto:
 - a) los Estados miembros de la Unión Europea,
 - b) los países asociados,
 - c) los terceros países no asociados,
 - d) las organizaciones intergubernamentales.
2. Las condiciones para ser afiliado u observador figuran en el artículo 13.
3. El AnaEE-ERIC contará entre sus afiliados con al menos un Estado miembro y otros dos países que serán bien Estados miembros, bien países asociados.
4. En cualquier caso, los Estados miembros de la Unión Europea o los países asociados tendrán conjuntamente la mayoría de los derechos de voto en la Junta de Afiliados. La Junta de Afiliados determinará cualquier modificación de los derechos de voto que sea necesaria para garantizar que el AnaEE-ERIC cumpla en todo momento este requisito.
5. Las entidades citadas en el artículo 12, apartado 1, que deseen contribuir al AnaEE-ERIC, pero que aún no estén en condiciones de afiliarse, podrán solicitar el estatuto de observador.
6. Los afiliados u observadores a los que se refiere el apartado 1, letras a) a c), podrán estar representados por una entidad pública o una entidad privada con una misión de servicio público, elegida por el propio afiliado u observador y designada con arreglo a sus propios procedimientos y normas. Los afiliados u observadores informarán a la Junta de Afiliados de cualquier modificación relacionada con su entidad representante, de los derechos y obligaciones específicos que se le hayan delegado a dicha entidad y de cualquier otro cambio pertinente.
7. Los afiliados y los observadores del AnaEE-ERIC y sus entidades representantes figuran en el anexo II, que será actualizado por el presidente de la Junta de Afiliados.

*Artículo 13***Admisión de afiliados u observadores**

1. Las condiciones de admisión de nuevos afiliados serán las siguientes:
 - a) los solicitantes presentarán una solicitud por escrito al presidente de la Junta de Afiliados y al director general del AnaEE-ERIC;
 - b) en la solicitud se describirá de qué manera contribuirá el solicitante a los objetivos y las actividades del AnaEE-ERIC descritos en el artículo 3 y cómo cumplirá las obligaciones a las que se refiere el artículo 15;

- c) la admisión de nuevos afiliados requerirá la aprobación de la Junta de Afiliados, según lo dispuesto en el artículo 18, apartado 10.
2. En particular, el solicitante debe haber demostrado, a satisfacción de la Junta de Afiliados y aportando la garantía de calidad adecuada, que dispone de los medios necesarios para hacer lo siguiente y tiene el compromiso firme de hacerlo:
- contribuir a los recursos y los servicios del AnaEE-ERIC en los ámbitos de la experimentación ecosistémica;
 - cumplir las normas de calidad científica y los procedimientos normalizados de trabajo establecidos por el AnaEE-ERIC;
 - aportar contribuciones financieras anuales a los presupuestos anuales equilibrados del AnaEE-ERIC;
 - respetar los presentes estatutos;
 - comprometerse a ser afiliado del AnaEE-ERIC durante cinco años como mínimo.
3. Las entidades citadas en el artículo 12, apartado 1, que deseen contribuir al AnaEE-ERIC, pero que aún no estén en condiciones de afiliarse, podrán solicitar el estatuto de observador. Las condiciones de admisión de los observadores serán las siguientes:
- los observadores serán admitidos por un período de dos años renovable una vez como máximo;
 - los solicitantes presentarán una solicitud por escrito al presidente de la Junta de Afiliados y al director general;
 - en la solicitud se describirá de qué manera contribuirá el solicitante al AnaEE-ERIC;
 - la admisión o readmisión de observadores estará sujeta a la aprobación de la Junta de Afiliados.

Artículo 14

Retirada de un afiliado u observador/Pérdida de la condición de afiliado u observador

- Durante los cinco primeros años naturales posteriores al establecimiento del AnaEE-ERIC, no podrá retirarse ningún afiliado.
- El primer año será un ejercicio corto que comenzará en la fecha en que surta efecto la decisión de la Comisión por la que se crea el AnaEE-ERIC.
- Tras los primeros cinco años de afiliación, los afiliados podrán retirarse al final de un ejercicio financiero, previa solicitud presentada doce meses antes de la retirada prevista.
- El afiliado que solicite la retirada perderá el derecho de voto en la Junta de Afiliados en la medida en que las decisiones propuestas no le afecten directamente.
- Los observadores podrán retirarse al finalizar un ejercicio financiero, previa solicitud presentada seis meses antes de la retirada prevista.
- Todas las obligaciones financieras y de otra índole deberán cumplirse antes de que finalice el año de retirada. Si las circunstancias lo exigen, las obligaciones deberán cumplirse después de la fecha efectiva de retirada a fin de garantizar el cumplimiento de los compromisos jurídicamente vinculantes que el AnaEE-ERIC haya suscrito antes de la solicitud de retirada del afiliado en cuestión.
- La Junta de Afiliados podrá poner fin a la condición de afiliado u observador si se cumplen todas las condiciones siguientes:
 - el afiliado u observador incumple gravemente una o varias de las obligaciones que le incumben con arreglo a los presentes estatutos;
 - el afiliado u observador no rectifica dicho incumplimiento en un plazo de seis meses tras haber recibido la notificación de incumplimiento por escrito remitida por la Junta de Afiliados.

8. El afiliado u observador a que se refiere el artículo 14, apartado 7, deberá explicar su postura ante la Junta de Afiliados del AnaEE-ERIC antes de que esta tome una decisión al respecto.

9. Aun cuando se den las circunstancias previstas en el artículo 14, apartado 7, la Junta de Afiliados también podrá decidir no poner fin a la afiliación, sino suspender el derecho de voto del afiliado durante un período determinado. La Junta de Afiliados podrá restablecer, mediante votación, el derecho de voto de un afiliado en cualquier momento, siempre que este haya subsanado un incumplimiento conforme a lo previsto en el artículo 14, apartado 7, a satisfacción de la Junta de Afiliados. El representante de dicho afiliado quedará excluido de la votación.

10. La Junta de Afiliados suspenderá el derecho de voto de un afiliado si este no ha cumplido de forma oportuna las obligaciones financieras previstas en el anexo III de los presentes estatutos.

11. Los afiliados u observadores que se retiren o pierdan la condición de tales no tendrán derecho a restitución ni reembolso de las contribuciones aportadas, ni a pretensión alguna sobre los activos del AnaEE-ERIC.

CAPÍTULO 3

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS AFILIADOS Y LOS OBSERVADORES

Artículo 15

Afiliados

1. Los afiliados tendrán los siguientes derechos:

- a) estar presentes y votar en la Junta de Afiliados;
- b) participar en el desarrollo de las estrategias y las políticas del AnaEE-ERIC;
- c) utilizar la marca del AnaEE-ERIC;
- d) participar en propuestas de proyectos cuando el AnaEE-ERIC actúe como consorcio presentador;
- e) acceder a las actividades y los servicios que el AnaEE-ERIC coordine para su comunidad investigadora.

2. Los afiliados tendrán las siguientes obligaciones:

- a) abonar la contribución financiera anual especificada en los respectivos presupuestos financieros anuales aprobados por la Junta de Afiliados;
- b) dotar a su(s) representante(s) de plena autoridad para votar sobre todos los asuntos planteados en la Junta de Afiliados y publicados en el orden del día;
- c) facilitar el acceso, de conformidad con la política de acceso del AnaEE-ERIC, a las actividades de las plataformas nacionales que cumplan los criterios del AnaEE-ERIC;
- d) promover la adopción y el mantenimiento de las normas de calidad y los procedimientos normalizados de trabajo del AnaEE-ERIC en las plataformas nacionales de investigación participantes;
- e) promover el uso de los recursos y servicios del AnaEE-ERIC por parte de los investigadores.

Artículo 16

Observadores

1. Los observadores tendrán los siguientes derechos:

- a) asistir a la Junta de Afiliados sin derecho de voto;
- b) participar en actos del AnaEE-ERIC, como talleres, conferencias, cursos de formación y cualquier otra actividad que determine la Junta de Afiliados;
- c) recibir ayuda del AnaEE-ERIC para el desarrollo de sistemas, procesos y servicios pertinentes.

2. Los observadores tendrán las siguientes obligaciones:
 - a) designar a una entidad representante de conformidad con el artículo 18;
 - b) aportar la contribución anual que se haya determinado en relación con las contribuciones financieras anuales totales de los afiliados, sin que dicha contribución individual repercuta en estas últimas; la Junta de Afiliados determinará el importe de esta contribución;
 - c) contribuir a los cometidos y las actividades del AnaEE-ERIC establecidos en el artículo 3;
 - d) celebrar un acuerdo de observador con el AnaEE-ERIC para establecer las condiciones que regirán el cumplimiento de sus obligaciones y el ejercicio de sus derechos.

Artículo 17

Contribuciones

1. Los afiliados y los observadores deberán aportar las contribuciones anuales que se establecen en el anexo III.
2. Las contribuciones anuales de los afiliados y observadores podrán aportarse en efectivo o parcialmente en especie. Los principios en materia de contribuciones, que figuran en el anexo III, se definirán con mayor precisión en el reglamento interno.

CAPÍTULO 4

GOBERNANZA

Artículo 18

Junta de Afiliados

1. La Junta de Afiliados será el órgano de gobierno de rango más elevado y de última instancia del AnaEE-ERIC, con plenos poderes de decisión y responsable de la dirección y la supervisión del AnaEE-ERIC. Estará integrada por los representantes debidamente designados de los afiliados y observadores del AnaEE-ERIC. Los afiliados y observadores estarán representados por dos personas como máximo, una con conocimientos científicos y otra con conocimientos administrativos. Se considerará que un afiliado u observador está representado si al menos uno de sus representantes está presente en la reunión.
2. Cada afiliado dispondrá de un voto.
3. La Junta de Afiliados elegirá, entre las delegaciones de afiliados, un presidente y un vicepresidente. El mandato del presidente y del vicepresidente será de tres años, renovable una sola vez como norma general. El presidente no tendrá derecho de voto. El vicepresidente intervendrá cuando el presidente no pueda ejercer sus funciones. Los detalles relativos a la elección y la celebración de las reuniones se establecen en el reglamento interno aprobado por la Junta de Afiliados.
4. El presidente convocará la Junta de Afiliados con una antelación mínima de ocho semanas, y el orden del día, en particular los documentos de la reunión, se distribuirá al menos dos semanas antes de la reunión. La invitación y la difusión del orden del día suelen realizarse por medios electrónicos. Se establecen más detalles al respecto en el reglamento interno aprobado por la Junta de Afiliados.
5. La Junta de Afiliados se reunirá con regularidad y por lo menos una vez al año. El quórum necesario en las reuniones será, como mínimo, de dos tercios de los afiliados o sus representantes debidamente designados. Podrán celebrarse reuniones a distancia, en particular videoconferencias y por cualquier otro medio electrónico acordado, si bien las decisiones y conclusiones que allí se adopten deberán confirmarse mediante un procedimiento escrito. Se convocará una reunión extraordinaria de la Junta de Afiliados si así lo solicita al menos un tercio de los afiliados.
6. Por lo general, el director general del AnaEE-ERIC asistirá a las reuniones de la Junta de Afiliados.
7. La Junta de Afiliados podrá invitar a expertos a participar en sus reuniones con carácter consultivo. Si se trata información confidencial en presencia de personas externas, dichas personas deberán firmar previamente una declaración de confidencialidad.

8. La Junta de Afiliados decidirá sobre cualquier cuestión que resulte necesaria para cumplir los objetivos del AnaEE-ERIC y que no sean de competencia exclusiva de otro órgano de gobierno u otro organismo.

9. Salvo que se indique expresamente lo contrario, todas las decisiones de la Junta de Afiliados se aprobarán por mayoría simple de los votos emitidos.

10. Las siguientes decisiones se aprobarán por una mayoría cualificada de dos tercios de los votos emitidos:

- a) el nombramiento o la destitución del director general;
- b) la elección del presidente y del vicepresidente de conformidad con el artículo 18, apartado 3, de los presentes estatutos;
- c) la aprobación del reglamento interno de los presentes estatutos;
- d) la aprobación del reglamento interno de los órganos del AnaEE-ERIC;
- e) la aprobación de las normas de contratación pública del AnaEE-ERIC;
- f) la aprobación del programa de trabajo científico anual;
- g) la aprobación de las cuentas anuales;
- h) las modificaciones del presupuesto anual durante el ejercicio financiero correspondiente que tengan por efecto reducir o incrementar el presupuesto en menos del 4 % (cuatro por ciento);
- i) las resoluciones relacionadas con el nivel adecuado de ingresos, en particular la constitución de reservas;
- j) las decisiones relacionadas con los principios de la política en materia de datos y los principios de la política de acceso;
- k) las decisiones relacionadas con cuestiones de propiedad intelectual;
- l) la composición del Consejo de Administración;
- m) la adhesión de nuevos afiliados y el cese de la condición de afiliado;
- n) la adhesión de nuevos observadores y el cese de la condición de observador;
- o) la liquidación del AnaEE-ERIC.

11. Las siguientes decisiones se adoptarán por una mayoría cualificada de dos tercios de los votos emitidos, a condición de que las contribuciones de los afiliados que emitieron dichos votos representen al menos tres cuartas partes del total de las contribuciones al presupuesto del AnaEE-ERIC o de que todos menos uno de los afiliados presentes o representados y con derecho de voto emitan votos afirmativos:

- a) la aprobación de las normas financieras del AnaEE-ERIC;
- b) la aprobación del plan financiero quinquenal;
- c) la aprobación del presupuesto anual presentado por el director general;
- d) las modificaciones del presupuesto anual durante el ejercicio financiero correspondiente que tengan por efecto reducir o incrementar el presupuesto en más del 4 % (cuatro por ciento);
- e) las propuestas de modificación de los estatutos del AnaEE-ERIC y la correspondiente notificación a la Comisión Europea para su aprobación o rechazo, de conformidad con los artículos 9 y 11 del Reglamento (CE) n.º 723/2009.

12. Las abstenciones no se contabilizarán como voto a favor o en contra de la resolución en cuestión.

Artículo 19

Director general

1. El director general será el máximo responsable ejecutivo y el representante legal del AnaEE-ERIC.
2. El director general será designado por la Junta de Afiliados tras una convocatoria internacional. Los términos y las condiciones del nombramiento se detallarán en el reglamento interno.

3. El director general tendrá las siguientes responsabilidades:
 - a) representar legalmente al AnaEE-ERIC, en particular celebrar contratos y tramitar otros procedimientos judiciales y administrativos, según proceda, de conformidad con las decisiones de la Junta de Afiliados;
 - b) desarrollar la estrategia del AnaEE-ERIC y presentar propuestas a la Junta de Afiliados, a partir de las aportaciones derivadas de la interacción directa con los afiliados, el Consejo de Administración, los consejos consultivos, los nodos nacionales y los centros de servicios del AnaEE-ERIC;
 - c) asumir la dirección, la administración y la gestión ordinarias del AnaEE-ERIC, en particular aplicar las decisiones adoptadas por la Junta de Afiliados, coordinar los proyectos y las iniciativas en curso, nombrar a todos los empleados del AnaEE-ERIC y dirigir la secretaría;
 - d) presidir el Consejo de Administración y delegar acciones para garantizar la aplicación de las decisiones del AnaEE-ERIC en todos los centros de servicios o nodos nacionales;
 - e) velar por que el Consejo de Administración y los nodos nacionales funcionen con arreglo al mandato específico establecido en el reglamento interno y en el presente documento;
 - f) organizar las reuniones de la Junta de Afiliados, en particular proponer puntos en el orden del día de las reuniones y elaborar y presentar el informe anual de actividades a la Junta de Afiliados para su aprobación, según lo dispuesto en el artículo 28;
 - g) organizar las reuniones de los comités consultivos del AnaEE-ERIC para la evaluación del programa científico y de la política ética con arreglo a los artículos 24 y 25;
 - h) evaluar y entrevistar a las entidades que deseen ser afiliados u observadores del AnaEE-ERIC a fin de proponer su admisión;
4. En un plazo de seis meses tras el cierre del ejercicio, el director general presentará a la Junta de Afiliados un estado contable del ejercicio anterior, auditado de conformidad con el artículo 32. Los detalles de dicho estado figuran en el reglamento interno.
5. Como se detalla en el reglamento interno, a más tardar a finales de noviembre, el director general presentará a la Junta de Afiliados lo siguiente:
 - a) un informe sobre el trabajo realizado durante el ejercicio, acompañado de un estado financiero;
 - b) un proyecto de programa de trabajo para el año siguiente;
 - c) el proyecto de presupuesto para el siguiente ejercicio financiero.
6. El director general podrá crear en cualquier momento grupos de trabajo para apoyar las actividades del AnaEE-ERIC de conformidad con el reglamento interno.

Artículo 20

Oficina Central

1. La Oficina Central prestará los siguientes servicios de apoyo:
 - a) asistencia al director general para la ejecución del programa de trabajo del AnaEE-ERIC;
 - b) un punto central para la comunicación con las partes interesadas y la interacción con los nodos nacionales;
 - c) la coordinación de las actividades de los centros, en particular las actividades conjuntas de desarrollo y los intercambios de personal;
 - d) la organización de programas de formación para el personal de las plataformas del AnaEE-ERIC;
 - e) la organización de todas las reuniones de los órganos de gobierno y de administración;
 - f) la administración y la gestión del portal web;
 - g) la gestión de las actividades del AnaEE-ERIC;
 - h) la promoción, la comunicación y la comercialización del AnaEE-ERIC.

2. Los empleados de la Oficina Central asistirán al director general en todos los asuntos pertinentes y lo mantendrán informado.
3. La composición de la plantilla de la Oficina Central y su *modus operandi* se detallan en el reglamento interno.

Artículo 21

Centros de servicios del AnaEE-ERIC

1. Los centros de servicios del AnaEE-ERIC proporcionarán conocimientos especializados, servicios y herramientas pertinentes para la ejecución de los cometidos y las actividades del AnaEE-ERIC, según lo establecido en los programas de trabajo del Consorcio.
2. Se crearán tres centros de servicios en el marco del AnaEE-ERIC, bajo la responsabilidad del director general: el Centro de Tecnología, el Centro de Modelización de Datos y el Centro de Interfaces y Síntesis.
3. Los centros de servicios estarán alojados en países que sean afiliados del AnaEE-ERIC.
4. Los centros de servicios serán administrados por un jefe del centro de servicios, que estará bajo la autoridad del director general y será contratado con arreglo a la política de empleo.

Artículo 22

Nodos nacionales y plataformas nacionales

1. Los nodos nacionales tendrán una entidad jurídica u ordenarán a una entidad jurídica que los represente y firme el acuerdo de nivel de servicio en su nombre.
2. Todos los nodos nacionales estarán representados por un punto de contacto del nodo. Los afiliados del AnaEE-ERIC comunicarán al director general el nombre de su punto de contacto. Los puntos de contacto de los nodos se reunirán cuando sea necesario y, como mínimo, dos veces al año con el director general y una vez al año con el Consejo de Administración.
3. Los nodos nacionales quedarán vinculados por un acuerdo de nivel de servicio con el AnaEE-ERIC para prestar los servicios mínimos necesarios a efectos de organizar y coordinar los servicios de las plataformas nacionales de los afiliados y de organizar las comunicaciones entre el AnaEE-ERIC y dichas plataformas.
4. Las plataformas nacionales de los afiliados quedarán vinculadas por un acuerdo de nivel de servicio con el AnaEE-ERIC para prestar los servicios necesarios a efectos del funcionamiento de la infraestructura de investigación. En dicho acuerdo de nivel de servicio, se recogerán los criterios para que las plataformas nacionales sean consideradas plataformas del AnaEE-ERIC.
5. No obstante lo dispuesto en el artículo 22, apartado 4, los afiliados también podrán comprometer jurídicamente a sus plataformas nacionales a través de los nodos nacionales. Si no se celebra un acuerdo de nivel de servicio separado con las plataformas nacionales, de conformidad con el artículo 22, apartado 4, los nodos nacionales celebrarán acuerdos jurídicamente vinculantes con las plataformas nacionales para garantizar la prestación de los servicios al AnaEE-ERIC. En ese caso, el acuerdo de nivel de servicio celebrado con los nodos nacionales recogerá, además del requisito establecido en el artículo 22, apartado 3, los criterios para que las plataformas nacionales sean consideradas plataformas del AnaEE-ERIC.
6. Los puntos de contacto de los nodos presentarán un informe periódico al director general del AnaEE-ERIC sobre las actividades de los nodos, según se dispone en el reglamento interno y en el acuerdo de nivel de servicio.

Artículo 23

Consejo de Administración

1. El Consejo de Administración estará compuesto por el director general y los directores de los centros de servicios del AnaEE-ERIC. El director general podrá invitar a expertos y a representantes de los nodos nacionales y de los distintos tipos de plataformas nacionales a las reuniones del Consejo de Administración. El Consejo de Administración se reunirá al menos una vez al año con los representantes de los nodos nacionales y de los distintos tipos de plataformas nacionales.
2. El Consejo de Administración estará presidido por el director general.

3. El Consejo de Administración tendrá las siguientes responsabilidades:
 - a) apoyar y asistir al director general en la elaboración de un proyecto de programa de trabajo anual y de un proyecto de presupuesto (ejercicio N), así como de un anteproyecto de programa de trabajo y de un proyecto de presupuesto para los dos ejercicios siguientes (ejercicio N+1 y ejercicio N+2);
 - b) respaldar al director general en la ejecución del programa de trabajo y en sus esfuerzos por propiciar una interacción eficiente entre el AnaEE-ERIC y sus afiliados, observadores, usuarios y partes interesadas.

Artículo 24

Comité Consultivo Científico Independiente

1. La función del Comité Consultivo Científico Independiente es asesorar a la Junta de Afiliados sobre las siguientes cuestiones:
 - a) la revisión de los criterios de aceptación de una plataforma en el AnaEE-ERIC;
 - b) el asesoramiento sobre la estrategia del AnaEE-ERIC en relación con su capacidad experimental y los servicios de sus plataformas;
 - c) la colaboración con otras infraestructuras europeas o internacionales;
 - d) el análisis de los informes de actividad de la Oficina Central y de los centros de servicios y las recomendaciones relacionadas con sus programas de trabajo y su estrategia a largo plazo;
 - e) la evaluación esporádica de los proyectos de investigación, si así lo solicita el director general y, en su caso, con la participación de expertos externos;
 - f) la prospectiva sobre la ciencia de los ecosistemas y su relación con la sostenibilidad del sistema alimentario, la bioeconomía sostenible y la biodiversidad.
2. Los miembros del Comité Consultivo Científico Independiente serán nombrados por la Junta de Afiliados. El Comité Consultivo Científico estará compuesto por expertos independientes del sector público o privado con un alto grado de especialización en el ámbito de la agronomía, la fitosanidad, la ecología, la biodiversidad, la ciencia ambiental, los cambios mundiales, el tratamiento de datos y la modelización, y con experiencia en la gestión de infraestructuras o programas de investigación a gran escala, así como por otras personas independientes. Estará integrado por un mínimo de cinco y un máximo de diez miembros.
3. Los miembros del Comité Consultivo Científico Independiente serán nombrados por la Junta de Afiliados por un período de cinco años, renovable una vez. Elegirán a un presidente y se reunirán al menos una vez al año. El director general podrá consultar al presidente en cualquier momento.
4. La Junta de Afiliados aprobará el reglamento interno detallado del Comité Consultivo Científico Independiente.

Artículo 25

Comité Consultivo de Ética Independiente

1. La función del Comité Consultivo de Ética Independiente es asesorar a la Junta de Afiliados sobre cuestiones éticas que deben tener en cuenta los centros de servicios y las plataformas nacionales en sus actividades.
2. Los miembros de dicho Comité serán nombrados por la Junta de Afiliados. El Comité Consultivo de Ética Independiente estará compuesto por expertos independientes del sector público o privado con un alto grado de especialización en el ámbito de la ética de la ciencia ambiental y de la vida. Estará integrado por un mínimo de tres y un máximo de diez miembros.
3. Los miembros del Comité Consultivo de Ética Independiente serán nombrados por la Junta de Afiliados por un período de cinco años, renovable una vez. Elegirán a un presidente y se reunirán al menos una vez al año. El director general podrá consultar al presidente en cualquier momento.
4. La Junta de Afiliados aprobará el reglamento interno detallado del Comité Consultivo de Ética Independiente.

*Artículo 26***Comité de Partes Interesadas**

1. El Comité de Partes Interesadas estará compuesto por representantes de los organismos y las instituciones que tengan intereses en los servicios y los resultados del AnaEE-ERIC, como los usuarios de las instalaciones o los datos del AnaEE-ERIC, los responsables políticos, las industrias, las organizaciones no gubernamentales y los medios de comunicación. Estará integrado por un mínimo de diez y un máximo de veinte miembros.
2. La función del Comité de Partes Interesadas es asesorar a la Junta de Afiliados sobre las siguientes cuestiones:
 - a) el análisis de los informes de actividad de los centros de servicios y las recomendaciones relacionadas con sus programas de trabajo y su estrategia a largo plazo;
 - b) el plan de comunicación;
 - c) la elaboración de herramientas de apoyo a la toma de decisiones para la gestión de los ecosistemas;
 - d) la colaboración con otras infraestructuras europeas o internacionales.
3. Los miembros del Comité de Partes Interesadas serán nombrados por la Junta de Afiliados por un período de cinco años, renovable una vez. Elegirán a un presidente y se reunirán al menos una vez al año. El director general podrá consultar al presidente en cualquier momento.
4. La Junta de Afiliados aprobará el reglamento interno detallado del Comité de Partes Interesadas.

*Artículo 27***Órganos subsidiarios**

1. La Junta de Afiliados podrá crear cualquier órgano subsidiario, según lo exijan las circunstancias, por ejemplo, para formular recomendaciones sobre temas específicos.
2. La composición y el reglamento interno de los órganos subsidiarios serán aprobados por la Junta de Afiliados, de conformidad con el artículo 18, apartado 10.
3. Todos los órganos subsidiarios deberán reunirse al menos una vez al año. La Junta de Afiliados podrá pedir a los presidentes de los órganos subsidiarios que convoquen reuniones para analizar temas específicos y formular recomendaciones al respecto.

CAPÍTULO 5

PRESENTACIÓN DE INFORMES A LA COMISIÓN EUROPEA*Artículo 28***Presentación de informes a la Comisión Europea**

1. El AnaEE-ERIC elaborará un informe anual de actividades en el que expondrá, en particular, los aspectos científicos, operativos y financieros de sus actividades. El informe se enviará a la Junta de Afiliados para su aprobación en un plazo de cuatro meses tras el cierre del ejercicio financiero correspondiente y, a continuación, se transmitirá a la Comisión y a las autoridades públicas pertinentes en los seis meses siguientes al final del ejercicio financiero correspondiente. El informe será de conocimiento público.
2. El director general del AnaEE-ERIC informará a la Comisión de toda circunstancia que pueda perjudicar gravemente la realización de los cometidos del Consorcio u obstaculizar su capacidad de cumplimiento de las condiciones fijadas en el marco del Reglamento (CE) n.º 723/2009.

CAPÍTULO 6

FINANZAS

*Artículo 29***Ejercicio financiero**

El ejercicio financiero del AnaEE-ERIC comenzará el 1 de enero y finalizará el 31 de diciembre de cada año. El primer año será un ejercicio corto que comenzará en la fecha en que surta efecto la decisión de la Comisión por la que se crea el AnaEE-ERIC.

*Artículo 30***Recursos**

Los recursos del AnaEE-ERIC estarán compuestos por:

1. las contribuciones de los afiliados y los observadores según lo establecido en los artículos 17 y 31;
2. la contribución especial del Estado anfitrión que proporcionen los afiliados que alberguen un centro de servicios o la Oficina Central, según lo establecido en el anexo III;
3. cualquier otra contribución, como las subvenciones o los ingresos generados por los servicios o los derechos de propiedad intelectual del AnaEE-ERIC, dentro de los límites y en los términos aprobados por la Junta de Afiliados.

*Artículo 31***Principios aplicables a las contribuciones de los afiliados y los observadores**

1. Los afiliados y los observadores aportarán contribuciones anuales al AnaEE-ERIC.
2. El nivel de contribución de los afiliados será establecido por el ciclo presupuestario y aprobado por la Junta de Afiliados, de conformidad con los procedimientos previstos en el artículo 18 y en el anexo III.
3. Las contribuciones en especie solo se tendrán en cuenta cuando constituyan contribuciones al AnaEE-ERIC efectivas y cuantificables, como el personal en comisión de servicio en el AnaEE-ERIC, que hayan sido acordadas por la Junta de Afiliados. La Junta de Afiliados acordará un sistema contable, además de normas para la aceptación de contribuciones en especie y para la estimación de su valor.
4. Todas las contribuciones financieras se aportarán en euros.
5. El valor de las contribuciones en especie se tendrá en cuenta al calcular las contribuciones financieras aportadas durante el mismo período de tiempo a fin de calcular i) el importe total de las contribuciones aportadas durante el año en cuestión y ii) la proporción específica aportada por cada afiliado al importe total de las contribuciones.

*Artículo 32***Presupuesto, principios presupuestarios, cuentas y auditoría**

1. Todas las partidas de ingresos y gastos del AnaEE-ERIC se incluirán en las estimaciones que deberán establecerse para cada ejercicio financiero y se consignarán en el presupuesto.
2. El presupuesto del AnaEE-ERIC estará equilibrado en cuanto a ingresos y gastos.
3. La Junta de Afiliados se asegurará de que los recursos del AnaEE-ERIC se utilicen con arreglo al principio de buena gestión financiera.
4. El presupuesto deberá elaborarse, ejecutarse y ser objeto de una rendición de cuentas con arreglo al principio de transparencia.

5. Las cuentas del AnaEE-ERIC serán revisadas anualmente por un auditor e irán acompañadas de un informe sobre la gestión presupuestaria y financiera del ejercicio financiero anterior. La Junta de Afiliados aprobará el nombramiento y la duración del mandato del auditor externo, así como las cuentas auditadas y el informe sobre la gestión presupuestaria y financiera del ejercicio financiero anterior en un plazo de seis meses tras el cierre del ejercicio financiero.
6. El AnaEE-ERIC estará sujeto a los requisitos impuestos por la legislación nacional aplicable en materia de formulación, depósito, auditoría y publicación de cuentas.

Artículo 33

Impuestos

1. Las exenciones del IVA basadas en el artículo 143, apartado 1, letra g), y el artículo 151, apartado 1, letra b), de la Directiva 2006/112/CE del Consejo y de conformidad con los artículos 50 y 51 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 282/2011 del Consejo se limitarán a las adquisiciones de bienes y servicios realizadas por el AnaEE-ERIC y sus afiliados para uso oficial y exclusivo del AnaEE-ERIC, a efectos de los capítulos 2 y 3 de los estatutos, siempre que dichas adquisiciones se destinen únicamente a las actividades no lucrativas del Consorcio y estén en consonancia con sus actividades en general.
2. Las exenciones de impuestos especiales basadas en el artículo 12 de la Directiva (UE) 2020/262 del Consejo se limitarán a las adquisiciones realizadas por el AnaEE-ERIC para su uso oficial y exclusivo, siempre que dichas adquisiciones se efectúen únicamente para las actividades no lucrativas del Consorcio, que estén en consonancia con sus actividades en general y que su importe sea superior a 300 EUR.
3. Las exenciones no serán aplicables a las adquisiciones realizadas por miembros del personal.

CAPÍTULO 7

VARIOS

Artículo 34

Derecho aplicable

El funcionamiento interno del AnaEE-ERIC se regirá por las siguientes normas:

1. el Derecho de la Unión, en particular el Reglamento (CE) n.º 723/2009 modificado por el Reglamento (UE) n.º 1261/2013;
2. el Derecho del Estado en que tenga su sede estatutaria el AnaEE-ERIC, en el caso de las cuestiones no reguladas, o parcialmente reguladas, por el Derecho de la Unión;
3. los presentes estatutos y su reglamento interno.

Artículo 35

Lengua de trabajo

La lengua de trabajo del AnaEE-ERIC será el inglés.

Artículo 36

Conflictos

1. En caso de conflicto o diferencia entre los afiliados en relación con los estatutos, la Junta de Afiliados se reunirá lo antes posible para realizar consultas de buena fe e intentar resolver el conflicto de forma amistosa.
2. El Tribunal de Justicia de la Unión Europea será competente para resolver los conflictos entre los afiliados en relación con el AnaEE-ERIC y entre los afiliados y el AnaEE-ERIC, así como los conflictos en los que sea parte la Unión Europea.

3. A los conflictos entre el AnaEE-ERIC y terceros se les aplicará el Derecho de la Unión en materia de competencia jurisdiccional. En el caso de las cuestiones no reguladas por el Derecho de la Unión, el Derecho del Estado en que tenga su sede estatutaria el AnaEE-ERIC determinará la jurisdicción competente para resolver tales conflictos.

Artículo 37

Modificación, actualización y disponibilidad de los estatutos

1. Las modificaciones de los estatutos estarán sujetas a lo dispuesto en el artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 723/2009 modificado por el Reglamento (UE) n.º 1261/2013.
2. Los estatutos deberán mantenerse actualizados y a disposición del público en el sitio web del AnaEE-ERIC y en su sede estatutaria.

Artículo 38

Disposiciones de creación

1. El Estado en el que tenga su sede estatutaria el AnaEE-ERIC convocará la primera reunión de la Junta de Afiliados tan pronto como sea posible a partir de la fecha en la que surta efecto la decisión de la Comisión por la que se crea el AnaEE-ERIC.
 2. Antes de que se celebre la primera reunión y en un plazo máximo de cuarenta y cinco días naturales a partir de la fecha en la que surta efecto la decisión de la Comisión por la que se crea el AnaEE-ERIC, el Estado correspondiente notificará a los afiliados fundadores y los observadores cualquier acción legal urgente específica que deba realizarse en nombre del Consorcio. Salvo en el caso de que un afiliado fundador formule objeciones en el plazo de los cinco días hábiles siguientes a la fecha de recepción de la notificación, una persona debidamente autorizada por el Estado correspondiente realizará la acción legal.
-

ANEXO I

DEFINICIONES

A los efectos de los presentes estatutos, se aplicarán las siguientes definiciones:

1. «**AnaEE**»: la infraestructura paneuropea de investigación sobre ecosistemas terrestres y acuáticos, ya sean o no objeto de ordenación, que proporcionará acceso a un amplio abanico de plataformas experimentales distribuidas y coordinadas que abarcan la amplia variedad de ecosistemas y zonas climáticas de Europa, así como a las plataformas de análisis y modelización de vanguardia que las respaldan. Mediante la simulación experimental de escenarios futuros, la AnaEE medirá y predecirá la respuesta de los ecosistemas a los cambios ambientales y de uso de la tierra y pondrá a prueba alternativas de ingeniería de mitigación y adaptación para el mantenimiento de los servicios ecosistémicos.
 2. «**AnaEE-ERIC**»: la entidad jurídica constituida por la Oficina Central y tres centros de servicios: el Centro de Interfaces y Síntesis (CIS), el Centro de Tecnología (CT) y el Centro de Modelización de Datos (CMD).
 3. «**Nodo nacional**»: una entidad operativa que organiza la contribución de las plataformas experimentales, analíticas y de modelización de un país determinado a la AnaEE.
 4. «**Punto de contacto del nodo**»: la persona designada por un nodo nacional para interactuar directamente con el director general sobre cualquier pregunta que formule el nodo nacional o se le formule a este.
 5. «**Plataforma nacional**»: una instalación experimental que reúne los criterios previstos por la AnaEE y cuenta con el apoyo de una institución de un país afiliado al AnaEE-ERIC.
 6. «**Tipo de plataforma**»: el enfoque principal propuesto por una plataforma nacional. Existen cuatro enfoques posibles: la experimentación en ecosistemas abiertos, la experimentación en ecosistemas cerrados, las medidas analíticas y la modelización.
 7. «**Datos de la AnaEE**»:
 - a. los datos, programas informáticos, documentos y protocolos elaborados por el AnaEE-ERIC;
 - b. los datos básicos de las plataformas: los parámetros ambientales que las plataformas miden regularmente y a largo plazo, algunos de los cuales pueden entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento INSPIRE (Infraestructura de Información Espacial en Europa);
 - c. los datos de los proyectos alojados en las plataformas de la AnaEE.
-

ANEXO II

LISTA DE AFILIADOS, OBSERVADORES Y SUS ENTIDADES REPRESENTANTES

Afiliado	Entidad representante
República Francesa	Centre National de la Recherche Scientifique (C.N.R.S)
Reino de Dinamarca	Universidad de Copenhague
República Checa	Ministerio de Educación, Juventud y Deportes
República Italiana	Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA)
República de Finlandia	Instituto de Recursos Naturales de Finlandia (LUKE)
República de Bulgaria	Ministerio de Educación y Ciencias
CIHEAM	No aplicable

Observador	Entidad representante
Reino de Bélgica	Oficina de la Policía Científica belga (BELSPO)

ANEXO III

PRESUPUESTO Y CONTRIBUCIONES

MODELO DE FINANCIACIÓN DEL ANAEE-ERIC

Los presupuestos de los servicios centrales forman parte del presupuesto del ERIC y están sujetos al poder de decisión de la Junta de Afiliados. Los gastos de funcionamiento del AnaEE-ERIC están cubiertos en gran medida por la financiación pública de sus afiliados.

Cuando se apruebe la creación del AnaEE-ERIC, se prevé una contribución especial del Estado anfitrión, durante la fase operativa, que cubra un mínimo del 50 % de los gastos. Los demás gastos de los servicios centrales se cubrirán con las contribuciones anuales (en lo sucesivo denominadas «cuotas de afiliación») de los afiliados del AnaEE-ERIC, que es la entidad jurídica prevista. Las contribuciones especiales del Estado anfitrión pueden aportarse en efectivo o parcialmente en especie, mientras que las cuotas de afiliación deberán abonarse en efectivo para cubrir los gastos de los servicios centrales, por ejemplo, los bienes fungibles, los viajes del personal, las reuniones, las actividades de divulgación, los servicios (jurídicos, contables, de auditoría, de comercialización, de contratación y subcontratación, etc.), los equipos (los programas informáticos, las licencias, etc.) y el sueldo del director general. Las contribuciones en especie para los recursos humanos de países no anfitriones se examinarán y decidirán caso por caso en la Junta de Afiliados del AnaEE-ERIC. La cuota de afiliación del AnaEE-ERIC se asignará a todos los centros de servicios por decisión de la Junta de Afiliados.

El modelo propuesto de repartición de los costes de la Oficina Central y de los centros de servicios cubiertos por la cuota de afiliación es el siguiente: 50 % *participación equitativa* + 25 % PIB + 25 % *número de plataformas* (véase a continuación).

Las contribuciones especiales del Estado anfitrión y las cuotas de afiliación permanecerán invariables durante el primer período de cinco años (que incluye el primer año, aunque sea un ejercicio corto). Transcurrido este período, la Junta de Afiliados revisará la cuota de afiliación. La contribución de los nuevos afiliados se calculará con arreglo a la norma propuesta en el presente anexo, pero no afectará a la contribución de los demás afiliados hasta que termine el primer ciclo quinquenal. Al final del ciclo quinquenal, la contribución de los afiliados (es decir, la de aquellos que se afiliaron al ERIC después de su creación) se revisará con arreglo a las normas definidas por la Junta de Afiliados.

Se acogen favorablemente las contribuciones excepcionales de los afiliados y observadores para actividades específicas del AnaEE-ERIC.

El modelo para el cálculo de la cuota de afiliación consta de los siguientes componentes:

1. **Participación equitativa** = la división equitativa entre los afiliados del 50 % de los costes de los servicios centrales que no estén cubiertos por la contribución especial del Estado anfitrión;
2. **Producto interior bruto (PIB)** = la división entre los afiliados del 25 % de los costes que no estén cubiertos por la contribución especial del Estado anfitrión entre los afiliados a los que se aplica un porcentaje específico del PIB total de todos los afiliados. La referencia será el PIB medio del último período conocido de cinco años anterior a la creación del ERIC (2014-2018 en enero de 2020). Los datos empleados para realizar las estimaciones del PIB procederán de Eurostat y, en el caso de los terceros países, del Banco Mundial.
3. **Contribución basada en el número de plataformas:** = la división del 25 % de los costes que no estén cubiertos por la contribución especial del Estado anfitrión entre los afiliados a los que se aplican contribuciones a plataformas específicas. Los cargos correspondientes a los distintos tipos de plataformas serán los siguientes:
 - a las plataformas de ecosistemas abiertos sin manipulaciones del cambio climático y a todas las plataformas de ecosistemas cerrados se les cobrará el **precio total**;
 - a las plataformas de ecosistemas abiertos con manipulaciones del cambio climático se les cobrará el **20 %**, a las plataformas analíticas, el **25 %** y a las plataformas de modelización, el **50 % del precio total**.

A continuación, se indica la fórmula matemática utilizada para calcular el precio total de las plataformas y la cuota de afiliación de los afiliados del AnaEE-ERIC (representados por «i»).

$$\text{Platform Price}_{\text{full}} = \frac{0,25 \left(1 - \frac{HC}{100\%}\right) \text{budget}}{N_{\text{Openair},0} + N_{\text{Enclosed}} + 0,8 N_{\text{Openair},1} + 0,75 N_{\text{Analytical}} + 0,5 N_{\text{Modelling}}}, \text{ (Ecuación 1)}$$

donde *HC* es la contribución especial del Estado anfitrión (%), *budget* es el presupuesto total de los servicios centrales, *N* es el número de plataformas nacionales distribuidas de la infraestructura del AnaEE-ERIC y los subíndices son los tipos de plataforma; *Openair,0* (plataforma de ecosistema abierto sin manipulaciones del cambio climático), *Openair,1* (plataforma de ecosistema abierto con manipulaciones del cambio climático), *Enclosed* (plataforma de ecosistema cerrado), *Analytical* y *Modelling*.

Por consiguiente, la cuota de afiliación total por afiliado i es la siguiente:

$$\text{Membership Fee} = 0,50 \frac{\left(1 - \frac{HC}{100\%}\right)}{N_{\text{Members}}} \text{budget} + 0,25 \frac{GDP_i}{100\%} \left(1 - \frac{HC}{100\%}\right) \text{budget} + (N_{i,\text{Openair},0} + N_{i,\text{Enclosed}} + 0,8 N_{i,\text{Openair},1} + 0,75 N_{i,\text{Analytical}} + 0,5 N_{i,\text{Modelling}}) \text{PlatformPrice}_{\text{full}}$$

(Ecuación 2)

donde N_{Members} es la cantidad total de afiliados del AnaEE-ERIC, GDP_i es la participación de cada afiliado en el PIB de todos los afiliados y N_i es el número de un determinado tipo de plataformas específico del afiliado (similar al anterior).

La cuota de afiliación de las organizaciones intergubernamentales se calculará como una cantidad fija que debe acordarse sobre la base de la norma relativa al ciclo quinquenal (con una revisión posible al finalizar dicho ciclo), más una cuota basada en el número y el tipo de las plataformas que albergan, derivada de la ecuación 2.

$$\text{Cuota de afiliación de las organizaciones intergubernamentales} = L + (N_{i,\text{Openair},0} + N_{i,\text{Enclosed}} + 0,8 N_{i,\text{Openair},1} + 0,75 N_{i,\text{Analytical}} + 0,5 N_{i,\text{Modelling}}) \text{PlatformPrice}_{\text{full}}$$

(Ecuación 3)

donde L es la cantidad fija acordada.

La cuota de los observadores será una cuota fija equivalente a la mitad de la mediana de la cuota de afiliación (de los países exclusivamente). Esta cuota se añadirá al final del cálculo del presupuesto.

Para un presupuesto total previsto de 900 000 EUR y la cantidad actual de afiliados en la fase de ejecución (seis países afiliados, una organización intergubernamental y un observador), a continuación, se detalla el presupuesto previsto teniendo en cuenta una cuota media de 60 000 EUR.

En los cuadros que figuran a continuación se resume el presupuesto del AnaEE-ERIC según la hipótesis de un importe total en concepto de cuotas de afiliación de 400 000 EUR, un importe total en concepto de cuotas fijas de las organizaciones intergubernamentales de 30 000 EUR, un observador y las plataformas conocidas.

Cuadro 1

Cuotas anuales de afiliación

Afiliados	Cuota (miles EUR)
Bulgaria	39
República Checa	47
Dinamarca	58
Finlandia	61
Francia	103
Italia	92
Cuota por país/año	400
Org. inter. [CIHEAM]	35
Total de cuotas de afiliación	435
Observador belga	30
Total de cuotas/año (afiliados + observador)	465

Cuadro 2

Presupuesto anual de los centros de servicios y contribución especial del estado anfitrión.

Presupuesto de los centros de servicios (miles EUR)			Contribución especial del Estado anfitrión (miles EUR)
Oficina Central	360	40 %	174
CT	207	23 %	100
CIS	117	13 %	57
CMD	216	24 %	104
Total	900		435

Cuadro 3

Presupuesto DEL AnaEE-ERIC

Afiliado	Cuota de afiliación (miles EUR)	Contribución especial del Estado anfitrión (miles EUR)	Contribución total (miles EUR)
Bulgaria	39	0	39
República Checa	47	57	104
Dinamarca	58	100	158
Finlandia	61	0	61
Francia	103	174	277
Italia	92	104	196
CIHEAM	35	0	35
Bélgica	30	0	30
TOTAL			900

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

23 de febrero de 2022

(2022/C 88/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1344	CAD	dólar canadiense	1,4394
JPY	yen japonés	130,58	HKD	dólar de Hong Kong	8,8529
DKK	corona danesa	7,4388	NZD	dólar neozelandés	1,6679
GBP	libra esterlina	0,83463	SGD	dólar de Singapur	1,5253
SEK	corona sueca	10,5658	KRW	won de Corea del Sur	1 350,23
CHF	franco suizo	1,0431	ZAR	rand sudafricano	17,0508
ISK	corona islandesa	141,20	CNY	yuan renminbi	7,1669
NOK	corona noruega	10,0335	HRK	kuna croata	7,5362
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 270,12
CZK	corona checa	24,473	MYR	ringit malayo	4,7480
HUF	forinto húngaro	357,25	PHP	peso filipino	57,980
PLN	esloti polaco	4,5481	RUB	rublo ruso	90,8791
RON	leu rumano	4,9468	THB	bat tailandés	36,601
TRY	lira turca	15,6871	BRL	real brasileño	5,6808
AUD	dólar australiano	1,5592	MXN	peso mexicano	22,9079
			INR	rupia india	84,6135

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

**(Asunto M.10606 — MUBADALA / NATIONALE-NEDERLANDEN / HEALTHCARE ACTIVOS
MANAGEMENT / HEALTHCARE ACTIVOS YIELD SOCIMI / HEALTHCARE ACTIVOS
INVESTMENT / SEQUÊNCIALTERNATIVA)**

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 88/03)

1. El 16 de febrero de 2022, 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 ⁽¹⁾.

La notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Mubadala Investment Company («MIC», Emiratos Árabes Unidos)
- Nationale-Nederlanden («NN», Países Bajos)
- Healthcare Activos Management S.L. («HAM», España)
- HEALTHCARE ACTIVOS YIELD SOCIMI S.A., («HAY», Spain)
- Varias inmobiliarias propiedad de HEALTHCARE ACTIVOS INVESTMENT, S.A. («HAISA Entities», España),
- Sequêncialternativa S.A. («SQA», Portugal).

MIC, NN y HAM adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y en el artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de HAY, HAISA Entities y SQA (conjuntamente, el «objetivo»).

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- MIC: inversión en una amplia gama de sectores estratégicos, entre ellos energía, servicios públicos, propiedades inmobiliarias, industrias y servicios básicos. MIC posee inversiones en entidades activas de numerosos países del mundo.
- NN: empresa internacional de servicios financieros que proporciona servicios de pensiones de jubilación, seguros, inversiones y bancarios.
- HAM: proporciona servicios de gestión al objetivo.
- Objetivo: adquisición y arrendamiento de activos inmobiliarios para usos sanitarios como clínicas, hospitales, centros de atención primaria, residencias de mayores e instituciones de salud mental. Los activos del objetivo están situados en España y Portugal.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

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 ⁽²⁾, 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.10606 — MUBADALA / NATIONALE-NEDERLANDEN / HEALTHCARE ACTIVOS MANAGEMENT / HEALTHCARE ACTIVOS YIELD SOCIMI / HEALTHCARE ACTIVOS INVESTMENT / SEQUËNCIALTERNATIVA

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

Dirección postal:

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 88/04)

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

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

«Haut-Médoc»

PDO-FR-A0710-AM04

Fecha de comunicación: 26 de noviembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nomenclátor geográfico oficial

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

El perímetro de la zona no varía.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. Superficie parcelaria delimitada

La fecha de 3 de junio de 2021 se ha añadido a la lista de reuniones del comité nacional competente que aprobó las delimitaciones parcelarias.

Esta modificación tiene por objeto añadir la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de una modificación de la 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.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

3. Circulación entre almacenistas autorizados

En el capítulo 1, punto IX, apartado 5, se suprime la letra b), relativa a la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

4. 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 supone una modificación del documento único.

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

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Haut-Médoc

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

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

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos no supera el 13 %.

Todos los lotes de vino comercializado a granel o envasado presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 3 g/l.

Todos los lotes de vino comercializado a granel o envasado antes del 1 de octubre del año que sigue al año de la cosecha tienen un contenido en acidez volátil inferior o igual a 12,25 mEq/l (0,60 gramos por litro expresado en H₂SO₄). A partir de esa fecha, el contenido máximo en acidez volátil se fija en 16,33 mEq/l (0,80 gramos por litro expresado en H₂SO₄).

Todos los lotes de vino comercializado a granel presentan un contenido en SO₂ total inferior o igual a 140 mg/l.

Todos los lotes de vino comercializado a granel o envasado presentan un contenido en ácido málico inferior o igual a 0,20 g/l.

Se trata de vinos tintos tranquilos, de color intenso, tánicos, con excelentes cualidades de envejecimiento. Generalmente provienen de ensamblajes en los que predomina la cabernet-sauvignon N. Este viduño otorga a los vinos notas especiadas que se mezclan con notas de vainilla en los casos de crianza en barrica. La merlot N aporta a los vinos redondez, suavidad y aromas de frutos rojos. La estructura y la complejidad se pueden reforzar con la cabernet franc N o la petit verdot N (que aporta frescor en los años de gran madurez).

Características analíticas generales

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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Densidad y distancia

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 6 500 cepas por hectárea. La separación entre las hileras es inferior o igual a 1,80 metros y la separación entre las cepas de una misma hilera es superior o igual a 0,80 metros.

2. Normas de poda

Práctica de cultivo

La poda es obligatoria. La poda debe efectuarse como muy tarde en el estado de hojas extendidas (estado 9 de Lorenz). Las viñas se podan siguiendo las técnicas siguientes:

- poda de dos varas, Guyot doble o poda del Médoc, con 5 yemas francas como mucho por vara;
- poda Guyot simple y Guyot mixta, con 7 yemas francas como mucho por cepa;
- poda en vaso, en abanico con 4 brazos o a cordón doble, con 12 yemas francas como mucho por cepa.

3. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

Se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento con un grado de concentración máximo del 15 %.

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

5.2. Rendimientos máximos

1. 65 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben realizarse en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Gironde, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021: Arcins, Arzac, Avensan, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Labarde, Lamarque, Listrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux-Cantenac, Moulis-en-Médoc, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Sainte-Hélène, Soussans, Le Taillan-Médoc y Vertheuil.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Petit verdot N

8. Descripción de los vínculos

La zona geográfica de la denominación de origen controlada «Haut-Médoc» está situada en la margen izquierda del río Garona, en Gironde, en la prolongación del área metropolitana de Burdeos. Esta zona se extiende por más de 50 kilómetros desde el Taillan-Médoc al sur, hasta Saint-Seurin-de-Cadourne al norte, y unos diez kilómetros de este a oeste. Por lo tanto, la zona geográfica corresponde a una parte de la zona de la denominación de origen controlada «Médoc» y abarca los municipios situados aguas arriba del estuario de Gironde, lo que explica el nombre de esta denominación. Abarca 28 municipios del departamento de Gironde.

A pesar de su clima atlántico predominante, el litoral fluvial de «Haut-Médoc» se diferencia de los municipios situados más al norte del Médoc por una nivelación relativa de los cambios estacionales y una pluviosidad moderada. Estos factores climáticos favorables se deben al efecto termorregulador generado por la presencia de las aguas del océano Atlántico y del Gironde.

El clima oceánico, acompañado algunos años de depresiones otoñales lluviosas o, al contrario, de finales de otoño cálidos y muy soleados, da lugar a un efecto añado marcado. Pero las características principales se asocian sobre todo a la geología típica de esta cuenca sedimentaria, a la historia geológica original de sus suelos, al modelado y a la topografía así como a los compuestos pedológicos actuales de sus tierras de viñedos.

Generaciones de viticultores se han encargado de resaltar la particularidad de las tierras vitícolas del Médoc, de fama mundial. A lo largo de la historia, el buen conocimiento de los suelos por los viticultores y el afán de optimizar sus cualidades mediante el dominio de las técnicas de drenaje, ha permitido el desarrollo de las mejores prácticas de cultivo para la producción de vinos tintos de reserva. Los avances sanitarios y la mecanización de los viñedos no han afectado al deseo de los viticultores de conservar las prácticas vitícolas adecuadas para producir vinos tintos de guarda con el carácter tan singular que se les reconoce.

Históricamente, la región de «Haut-Médoc» se ha orientado a diferentes cepas elegidas por sus cualidades para hacer vino de guarda con el ensamblaje acertado. La región vitícola de Médoc ha dedicado ciertas cepas a los diferentes tipos de suelo: la cepa merlot N en los coluviones, la carmenère N en los suelos de grava pobres y secos, la cepa cabernet franc N en las resurgencias calcáreas o los suelos arenosos secos, muy propicios también para la cot N y la petit verdot N en suelos muy brunificados. En cuanto a la cabernet-sauvignon N, base del ensamblaje, se da en suelos de grava profundos.

Esta diversidad impone una conducción selectiva del viñedo por la separación entre hileras limitada y una carga máxima por parcela y por cepa controlada.

El renombre y la fama de los vinos de «Haut-Médoc» se basan esencialmente en diferentes clasificaciones que históricamente han reconocido los conceptos de pago, de bodega, de jerarquía cualitativa. En 1647 la «Jurade de Bordeaux» emitió la primera clasificación de vinos de Guyenne de la historia y los vinos de las parroquias del «Médoc» ya se ganaron su renombre. Con Luis XV, esta clasificación se estructura por regiones, dividiéndose primero en parroquias y después en crus. En el siglo XIX, la lógica de los caldos bordeleses se consagra con la Clasificación de Vinos de Bordeaux en 1855 con motivo de la Exposición Universal.

La reputación de «Haut-Médoc» se basa, entre otros, en la presencia de cinco «crus classés» (pagos clasificados) en la zona geográfica de la denominación de origen controlada.

En el siglo XX, la clasificación de los «crus bourgeois du Médoc» en 1932 comprende 444 pagos de los que 153 pertenecen a la denominación de origen controlada «Haut-Médoc».

Los vinos tintos con denominación «Haut-Médoc» son de color intenso, tánicos y proceden habitualmente de ensamblaje en los que la cabernet-sauvignon N suele ser la uva mayoritaria y confiere a los vinos notas especiadas que se mezclan perfectamente con notas de vainilla en caso de crianza en barrica, más común que en la denominación de origen controlada «Médoc». La cepa merlot N aporta a los vinos redondez, suavidad y aromas de frutos rojos. El cuerpo y la complejidad se pueden reforzar con la cabernet franc N o la petit verdot N. Esta última también aporta frescor en los años de mucha madurez.

El sistema de conducción del viñedo permite obtener uvas muy maduras y sanas con un rendimiento muy aprovechado. Con maceraciones largas también se pueden obtener los vinos concentrados deseados. Para suavizarlos es indispensable una crianza de al menos seis meses. Los vinos de «Haut-Médoc» presentan aptitudes de envejecimiento excelentes.

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 como excepción para la vinificación de los vinos, la conforma el territorio de los siguientes municipios del departamento de Gironde según el nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021: Bégadan, Blaignan-Prignac, Civrac-en-Médoc, Couquèques, Gaillan-en-Médoc, Jau-Dignac-et-Loirac, Lesparre-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Queyrac, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Valeyrac y Vensac.

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 como excepción para la elaboración y crianza de los vinos, la conforma el territorio de los municipios siguientes del departamento de Gironde según el nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Ayguemorte-Les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan-Prignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyrac, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaires, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogéats, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Porte-de-Benauges, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-

Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Salaunes, Salleboeuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Le Verdon-sur-Mer, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac e Yvrac.

Unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado puede precisar la unidad geográfica mayor «Vin de Bordeaux-Médoc» o «Grand Vin de Bordeaux-Médoc».

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

Enlace al pliego de condiciones del producto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3182161c-979d-466e-9a73-e1be118d74b0

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

(2022/C 88/05)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Islas Canarias»

PDO-ES-A1511-AM02

Fecha de comunicación: 25 de noviembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Pequeña corrección del nombre de la dop.

Descripción:

Se suprime el artículo «las» que antecede al nombre protegido.

Este cambio afecta al punto 1 del pliego de condiciones vigente, y directamente a todas las acepciones del pliego donde se hace referencia al nombre de la Denominación de Origen Protegida. No afecta al documento único en su punto 1, puesto que el nombre protegido corresponde con «Islas Canarias», pero sí a tal documento en su punto 8 correspondiente al envasado en zona delimitada donde se utiliza el nombre de Denominación de Origen Protegida con artículo previo.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33. No se puede considerar una modificación del nombre protegido porque en el registro comunitario este es «Islas Canarias» no «Las Islas Canarias». Por tanto, lo que se hace es corregir el texto del pliego de condiciones de manera que en todo lugar se nombre correctamente la DOP, es decir, sin el artículo «las» pues así está registrado.

Motivos:

La acción no supone una modificación del nombre protegido, pues en el registro comunitario el nombre protegido aparece sin el artículo («las») que, por error, se ha introducido en el texto del pliego de condiciones.

2. Ordenación del tipo de productos según categorías

Descripción:

Los tipos de vinos blancos, rosados, tintos y tintos de maceración carbónica se unen en una sola categoría («Vino»), y se altera el orden del listado de productos, siguiendo la categorización, y el orden de la misma, del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n° 1308/2013: vino (categoría 1), vino de licor (categoría 3), vino espumoso de calidad (categoría 5), vino de aguja gasificado (categoría 9), vino de uvas sobremaduradas (categoría 16).

Este cambio afecta al punto 2.1 del pliego de condiciones vigente e indirectamente al apartado a) (Características analíticas) y b) (Características organolépticas) de dicho punto 2, además del apartado a) (prácticas enológicas), apéndice 2 del punto 3 en cuanto al orden en que se presentan los productos, que sigue el orden de la indicada categorización.

No afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Motivos:

El color (blanco, rosado, tinto) o el método de elaboración (maceración carbónica) no convierte el producto en distinto (vino, categoría 1 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n° 1308/2013). En cuanto a la alteración del orden, se justifica en seguir el orden establecido en el citado anexo VII, parte II, y en el punto 2 (Categorías de productos vitícolas) del documento único.

3. Cambios en los límites de acidez volátil y acidez total

Descripción:

El contenido máximo de acidez volátil en ácido acético, de los vinos de uvas sobremaduradas se eleva de 1,08 g/l a 1,60 g/l. Y se fija el límite para los vinos espumosos de calidad, en 1,08 g/l.

Este cambio afecta al punto 2.2 (Descripción del vino), apartado 3 (contenido máximo en acidez volátil expresada en ácido acético) primer guion, del pliego de condiciones, y al punto 4 (Descripción de los vinos) del documento único, en el apartado relativo al vino de uvas sobremaduradas y espumosos de calidad.

El contenido mínimo de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro establecido con carácter general en el pliego de condiciones es de 4 g/l, a excepción del vino de licor y del vino de uvas sobremaduradas que es de 3,5 g/l. Se extiende esta excepción a los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15 % vol. y un grado alcohólico adquirido no inferior a 13 % vol., elaborados sin aumento artificial de su graduación, con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, que según el artículo 17 y el anexo III del Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, tienen derecho al uso de la mención facultativa «naturalmente dulce».

Este cambio afecta al punto 2.2 (Descripción del vino), apartado 4 (contenido mínimo de acidez total expresada en ácido tartárico) del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivos:

Estas modificaciones son consecuencia de los efectos del cambio climático en la zona geográfica y son coherentes con los factores naturales descritos en el vínculo (punto 7 del pliego de condiciones y sección 8 del documento único).

Los factores naturales descritos señalan que, a pesar de estar situado el archipiélago Canario en plena zona desértica frente a la costa noroeste de África, las islas presentan una gran variedad de climas debido a la influencia de varios factores, entre los cuales, destacan los vientos alisios cargados de humedad que soplan durante casi todo el año, suavizando las temperaturas, y la baja pluviometría media anual, «del orden de 350 litros por metro cuadrado, aunque con grandes oscilaciones, territorios con menos de 100 l/m² a otros con casi 1 000 l/m²».

La descripción de este factor natural de baja pluviometría y grandes oscilaciones entre territorios se viene observando al menos desde los años 80 del pasado siglo, con aumento de la duración e intensidad de los episodios de sequías, temperaturas extremas y escasez de agua de riego.

Así se recoge en la Exposición de Motivos del Anteproyecto de Ley Canaria de Cambio Climático y Transición Energética, cuya exposición pública ha finalizado recientemente (el 15 de enero de 2021). El Observatorio Atmosférico de Izaña, en Tenerife, integrado en el Programa de vigilancia atmosférica global, ha observado que, a partir de los años 80 se incrementa en Canarias la temperatura media registrada en las diferentes estaciones de medición, mayor en Izaña (Parque Nacional del Teide, en Tenerife), al situarse más al interior y no estar tan afectado por el océano, y un incremento del contenido de polvo en suspensión procedente del continente africano. En el mismo sentido sobre los efectos del cambio climático en Canarias, Estrategia canaria de lucha contra el cambio climático, 2008/2015 de la Agencia Canaria de Desarrollo Sostenible y Cambio Climático y el estudio «Aspectos clave para un plan de adaptación de la biodiversidad terrestre de Canarias al cambio climático» de J.L. Martín y M.V. Marrero, del Parque Nacional del Teide y M. del Arco y V. Garzón del Departamento de Biología Vegetal (Botánica), Facultad de Farmacia, Universidad de La Laguna, publicado por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.

Los efectos del cambio climático sobre la duración e intensidad de los episodios de sequía producen un incremento natural de la acidez en las uvas con alto contenido en azúcar que producen de forma natural vinos de alta graduación alcohólica y en las uvas sobremaduradas en la planta.

Ello aconseja, para los vinos de uvas sobremaduradas, elevar el límite máximo de la acidez expresada en ácido acético, de conformidad con lo dispuesto en el punto 3 de la parte C del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, que cual permite a los Estados miembros conceder excepción a dicho límite a los vinos cuyo grado alcohólico volumétrico total sea igual o superior al 13 % vol.; y, para los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15 % vol. y un grado alcohólico adquirido no inferior a 13 % vol., debido exclusivamente a la fermentación de las uvas, amerita que se les aplique la misma excepción que a los vinos de licor y a los vinos de uvas sobremaduradas en cuanto al contenido mínimo en ácido tartárico, fijándolo en 3,5 g/l.

4. Cambios en las restricciones pertinentes en la vinificación

Descripción:

La limitación del rendimiento de transformación de 74 litros por cada 100 kilogramos de uva se traslada del apartado de «Prácticas enológicas» al apartado de «Restricciones».

En la elaboración de vinos tintos de las diversas categorías de la DOP «Islas Canarias» deberán utilizarse como mínimo en un 85 % uvas de una, varias o todas las variedades siguientes: Bastardo Negro-Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Castellana Negra, Listán Negro-Almuñeco, Listán Prieto, Malvasía Rosada, Merlot, Moscatel Negro, Negramoll, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Tintilla, Vijariego Negro.

Estos cambios afectan al punto 3 del pliego de condiciones, y al 5.1 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

El cambio de ubicación del límite de rendimiento de extracción, se debe a que es una restricción, por lo que debe figurar en dicho apartado.

En cuanto a limitar el contenido mínimo de variedades tintas en vino tinto, pretende preservar la intensidad del color de estos como factor de calidad organoléptica en fase visual. Este cambio no altera la descripción del producto.

5. Definición de los sistemas de conducción e introducción de uno nuevo.

Descripción:

Se definen en qué consisten cada una de las formaciones tradicionales de la cepa que se citan en el pliego de condiciones (vaso, cordón, parral tradicional, parral bajo), y se introduce y define la formación tradicional en rastras.

Este cambio afecta al punto 3 (Prácticas enológicas específicas), apartado 3 (Prácticas culturales), punto 2 (formación de la cepa y su conducción), del pliego de condiciones, y a la sección 5.1 (Prácticas enológicas esenciales) del documento único, en el apartado relativo a prácticas culturales.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Se define en qué consiste cada una de las formaciones tradicionales de la cepa que se relacionan en el pliego de condiciones para evitar equívocos por homonimia, como es el caso del «cordón», que en otras zonas vitícolas se refiere a un tipo de formación conducida sobre alambres distinta de la tradicional canaria, y de la formación «en vaso», en la que, a diferencia de otras zonas vitícolas, es tradicional en Canarias el uso de tutores. Por coherencia expositiva, al definir estas dos formaciones tradicionales, se definen también las demás. Se introduce y define la formación tradicional en rastras que se cita en el vínculo como destacada (punto 7, apartado a), punto «Factores humanos» del pliego de condiciones), pero luego no se menciona en las prácticas culturales, omisión que debe ser subsanada.

6. Aumento del límite de rendimiento de producción

Descripción:

Se aumenta el rendimiento máximo de kilogramos de uva por hectárea, y por consiguiente los hectolitros de producto final por hectárea. Pasando de 10 000 a 15 000 kg/Ha y de 74 a 111 Hl/Ha.

Este cambio afecta al punto 5 (Rendimiento máximo) del pliego de condiciones y a la sección 5 (Prácticas de vinificación) del documento único, en el apartado 2, relativo a rendimientos máximos.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Existen determinadas variedades, que ciertos años, al desarrollarse bajo unas condiciones climáticas favorables, son más productivas que otras, generándose en ellas problemas de rendimiento, impidiendo por exceso su recolección para destinarla a elaborar vino con DOP Islas Canarias.

Este aumento de rendimientos máximos es un factor que, de forma reiterativa los técnicos de las bodegas adscritas nos han demandado para modificar en nuestro Pliego de Condiciones, alegando con ello, que los parámetros de calidad de la uva no merman, no se ven afectados, al alcanzar estos rendimientos.

Además, el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC), para viñedos con sistemas de conducción distintos a la espaldera, no contempla marcos perimetrales, ocasionando una reducción de la superficie de cultivo, que incluso adoptando el acuerdo previo al inicio de la vendimia, donde se permite alcanzar hasta un 25 % del límite fijado en el pliego de condiciones, no es suficiente.

7. Se añade el código nuts en la delimitación de la zona

Descripción:

En la descripción de la zona delimitada se añade el código NUTS de las Islas Canarias.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y el 6 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Clarificar más la ubicación de la zona delimitada.

8. Cambios en las variedades de vid

Descripción:

Se elimina la distinción entre variedades recomendadas y autorizadas, pasando a ser todas variedades autorizadas, listándose por orden alfabético pero de forma separada las blancas y las tintas. Por ello, además, se reflejan en el documento único, todas las variedades como principales.

Se incluye la variedad blanca «Albillo Criollo».

Estos cambios afectan al punto 6 (Variedades de uva) del pliego de condiciones y a la sección 7 (Principales uvas de vinificación) del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Ajustarse a la clasificación establecida en el Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola, modificado por Real Decreto 558/2020, Anexo XXI, apartado 5, que elimina la distinción entre recomendadas y autorizadas, pasando a ser todas autorizadas. La distinción en el listado entre variedades blancas y tintas, es para facilitar su consulta.

En cuanto a la variedad Albillo Criollo, es una variedad tradicional de la DOP «Islas Canarias» que ya figuró en la Orden de 2 de mayo de 2011, por la que se reconoce el Vino de Calidad de las Islas Canarias y se aprueba su Reglamento, artículo 6 «variedades de uva», identificada con el nombre de «Albillo»; sin embargo, mediante Orden de 21 de octubre de 2011 se modificó aquella, para adecuarse al Real Decreto 461/2011, de 1 de abril, por el que se modifican –entre otros– el Real Decreto 1244/2008, de 18 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola, que había suprimido del listado de variedades permitidas en Canarias la variedad «Albillo». Mediante Orden AAA/580/2014, de 7 de abril, se modificó el anexo XXI del citado Real Decreto 1244/2008, incluyendo de nuevo, para Canarias, a esta variedad, si bien ahora con la denominación «Albillo Criollo», por lo que, volviendo a los orígenes de esta DOP, debe incorporarse al pliego de condiciones. Esta modificación no altera la descripción del producto.

9. Mejora de la redacción del vínculo

Descripción:

Se mejora la redacción del vínculo, en particular, se desarrolla el nexo causal entre los factores naturales y humanos y las características de los vinos, por cada uno de sus categorías.

Modifica el punto 7 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33. La modificación no invalida el vínculo, solamente se mejora su redacción.

Motivo:

La normativa comunitaria obliga a describir el vínculo por cada una de las categorías de productos amparados por la DOP. Sin embargo, en la redacción dada en 2011 en el primer pliego de condiciones de esta DOP, no se tuvo en cuenta esto. Se aprovecha, por tanto, esta modificación del pliego para corregirlo.

10. Cambios en las normas de etiquetado

Descripción

Se elimina la limitación del tamaño de letra con que había de figurar el nombre de la DOP (entre 4 y 10 mm) en el etiquetado.

Se eliminan los apartados relativos a la indicación del año de cosecha y a la indicación de la variedad o variedades de uva, al ser indicaciones facultativas definidas en la normativa europea, para las que el pliego de condiciones no introduce condiciones más estrictas.

Se eliminan los apartados relativos a las indicaciones facultativas «fermentado en bodega», «bodega» y «roble», lo que supone quitar las condiciones más estrictas que introducía el pliego de condiciones, en relación a la normativa nacional sobre dichas menciones, relativas a la capacidad mínima de los envases (330 litros) y a la exigencia de un período mínimo de permanencia de 3 meses en estos envases.

Estos cambios afectan al punto 8.2.8 del pliego de condiciones y al punto 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

En cuanto al tamaño de letra no se ve necesario establecer más límites que los que fija la normativa general.

No es necesario que figuren en el pliego de condiciones las indicaciones facultativas definidas en la normativa europea, como es el caso de añada y variedad, que se aplican con carácter general a todos los operadores independientemente de la DOP/IGP de que se trate, al no establecer condiciones de uso más estrictas en el pliego de condiciones.

En cuanto a las indicaciones facultativas «fermentado en bodega», «bodega» y «roble» que ya están reguladas a nivel nacional, se equiparan las condiciones de utilización de estas indicaciones facultativas a las establecidas con carácter general en España. No tiene sentido que para la utilización de los términos tradicionales «noble» y «añejo», que pueden utilizar los vinos con DOP o IGP la capacidad máxima de los recipientes de madera de roble esté fijada legalmente en 600 litros, y sin embargo, para utilizar las indicaciones facultativas «fermentado en bodega», «bodega» o «roble», que también pueden utilizar los vinos con DOP o IGP, se limite la capacidad máxima de dichos envases a 330 litros, cuando el Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en

materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, la fija en 600 litros. Con la eliminación de las condiciones más estrictas de capacidad de barricas y tiempo mínimo de permanencia en dichos envases (dicho Real Decreto no fija un tiempo mínimo), las condiciones son las mismas que las establecidas con carácter general en dicho Real Decreto 1363/2011, por lo que no deben figurar en el pliego de condiciones.

11. Inclusión de unidades geográficas menores

Descripción:

Se incluyen las siguientes unidades geográficas menores:

a. Islas: Tenerife (Código NUTS ES709) y Fuerteventura (Código NUTS ES704).

b. Municipios:

De la isla El Hierro: El Pinar, La Frontera y Valverde

De la isla Fuerteventura: Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario y Tuineje

De la isla Gran Canaria: Agaete, Agüimes, Artenara, Arucas, Firgas, Gáldar, Ingenio, La Aldea de San Nicolás, Mogán, Moya, San Bartolomé de Tirajana, Santa Brígida, Santa Lucía de Tirajana, Santa María de Guía, Valleseco, Valsequillo, Tejeda, Telde, Teror y Vega de San Mateo

De la isla La Gomera: Agulo, Alajeró, Hermigua, Vallehermoso y Valle Gran Rey

De la isla Lanzarote: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo y Yaiza

De la isla La Palma: Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, El Paso, Fuencaliente, Garafía, Los Llanos de Aridane, Puntagorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Tazacorte, Tijarafe y Villa del Mazo

De la isla Tenerife: Adeje, Arafo, Arico, Arona, Buenavista del Norte, Candelaria, Fasnia, Garachico, La Guancha, Los Silos, Icod de los Vinos, Puerto de la Cruz, Los Realejos, El Rosario, El Sauzal, El Tanque, San Cristóbal de la Laguna, San Juan de la Rambla, Santa Úrsula, Santiago del Teide, Tegueste y Vilaflor.

Para poder utilizar en el etiquetado el nombre de una unidad geográfica menor (isla o municipio), el vino debe proceder exclusivamente de uvas producidas en la unidad geográfica menor de que se trate y su elaboración, crianza en su caso, y embotellado, se realicen en el interior de la misma.

Los caracteres de las menciones relativas a la unidad geográfica menor deberán figurar en el etiquetado en caracteres cuyo tamaño no podrá ser superior al de los utilizados para indicar la Denominación de Origen Protegida «Islas Canarias».

Este cambio afecta al apartado ii) (Disposiciones complementarias relativas al etiquetado), letra c) (Requisitos adicionales), del punto 8 del pliego de condiciones. Y al punto 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Se introducen de conformidad con el artículo 120, apdo. 1, letra g), del Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, con el artículo 55 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión y, por lo que respecta a la mención «Tenerife» y la forma en que se debe utilizar en el etiquetado, con la Orden de 7 de junio de 1999 del Consejo de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El motivo es atender a la demanda de los consumidores por conocer el lugar preciso de origen de los vinos, y al interés y demanda de los productores, viticultores y bodegas, de singularizar y poner en valor sus producciones.

Se han excluido los nombres de las islas y municipios que consisten o contienen los nombres geográficos protegidos por otras DOP vitivinícolas canarias, de conformidad con el artículo 103, apdo. 2, del Reglamento (UE) n° 1308/2013 y de los artículos 28 y 29 de la Ley 6/2019, de Calidad Agroalimentaria.

Se introducen condiciones más estrictas que las establecidas en el artículo 55 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33; y, en cuanto a la forma en que deben aparecer en el etiquetado, se introducen en las etiquetas y presentación de los productos elementos suficientes, en particular el tamaño de los caracteres y su ubicación, para diferenciar de manera sencilla y clara su calificación y procedencia, y para evitar, en todo caso, la confusión en los consumidores.

12. Inclusión de los datos de los organismos de control

Descripción:

Se incorpora enlace de acceso a los organismos de control en los que la autoridad competente ha delegado tareas de control y certificación de producto, conforme al Decreto 39/2016, de 25 de abril.

Este cambio afecta al apartado a) (Autoridades y Organismos de control competentes) del punto 9 del pliego de condiciones, y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

En el pliego de condiciones deben figurar los organismos de control que realicen certificación de producto, en los que se haya delegado el control del pliego de condiciones de esta DOP.

13. Mejoras en la descripción de los controles

Descripción:

Se incorporan los métodos que el órgano de control debe utilizar:

El organismo de control realizará la evaluación de la conformidad basado en inspecciones iniciales y, como mínimo, anuales de seguimiento en las instalaciones de las bodegas para la verificación del cumplimiento de este Pliego de Condiciones, conforme a la lista de tareas descrita.

Las comprobaciones de las condiciones de cultivo de los viñedos son una combinación de controles aleatorios basados en un análisis de riesgos y por muestreo.

La toma de muestras para el control se realiza sistemáticamente en cada bodega y por muestreo aleatorio sobre las existencias de producto dispuesto para el consumo.

Este cambio afecta al punto ii) (Metodología de las comprobaciones) del apartado b) (Tareas), del punto 9 del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Cumplir la exigencia establecida en el artículo 25, apdo. 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, que exige que la comprobación anual se realice con arreglo al pliego de condiciones y se lleve a cabo mediante controles aleatorios basados en un análisis de riesgos, por muestreo, o sistemáticamente, pudiendo combinarse controles aleatorios con controles por muestreo.

14. Modificaciones de la redacción del pliego de condiciones que no afectan a su contenido

Descripción:

1. Modificaciones en la disposición formal/presentación:

— Dentro de los apartados del pliego (1, 2, 3, etc.), los subapartados se numeran correlativamente (2.2, 2.2.1, 2.2.2, etc.) mejorando el orden y la claridad de la exposición. En la medida de lo posible, dentro de cada apartado y subapartado, los listados de orden alfabético (a, b, c, etc.) se sustituyen por listados numéricos o por guiones, relegando los listados alfabéticos a subapartados de guiones, para mejorar la coherencia de la exposición.

— En la descripción del vino se introduce un título de «Categorías» antes del listado de productos vitícolas, y se altera el orden del listado de productos, siguiendo el establecido en el Anexo VII, Parte II del R (UE) n° 1308/2013.

- Se modifica el título de «características analíticas» por «características físico-químicas».
 - En los subapartados de las características físico-químicas, se individualizan los productos que antes estaban agrupados y se altera su orden, para seguir el establecido en el Anexo VII, Parte II del R (UE) n° 1308/2013.
2. Se reorganizan los siguientes apartados:
- La limitación del rendimiento de elaboración, que en el anterior pliego de condiciones figura en el apartado de prácticas enológicas, pasa a figurar en el apartado de restricciones, por ser más acorde a su naturaleza.
 - El listado de variedades de uva se ordena alfabéticamente en función de la variedad tinta o blanca de la uva.
 - En el punto 8 del pliego de condiciones, relativo a «Disposiciones Aplicables», los puntos 4 a 10 del subapartado b) titulado «Requisitos objetivos» del anterior pliego, se trasladan al subapartado titulado «Requisitos adicionales», por ser esta clasificación más acorde a su naturaleza. Dentro de esta nueva ubicación, se ordenan agrupados en función de su contenido, y se numeran y titulan. Es una reorganización que no altera el contenido.
3. Precisiones terminológicas, corrección de errores gramaticales y de concordancia:
- Se sustituye la expresión «vinos espumosos» por «vino espumoso de calidad», para que coincida con la categorización de este producto.
 - Se sustituye «esta denominación» por «esta Denominación de Origen Protegida».
 - Se sustituye «esta Comunidad Autónoma» por «la Comunidad Autónoma de Canarias».
 - Se sustituye la expresión «Vino de Calidad de las Islas Canarias» por «Denominación de Origen Protegida Islas Canarias», o «Islas Canarias», según corresponda, ya que es éste el nombre protegido.
 - Se sustituye la expresión «estos pliegos» por «este pliego de condiciones» (por ejemplo, en los apdo. 3.a)2 y 8.b)3.a del anterior pliego).
 - Se sustituye la expresión «será de» (apartado 3.a)2 del anterior pliego) por «será para», ya que se está refiriendo al grado natural de las partidas o lotes de vendimia, para los vinos del listado.

Estos cambios afectan a diversos puntos del pliego de condiciones y del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Mejorar y clarificar la redacción.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Islas Canarias

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
9. Vino de aguja gasificado
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vinos blancos y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos: Amarillos con tonos verdosos o ambarinos. Intensidad aromática media-alta y aroma afrutado. Fresco y equilibrado. Postgusto afrutado.

Rosados: De color rosa en toda su gama. Intensidad aromática media-alta. Perfil afrutado y aroma afrutado. Cuerpo moderado. Fresco y equilibrado. Postgusto afrutado.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

2. *Vinos Tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos Tintos: rojos picotas con tonos violáceos y de capa media-alta. Intensidad aromática media-alta. Neta fruta roja. Sabrosos, tanicidad media y persistentes. La prolongación del envejecimiento provoca una mayor persistencia y un incremento de los matices de especias y balsámicos y evolución del color a teja.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

3. *Vinos de Licor*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos de Licor: Límpidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso. En nariz presentan un intenso aroma con recuerdos a pasas, especias, orejones, y los varietales característicos. La boca es aterciopelada, equilibrada e intensa, con un postgusto afrutado y potente.

* sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares \geq 5 gr/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

4. *Vinos de uvas sobremaduras*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Límpidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso. En nariz presentan un intenso aroma con recuerdos a pasas, especias, orejones, y los varietales característicos. La boca es aterciopelada, equilibrada e intensa, con un postgusto afrutado y potente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	26,6
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color amarillo pálido a dorado, brillante, con burbuja pequeña y persistente. En nariz muestran aroma limpio y afrutado. En boca es equilibrado, fresco y con un postgusto afrutado.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

6. *Vino de aguja gasificado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos con burbuja evidente, de color amarillo para los blancos; gama de rosa para los rosados y rojo-violeta para los tintos. En nariz muestran aromas limpios; los blancos con fruta blanca, los rosados y tintos a frutas rojas. La fase gustativa es amplia, equilibrada y fresca, con postgusto afrutado y neta picor del gas carbónico.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. **Prácticas vitivinícolas**5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Restricción pertinente en la vinificación

La relación litros vino/100 kg uva no superará los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Los vinos tintos se elaborarán por fermentación total o parcial, en presencia de hollejos, con un mínimo del 85 % de variedades de uvas tintas, con o sin despalillado previo.

Práctica de cultivo

La densidad de plantación mínima será de 800 plantas/Ha, a excepción de las explotaciones tradicionales de Lanzarote donde podrá descender hasta 400 cepas/ha. Los sistemas de conducción utilizados se adaptan a las condiciones edafoclimáticas y buscan la máxima calidad; se aplican los tradicionales canarios: vaso, rastras, cordón, parral tradicional, parral bajo y sus variantes; y las conducciones en espaldera. El riego uso del riego está regulado por la Orden de 17 de mayo de 1999, por la que se regula el riego en viñedos cuya producción se destina a la elaboración de vinos de calidad producidos en regiones determinadas, dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Práctica enológica específica

El grado alcohólico natural mínimo de los lotes unitarios de vendimia será de 10,00 % Vol. para vinos blancos y rosados; 11,50 % Vol. para tintos; 15,00 % vol. para vinos de licor; 17,00 % vol. para vinos de uva sobremadurada; y 10,00 % vol. para los espumosos de calidad y de aguja gasificados.

5.2. *Rendimientos máximos*

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

111 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por la totalidad del territorio de las Islas Canarias (código NUTS ES70).

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALBILLO CRIOLLO
BASTARDO BLANCO - BABOSO BLANCO
BASTARDO NEGRO - BABOSO NEGRO
BERMEJUELA - MARMAJUELO
BREVAL
BURRABLANCA
CABERNET SAUVIGNON
CASTELLANA NEGRA
DORADILLA
FORASTERA BLANCA
GUAL
LISTAN BLANCO DE CANARIAS
LISTAN NEGRO - ALMUÑECO
LISTÁN PRIETO
MALVASIA AROMÁTICA
MALVASÍA ROSADA
MALVASÍA VOLCÁNICA
MERLOT
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
MOSCATEL NEGRO
NEGRAMOLL
PEDRO XIMÉNEZ
PINOT NOIR
RUBY CARBERNET
SABRO
SYRAH
TEMPRANILLO
TINTILLA
TORRONTÉS
VERDELLO
VIJARIEGO BLANCO - DIEGO
VIJARIEGO NEGRO

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

El suelo volcánico de las Islas aporta componentes minerales a las distintas variedades viníferas adaptadas. Debido a esto, los vinos presentan sabores minerovolcánicos característicos.

Las prácticas de cultivo mencionadas, así como los factores limitantes de la producción ya descritos (plantaciones de secano, marcos amplísimos de plantación en muchas comarcas, envejecimiento de las plantaciones que superan la edad de ochenta años y, la abundancia de viñedos en zonas altas de grandes pendientes), favorecen la calidad de las cosechas.

El cultivo de la vid tiene un largo período vegetativo y una lenta maduración. Esto es debido a la gran regularidad térmica de esta zona geográfica, sin riesgos de heladas y poca variación entre el invierno y el verano, con vientos septentrionales (Alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar en apenas 100 metros. El largo periodo vegetativo y la maduración lenta de la uva, influyen de manera decisiva en las características de los vinos. Por ello:

- Los vinos blancos consiguen una buena intensidad aromática, con notas de frutas blancas, tropicales, florales y balsámicas, equilibrados, frescos y persistentes.
- Los vinos tintos poseen una buena intensidad aromática, con notas de fruta negra (moras), notas vegetales y minerales, con recuerdo de pimienta negra, estructurados y con gran equilibrio de matices, y que los vinos rosados presentan aromas limpios a fruta roja (fresas, frambuesas), tonos florales y notas vegetales de intensidad variable con el adecuado equilibrio entre acidez y frescura.
- Con respecto a los vinos de licor, hay que indicar que la gran cantidad de microclimas originada por la orografía, suelo e influjo de los vientos Alisios, hace que ciertas variedades no alcancen el grado de maduración óptimo para la elaboración de vinos naturalmente dulces, de ahí que tradicionalmente se ha empleado el alcohol de vino para elaborar estos tipos de vinos con aromas frescos, que recuerden a la variedad, y más complejos cuando se someten a un proceso de envejecimiento.
- En el vino espumoso de calidad influye el largo período vegetativo y la lenta maduración de la uva, que hace que consigan una buena intensidad aromática, vivacidad en la boca y un final frutal.
- Las características del vino de aguja gasificado vienen determinadas por el período vegetativo de la vid en la zona de producción, que hace posible la elaboración de vinos con las características tipo aguja. La regularidad térmica de la zona y el alto grado de insolación provocan un largo período vegetativo y una lenta maduración de la uva, consiguiendo vinos suaves con gran intensidad frutal y vivacidad en la boca.
- Para el vino de uvas sobremaduras, es importante conocer que la formación de la cepa facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta, consiguiendo así un equilibrio perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La especificidad del producto y la necesidad de proteger la reputación del nombre vinculado a la Denominación de Origen Protegida exigen que el embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Islas Canarias» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

La elaboración de los vinos con Denominación de Origen Protegida no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el embotellado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades, y si bien dichas operaciones pueden realizarse fuera de la zona protegida, las condiciones óptimas se alcanzarán con mayor seguridad si tales operaciones las realizan bodegas establecidas en la zona y que operen bajo el control directo de los organismos de control, ya que los controles efectuados fuera de la zona de producción proporcionan menos garantías para la calidad y autenticidad del vino que los efectuados en la zona de protección. El embotellado en la región de producción es un importante factor de protección de la Denominación al ponerse en el mercado el producto ya precondicionado para ser degustado por el consumidor final, sin que puedan realizarse posteriores manipulaciones que puedan afectar a la calidad y especificidad del producto.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- En las etiquetas figurará obligatoriamente, de forma destacada la mención «Denominación de Origen Protegida Islas Canarias» y el logotipo registrado por el órgano de gestión.
- Los envases irán provistos de contraetiquetas o precintas numeradas, expedidas por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega de forma visible y que no permita una segunda utilización.
- Ser reconocen varias unidades geográficas menores (islas y municipios) a las que se puede hacer referencia en el etiquetado cuando el vino proceda exclusivamente de uva de la unidad geográfica menor de que se trate y su elaboración, crianza en su caso, y embotellado, se realicen en el interior de la misma. El órgano de gestión podrá emitir contraetiquetas identificativas específicas. Las menciones relativas a la unidad geográfica menor deberán figurar en caracteres cuyo tamaño deberá ser igual o inferior a los caracteres utilizados para indicar el nombre protegido «Islas Canarias».

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgobcan/export/sites/agp/icca/galerias/doc/calidad/Pliego-de-Condiciones-Islas-Canarias-modificado-1.pdf>

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

(2022/C 88/06)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Rioja»

PDO-ES-A0117-AM09

Fecha de comunicación: 25 de noviembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Prohibición de plantaciones mixtas

Descripción:

Se prohíben aquellas plantaciones con distintas variedades de vid, anteriores a la entrada en vigor de la Orden de 2 de junio de 1976, que, en la práctica, no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

Modifica el punto 3.a.1 del pliego de condiciones y el punto 5.a del documento único.

Es una modificación normal porque no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

Justificación:

Desde 1976 está prohibido en la DOP Rioja este tipo de plantaciones mixtas que impidan una vendimia por variedades. Con esta modificación se ubica esta prohibición en la norma adecuada que es su pliego de condiciones.

2. Calificación de terrenos e informe tras cambios en los viñedos

Descripción:

Se especifica como competencia del Consejo Regulador de la DOP Rioja, la calificación de los terrenos de la zona de producción aptos para los viñedos, así como informar tras cambios por nuevas plantaciones o replantaciones, así como por modificaciones de las condiciones que puedan afectar al cumplimiento del pliego de condiciones.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

Justificación:

El Consejo Regulador como órgano de gestión y control de la DOP Rioja ha de verificar las cualidades del terreno donde se va a implantar la viña cuyas uvas podrán ser usadas en la elaboración del vino amparado, así como habrá de verificar que cualquier cambio en dicha viña respete el pliego de condiciones.

3. Delimitación de nuevas unidades geográficas menores denominadas «viñedos singulares»

Descripción:

Se reconocen nuevas unidades geográficas menores cuyo nombre y delimitación se introduce en el pliego de condiciones.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Es una modificación normal porque no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

Justificación:

La normativa comunitaria (artículo 55.2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33) obliga a que el pliego de condiciones y el documento único incluyan las unidades geográficas menores y su delimitación exacta.

4. **Condiciones de las instalaciones de envejecimiento**

Descripción:

Se incluye en el pliego de condiciones requisitos que han de cumplir las instalaciones donde se van a envejecer los vinos: exentas de trepidaciones, bien ventiladas, y con ciertos límites de temperatura y humedad. Así mismo, se regulan unas existencias mínimas, mínimo número de barricas y la capacidad de estas.

Modifica el punto 8.b.10.11 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

Justificación:

Se regula con vistas al control y a la calidad este tipo de bodegas de envejecimiento de los vinos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Rioja

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

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

1. *Vinos blancos y rosados (secos y semisecos)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos: color amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aroma a fruta verde, flores y vegetales, típicos de la variedad. Acidez moderada con sensación de frescor.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Olor a frutas rojas y notas florales. En boca equilibrio acidez/ fruta con sensación de frescor.

En ambos, con crianza, sus aromas están ensamblados a otros de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados) y la acidez bien integrada con los tostados de la madera.

* Graduación varían según subzonas y envejecimiento.

* Volátil mayor en vinos de más de un año.

* SO₂ máximo 180 mg/l si azúcar <5g/l.

* En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	240

2. Vinos blancos y rosados (semidulces y dulces)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos: amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aroma a fruta verde, flores y vegetales, típicos de la variedad. Acidez oderada, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Olor a frutas rojas y notas florales. Equilibrio acidez/fruta, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

En ambos, con crianza, sus aromas están ensamblados a otros de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados) y la acidez bien integrada con los tostados de la madera.

* Graduación varían según subzonas y envejecimiento.

* Volátil mayor en vinos de más de un año.

* SO₂ máximo 180 mg/l si azúcar <5g/l.

* En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	240

3. Vinos tintos (secos y semisecos)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los jóvenes son púrpura con tonos violáceos; los «crianza» rojo granate, cereza; los «reserva» rojo cereza picota con ribetes rubí; y los «gran reserva» rojo rubí con tonos teja. Olfato: Con afrutado intenso, varietal, florales, los «crianza» además con aromas tostados de roble. Los «reserva» y «gran reserva» más complejos con aromas especiados. Boca: Son sabrosos con equilibrio acidez / grado / tanino. Con el envejecimiento aumenta la suavidad y persistencia.

- * Los límites de graduación varían según zonas y envejecimiento.
- * Volátil: secos de más de un año, máximo 1 gr/l hasta 10 % vol. y 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 10 % vol.
- * SO₂: máximo 140 mg/l si azúcar <5g/l.
- * En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

4. *Vinos espumosos de calidad (blancos o rosados)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino con desprendimiento continuo de dióxido de carbono expresado visualmente en la formación de finas burbujas en el momento de su servicio para el consumo.

El vino espumoso de calidad, así como su vino base tras su primera fermentación, será limpio, sin partículas en suspensión y de color amarillo y rosado en sus diferentes tonalidades.

Su olor tendrá los atributos positivos de frescura y fruta, con la complejidad debida a la permanencia durante la fase de rima con los restos de levadura, más evidente en el caso de las menciones Reserva y Gran Añada y estará exento de defectos especialmente debidos a procesos oxidativos o reductivos.

- * En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.
- * Graduación alcohólica adquirida máxima: 13%vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica de cultivo

Se considera que el viñedo entra en producción en su 4º ciclo vegetativo (o antes, previa autorización).

Se prohíben, salvo ciertos casos, plantaciones mixtas que no permitan una absoluta separación de variedades en la vendimia.

Densidad: min. 2 850-max.10 000 cepas/Ha

Poda/Sistemas de conducción: Vaso tradicional y variantes, Doble cordón, Vara y pulgar, Cordón simple o unilateral, Doble Guyot (solo para Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés).

Carga Máxima: 12 yemas/cepa; 16 para variedades blancas mencionadas y 14 para Garnacha. Posibles excepciones.

Riego: Autorizado. Entre el 15 agosto y la vendimia exclusivamente con sistemas localizados y comunicación escrita con 24 h de antelación; aspersión con autorización; prohibición de otros métodos.

Para vinos espumosos de calidad la vendimia habrá de ser manual (se prohíbe la mecánica).

Práctica enológica específica

Proporción de variedades por tipos de vino:

TINTO: Mín. 95 % de variedades tintas, si es uva desgranada y 85 % si está entera.

BLANCO: 100 % uva blanca.

ROSADO: Min. 25 % uva tinta

ESPUMOSOS DE CALIDAD (BLANCOS Y ROSADOS): con uvas blancas y/o tintas. Los rosados al menos llevarán un 25 % de uva tinta.

La mezcla, opcional, de colores de uva, se hará tras la entrega.

Características de la uva: Sana y con grado natural min: 11 % vol. para tintas, 10,5 % vol. para blancas y 9,5 % vol para espumosos de calidad.

Rendimiento de transformación máximo:

- 70 litros/100 kg vendimia para vinos. Puede variar excepcionalmente dentro de ciertos límites.
- 62 litros/100 kg vendimia para espumosos de calidad. Puede variar excepcionalmente dentro de ciertos límites.
- 65 litros/100 kg vendimia para los que vayan a ostentar la mención «viñedo singular». No puede variar.

Restricción pertinente en la vinificación

Prohibiciones:

- Uso de fracciones mosto/vino obtenidas por presiones inadecuadas en vinos protegidos
- Prensas continuas, máquinas estrujadoras de acción centrífuga, precalentamiento de la uva o calentamiento de mostos/vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de materia colorante
- Uso de trozos de madera de roble en la elaboración, crianza y almacenamiento
- Mezcla distintos tipos de vino para obtener vino diferente a los mezclados.

Condiciones particulares de elaboración:

- Fermentado en barrica: sólo para blancos y rosados, con al menos 1 mes de permanencia en barrica.
- Maceración carbónica: en la elaboración de tintos, se admite un máximo de 5 % de uva blanca despalillada o un 15 % si es entera.
- Vino espumoso de calidad: por el método tradicional. Al menos 15 meses entre tiraje y degüelle, ininterrumpidos, en la misma botella. Todo el proceso de elaboración, incluido el etiquetado, en la misma bodega. En la segunda fermentación el grado adquirido no puede subir más de 1,5%vol. El licor de expedición no puede subir el grado adquirido en más de 0,5%vol. Después del degüelle se permite el trasvase, sin filtración, a botellas de vidrio de menos de 0,75 l o de 3 l o más. Prohibida la acidificación y decoloración.

5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades tintas

6 500 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedades tintas

45,5 hectolitros por hectárea

3. Variedades blancas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades blancas

63 hectolitros por hectárea

5. Uva tinta destinada a «viñedo singular»

5 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Uva tinta destinada a «viñedo singular»

32,5 hectolitros por hectárea

7. Uva blanca destinada a «viñedo singular»

6 922 kilogramos de uvas por hectárea

8. Uva blanca destinada a «viñedo singular»

44,99 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

RIOJA ALTA

Comunidad Autónoma de La Rioja

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de Abajo

Arenzana de Arriba

Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja
Cellórigo
Cenicero
Cidamón
Cihuri
Cirueña
Cordovín
Cuzcurrita de Río Tirón
Daroca de Rioja
Entrena
Estollo
Foncea
Fonzaleche
Fuenmayor
Galbárruli
Gimileo
Haro
Hervías
Herramélluri
Hormilla
Hormilleja
Hornos de Moncalvillo
Huércanos
Lardero
Leiva
Logroño
Manjarrés
Matute
Medrano
Nájera
Navarrete
Ochánduri
Ollauri
Rodezno
Sajazarra
San Asensio
San Millán de Yécora
San Torcuato
San Vicente de la Sonsierra
Santa Coloma
Sojuela
Sorzano

Sotés
Tirgo
Tormantos
Torrecilla sobre Alesanco
Torremontalbo
Treviana
Tricio
Uruñuela
Ventosa
Villalba de Rioja
Villar de Torre
Villarejo
Zarratón
Provincia de Burgos (Miranda de Ebro): El Ternero (enclave)
RIOJA ORIENTAL
Comunidad Autónoma de La Rioja
Agoncillo
Aguilar del Río Alhama
Albelda
Alberite
Alcanadre
Aldeanueva de Ebro
Alfaro
Arnedillo
Arnedo
Arrúbal
Ausejo
Autol
Bergasa
Bergasilla
Calahorra
Cervera del Río Alhama
Clavijo
Corera
Cornago
El Redal
El Villar de Arnedo
Galilea
Grávalos
Herce
Igea
Lagunilla de Jubera
Leza del Río Leza

Molinos de Ocón
Murillo de Río Leza
Muro de Aguas
Nalda
Ocón (La Villa)
Pradejón
Préjano
Quel
Ribafrecha
Rincón de Soto
Santa Engracia de Jubera (zona Norte)
Santa Eulalia Bajera
Tudelilla
Villamediana de Iregua
Villarroya
Comunidad Autónoma de Navarra
Andosilla
Aras
Azagra
Bargota
Mendavia
San Adrián
Sartaguda
Viana
RIOJA ALAVESA
Provincia de Álava
Baños de Ebro
Barriobusto
Cripán
Elciego
Elvillar de Álava
Labastida
Labraza
Laguardia
Lanciego
Lapuebla de La barca
Leza
Moreda de Álava
Navaridas
Oyón
Salinillas de Buradón
Samaniego
Villabuena de Álava

Yécora

Los viñedos del municipio de Lodosa, situados en la margen derecha del Ebro, que a fecha 29 de abril de 1991 se hallasen inscritos en el Registro de viñedos del Consejo, mantendrán su inscripción en cuanto subsistan

Cualquier modificación que se produzca en los límites de los términos municipales incluidos en la zona de producción no llevará aparejada la baja en el Registro de Viñas de los viñedos afectados que se hallen inscritos.

Dentro de la zona de producción se incluyen entidades geográficas menores identificadas como «viñedo singular», de tamaño inferior a un término municipal que puede comprender una sola parcela catastral o varias distintas, y con viñedo de edad mínima de 35 años.

Los viñedos singulares reconocidos se delimitan en el Anexo de la Orden APA/816/2019 de 28 de junio (BOE 181 de 30 de julio) (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>); en el Anexo de la Orden APA/780/2020 de 3 de agosto (BOE 214 de 8 de agosto) (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>); en el Anexo de la Orden APA/468/2021 de 5 de mayo (BOE 115 de 14 de mayo) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/05/14/pdfs/BOE-A-2021-8011.pdf>); y en Corrección de errores de la Orden APA/468/2021 de 5 de mayo (BOE 137 de 9 de junio) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/06/09/pdfs/BOE-A-2021-9611.pdf>).

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR - TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MATURANA BLANCA

MATURANA TINTA

MAZUELA

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BLANCO

VERDEJO

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

8.1. *Vino*

Los vinos de uvas procedentes de Rioja Alta se caracterizan por la especial influencia del clima atlántico, que hace que los vinos tengan una graduación media y cuerpo y acidez elevada, consecuencia de lo cual son vinos aptos para el envejecimiento en barrica. Es una zona con menor número de horas de luminosidad durante el ciclo vegetativo que en la zona más meridional de la Denominación y mayor pluviometría, lo que guarda relación directa con su acidez, que consideradas junto a la protección que ejerce la Sierra de Cantabria refuerzan las características descritas, tanto si se elaboran solos como si se ensamblan con vinos procedentes de las otras zonas. En el caso de la zona Rioja Alavesa, la confluencia de climas atlántico y mediterráneo supone que la graduación media sea algo más elevada que la de los anteriores, vinos con algo menos de acidez y más versátiles, en el sentido de que son vinos tanto para un consumo más inmediato como también aptos para el envejecimiento. La protección de la Sierra de Cantabria, al norte, se hace todavía más decisiva. Las horas de luminosidad son similares a las de Rioja Alta, si bien la pluviometría es algo inferior. Su versatilidad alcanza también a la idoneidad para obtener vinos de ensamblaje. Finalmente, en el caso de los vinos procedentes de la zona más meridional, la zona Oriental, observamos una menor pluviometría, un clima marcadamente mediterráneo caracterizado también por una mayor insolación con carácter general, un grado más elevado, extracto e idoneidad para el ensamblaje en vinos dedicados a la crianza, a la vez que ofrece también vinos que pueden ser aptos también para el consumo más inmediato.

La diferente tipología de suelos descubre tres con carácter mayoritario. De un lado los arcillo-calcáreos, situados en la parte más septentrional de la Denominación, que constituyen la fuente fundamental para la crianza, a caballo entre Rioja Alavesa y Rioja Alta, mientras que en esta última zona y en la Oriental, también aparecen los aluviales y los arcillo-ferrosos, que caracterizan vinos de menor cuerpo que los anteriores.

La antiquísima actividad vitivinícola y la trascendencia del vino en la región, cuyo impacto económico se sitúa en el 20 % de su Producto Interior Bruto, ha supuesto que la dependencia para la sostenibilidad haya optimizado las ventajas que ofrecen las condiciones naturales que se describen y en particular la especialización en la crianza de los vinos hasta culminar una de las mayores concentraciones de barricas de roble en el mundo.

8.2. *Vino espumoso de calidad*

Aunque la Denominación se caracteriza por la mayoritaria elaboración de vinos tranquilos, no es menos cierto que existe constancia de la elaboración de espumosos de calidad por algunas bodegas mediante el método tradicional desde mediados del siglo XIX, lo que justifica el saber hacer y la experiencia.

La frescura y acidez constituyen dos elementos clave en la elaboración de espumosos de calidad. El hecho de que la Denominación se encuentre enclavada en una zona fresca según la integral térmica de Winkler contribuye a ciclos vegetativos cortos que culminan una correcta maduración fenólica sin alcanzar graduaciones elevadas, extremos que constituyen el punto de partida idóneo para la obtención de estos vinos.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de vinos amparados por la denominación de origen calificada Rioja deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la denominación.

Este requisito se establece al constatar que el riesgo para la calidad del vino finalmente ofrecido al consumo es más elevado cuando el vino ha sido transportado y embotellado fuera de la zona de producción que cuando estas operaciones se realizan en dicha zona. Sirve para proteger la gran reputación del vino de Rioja mediante un reforzamiento del control de sus características particulares y de su calidad protegiendo la denominación de origen calificada de la que es beneficiaria la colectividad de productores afectados. La decisión fue reconocida por sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea de 16 de mayo de 2000.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Es obligatorio que aparezca «RIOJA» destacada y, justo debajo de «RIOJA», deben figurar los siguientes elementos: la mención «Denominación de Origen Calificada»; el sello del Consejo Regulador; la marca comercial; y el nombre o razón social de una bodega inscrita o un nombre comercial.

Prohibido alusiones a «barrica» y «madera» en la comercialización, propaganda y etiquetado de los vinos, sin haber agotado los procesos de crianza.

Se puede usar el nombre de una zona o municipio cuando la uva proceda de la misma y su elaboración, crianza, en su caso, y embotellado se realice allí. Si bien en su elaboración puede usarse como máximo un 15 % de uva procedente de viñedos inscritos, en términos municipales limítrofes a la zona o municipio de ubicación del operador y siempre que se acredite, disponer en exclusiva por un periodo mínimo de 10 años de forma ininterrumpida del citado 15 % de la uva.

En los vinos espumosos de calidad figurará la expresión «Método Tradicional» ubicada inmediatamente debajo del término relativo al contenido en azúcar y con caracteres de tamaño equivalentes como máximo a los utilizados para el nombre «Rioja».

En la etiqueta que porte las menciones obligatorias, los caracteres de la expresión «Método Tradicional» no podrán representarse en un tamaño inferior a 0,3 cm.

El término «viñedo singular» figurará inmediatamente debajo del nombre del mismo registrado como marca, con caracteres de tamaño, grosor y color equivalentes como máximo a los utilizados para el nombre «Rioja».

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Sin perjuicio de lo expuesto serán de obligado cumplimiento los requisitos mínimos de etiquetado que se establezcan de conformidad con el artículo 17 h) 4º de la Ley 6/2015 de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/dop_rioja.aspx

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

(2022/C 88/07)

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

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

«Crémant de Bordeaux»

PDO-FR-A0488-AM06

Fecha de comunicación: 26 de noviembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nomenclátor geográfico oficial

Los municipios de la zona geográfica se han actualizado según el nomenclátor geográfico oficial.

Se modifica el punto 6 del documento único.

2. Viduños

Para la elaboración de los vinos espumosos rosados, se añaden los viduños muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G y sémillon B.

Estos viduños ya estaban presentes en el encepamiento para la elaboración de los vinos espumosos blancos.

Este añadido va acompañado de una limitación de los viduños blancos en los ensamblajes de los vinos espumosos rosados.

Añadir estos viduños permite aportar una cierta frescura a los vinos, manteniendo al mismo tiempo las características organolépticas de los vinos espumosos rosados.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. Disposiciones agroambientales

Se han añadido al pliego de condiciones las disposiciones agroambientales siguientes:

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 calculan y registran su índice de frecuencia de tratamientos (IFT).

Estos cambios están orientados a tomar más en consideración las exigencias sociales de reducción del uso de los productos fitosanitarios y a tener mejor en cuenta el medio ambiente.

Esto no implica una modificación del documento único.

4. Transporte de la vendimia

Se especifican las condiciones de transporte de la vendimia añadiendo lo siguiente:

Las dimensiones de los recipientes no podrán ser superiores a 1,20 x 1,00 m de lado y 0,80 m de altura, y la altura de carga no debe ser superior a 0,60 m. El tiempo transcurrido entre la vendimia y el prensado no deberá exceder de veinticuatro horas.

Esta modificación permite evitar el aplastamiento de las uvas durante el transporte y mejorar así la calidad de las mismas.

Se modifica en consecuencia el punto 5.1 del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

5. Prensado

Se especifica que las uvas se vierten en la prensa sin haber sido estrujadas ni desraspadas.

Esta aclaración sirve para subrayar el carácter entero de las uvas por razones de controlabilidad.

El documento único no se ve afectado tras esta modificación.

6. Homogeneización

Se añade que el operador elaborador debe demostrar que dispone de un medio que permita la homogeneización del licor de expedición con el vino mediante varios removidos de las botellas con una dosis de azúcar durante el proceso de degüelle.

Esto permite garantizar una buena homogeneización de las botellas, especialmente en el caso de los vinos semisecos.

El documento único no se ve afectado tras esta modificación.

7. Lugares de almacenamiento

En lo que atañe al almacenamiento, se especifica que el operador debe demostrar, por cualquier medio, que dispone de un lugar de almacenamiento donde la temperatura máxima no supere los 14 °C durante la formación de espuma ni los 20 °C hasta el degüelle.

Con esta modificación se pretende optimizar el éxito de la formación de espuma garantizando un ambiente estable.

El documento único no se ve afectado tras esta modificación.

8. Fecha de circulación entre almacenistas autorizados

En el capítulo 1, punto IX, apartado 5, se suprime la letra b), relativa a la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

9. Medida transitoria

Se suprimen del pliego de condiciones las medidas transitorias expiradas.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

10. Declaración de reivindicación de degüelle

La declaración de reivindicación se sustituye por una declaración de reivindicación de degüelle.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

11. Adecuación de los puntos principales que deben controlarse

Se precisan los puntos principales que deben controlarse en lo que atañe a la declaración de reivindicación de degüelle y los vinos tras el degüelle.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

12. 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 supone ninguna modificación del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación

Crémant de Bordeaux

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción de los vinos

Vinos espumosos de calidad blancos o rosados

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural ≥ 9 %.

Después de la fermentación secundaria, los vinos presentan:

- un grado alcohólico volumétrico total ≥ 11 %;
- un contenido de acidez volátil ≤ 18 mEq/l;
- un contenido total de anhídrido sulfuroso ≤ 150 mg/l;
- en caso de enriquecimiento del mosto, un grado alcohólico volumétrico total ≤ 13 %.

Los vinos tienen un aspecto brillante, con espuma persistente y están dotados de un final largo y afrutado.

Caracterizados por finas burbujas y un aspecto espumoso, los vinos blancos son vinos frescos y nerviosos, en particular cuando son elaborados a partir de uvas sauvignon B y sémillon B. Durante la crianza sobre lías, aparecen notas aromáticas más maduras, a menudo acompañadas de notas de mantequilla o de pan tostado.

Los vinos rosados, por su parte, se elaboran principalmente a partir de uvas merlot N y cabernet franc N, y se caracterizan por sus notas afrutadas. Estos vinos se destinan a su consumo cuando son jóvenes.

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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Densidad de plantación - Separación

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 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.

Esta densidad de plantación puede reducirse a 3 300 cepas por hectárea; en este caso, las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 3 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

Solo están autorizadas la poda corta y la poda larga.

Para las uvas merlot N, muscadelle B y sémillon B, el número de yemas francas por poda no puede superar las 50 000 por hectárea y 20 por cepa.

Para las otras variedades, el número de yemas francas por poda no puede superar las 60 000 por hectárea y 22 por cepa.

La poda debe efectuarse como muy tarde en la fase de hojas extendidas (fase 9 de Lorenz).

3. Transporte de la vendimia

Práctica de cultivo

Las uvas se transportan en recipientes no estancos. Las dimensiones de los recipientes no podrán ser superiores a 1,20 x 1,00 m de lado y 0,80 m de altura, y la altura de carga no debe ser superior a 0,60 m. El tiempo transcurrido entre la vendimia y el prensado no deberá exceder de veinticuatro horas.

4. Recepción y prensado

Práctica enológica específica

Las uvas destinadas a la elaboración de vinos blancos se depositan enteras en la prensa.

Está prohibida la utilización de cualquier sistema de escurrido y de estrujado que conste de un tornillo helicoidal.

Está prohibida la utilización de cualquier sistema de prensado de uvas que incluya un tornillo helicoidal o prensas que contengan cadenas.

Es obligatorio disponer de un dispositivo de pesado adaptado al tipo de recipientes utilizados para las uvas.

El suministro y el transporte de las uvas a la prensa deben respetar la integridad de estas. En particular, cualquier sistema o medio «antiatasco» que altere la integridad de la uva se revisa o se elimina.

La carga de la prensa se efectúa de una sola vez con la cantidad correspondiente a su capacidad. La carga con cantidades inferiores se realiza con carácter excepcional.

Es obligatorio el fraccionamiento de mostos.

Se separa el vino de autoprensado originado por el sistema de transporte de las uvas. Este vino de autoprensado no se toma en cuenta en el cálculo del volumen de esperriacas. Se envían a destilación antes del 31 de julio de la campaña en curso.

Es obligatorio lavar la prensa todos los días.

Es obligatorio lavar los cestos de vendimia todos los días.

El suelo del local de recepción y de prensado debe poder lavarse con facilidad.

5. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

Para los vinos base que hayan sido objeto de un enriquecimiento, el contenido en azúcares fermentables es ≤ 5 g/l.

Después de la fermentación secundaria, los vinos no superan, en caso de enriquecimiento del mosto, el grado alcohólico volumétrico total de 13 %.

5.2. Rendimientos máximos

1. 78 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 siguientes municipios del departamento de Gironde según el Nomenclátor geográfico oficial de 1 de febrero de 2021: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquègues, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol,

Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleysac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles-de-Castillon, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Liguéux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaiguac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrioux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Pempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Porte-de-Benauges, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaiguac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Signal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soulignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac e Yvrac.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Sémillon B

8. Descripción de los vínculos

La zona geográfica goza de condiciones climáticas privilegiadas relativamente homogéneas para la producción vitícola, y se encuentra cerca de grandes masas de agua (océano Atlántico, estuario de la Gironda, valles del Garona y el Dordoña) que juegan un importante papel termorregulador. No obstante, la influencia oceánica moderadora sobre las heladas de primavera se atenúa a medida que se toma distancia del mar y los grandes valles, y con la cercanía a los macizos forestales de las Landas, Saintonge y de Double Périgourdine. Estas particularidades explican la débil implantación de la viña en los extremos norte y sur-sudoeste de la zona geográfica. Esta se extiende sobre el territorio de 497 de los 538 municipios del departamento de Gironda, quedando excluido el sudoeste del departamento, sin vocación vitícola y reservado a la silvicultura.

Las variedades de cepa del Bordelais, cultivadas en un clima oceánico, requirieron desde los siglos XVI y XVIII rodrigones de apoyo y, más tarde, la generalización del empalzamamiento para asegurar una distribución uniforme de la vendimia y una superficie foliar suficiente para propiciar la fotosíntesis y una maduración óptima.

Las vendimias realizadas con maduración óptima garantizan un excelente equilibrio entre azúcar y acidez necesario para la frescura y para una correcta fermentación secundaria.

Los diferentes tipos de suelos y las exposiciones variadas han llevado a la selección y la adaptación de diferentes variedades de cepa en función de las características del medio, y explican la orientación histórica hacia los vinos mezcla. Así, se pueden identificar cuatro tipos diferentes:

- las tierras arcillo-calcáreas y las tierras margo-calcáreas, muy extendidas sobre las pendientes de las laderas donde se expresa muy bien la merlot N;
- tierras silíceas mezcladas con arcillas y elementos calcáreos perfectos para la merlot N y la sauvignon B, por ejemplo;
- los «boulbènes» con pequeños elementos silíceos, que constituyen suelos más ligeros, adecuados para la producción de vinos base a partir de uvas blancas;
- los terrenos pedregosos, compuestos de grava, cantos rodados y arenas más o menos gruesas que conforman terrazas bien drenadas, cálidas y perfectas para la viña y sobre todo para la cabernet-sauvignon N.

Habida cuenta de esta experiencia adquirida con la vinificación separada de las cepas, los elaboradores dirigen sus mezclas cuya composición pone de manifiesto unos conocimientos técnicos que dominan a la perfección en función de las cepas y de la añada, para garantizar cierta constancia en el equilibrio ácido y afrutado de los vinos.

La protección de la integridad de la uva, desde la vendimia y durante el transporte, y las reglas de prensado que se encuadran estrictamente en el pliego de condiciones, garantizan la limpidez de los jugos. El recurso a un sulfitado limitado es indispensable para garantizar la calidad de la fermentación secundaria. La crianza sobre lías, al desarrollar aromas terciarios, consolida la complejidad de los vinos.

Gracias al puerto y a los estrechos vínculos históricos con otras naciones, que contribuyeron a generar desde el principio un negocio estructurado y potente, la región vinícola de Burdeos ha mirado siempre al resto del mundo. Se ha beneficiado de innovaciones técnicas o las ha difundido y ha fomentado el dinamismo de las explotaciones, permitiendo de ese modo consolidar, reforzar y exportar su savoir-faire, siempre respetando los usos seculares.

Desde el establecimiento de vínculos privilegiados con Inglaterra en el siglo XII hasta la conquista de los mercados asiáticos actualmente abiertos a los productos vitícolas, los viticultores de Burdeos han sabido adaptarse a la evolución de los mercados respetando al mismo tiempo el medio en el que se cultiva el viñedo. Así, la diversidad de productos es grande y los «Crémants de Bordeaux», cuyos volúmenes son cada vez mayores, son prueba de este dinamismo.

Si bien representa solo una parte de la producción vitícola de la región bordelesa, el «Crémant de Bordeaux» ilustra la riqueza de las potencialidades de las cepas tradicionales y la capacidad histórica de los viticultores bordeleses de apropiarse de técnicas de vinificación y de innovación. Blanco o rosado, el «Crémant de Bordeaux» conecta las cepas del bordelés con los métodos de vinificación de fermentación secundaria tradicional.

El «Crémant de Bordeaux» es un vino de aspecto brillante, con espuma persistente y está dotado de un final largo y afrutado.

Caracterizados por finas burbujas y un aspecto espumoso, los vinos blancos son vinos frescos y nerviosos, en particular cuando han sido elaborados a partir de uvas sauvignon B y sémillon B.

Durante la crianza sobre lías, aparecen notas aromáticas más maduras, a menudo acompañadas de notas de mantequilla o de pan tostado.

Los vinos rosados, por su parte, se elaboran principalmente a partir de uvas merlot N y cabernet franc N, y se caracterizan por sus notas afrutadas. Estos vinos se destinan a su consumo cuando son jóvenes.

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

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada se inscribe en el corcho, sobre la parte contenida en el cuello de la botella.

En 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 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.

Envasado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Todas las operaciones de producción, desde la vendimia hasta el degüelle, se llevan a cabo en la zona geográfica.

Los vinos son elaborados exclusivamente por segunda fermentación en botellas de vidrio.

El envasado de los vinos se realiza en la zona geográfica teniendo en cuenta el proceso de elaboración por segunda fermentación en botella.

El embotellado en botellas de vidrio en las que se efectúa la fermentación secundaria puede tener lugar únicamente 3 meses después de la fecha de las vendimias y como muy pronto el 1 de diciembre posterior a la recolección.

Los vinos se ponen en el mercado con destino al consumidor transcurrido un periodo mínimo de crianza de 12 meses a contar desde la fecha de embotellado, y al menos un mes después del degüelle.

Enlace al pliego de condiciones del producto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7df3447f-384a-4f7a-819e-2971ef1ae277

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

(2022/C 88/08)

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

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

«Saint-Estèphe»

PDO-FR-A0178-AM01

Fecha de comunicación: 26 de noviembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nomenclátor geográfico oficial

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

El perímetro de la zona no varía.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. Superficie parcelaria delimitada

La fecha de 3 de junio de 2021 se ha añadido a la lista de reuniones del comité nacional competente que aprobó las delimitaciones parcelarias.

Esta modificación tiene por objeto añadir la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de una modificación de la 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.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

3. Circulación entre almacenistas autorizados

En el capítulo 1, punto IX, apartado 5, se suprime la letra b), relativa a la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

4. Medidas transitorias

Se han suprimido del pliego de condiciones las medidas transitorias expiradas.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

5. 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 supone una modificación del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Saint-Estèphe

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

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

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Se trata de vinos tranquilos tintos.

Tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 % y, tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total no debe superar el 13,5 %.

Todos los lotes de vino comercializados presentan:

- un contenido en ácido málico inferior o igual a 0,30 g/l;
- un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 2 g/l;
- en el caso de los vinos a granel, un contenido de acidez volátil inferior o igual a 13,26 miliequivalentes por litro, es decir, 0,79 g/l expresado en ácido acético (0,65 g/l expresado en H₂SO₄) hasta el 31 de julio del año siguiente a la vendimia, e inferior o igual a 16,33 miliequivalentes por litro, es decir, 0,98 g/l expresado en ácido acético (0,80 g/l expresado en H₂SO₄) después de esa fecha.

Los contenidos de acidez total y de anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE. Los vinos son de color rojo intenso. Proceden mayoritariamente de ensamblajes en los que predomina el viduño cabernet-sauvignon N. Este viduño confiere a los vinos un vigor sólido con una estructura tánica amplia. El viduño merlot N suele completar las notas de especias con notas de frutos rojos. La estructura y la complejidad se ven reforzadas por los viduños cabernet franc N o petit verdot N. Este último puede aportar frescura en los años de gran madurez. Estos vinos robustos y potentes requieren un envejecimiento de varios años que aporta redondez, afrutado y finura.

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)	

5. **Prácticas vitivinícolas**5.1. *Prácticas enológicas específicas*1. *Práctica enológica específica*

Se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento hasta un grado de concentración máximo del 15 %.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13,5 %.

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 *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural y de Pesca Marítima francés).

2. Práctica de cultivo

a) - Densidad de plantación.

- Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 7 000 cepas por hectárea.
- Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 1,50 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 metros.

b) - Normas de poda.

- La poda debe efectuarse como muy tarde en la fase de hojas extendidas (fase 9 de Lorenz).
- Las viñas se podan según las técnicas siguientes, con un máximo de doce yemas francas por cepa:
 - la poda larga del Médoc, la poda corta y la poda larga, la cepa que sostiene dos brazos dejando un máximo de cuatro yemas por brazo para las cepas cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N y petit verdot N, o dejando un máximo de cinco yemas por brazo para las cepas cabernet franc N y carmenère N. Los sarmientos se podan dejando dos yemas francas;
 - la poda corta de cordón doble o en abanico de cuatro brazos.

c) - Riego.

Se podrá autorizar el riego durante el periodo de crecimiento de la vid de conformidad con lo dispuesto en el Código Rural y de Pesca Marítima.

5.2. Rendimientos máximos

1. 63 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben realizarse en el territorio del municipio de Saint-Estèphe del departamento de Gironde, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

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

8.1. Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica de la denominación de origen controlada «Saint-Estèphe» está situada en la margen izquierda del río Gironde, en la península de Médoc, a medio camino entre Burdeos y la Pointe de Grave.

Esta zona geográfica forma parte de la geología particular de la península vitícola de Médoc, correspondiente a la extensión de terrazas de grava dispuestas en paralelo al estuario del río Gironde, con altitudes que oscilan entre cuatro y cuarenta metros.

Estas terrazas de la era cuaternaria, con un grosor medio de unos diez metros, se apoyan en las margas y calizas del Eoceno y del Oligoceno, que afloran, en particular, en la parte occidental del municipio de Saint-Estèphe. La «Sable des Landes» (arena de origen eólico de la era cuaternaria) recubre todas las formaciones de este género situadas al oeste, en los márgenes del bosque. Al borde del estuario, los aluviones recientes, denominados localmente «palus», completan la diversidad de las formaciones encontradas.

Los denominados «jalles» y «esteys», arroyos que drenan todos los suelos en dirección al Gironda, han desmenuzado estos entornos para poner de relieve las colinas de gravas y coinciden con varios límites municipales. La zona geográfica de la denominación de origen controlada «Saint-Estèphe» corresponde pues al territorio del municipio de Saint-Estèphe. Dicho territorio está separado del municipio de Saint-Seurin-de-Cadourne, al norte, por la marisma drenada por el «Estey de la Calupeyre» y, al sur, por la marisma de Lafite, drenada por el «Jalle du Breuil».

En las colinas de gravas, los suelos son predominantemente de naturaleza arenosa y de grava o arcillosa y de grava. En la parte occidental, el zócalo de piedra caliza dura está recubierto de forma irregular por suelos arenosos y de grava y suelos de rendzinas superficiales. La riqueza sedimentaria local es responsable, en parte, de la diversidad de los paisajes y de los diferentes coloridos de los suelos. La toponimia local, con nombres como «Cos» o «Pez», remite tanto a la topografía caracterizada por las colinas como a la naturaleza de los suelos de grava.

La denominación de origen controlada «Saint-Estèphe» es la más septentrional entre las análogas denominaciones «municipales» de la región de Médoc y la segunda en términos de superficie.

Los viñedos ocupan la mayor parte del territorio municipal en las alturas de las colinas y, por lo tanto, modelan la estructura de los paisajes. Una densa red de carreteras secundarias recorre el territorio y comunica varias aldeas. Algunas de ellas, como, por ejemplo, Marbuzet, Blanquet, Pez, Leyssac o Saint-Corbien, están ubicadas alrededor de palacetes vitícolas.

Los pagos más importantes se identifican por bellos palacetes aislados en medio del viñedo.

Al sur y al norte del municipio, se extienden pequeños valles húmedos, que forman zonas de marisma perpendiculares al estuario y están cubiertos por praderas y parcialmente arbolados.

Por último, al este, seña característica de la denominación de origen controlada «Saint-Estèphe», las colinas de gravas vitícolas se encuentran muy cerca del estuario, reduciendo de este modo las zonas de «palus» a una franja de 200 a 300 metros de ancho.

8.2. Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

En el siglo XIII, Gui Martin de Saint-Estèphe, que dirigía el arzobispado de Lesparre, era señor de Calon. Saint-Estèphe comenzó a ser conocida en ese momento por sus «buenos viñedos», que ya eran más rentables que los cereales. En el territorio de lo que más tarde pasará a ser el municipio de Saint-Estèphe, otros señoríos constituyen la base histórica de las aldeas, como el señorío de Blanquet o el señorío vasallo de Lassalle de Pez.

En los siglos XVII y XVIII, el diezmo de San Estèphe era el más importante de todos los de la región de Médoc. La historia señala, no obstante, que la reputación de los vinos «Saint-Estèphe» estaba estrechamente vinculada a la actividad de los negociantes de Burdeos que cultivaban y comercializaban estos vinos.

En el siglo XIX, marcado por la prosperidad, se construyeron las grandes propiedades actuales. Hermosos y grandes palacetes, que datan de esa época, son una muestra de su prosperidad, su poder y su dinamismo.

Análogamente a las demás denominaciones de origen controladas vitícolas de la península de Médoc, los pagos del municipio de Saint-Estèphe obtuvieron un reconocimiento a través de las diferentes clasificaciones de propiedades realizadas desde los siglos XVII y XVIII. La «Classement des vins de Bordeaux de 1855» reconoce cinco pagos en el municipio de Saint-Estèphe y la «Classement des crus Bourgeois de 1932» premia a una cuarentena de ellos.

En la actualidad, casi la mitad de los vinos de Saint-Estèphe se comercializan fuera del territorio nacional, en Bélgica, Inglaterra, Alemania y los Países Bajos, o se exportan a los Estados Unidos, Suiza y Asia.

La denominación de origen controlada «Saint-Estèphe» fue reconocida por el Decreto de 11 de septiembre de 1936. El viñedo produce una media de 65 000 hectolitros de vinos tintos tranquilos.

Los vinos son de color rojo intenso. Proceden mayoritariamente de ensamblajes en los que predomina el viduño cabernet-sauvignon N. Este viduño confiere a los vinos un vigor sólido con una estructura tánica amplia. El viduño merlot N suele completar las notas de especias con notas de frutos rojos. La estructura y la complejidad se ven reforzadas por los viduños cabernet franc N o petit verdot N. Este último puede aportar frescura en los años de gran madurez. Estos vinos robustos y potentes requieren un envejecimiento de varios años que aporta redondez, afrutado y finura. La calidad y la originalidad de los vinos de la denominación de origen controlada «Saint-Estèphe» radican en la complementariedad excepcional de los suelos y en la situación topográfica de las parcelas cercanas al estuario, que protege a los viñedos de los excesos del clima.

De acuerdo con los usos ya transcritos en el decreto por el que se define la denominación de origen controlada «Saint-Estèphe», las parcelas destinadas a la vendimia aparecen delimitadas con precisión.

Por eso, en la parte oriental del municipio, las parcelas con suelos de grava bien drenados de forma natural se incluyen en la superficie parcelaria delimitada. Estos suelos están perfectamente adaptados al viduño cabernet-sauvignon N. Quedan excluidas de esta superficie parcelaria las parcelas con suelos que se han desarrollado sobre aluviones modernos y arenas, así como aquellas cuyos suelos se han desarrollado sobre un subsuelo impermeable.

En la parte occidental del municipio, las parcelas con suelos naturalmente bien drenados, que reposan sobre un zócalo calizo más o menos «karstificado», quedan incluidas en la superficie parcelaria delimitada. El viduño merlot N está especialmente bien adaptado a estas situaciones. Quedan excluidos los emplazamientos en depresión, con depósitos de relleno arenosos e hidromorfía variable, al igual que los emplazamientos con suelos arcillosos e hidromorfía de profundidad, así como marismas y turberas.

El sistema de conducción del viñedo permite obtener uvas muy maduras y sanas con un rendimiento muy aprovechado. Por lo tanto, las maceraciones muy largas están autorizadas con el fin de obtener la estructura necesaria para el envejecimiento de los vinos. Por lo tanto, una crianza de, al menos, seis meses es indispensable para favorecer las combinaciones de taninos y antocianinas necesarias para estabilizar el color y revestir los taninos, que pierden así su dureza.

Pese al importante papel desempeñado por el comercio bordelés para la reputación y la notoriedad de esta denominación de origen controlada, las grandes propiedades, muchas de las cuales figuran en la «Classement des vins de Bordeaux de 1855», contribuyeron significativamente a su notoriedad y a la difusión de su imagen. Al lado de estos palacetes reputados, las pequeñas y medianas propiedades, estructuras familiares y cooperativas, a través de menciones específicas como «crus paysans» y «crus artisans», contribuyeron en gran medida al reconocimiento del carácter específico de esta denominación en la región de Médoc.

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

Marco jurídico:

Legislación de la UE

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, la elaboración y la crianza, la conforma el territorio de los municipios siguientes del departamento de Gironde según el nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021: Cissac-Médoc, Pauillac, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne y Vertheuil.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado puede precisar la unidad geográfica mayor «Vin de Bordeaux-Médoc» o «Grand Vin de Bordeaux-Médoc». El tamaño de los caracteres de esta denominación no será superior, ni en altura ni en anchura, a dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones del producto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-93ceee01-eb46-4a2b-a4e3-3f5a1eaf13be

Publicación de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2022/C 88/09)

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

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«**Bouches-du-Rhône**»

PGI-FR-A1223-AM01

Fecha de la solicitud: 26 de noviembre de 2015

1. Normas aplicables a la modificación

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

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. Modificación de una parte del nombre

En aplicación de las disposiciones relativas a las denominaciones de origen y a las indicaciones geográficas del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas, el nombre «vin de pays des Bouches-du-Rhône» ha pasado a ser la IGP «Bouches-du-Rhône». Los operadores han constatado que, por una parte, el consumidor difícilmente establecía un vínculo entre la IGP «Bouches-du-Rhône» y el «vin de pays des Bouches-du-Rhône» y que, por otra parte, el nombre «Bouches-du-Rhône» utilizado sin referencia al término tradicional «vin de pays» presentaba demasiadas similitudes fonéticas con la denominación de origen protegida (DOP) «Côtes du Rhône» y podría suscitar confusión entre estos dos productos.

Por estas razones, la agrupación solicitante en el sentido del artículo 95 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 ha considerado conveniente añadir las palabras «Pays des» a la denominación protegida «Bouches-du-Rhône».

Una vez tramitada la solicitud, las autoridades francesas dieron curso favorable a la misma mediante Orden de 4 de septiembre de 2015, publicada en el JORF de 12 de septiembre de 2015, por la que se homologa el pliego de condiciones modificado, y publicada en el boletín oficial del Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Bosques el 17 de septiembre de 2015.

En consecuencia, las modificaciones introducidas en el pliego de condiciones son las siguientes:

- en el título y en todo el texto principal, el nombre «Bouches-du-Rhône» se sustituye por «Pays des Bouches-du Rhône»;
- en el capítulo 1, punto 7.2, último párrafo, la última frase se sustituye por «Esta zona geográfica está dedicada exclusivamente a la producción de vinos amparados por la IGP “Pays des Bouches-du-Rhône”».

2.2. Retirada de las disposiciones relativas a los vinos espumosos de calidad

También se ha modificado el pliego de condiciones para suprimir todas las disposiciones relativas a la elaboración de vinos espumosos de calidad. Esto es consecuencia de la decisión del Conseil d'État de 6 de marzo de 2015 por la que se anula la Orden de 2 de noviembre de 2011 relativa a la IGP «Bouches-du-Rhône», en la medida en que aprueba las disposiciones del pliego de condiciones relativas a los «vinos espumosos de calidad tintos, rosados y blancos».

2.3. Descripción del (de los) vino(s)

Se ha completado la descripción de los vinos blancos y tintos. Se ha completado el punto 3.3 del capítulo I del pliego de condiciones y esas mismas informaciones se han recogido en el punto «Descripción del (de los) vino(s)» del documento único.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

También se ha indicado que los valores de las características analíticas de los vinos corresponden a los límites impuestos por la normativa europea.

2.4. *Vínculo con la zona geográfica*

Se han reestructurado todos los elementos relativos al vínculo con el origen geográfico de los productos. Tras una descripción precisa de los factores naturales, los factores humanos y las características de los productos, se ha redactado la parte «interacción causal» para precisar que la IGP «Pays des Bouches-du-Rhône» se fundamenta principalmente en las características específicas de los vinos que están vinculadas a las características del medio natural (clima, suelo).

Estas precisiones se han recogido en el apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único así como en el punto 7 del capítulo I del pliego de condiciones.

2.5. *Condiciones complementarias - Etiquetado*

Se ha actualizado el apartado «Condiciones complementarias – Etiquetado» del documento único retirando las referencias al pliego de condiciones y sustituyéndolas por la descripción de las diferentes condiciones aplicables.

2.6. *Zona geográfica delimitada*

En el capítulo I, punto 4, del pliego de condiciones, así como en el apartado «Zona geográfica delimitada» del documento único, se precisa que la zona geográfica de producción la componen todos los municipios pertenecientes al departamento de Bouches-du-Rhône.

Al definir la zona de proximidad inmediata, los municipios pertenecientes a los distritos elegidos también han sido enumerados en el capítulo I, punto 4, del pliego de condiciones. Estas listas de municipios que componen la zona de proximidad inmediata también se han incluido en el apartado «Condiciones complementarias» del documento único.

Tanto para la zona geográfica como para la zona de proximidad inmediata se ha añadido el año del nomenclátor geográfico oficial de referencia (año 2020). Se trata de la referencia nacional oficial publicada por el INSEE que reconoce y fija la lista de municipios por departamento. Este cambio de redacción permite garantizar jurídicamente la delimitación de las zonas geográficas.

2.7. *Encepamiento*

Se han completado el apartado «Principales variedades de uva de vinificación» del documento único y el capítulo I, apartado 5, del pliego de condiciones para tener en cuenta la introducción de trece nuevas variedades: «artaban N, cabernet blanc B, cabernet cortis N, floréal B, monarch N, muscaris B, prior N, soreli B, sauvignac B-Rs., solaris B., souvignier gris Rs, vidoc N y voltis B.»

Se trata de variedades resistentes a la sequía y a las enfermedades criptogámicas, que permiten una menor utilización de productos fitosanitarios. Corresponden a las variedades utilizadas para la producción de la IGP sin modificar las características de los vinos. La elección de estas nuevas variedades resistentes no pone en entredicho la demostración del vínculo con el territorio.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Pays des Bouches-du-Rhône

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP - Indicación Geográfica Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del o de los vinos**

La IGP «Pays des Bouches-du-Rhône» está reservada a los vinos tranquilos tintos, rosados y blancos. Los valores de las características analíticas de los vinos corresponden a los límites impuestos por la normativa europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Los vinos blancos se elaboran habitualmente mediante prensado directo, a partir de viduños locales y de fuera de la región, y se caracterizan por aromas florales, afrutados y por notas frescas y aromáticas en boca. Su color es brillante y vivo con reflejos «verdosos» que expresan su juventud. Los vinos rosados se obtienen mediante prensado directo o maceración fermentativa. El contacto prolongado entre el mosto y la pulpa permite una mayor difusión de los precursores de aromas y acentúa la redondez en boca. Elaborados principalmente a partir de los viduños grenache N, syrah N, caladoc N, cinsaut N, cabernet-sauvignon N y merlot N, completados a menudo en el momento del encubado con viduños blancos para elaborar vinos rosados de ensamblaje, tienen un color pálido más o menos intenso, con reflejos rosa puro. En nariz, se perciben aromas expresivos de frutos rojos o de cítricos. Aromáticos en boca, estos vinos poseen una frescura agradable.

Los vinos tintos, generalmente ensamblados, pueden ser a veces vinos varietales (merlot N, cabernet N, marselan N, syrah N, grenache N, etc.). Una vendimia en plena madurez fisiológica y fenólica permite obtener vinos con carácter, completos sin dureza, con un perfil mediterráneo. Las extracciones se llevan a cabo para obtener estructuras tánicas suaves y redondas con una buena presencia en boca. Su color, rojo granate con reflejos violetas cuando son jóvenes, evoluciona hacia un rojo más profundo al envejecer. En nariz, son muy expresivos, con notas de garrigas o notas más salinas según el sector, de frutos rojos que evolucionan hacia notas más compotadas. En boca, son vivos, amplios, vigorosos con taninos sedosos.

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

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*).

b. Rendimientos máximos

120 hectolitros por hectárea.

6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos que se benefician de la indicación geográfica protegida «Pays des Bouches-du-Rhône» se realizan en todos los municipios del departamento de Bouches-du-Rhône, según el nomenclator geográfico oficial de 2020.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon gris G

Aranel B
Arinarnoa N
Arriloba B
Artaban N
Aubun N - Murescola
Barbaroux Rs
Bourboulenc B - Doucillon blanc
Brachet N - Braquet
Brun argenté N - Vaccarèse
Cabernet blanc B
Cabernet cortis N
Cabernet franc N
Cabernet-Sauvignon N
Caladoc N
Calitor N
Carignan N
Carignan blanc B
Carmenère N
Chardonnay B
Chasan B
Chasselas B
Chasselas rose Rs
Chatus N
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N - Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Clarin B
Colombard B
Cot N - Malbec
Counoise N
Egiodola N
Floreale B
Fuella nera N
Gamay Fréaux N
Gamay N
Gamay de Bouze N
Gamay de Chaudenay N
Ganson N
Gewurztraminer Rs
Gramon N
Grenache N
Grenache blanc B

Grenache gris G
Gros Manseng B
Gros vert B
Jurançon noir N - Dame noire
Liliorila B
Listan B - Palomino
Macabeu B - Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac rose Rs
Mayorquin B
Melon B
Merlot N
Merlot blanc B
Meunier N
Mollard N
Monarch N
Monerac N
Mourvaison N
Mourvèdre N - Monastrell
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
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
Nielluccio N - Nielluciu
Négrette N
Perdea B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Picardan B - Araignan
Pinot blanc B
Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant droit N - Espanenc
Portan N

Prior N
Riesling B
Riminèse B
Rosé du Var Rs
Roussanne B
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Sciaccarello N
Semillon B
Servanin N
Solaris B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Téoulie N
Ugni blanc B
Valdiguié N
Vermentino B - Rolle
Vidoc N
Viognier B
Voltis B

8. Descripción del o de los vínculos

8.1. *Carácter específico de la zona geográfica y carácter específico del producto*

El departamento de Bouches-du-Rhône está situado en el corazón de la región provenzal. Con una superficie de 5 087 km², limita al oeste con el río Ródano, que lo separa del departamento de Gard, y al norte con el río Durance, que lo separa del departamento de Vaucluse. Al este, linda con el departamento de Var y, al sur, está bordeado por el mar Mediterráneo.

El departamento cuenta con diferentes territorios. El este del departamento se caracteriza por una sucesión de cadenas calcáreas de los Prealpes de Provenza, con orientación este-oeste: Trévaresse (501 m), Estaque y Etoile (793 m), Sainte-Victoire (1 011 m), Saint-Cyr y Sainte-Baume (1 041 m en la parte oeste). Estas cadenas están surcadas por los valles del Arc (cuenca de Aix-en-Provence), del Touloubre (Salon-de-Provence) y del Huveaune (Aubagne Marseille), llanuras sedimentarias más ricas, de dimensiones variables. Al oeste, alrededor del macizo de los Alpilles, se extienden vastas llanuras. La llanura de la Crau, formada por suelos pedregosos surgidos a la altura de la antigua confluencia del Durance y del Ródano, situada bajo el eje Arles - Salon-de-Provence, es una zona de estepa desolada, única en Francia, caracterizada por la influencia del mistral. La Camarga, que cuenta con un parque natural regional, donde alternan viñas, pastos y arrozales, es un enclave preservado para los toros (raza camarguesa), los caballos y una rica fauna que cuenta con 400 especies diferentes. Al norte, el departamento está caracterizado, de oeste a este, por el macizo de los Alpilles y, después, por el valle del río Durance.

Los suelos, ya sean arcillo-calcáreos pedregosos, arenosos o incluso de grava sobre molasas y areniscas, son pobres, bien drenados y sensibles a la erosión. Estos suelos poco profundos, sin exceso de humedad, son perfectamente adecuados para el cultivo de la viña.

El departamento de Bouches-du-Rhône se beneficia de un clima mediterráneo, con una insolación elevada, característica de este clima. El verano es muy cálido y seco mientras que el invierno es relativamente suave. El contraste de las temperaturas es bastante notable en función de las estaciones, especialmente elevadas en los períodos estivales, en los que a menudo se alcanzan los 35 °C a la sombra. La amplitud media anual diurna-nocturna es notable, muy marcada en invierno, con algunos picos de fuertes heladas nocturnas. El régimen de precipitaciones es irregular y está mal distribuido a lo largo del año. Las tormentas violentas no son infrecuentes. El mistral, viento seco y frío procedente del norte, sopla en la zona cerca de 100 días al año con ráfagas frecuentes de más de 100 km/h.

Con más de 2 600 años de edad, el viñedo provenzal es el más antiguo de Francia y debe su notoriedad, especialmente, a la producción de vinos rosados. A partir de 1907, muchos viticultores sintieron la necesidad de agruparse para hacer frente a las dificultades. La elaboración del vino fue regulada y los viticultores se organizaron en cooperativas y sindicatos que fomentaron el desarrollo cualitativo de la producción. En 1964, el «vin de canton» se definió con precisión desde el punto de vista normativo, en referencia a una zona administrativa de producción que poseía un conjunto de características edafoclimáticas. Un decreto de 1968 transformó estos «vins de canton» en «vins de pays», identificados inicialmente con el nombre del departamento de producción y respondiendo a criterios de producción particulares que imponían un nivel cualitativo superior. Posteriormente, en 2011, se aprobó la conversión del «vin de Pays des Bouches-du-Rhône» en indicación geográfica protegida.

Esta producción procede principalmente de dos sectores muy distintos: el sector principal, ubicado en el centro-este del departamento, alrededor de Aix-en-Provence (del 65 al 70 % de los volúmenes), mientras que al oeste se extiende la zona de la Camarga, circunscrita al sudeste de Tarascon, en los municipios de Arles y Saintes-Maries-de-la-Mer. Este sector de la Camarga reivindica su singularidad a través de la mención «Terre de Camargue»: esta zona geográfica está dedicada exclusivamente a la producción de vinos amparados por la IGP «Pays des Bouches-du-Rhône».

8.2. *Relación causal entre el carácter específico de la zona geográfica y el carácter específico del producto*

La IGP «Pays des Bouches-du-Rhône», que abarca todos los municipios del departamento de Bouches-du-Rhône, se fundamenta principalmente en las características específicas de los vinos que están vinculadas a las características del medio natural (clima, suelo). El departamento de Bouches-du-Rhône está situado en la región Provence-Alpes-Côte d'Azur en el sudeste de Francia. Cuenta con un relieve montañoso, que se extiende en forma de llanura hasta el mar, un clima de tipo mediterráneo y una vegetación constituida principalmente por monte bajo y garrigas. También se caracteriza por la presencia del mistral, que a veces dificulta el trabajo pero permite sanear y preservar el viñedo de los ataques criptogámicos y, en última instancia, aumentar la riqueza de las uvas debido a las concentraciones que provoca en la fase final de maduración. Los suelos, ya sean arcillo-calcáreos pedregosos, arenosos o incluso de grava sobre molasas y areniscas, no tienen exceso de humedad, están bien drenados y son perfectamente adecuados para el cultivo de la viña. Gracias a unas condiciones naturales óptimas y a una acertada selección de las mejores parcelas, los viticultores han sabido valorizar diferentes viduños en un territorio con suelos a menudo pobres, pero bien drenados y especialmente bien adaptados para el cultivo de la vid. La combinación de estas características edafológicas y de un clima cálido y seco con influencias mediterráneas crea unas condiciones óptimas de maduración que permiten preservar los aromas primarios de estos viduños cuyos vinos se distinguen por una frescura y un potencial aromático peculiares. Por eso, los vinos tintos, frescos y fáciles de beber, se caracterizan por sus aromas de frutos rojos; los vinos rosados frescos presentan igualmente redondez y aromas expresivos de frutos rojos o de cítricos. Los vinos blancos, por su parte, son aromáticos, florales o afrutados, frescos y expresan su juventud. En la actualidad, 18 bodegas cooperativas y 88 bodegas particulares se encargan de comercializar la producción anual de vinos de la IGP «Pays des Bouches-du Rhône», que asciende a unos 50 000 hl. Los vinos rosados representan casi el 50 % del volumen total, los vinos tintos, un poco más del 40 % y los vinos blancos, apenas el 10 %.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Menciones complementarias

Marco jurídico: Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El tamaño de los caracteres del nombre de la unidad geográfica «Terre de Camargue» no debe ser superior, ni en anchura ni en altura, al de los caracteres del nombre de la denominación de la IGP «Pays des Bouches-du-Rhône». El logotipo IGP de la Unión Europea figura en el etiquetado cuando la mención «indication géographique protégée» es sustituida por la mención tradicional «Vin de pays».

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 y la elaboración de los vinos que se benefician de la indicación geográfica protegida «Pays des Bouches-du-Rhône», está constituida por los municipios siguientes de los distritos limítrofes de la zona geográfica enumerados a continuación, según el nomenclátor geográfico oficial de 2020:

- Distrito de Nîmes (ubicado en el departamento de Gard): Aigaliers, Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aiguèze, Aimargues, Les Angles, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aspères, Aubais, Aubord, Aubussargues, Aujargues, Bagnols-sur-Cèze, Baron, La Bastide-d'Engras, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvézet, Bernis, Bezouze, Blauzac, Boissières, Bouillargues, Bourdic, La Bruguière, Cabrières, Le Cailar, Caissargues, La Calmette, Calvisson, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Castillon-du-Gard, Caveirac, Cavillargues, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Collorgues, Combas, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Crespian, Dions, Domazan, Estézargues, Flaux, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fontarèches, Fournès, Fourques, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Le Garn, Garons, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générac, Goudargues, Le Grau-du-Roi, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Junas, Langlade, Laudun-l'Ardoise, Laval-Saint-Roman, Lecques, Lédenon, Lirac, Lussan, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhau, Montagnac, Montaren-et-Saint-Médiers, Montclus, Montfaucon, Montfrin, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pognadoresse, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, La Roque-sur-Cèze, La Rouvière, Sabran, Saint-Alexandre, Sainte-Anastasie, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bauzély, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Chartes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Clément, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dézéry, Saint-Dionisy, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caïsson, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Salinelles, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Sauzet, Saze, Sernhac, Serviers-et-Labaume, Sommières, Souvignargues, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Vallabrix, Vallérargues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Verfeuil, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac, Villeneuve-lès-Avignon y Villevieille.
- Distrito de Apt (ubicado en el departamento de Vaucluse): Ansouis, Apt, Auribeau, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérimol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Sivergues, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vauvignes, Viens, Villars, Villelaure y Vitrolles-en-Lubéron.
- Distrito de Avignon (ubicado en el departamento de Vaucluse): Avignon, Bédarrides, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Courthézon, Fontainede-Vaucluse, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Morières-lès-Avignon, Le Pontet, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saumane-de-Vaucluse, Sorgues, Le Thor y Vedène.

- Distrito de Carpentras (ubicado en el departamento de Vaucluse): Bollène, Caderousse, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Grillon, Jonquières, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Richerenches, Sérigan, Sainte-Cécile-les-Vignes, Travaillan, Uchaux, Valréas, Violès y Visan.
- Distrito de Forcalquier (ubicado en el departamento de Alpes-de-Haute-Provence): Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Banon, Bayons, Bellaffaire, Bevons, La Brillanne, Le Caire, Céreste, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Clamensane, Claret, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Entrepierres, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Gigors, L'Hospitalet, Lardiers, Limans, Lurs, Mane, Manosque, Melve, Mison, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Motte-du-Caire, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Peipin, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saint-Etienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Maime, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thèze, Turriers, Vachères, Valavoire Valbelle, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Villemus, Villeneuve y Volx.
- Distrito de Digne-les-Bains (ubicado en el departamento de Alpes-de-Haute-Provence): Château-Arnoux-Saint-Auban, L'Escalé, Ganagobie, Mallefougasse, Peyruis y Volonne.
- Distrito de Brignoles (ubicado en el departamento de Var): Aiguines, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Barjols, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Besse-sur-Issole, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, Camps-la-Source, Carcès, Carnoules, La Celle, Châteaufort, Correns, Cotignac, Entrecasteaux, Esparron, Flassans-sur-Issole, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, Garéoult, Ginasservis, Gonfaron, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Moissac-Bellevue, Montfort-sur-Argens, Montmeyan, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Puget-Ville, Régusse, Rians, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Sainte-Anastasia-sur-Issole, Saint-Julien, Saint-Martinde-Pallières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Les Salles-sur-Verdon, Seillons-Source-d'Argens, Tavernes, Le Thoronet, Tourtour, Tourves, Le Val, Varages, La Verdrière, Vérignon, Vinon-sur-Verdon y Vins-sur-Caramy.
- Distrito de Draguignan (ubicado en el departamento de Var): Saint-Antonin-du-Var y Sillans-la-Cascade.
- Distrito de Toulon (ubicado en el departamento de Var): Bandol, Le Beausset, Belgentier, Bormes-les-Mimosas, La Cadière-d'Azur, Carqueiranne, Castellet, Collobrières, La Crau, Cuers, Evenos, La Farlède, La Garde, Hyères, Le Lavandou, La Londe-les-Maures, Ollioules, Pierrefeu-du-Var, Le Pradet, Le Revestles-Eaux, Riboux, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Mandrier-sur-Mer, Sanary-sur-Mer, La Seyne-sur-Mer, Signes, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Toulon y La Valette-du-Var.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-46477258-0f19-4b8a-b355-9b9e51ee6f45

Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 88/10)

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

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

«Côtes de Bordeaux»

PDO-FR-A0987-AM04

Fecha de comunicación: 26 de noviembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nomenclátor geográfico oficial

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. Disposiciones agroambientales

Se han añadido al pliego de condiciones las disposiciones agroambientales siguientes:

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 calculan y registran su índice de frecuencia de tratamientos (IFT).

Estos cambios están orientados a tomar más en consideración las exigencias sociales de reducción del uso de los productos fitosanitarios y a tener mejor en cuenta el medio ambiente.

Esto no implica una modificación del documento único.

3. Fecha de circulación entre almacenistas autorizados

En el capítulo 1, punto IX, apartado 5, se suprime la letra b), relativa a la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

4. Vínculo

A raíz de la modificación del número de municipios como consecuencia de una fusión, se ha revisado el vínculo con el origen.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

5. Medidas transitorias

Se han suprimido del pliego de condiciones las medidas transitorias expiradas.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

6. 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 supone ninguna modificación del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Côtes de Bordeaux

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP. Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del vino o de los vinos**1. *Vinos tintos tranquilos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %
y un contenido de azúcares fermentables ≤ 3 g/l.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13,5 %.

La fermentación maloláctica es obligatoria para los vinos tintos. Antes del envasado (vinos a granel) o después del envasado, todos los lotes de vino tinto tienen un contenido máximo de ácido málico de 0,3 gramos por litro.

Presentan un contenido máximo de acidez volátil de 13,26 meq/l hasta el 31 de julio del año siguiente a la vendimia y de 16,33 meq/l después de esa fecha.

Antes del envasado o a granel, el contenido de SO₂ de los vinos es ≤ 140 mg/l.

En el caso de los vinos tintos, el viduño frecuentemente mayoritario es el merlot N, que expresa muy favorablemente todas sus características en suelos arcilloso-calizos, y que, ensamblado al cabernet-sauvignon N, el cabernet-franc N y el cot N (denominado localmente malbec), ofrece vinos afrutados y suaves.

Características analíticas generales

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

2. *Vinos blancos tranquilos secos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %
y un contenido de azúcares fermentables ≤ 4 g/l.

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

Presentan un contenido máximo de acidez volátil de 13,26 meq/l hasta el 31 de julio del año siguiente a la vendimia y de 16,33 meq/l después de esa fecha.

Antes del envasado o a granel, el contenido de SO₂ de los vinos es ≤ 180 mg/l.

Los vinos blancos suelen elaborarse a partir del viduño sauvignon B junto con los viduños semillon B y muscadelle B.

Los vinos acogidos a la denominación de origen controlada «Côtes de Bordeaux» son redondos, afrutados y ofrecen un potencial de guarda de tres a diez años.

Características analíticas generales

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

3. *Vinos tranquilos blancos dulces denominados «liquoreux»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 14,5 %

y un contenido de azúcares fermentables superior a 51 g/l.

Antes del envasado o a granel, el contenido de SO₂ de los vinos es ≤ 400 mg/l.

Estos vinos tienen, con carácter excepcional, antes de su envasado (vinos a granel), un contenido de acidez volátil establecido por decreto.

Los vinos blancos con restos de azúcar suelen desarrollar aromas de miel y de cítricos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *Vinos tranquilos blancos dulces denominados «moelleux»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos con azúcares residuales, denominados «moelleux», proceden de uvas cosechadas con un contenido mínimo de azúcar de 221 g/l de mosto. Son vinos que presentan mucha suavidad, dulzura y finura.

Grado alcohólico volumétrico natural ≥ 13,5 %

Grado alcohólico volumétrico total tras el enriquecimiento: 15 %

Contenido en azúcares fermentables entre 17 y 45 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	300

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Densidad y distancia

Práctica de cultivo

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

La separación máxima entre las hileras debe ser de:

- 2,50 metros en el caso de las vides con poda Guyot (simple o doble) o conducidas en cordón bajo empalizado;
- y 3 metros en el caso de las vides conducidas «en lira» con empalizamiento en dos planos.

La distancia mínima entre las cepas, en una misma hilera, debe ser de:

- 0,85 metros en el caso de las vides con poda Guyot (simple o doble) o conducidas en cordón bajo empalizado;
- y 0,74 metros en el caso de las vides conducidas «en lira» con empalizamiento en dos planos.

2. Normas de poda

Práctica de cultivo

La poda debe efectuarse como muy tarde en la fase de hojas extendidas (fase 9 de Lorenz).

Las viñas se podan en poda corta (pulgares) o en poda larga (a varas), con un máximo de 45 000 yemas francas por hectárea y un máximo de 14 yemas francas por cepa.

3. Disposiciones específicas relativas a la vendimia

Práctica de cultivo

En el caso de los vinos blancos dulces denominados «liquoreux», la vendimia se realiza mediante cribados manuales sucesivos.

4. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

Se autorizan técnicas sustractivas de enriquecimiento en los vinos tintos, siempre que no se supere una tasa de concentración del 15 %.

Tras el enriquecimiento, los vinos no superan un grado alcohólico volumétrico total de 13,5 %, en el caso de los vinos tintos, de 13 %, en el caso de los vinos blancos secos, y de 15 %, en el caso de los vinos blancos dulces denominados «moelleux».

Los vinos dulces denominados «liquoreux» no se someten a ningún enriquecimiento.

5.2. Rendimientos máximos

1. Vinos tintos tranquilos

65 hectolitros por hectárea

2. Vinos blancos tranquilos secos

72 hectolitros por hectárea

3. Vinos tranquilos blancos dulces denominados «liquoreux»

40 hectolitros por hectárea

4. Vinos tranquilos blancos dulces denominados «moelleux»

55 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben realizarse en el territorio de los municipios o partes de los municipios siguientes del departamento de Gironde, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021: Anglade, Bassens, Baurech, Béguey, Belvès-de-Castillon, Berson, Blaye, Bouliac, Braud-et-Saint-Louis, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Campugnan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Castillon-la-Bataille, Cavignac, Cénac, Cenon, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Donzac, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Floirac, Fours, Francs, Gabarnac, Gardegan-et-Tourtirac, Générac, Gensac, Haux, Landerrouat, Langoiran, Laroque, Laruscade, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Ligueux, Lormont, Loupiac, Marcenais, Margueron, Marsas, Massugas, Mazion, Monprimblanc, Omet, Paillet, Pellegrue, Pessac-sur-Dordogne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, la parte del municipio de Pugnac correspondiente al territorio de Lafosse antes de su fusión con este el 1 de julio de 1974, la parte del municipio de Puisseguin correspondiente al territorio de Monbadon antes de su fusión con este el 1 de enero de 1989, Quinsac, Reignac, Riocaud, Rions, La Roquette, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Cibard, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Foy-la-Grande, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Les Salles-de-Castillon, Saugon, Semens, Tabanac, Tayac, Le Tourne, Val-de-Livenne, Verdélais, Villenave-de-Rions e Yvrac.

7. Variedad o variedades principales de uva de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Sémillon B

8. Descripción del o de los vínculos

La zona geográfica de la denominación de origen controlada «Côtes de Bordeaux» en el departamento de Gironde está situada en las orillas del Garona, el Dordoña y el Gironde, en un terreno ondulado, mayoritariamente arcillo-calcáreo. Esta denominación está estructurada en torno a cinco núcleos vitícolas históricos: Blaye, Cadillac, Castillon-la-Bataille, Francs y Sainte-Foy-la-Grande.

Las tierras vitícolas de «Côtes de Bordeaux» dominan los valles en los que se mezclan aguas dulces y saladas. Las influencias oceánicas remontan hasta lo más profundo del terreno, donde el Dordoña y el Garona se funden en una extensa corriente, el estuario del Gironde. La morfología de «Côtes de Bordeaux» combina la llanura y el área situada a los pies de las colinas, que dominan el río y están orientadas principalmente hacia el sudoeste, con la pendiente abrupta que presenta un desnivel que oscila entre treinta y más de setenta metros, dominado por llanuras más o menos marcadas por la red hidrográfica secundaria.

Esta vasta región goza de unas condiciones climáticas privilegiadas y relativamente homogéneas para la producción vitícola: una ubicación próxima a grandes masas de agua (océano Atlántico, estuario del Gironde, valles del Garona y del Dordoña), que desempeñan una importante función termorreguladora, mientras que las influencias oceánicas moderan los efectos de las heladas de primavera.

Herederos de una larga tradición, los vinos de «Côtes de Bordeaux» presentan cualidades derivadas de la diversidad del entorno, los viduños y las gentes. Históricamente, las parcelas han sido seleccionadas tanto en áreas situadas a los pies de las colinas como en las laderas o en las llanuras, en función de su capacidad de drenaje y su situación topográfica relativa. Cada año, un millar de viticultores dan muestras de su pericia en la elaboración de estos vinos. Cada explotación hace todo lo posible en el viñedo y en la bodega para elaborar un producto reconocido: los requisitos relativos a la densidad de plantación, una carga máxima limitada por parcela, las normas de ensamblaje de los viduños principales y accesorios, un envejecimiento mínimo de los vinos hasta el 15 de marzo del año siguiente a la vendimia.

Los viñedos de «Côtes de Bordeaux» ofrecen asimismo un patrimonio excepcional: palacetes históricos, casas solariegas y fortalezas, iglesias románicas, suntuosas residencias vinculadas a la memoria de escritores o artistas célebres. Pueblos bien conservados con callejuelas estrechas, casas de campo y molinos fortificados son testigos de una rica actividad vitícola y comercial.

Los vinos de «Côtes de Bordeaux», que representan alrededor del 14 % de la producción de Burdeos, constituyen en la actualidad una fuerza real en el universo de los vinos de Burdeos. Son la muestra de la riqueza histórica y del potencial de los viduños tradicionales bordeléses.

La denominación «Côtes de Bordeaux» y sus denominaciones geográficas complementarias han adquirido una importante reputación en sus principales mercados (Francia y Bélgica). En los últimos diez años, el crecimiento de las ventas en Francia en el sector de la gran distribución ha sido superior al 40 % y más del 15 % de los hogares franceses han comprado vinos con esta denominación. En lo que atañe a la exportación, los vinos de «Côtes de Bordeaux» gozan de una gran reputación en Europa (sobre todo en Bélgica) y registran una tendencia al alza, especialmente en los mercados asiáticos.

Estos vinos tranquilos se elaboran principalmente a partir de ensamblajes de viduños principales y accesorios.

En el caso de los vinos tintos, el viduño frecuentemente mayoritario es el merlot N, que expresa muy favorablemente todas sus características en suelos arcilloso-calizos, y que, ensamblado al cabernet-sauvignon N, el cabernet-franc N y el cot N (denominado localmente malbec), ofrece vinos afrutados y suaves.

Los vinos blancos suelen elaborarse a partir del viduño sauvignon B junto con los viduños semillon B y muscadelle B.

Los vinos acogidos a la denominación de origen controlada «Côtes de Bordeaux» son redondos, afrutados y ofrecen un potencial de guarda de tres a diez años.

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:

En el caso de la denominación de origen controlada «Côtes de Bordeaux», 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 nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021, que se indican a continuación:

— Departamento de Gironde:

Ambarès-et-Lagrave, Arbanats, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bossugan, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelviel, la parte del municipio de Castets et Castillon correspondiente al territorio del municipio delegado de Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cazaugitat, Cérons, Cessac, Civrac-sur-Dordogne, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Créon, Croignon, Daignac, Dardenac, Daubèze, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Frontenac, Gauriac, Gauriagué, Génissac, Gironde-

sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Juillac, Ladaux, Landiras, Langon, Lansac, Lapouyade Léogeats, Léognan, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loupes, Lugaingnac, Lugasson, Lussac, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Mombrier, Montagne, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigeau, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Porte-de-Benaugue, Portets, Le Pout, Preignac, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-Brice, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaingnac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-longue, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Salleboeuf, Samonac, Sauternes, La Sauve, Soullignac, Soussac, Targon, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Vignonet, Villeneuve y Virelade.

— Departamento de Dordoña:

Bergerac, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadière, Bosset, Cunèges, Le Fleix, La Force, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Les Lèches, Lunas, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Montazeau, Montcaret, Nastringues, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Georges-de-Blancaneix, Saint-Géry, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Sigoulès et Flaueac, Thénac, Vélines y Villefranche-de-Lonchat.

— Departamento de Charente-Maritime: Saint-Georges-des-Agoûts.

Denominaciones geográficas complementarias

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación puede completarse con una de las denominaciones geográficas complementarias «Blaye», «Cadillac», «Castillon», «Francs» o «Sainte-Foy» en caso de que los vinos cumplan las condiciones de producción estipuladas para dichas denominaciones geográficas complementarias.

Unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos amparados por la denominación de origen controlada podrá especificarse la unidad geográfica mayor «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux».

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.

Identificador colectivo

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

De conformidad con la carta colectiva vigente elaborada por la agrupación y puesta a disposición de todos los operadores, el etiquetado de los vinos amparados por la denominación de origen «Côtes de Bordeaux», completada o no con una de las denominaciones geográficas adicionales «Blaye», «Cadillac», «Castillon», «Francs» o «Sainte-Foy», debe incluir el identificador colectivo.

Unidad geográfica menor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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 de un lugar registrado en el catastro y
- dicho lugar figure en la declaración de vendimia.

Indicaciones de etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos blancos amparados por la denominación de origen «Côtes de Bordeaux» completada con la denominación geográfica complementaria «Sainte-Foy» cuyo contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) oscile entre 17 y 45 gramos por litro deben presentarse con la mención «moelleux».

Enlace al pliego de condiciones del producto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ecf05533-907b-480f-977d-56a768e55c78

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

(2022/C 88/11)

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

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

«Bordeaux»

PDO-FR-A0821-AM07

Fecha de comunicación: 26 de noviembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nomenclátor geográfico oficial

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

El perímetro de la zona no varía.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. Superficie parcelaria delimitada

Se ha incluido en el anexo la fecha de 3 de junio de 2021, en la que fue aprobada la delimitación de los municipios de Saint-Estèphe, Pomerol y Libourne.

Esta modificación tiene por objeto añadir la fecha de aprobación, por la autoridad nacional competente, de una modificación de la 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.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. 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 supone una modificación del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación

Bordeaux

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción de los vinos

1. *Vinos blancos tranquilos secos*

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos blancos tranquilos secos presentan:

- un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10 %;
- un contenido de azúcares fermentables ≤ 3 g/l. Dicho contenido puede alcanzar los 5 g/l si la acidez total es $\geq 2,7$ g/l de H₂SO₄.

Después del enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total es ≤ 13 %.

Antes del embotellado presentan:

- una acidez volátil $\leq 13,26$ mEq/l;
- un contenido total de SO₂ ≤ 180 mg/l.

Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Los vinos blancos secos de la variedad sauvignon B son muy aromáticos, frescos y afrutados con notas florales y cítricas. La sémillon B aporta volumen y cuerpo, la mezcla de la muscadelle B otorga aromas florales. Las variedades suplementarias aportan acidez y notas de cítricos en el ensamblaje. Estos vinos refrescantes son propios para un consumo joven (uno o dos años).

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

2. *Vinos blancos tranquilos con azúcares residuales*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos blancos tranquilos con azúcares fermentables presentan:

- un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %;
- un contenido de azúcares fermentables > 5 g/l y ≤ 60 g/l

Después del enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total es $\leq 13,5$ %.

Antes del embotellado presentan:

- una acidez volátil $\leq 13,26$ mEq/l;
- un contenido total de SO₂ ≤ 250 mg/l.

Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Los vinos blancos con azúcares fermentables se estructuran alrededor de la sémillon B, que proporciona vinos redondos, amplios, de color dorado, con aromas de frutas confitadas, y que se puede mezclar con sauvignon B para aportar frescor. Aunque aguantan varios años de envejecimiento, se pueden disfrutar igualmente jóvenes.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

3. *Vinos rosados tranquilos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos rosados tranquilos presentan:

- un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 10 %;
- un contenido de azúcares fermentables ≤ 3 g/l. Dicho contenido puede alcanzar los 5 g/l si la acidez total es $\geq 2,7$ g/l de H₂SO₄.
- una intensidad colorante modificada (DO420+DO520+DO620) $\leq 1,1$.

Después del enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total es ≤ 13 %.

Antes del embotellado:

- una acidez volátil $\leq 13,26$ mEq/l;
- un contenido total de SO₂ ≤ 180 mg/l.

Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Los vinos rosados presentan una capa de rosa palo a un rosa más intenso, según la técnica utilizada (prensado directo, maceración parcial o sangrado), y una paleta aromática afrutada o floral apoyada en una estructura equilibrada entre redondez e intensidad. Son generosos en boca. Estos vinos se prestan a un consumo joven (uno o dos años).

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

4. *Vinos tintos tranquilos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos tranquilos presentan:

- un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 10,5 %;
- un contenido de azúcares fermentables de ≤ 3 g/l;
- un contenido de ácido málico $\leq 0,3$ g/l.

Después del enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total es $\leq 13,5$ %.

Antes del embotellado presentan:

- una acidez volátil $\leq 13,26$ mEq/l;
- un contenido total de SO₂ ≤ 140 mg/l.

Los demás criterios analíticos se ajustan a la normativa europea.

Los vinos tintos, en los que a menudo predomina la variedad merlot N, son ligeros, afrutados y poco ácidos; pueden volverse más frescos en los años de gran madurez por la acidez de las variedades petit verdot N y cot N. Pero la mezcla principal es merlot N con cabernet-sauvignon N y, en menor medida, con cabernet franc N. Estas últimas confieren a los vinos una complejidad aromática y una potencia tánica que les permite conservar y desarrollar el buqué.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Densidad de plantación - Separación

Práctica de cultivo

En las parcelas plantadas a partir del 1 de agosto de 2008 las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 4 000 cepas por hectárea. Las hileras 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. Esa densidad se puede reducir a 3 300 cepas por hectárea. En ese caso, las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 3 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

Solo están permitidas la poda a pulgar o la poda a vara. Para las variedades merlot N, sémillon B y muscadelle B, el número de yemas francas en la poda no puede sobrepasar 45 000 yemas francas por hectárea y 18 yemas francas por cepa. Para las otras variedades, entre ellas las cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B y sauvignon gris G, el número de yemas en la poda no puede superar las 50 000 yemas francas por hectárea y las 20 yemas francas por cepa. Después del desbrote, el número de ramas fructíferas por cepa no puede exceder:

- para las variedades merlot N, sémillon B y muscadelle B, 12 ramas por cepa para las viñas con una densidad de plantación superior o igual a 4 000 cepas por hectárea, y 15 ramas por cepa para las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea;
- para las otras variedades, entre las que se encuentran las cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B y sauvignon gris G, 14 ramas por cepa para las viñas con una densidad de plantación superior o igual a 4 000 cepas por hectárea, y 17 ramas por cepa para las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea.

La poda debe efectuarse como muy tarde en la fase de hojas extendidas (fase 9 de Lorenz). El desbrote se realiza antes del cuajado.

3. Práctica enológica específica

Para la elaboración de vinos rosados que no tengan con derecho a recibir la mención de «clarete», se autoriza el uso de carbonos de uso enológico para los mostos, para un máximo del 20 % del volumen de vinos rosados elaborados por el enólogo en esa cosecha.

4. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

Se autoriza el enriquecimiento de vinos tintos por concentración parcial, con un límite de concentración del 15 % del volumen enriquecido de este modo. Tras la operación de enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos no supera los siguientes valores:

- los vinos tintos y los vinos blancos con azúcares fermentables no superan, tras el enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 13,5 %.
- los vinos rosados y los vinos blancos secos no superan, tras el enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 13 %.

5.2. Rendimientos máximos

1. Vinos blancos tranquilos (secos y con azúcares fermentables)

77 hectolitros por hectárea

2. Vinos rosados tranquilos

72 hectolitros por hectárea

3. Vinos tranquilos tintos - Viñas con densidad de plantación \geq 4 000 cepas/ha

68 hectolitros por hectárea

4. Vinos tranquilos tintos - Viñas con densidad de plantación $<$ 4 000 cepas/ha

64 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 siguientes municipios del departamento de Gironda según el nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021:

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyrac, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleysac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguac, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guitres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaurès, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaiguac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeon, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Pempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Porte-de-Benauges, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguiac, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye,

Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac e Yvrac.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Sémillon B

8. Descripción de los vínculos

La zona geográfica goza de unas condiciones climáticas privilegiadas y relativamente homogéneas para la producción vitícola: Una ubicación cercana a grandes masas de agua (océano Atlántico, estuario del Gironde, valles del Garona y del Dordoña) que desempeñan un importante papel termorregulador. No obstante, la influencia oceánica moderadora sobre las heladas de primavera se atenúa a medida que se toma distancia del mar y los grandes valles, y con la cercanía a los macizos forestales de las Landas, Saintonge y de Double Périgourdine. Estas particularidades explican la débil implantación de la viña en los extremos norte y sur-sudoeste de la zona geográfica. Abarca 494 de los 535 municipios del departamento de Gironde, salvo el suroeste del departamento donde en lugar de al vino se dedican a la silvicultura.

Las variedades de vid de Burdeos, cultivadas en un clima oceánico, requirieron rodrgones de apoyo en los siglos XVII y XVIII y más tarde la generalización del uso de espalderas para lograr una distribución uniforme de la vendimia y que la superficie foliar fuera suficiente para la correcta fotosíntesis y una maduración óptima. Los diferentes tipos de suelo y orientaciones han llevado a la selección y adaptación de diferentes tipos de cepa a las características del medio. Se pueden identificar cuatro tipos distintos:

- los terrenos calizo-arcillosos y los terrenos calizos margosos, muy extendidos en las pendientes de las laderas donde se da muy bien la merlot N;
- los terrenos silíceos mezclados con arcillas y elementos calizos, perfectos para la merlot N y la sauvignon B, por ejemplo;
- los «boulbènes» con pequeños elementos silíceos, que constituyen suelos más ligeros, adecuados para la producción de vinos blancos secos;
- los terrenos pedregosos, compuestos de grava, cantos rodados y arenas más o menos gruesas que conforman terrazas bien drenadas, cálidas y perfectas para la viña y sobre todo para la cabernet-sauvignon N.

La idoneidad entre las diferentes cepas, la diversidad del medio biofísico y la conducta del viñedo y de la vinificación dan vinos muy particulares, caracterizados por una gran riqueza aromática. Gracias al puerto y a los estrechos vínculos históricos con otras naciones, que contribuyeron a generar desde el principio un negocio estructurado y potente, la región vinícola de Burdeos ha mirado siempre al resto del mundo. Se ha beneficiado de innovaciones técnicas o las ha difundido y ha fomentado el dinamismo de las explotaciones, permitiendo de ese modo consolidar, reforzar y exportar su savoir-faire, siempre respetando los usos seculares. En 1152, con el matrimonio de Leonor, duquesa de Aquitania, y Enrique Plantagenet, futuro rey de Inglaterra, el desarrollo de los intercambios comerciales llevó a los ingleses a importar vinos de Bordeaux a los que llamaron «Claret» por su color claro. Esa tradición se perpetuó en el tiempo y la encontramos hoy con las menciones «clairet» y «claret». En el siglo XVII comenzó una nueva era comercial con la aparición de nuevos consumidores. La exportación sigue siendo uno de los puntos fuertes de los vinos de Bordeaux. Un tercio del volumen producido se reparte entre más de 150 países. La producción vitícola de denominación de origen controlada, recurso esencial del departamento de Gironde, ha tenido una influencia importante en la formación de los paisajes rurales y urbanos y en la arquitectura local (palacetes vitícolas, bodegas). Las ciudades principales del departamento son puertos en los ríos que se han desarrollado en torno al comercio del vino.

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:

El territorio de los siguientes municipios conforma la zona de proximidad inmediata, estipulada como excepción para la vinificación, elaboración y crianza de vinos con derecho a recibir la denominación de origen controlada «Bordeaux», completada o no por las menciones «clairet» o «claret», según el nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021:

- Departamento de Dordoña: Le Fleix, Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Saussignac, Thénac y Villefranche-de-Lonchat.
- Departamento de Lot y Garona: Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras y Villeneuve-de-Duras.

Denominaciones geográficas - Menciones complementarias

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La DOP (AOC) «Bordeaux» puede ir acompañada de las menciones «claret» en vinos tintos y «clairet» en vinos rosados oscuros de acuerdo con las disposiciones fijadas para ese tipo de vino, principalmente en lo relacionado con los criterios analíticos.

La DOP (AOC) «Bordeaux» puede ir acompañada de la denominación geográfica «Haut-Benauge» en vinos blancos de acuerdo con las disposiciones fijadas para esta denominación geográfica complementaria en lo que respecta a la zona geográfica, las variedades de cepa, el rendimiento y los criterios analíticos.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos blancos con contenido en azúcares fermentables superior a 5 gramos por litro e inferior a 60 gramos por litro incluyen la mención correspondiente al contenido del vino tal y como estipula la normativa comunitaria.

Unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias 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». 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-d06dfa30-84d5-4e29-8239-cbc0e6cd9793

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

(2022/C 88/12)

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

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

«Bordeaux supérieur»

PDO-FR-A0306-AM06

Fecha de comunicación: 26 de noviembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nomenclátor geográfico oficial

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

El perímetro de la zona no varía.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. Superficie parcelaria delimitada

La fecha de 3 de junio de 2021 se ha añadido al anexo relativo a la delimitación de los municipios de Saint-Estèphe, Pomerol y Libourne.

Esta modificación tiene por objeto añadir la fecha de aprobación, por la autoridad nacional competente, de una modificación de la 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.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. 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 supone una modificación del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre

Bordeaux Supérieur

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción de los vinos

1. *Vinos blancos tranquilos con azúcares fermentables*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos blancos tranquilos presentan:

— un grado alcohólico natural ≥ 12 %;

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

— un contenido de azúcares fermentables > 17 g/l;

Antes del embotellado presentan:

— una acidez volátil $\leq 13,26$ mEq/l;

— un contenido total de $\text{SO}_2 \leq 260$ mg/l;

Después del enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total es $\leq 15\%$.

Los vinos blancos con azúcares fermentables se estructuran alrededor de la sémillon B, que proporciona vinos redondos, amplios, de color dorado, con aromas de frutas confitadas, y que se puede mezclar con sauvignon B y muscadelle B para aportar más frescor. Estos vinos de guarda (de 4 a 8 años) presentan frecuentemente aromas a flores, miel y especias.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	300

2. Vinos tintos tranquilos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos tranquilos presentan:

— un grado alcohólico natural $\geq 11\%$;

— un contenido de azúcares fermentables ≤ 3 g/l;

— un contenido de ácido málico $\leq 0,3$ g/l;

Antes del embotellado presentan:

— una acidez volátil $\leq 13,26$ mEq/l;

— un contenido total de $\text{SO}_2 \leq 140$ mg/l.

Después del enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total es $\leq 13,5\%$.

Los vinos tintos, elaborados principalmente con una combinación de merlot N y cabernet-sauvignon N y, en menor medida, de cabernet franc N, son redondos, amplios y estructurados. En su juventud, suelen desarrollar aromas de frutos rojos frescos y confitados que, a medida que envejecen, evolucionan hacia notas especiadas y de fruta cocida.

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)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Densidad de plantación - Separación

Práctica de cultivo

En las parcelas plantadas a partir del 1 de agosto de 2008 las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 4 500 cepas por hectárea. Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 2,20 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,85 metros.

Esa densidad se puede reducir a 3 300 cepas por hectárea. En ese caso, las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 3 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 1 metros.

2. Normas de poda

Práctica de cultivo

Solo están permitidas la poda a pulgar o la poda a vara. Para las uvas merlot N, sémillon B y muscadelle B, el número de yemas francas por poda no puede superar las 40 000 por hectárea y 17 por cepa. Para las otras variedades, entre ellas las cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B y sauvignon gris G, el número de yemas en la poda no puede superar las 45 000 por hectárea y 19 por cepa. Después del desbrote, el número de ramas fructíferas por cepa no puede exceder:

- para las variedades merlot N, sémillon B y muscadelle B, 11 ramas por cepa para las viñas con una densidad de plantación superior o igual a 4 500 cepas por hectárea, y 14 ramas por cepa para las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 500 cepas por hectárea;
- para las otras variedades, entre las que se encuentran las cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B y sauvignon gris G, 13 ramas por cepa para las viñas con una densidad de plantación superior o igual a 4 500 cepas por hectárea, y 16 ramas por cepa para las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 500 cepas por hectárea.

La poda debe efectuarse como muy tarde en la fase de hojas extendidas (fase 9 de Lorenz).

El desbrote se realiza antes del cuajado.

3. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

Los vinos tintos no superan, tras su enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 13,5 %. Los vinos blancos no superan, tras su enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 15 %.

Se autoriza el enriquecimiento de vinos tintos por concentración parcial, con un límite de concentración del 15 % del volumen enriquecido de este modo.

5.2. Rendimientos máximos

1. Vinos blancos tranquilos con azúcares fermentables

60 hectolitros por hectárea

2. Vinos tintos tranquilos-Viñas con una densidad de plantación $\geq 4 500$ cepas/ha

66 hectolitros por hectárea

3. Vinos tintos tranquilos-Viñas con una densidad de plantación $\geq 4 000$ cepas/ha y $< 4 500$ cepas/ha

55 hectolitros por hectárea

4. Vinos tintos tranquilos-Viñas con una densidad de plantación $\geq 3 300$ cepas/ha/ $< 4 000$ cepas/ha

50 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 siguientes municipios del departamento de Gironda según el nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Capián, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelviel, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugiat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardégan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guitres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogéats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligeux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mestrieroux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Porte-de-Benauges, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puissegui, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommières, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Souillac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecevat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac e Yvrac.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Sémillon B

8. Descripción de los vínculos

Las variedades de cepa bordelesas, cultivadas en un clima oceánico, requirieron desde los siglos XVII y XVIII rodrigones de apoyo y, más tarde, la generalización del empalzamamiento para asegurar una distribución uniforme de la vendimia y una superficie foliar suficiente para propiciar la fotosíntesis y una maduración óptima. Los diferentes tipos de suelos y las exposiciones variadas han llevado a la selección y la adaptación de diferentes variedades de cepa en función de las características del medio, y explican la orientación histórica hacia los vinos mezcla. Así, se pueden identificar cuatro tipos diferentes:

- las tierras arcillo-calcáreas y las tierras margo-calcáreas, muy extendidas sobre las pendientes de las laderas donde se expresa muy bien la merlot N;
- las tierras silíceas mezcladas con arcillas y elementos calcáreos perfectos para la merlot N y la sauvignon B, por ejemplo;
- las «boulbènes» con pequeños elementos silíceos, que constituyen suelos más ligeros, adecuados para la producción de vinos blancos;
- los terrenos pedregosos, compuestos de grava, cantos rodados y arenas más o menos gruesas que conforman terrazas bien drenadas, cálidas y perfectas para la viña y sobre todo para la cabernet-sauvignon N.

La denominación de origen controlada «Bordeaux Supérieur» responde a las exigencias que los productores se han autoimpuesto a lo largo de los años en relación con la denominación de origen controlada «Bordeaux», en términos de densidad de viñedos (mayor), normas de poda (menor número de yemas) y carga máxima por parcela (menor). Estas condiciones de producción permiten obtener vinos más concentrados cuyo contenido mínimo de azúcar y grado alcohólico volumétrico natural mínimo son superiores a los definidos para la denominación de origen controlada «Bordeaux». Los vinos tintos y blancos con denominación de origen controlada «Bordeaux Supérieur» tienen un estilo particular. Se distinguen por su armonía, una cierta elegancia, un buen equilibrio y una riqueza aromática, cualidades resultantes, entre otras cosas, de la diversidad del entorno biofísico, de las variedades de uva, pero también de los métodos de gestión del viñedo y de la vinificación, que los convierten en vinos de guarda. Gracias al puerto y a los estrechos vínculos históricos con otras naciones, que contribuyeron a generar desde el principio un negocio estructurado y potente, la región vinícola de Burdeos ha mirado siempre al resto del mundo. Se ha beneficiado de innovaciones técnicas o las ha difundido y ha fomentado el dinamismo de las explotaciones, permitiendo de ese modo consolidar, reforzar y exportar su savoir-faire, siempre respetando los usos seculares. El matrimonio de Leonor, la duquesa de Aquitania, y Enrique Plantagenet, futuro rey de Inglaterra, en 1152, se tradujo en intercambios comerciales muy importantes. Los ingleses exportaban alimentos, textiles y metales e importaban vinos de Burdeos. En el siglo XVII comenzó una nueva era comercial con la aparición de nuevos consumidores. La exportación sigue siendo uno de los puntos fuertes de la distribución de los vinos «Bordeaux», a través de la cual se difunden asimismo los conocimientos técnicos, la imagen y la notoriedad de la denominación de origen controlada «Bordeaux Supérieur» por todo el mundo, dos tercios de los cuales ahora se embotellan en la propiedad. Gozan de estructuras más complejas y pueden conservarse durante más tiempo que los de la denominación de origen controlada «Bordeaux», con un periodo de guarda de hasta 5 o 6 años.

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

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción para la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos la conforma el territorio de los municipios siguientes, según el nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021:

- Departamento de Dordoña: Le Fleix, Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Saussignac, Thénac y Villefranche-de-Lonchat.
- Departamento de Lot y Garona: Baleyssagues, Cocumont, Duras, Esclottes, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras y Villeneuve-de-Duras.

Unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos de la denominación de origen controlada podrá especificarse la unidad geográfica mayor «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux». 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

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-354b6f94-55e6-43d7-b232-33022fa4b246

Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 88/13)

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

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

«Médoc»

PDO-FR-A0730-AM04

Fecha de comunicación: 26 de noviembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Nomenclátor geográfico oficial

Los municipios de la zona geográfica y de la zona de proximidad inmediata se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial.

El perímetro de la zona no varía.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. Superficie parcelaria delimitada

La fecha de 3 de junio de 2021 se ha añadido a la lista de reuniones del comité nacional competente que aprobó las delimitaciones parcelarias.

Esta modificación tiene por objeto añadir la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de una modificación de la 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.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

3. Circulación entre almacenistas autorizados

En el capítulo 1, punto IX, apartado 5, se suprime la letra b), relativa a la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

4. Medidas transitorias

Se han suprimido del pliego de condiciones las medidas transitorias expiradas.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

5. 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 supone una modificación del documento único.

6. Vínculo con el origen

A raíz de la actualización de los municipios con arreglo al nomenclátor geográfico oficial, su número ha pasado de 51 a 50 y el vínculo se ha modificado en consecuencia.

Se modifica el punto 8 del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Médoc

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción de los vinos**

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Se trata de vinos tranquilos tintos con excelentes aptitudes de envejecimiento. Son tánicos, de color intenso y están principalmente compuestos de cabernet-sauvignon N (cepa tradicional) mezclada con merlot N y, en menor medida, con cabernet franc N y petit verdot N. Rara vez con cot N y carmenère N. La uva cabernet-sauvignon N da a los vinos notas especiadas. La merlot N aporta a los vinos redondez, suavidad y aromas de frutos rojos. El cuerpo y la complejidad se refuerzan con el ensamblaje con cabernet franc N o petit verdot N. Esta última también aporta frescor.

Tras el enriquecimiento, no superan un grado alcohólico volumétrico total del 13 %.

Su grado alcohólico volumétrico natural es al menos el 11 %.

Todos los lotes de vino comercializado (a granel) o embotellado presentan:

- un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 3 g/l;
- un contenido en ácido málico inferior o igual a 0,2 g/l.

Los vinos comercializados a granel o embotellados antes del 1 de octubre del año que sigue a la cosecha tienen un contenido en acidez volátil inferior o igual a 12,25 mEq/l. A partir de esa fecha los vinos tienen un contenido en acidez volátil inferior o igual a 16,33 mEq/l.

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

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	13
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

Se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento con el límite de un grado de concentración del 15 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13 %.

2. Manejo del viñedo

Práctica de cultivo

Densidad: Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 5 000 cepas por hectárea. La separación entre las hileras no puede ser superior a dos metros y la separación entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 metros.

Normas de poda: La poda es obligatoria. La poda debe efectuarse como muy tarde en el estado de hojas extendidas (estado 9 de Lorenz). Las viñas se podan siguiendo las técnicas siguientes:

- poda de dos varas, Guyot doble o poda del Médoc, con 5 yemas francas por vara como máximo;
- poda Guyot simple y Guyot mixta, con 7 yemas francas como máximo por cepa;
- poda en vaso, con 4 brazos en abanico o a cordón doble, con 12 yemas francas como máximo por cepa.

5.2. Rendimientos máximos

1. 65 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben realizarse en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Gironde, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021: Arcins, Arzac, Avensan, Bégadan, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Couquèques, Cussac-Fort-Médoc, Gaillan-en-Médoc, Grayan-et-l'Hôpital, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Lamarque, Lesparre-Médoc, Listrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux-Cantenac, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Queyrac, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Souillac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer y Vertheuil.

7. Variedad o variedades principales de uva de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. Descripción de los vínculos

La zona geográfica de la denominación de origen controlada «Médoc» está situada en el departamento de Gironde en la margen izquierda del río Garona, al norte de Burdeos. Esta parte vitícola de la península del Médoc se extiende casi ochenta kilómetros de norte a sur y apenas diez kilómetros de este a oeste y abarca cincuenta municipios.

El litoral fluvial de la región del Médoc se caracteriza por un cambio de estaciones moderado y una pluviosidad muy moderada para un clima atlántico. Aunque la situación septentrional de la zona geográfica hace que el clima sea menos cálido que en el sur de la península, recibe menos precipitaciones. Estos factores climáticos favorables a la viticultura se deben al efecto termorregulador del océano Atlántico al oeste y el estuario de Gironde al este. El clima oceánico, acompañado algunos años por algunas depresiones otoñales lluviosas o, al contrario, de finales de otoño cálidos y muy soleados, da lugar a un efecto añada marcado.

Los paisajes vitícolas se caracterizan por un relieve poco marcado (entre 3 y 50 metros de altitud), delimitado al oeste por el bosque y al este por el estuario de Gironde. De sur a norte se encadenan las cimas redondeadas de terreno vitícola delimitadas por los «jalles» (cursos de agua) y por sectores más cenagosos no vitícolas.

Generaciones de viticultores se han encargado de resaltar la particularidad de las tierras vitícolas de la región de Médoc, de fama mundial. A lo largo de la historia, el buen conocimiento de los suelos por los viticultores y el afán de optimizar sus cualidades mediante el dominio de las técnicas de drenaje, ha permitido el desarrollo de las mejores prácticas de cultivo para la producción de vinos tintos de reserva. Los avances sanitarios y la mecanización de los viñedos no han afectado al deseo de los viticultores de conservar las prácticas vitícolas adecuadas para producir vinos tintos con el carácter tan singular que se les reconoce.

Hoy en día, en la región del Médoc, la cepa mayoritaria es la cabernet-sauvignon N, la predilecta de los suelos de gravas; seguida de merlot N, buscada por su carácter afrutado; seguida de cabernet franc N, en suelos más calizos, y seguida de la cepa petit verdot N, en tierras cálidas y filtrantes. Esta diversidad de cepas y terrenos de la denominación de origen controlada «Médoc» exige una gestión selectiva del viñedo.

Este sistema de conducción selectivo permite obtener uvas muy maduras y sanas con un rendimiento muy aprovechado. También se pueden macerar para obtener los vinos concentrados deseados. Para suavizarlos es indispensable una crianza de al menos seis meses.

Los vinos, tánicos, de color intenso, están principalmente compuestos de cabernet-sauvignon N mezclada con merlot N, y en menor medida con cabernet franc N y petit verdot N. De forma menos común, con cot N y carmenère N. La cabernet-sauvignon N es la cepa tradicional y les da a los vinos de «Médoc» notas especiadas. Esta última ensamblada con merlot N aporta redondez a los vinos así como suavidad y aromas de frutos rojos. Cuando predomina, la merlot N consigue más rápido los aromas de evolución deseados. El cuerpo y la complejidad se refuerzan con el ensamblaje con la cabernet franc N o la petit verdot N. Esta última también aporta frescor.

Los vinos presentan aptitudes de envejecimiento excelentes.

Este territorio vinícola, heredero de una larga historia, es atravesado por la Ruta de los Vinos y está sembrado de «Châteaux» vitícolas, vastos dominios de variado patrimonio arquitectónico que lindan con pequeñas explotaciones familiares. Las bodegas cooperativas refuerzan la vinificación, comercialización y promoción de estas pequeñas explotaciones.

La reputación de los vinos de esta denominación de origen controlada es antigua y sus fundamentos se basan en el concepto de «Château». A raíz del matrimonio en 1152 de LEONOR, duquesa de Aquitania, con ENRIQUE PLANTAGENET, futuro rey de Inglaterra, el desarrollo de los intercambios comerciales con Inglaterra desempeñó un papel crucial en la fama de los vinos de «Médoc» en el extranjero.

En 1647 la «Jurade de Bordeaux» emitió la primera clasificación de vinos de Guyenne de la historia y los vinos de las parroquias del «Médoc» ya ganaron su renombre. Con LUIS XV, esta clasificación se estructura por regiones, dividiéndose primero en parroquias y después en «crus». En 1855 todas estas clasificaciones dieron lugar a la Clasificación de vinos de Burdeos (Classement des vins de Bordeaux) en la que se reconocieron los vinos de «Médoc» de entre los vinos de Gironde. Complementariamente también se publicó en 1932 la clasificación de los «Crus Bourgeois du Médoc».

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 como excepción para la elaboración y la crianza de vinos, la conforma el territorio de los siguientes municipios del departamento de Gironde según el nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2021: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaires,

Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gajac, Galgon, Gans, Gardégan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogeats, Léognan, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligeux, Listrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Porte-de-Benauges, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Sallebœuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soullignac, Soussac, Tabanac, Taillecat, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Vayres, Vérac, Verdélais, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac e Yvrac.

Unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado puede precisar la unidad geográfica mayor «Vin de Bordeaux-Médoc» o «Grand Vin de Bordeaux-Médoc». El tamaño de los caracteres de esta denominación no será mayor, ni en altura ni en anchura, a dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones del producto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-40c12dea-0f6d-4f13-accb-ed4795fb5f3a

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



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

ES