Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4404)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Graves de Vayres»

PDO-FR-A0927-AM03 — 2.7.2025

1. **Nombre del producto**

«Graves de Vayres»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Silvicultura, Dirección General de Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas, Oficina de Vinos y Otras Bebidas

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones del pliego de condiciones son modificaciones normales con arreglo a la definición establecida en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la DOP «Graves de Vayres» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación de la Unión. Más concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no existe el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Zona geográfica*

La zona geográfica se ha actualizado conforme al nomenclátor geográfico oficial de 2024 del Instituto Nacional de Estadística (INSEE, por sus siglas en francés).

El punto IV, «Zona geográfica y zona de proximidad inmediata», del capítulo I del pliego de condiciones se completa con la referencia al nomenclátor geográfico oficial, que reconoce y establece la lista de municipios por departamento a escala nacional. Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente del nomenclátor geográfico oficial, editado por el INSEE, y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

La zona geográfica no se ha modificado.

La modificación afecta al apartado «Zona geográfica delimitada» del documento único.

2. *Zona de proximidad inmediata*

La zona de proximidad inmediata se ha actualizado conforme al nomenclátor geográfico oficial de 2024 del INSEE.

El punto IV, «Zona geográfica y zona de proximidad inmediata», del capítulo I del pliego de condiciones se completa con la referencia al nomenclátor geográfico oficial, que reconoce y establece la lista de municipios por departamento a escala nacional. Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente del nomenclátor geográfico oficial, editado por el INSEE, y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona de proximidad inmediata.

La zona de proximidad inmediata no se ha modificado.

La modificación afecta al apartado «Condiciones adicionales - Zona de proximidad inmediata» del documento único.

3. *Sistemas de conducción*

Se ha añadido el apartado «Sistemas de conducción».

Se ha añadido la obligación de retirar las vides muertas de las parcelas.

Se han añadido prácticas de cultivo vinculadas a medidas agroambientales.

Estas modificaciones se han concebido para tener mejor en cuenta el medio ambiente, el paisaje y las exigencias sociales de reducción del uso de productos fitosanitarios. Permiten aprovechar plenamente las prácticas respetuosas con el medio ambiente implantadas por los operadores.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

4. *Fecha de circulación entre almacenistas autorizados*

Se ha suprimido esta norma del pliego de condiciones para permitir la circulación de los vinos entre todos los operadores y eliminar cualquier riesgo de competencia desleal.

La modificación no afecta al documento único.

5. *Medidas transitorias*

La medida transitoria relativa a las parcelas vitícolas con una densidad de plantación comprendida entre 3 300 y 4 000 cepas por hectárea se ha prorrogado diez años (hasta 2035) y va acompañada de una reducción del rendimiento del 27 % en comparación con el rendimiento fijado para una vendimia determinada. También se ha fijado la carga máxima media por parcela para dichas parcelas.

Esta modificación permitirá mantener en producción las vides que se encuentran en su punto álgido desde el punto de vista de la calidad.

Se ha suprimido la medida transitoria relativa a las parcelas vitícolas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

6. *Referencias*

Se actualizan los datos de contacto del Instituto Nacional del Origen y la Calidad (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

Se modifican las disposiciones de control del pliego de condiciones.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

7. *Vínculo*

Se han introducido modificaciones de redacción para facilitar la comprensión del vínculo.

Las modificaciones afectan al apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Graves de Vayres

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos presentan un grado alcohólico volumétrico mínimo del 10,5 %. Tras la operación de enriquecimiento, los vinos tintos no deben rebasar un grado alcohólico volumétrico total de un 13,5 %. Todos los lotes de vino tinto comercializado (a granel o envasado) presentan un contenido en ácido málico inferior o igual a 0,3 gramos por litro. Los vinos tintos presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 gramos por litro. Los vinos tintos se elaboran a partir de una mezcla de las variedades *cabernet franc N*, *cabernet sauvignon N*, *merlot N* y *cot N*. La variedad *merlot N* predomina en la mezcla, lo que confiere a los vinos un carácter redondo y aterciopelado, con un buqué a menudo muy aromático de frutos rojos. La variedad *cabernet sauvignon N* produce una estructura tánica sólida, pero nunca dura, mientras que la variedad *cabernet franc N* ofrece finura. Los vinos tintos son finos y pueden disfrutarse jóvenes cuando tienen carácter afrutado. No obstante, tienen un excelente potencial de crianza de entre cinco y diez años, dependiendo de la proporción de cabernet sauvignon N en la mezcla. Los demás valores analíticos cumplen, por defecto, la legislación de la UE.

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. *Vino blanco seco*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos blancos secos presentan un grado alcohólico volumétrico mínimo del 10,5 %. Los vinos blancos secos presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 gramos por litro. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos blancos secos no debe superar el 13 %. Los vinos blancos secos se elaboran principalmente a partir de las variedades *sémillon B* y *sauvignon B*. Presentan cierta vivacidad que proviene de la variedad *sauvignon B*. La variedad *sémillon B* aporta riqueza, mientras que la mezcla con la variedad *muscadelle B* acentúa los aromas afrutados. Los demás valores analíticos cumplen, por defecto, la legislación de la UE.

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. *Otros vinos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Estos vinos blancos presentan un grado alcohólico volumétrico mínimo del 11 %. Presentan un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) superior a 4 gramos por litro. Tras el enriquecimiento, su grado alcohólico volumétrico total no debe superar el 15 %. Los vinos blancos, que contienen azúcares fermentables, se elaboran principalmente a partir de la variedad *sémillon B*, que a menudo se vendimia cuando las uvas están sobremaduradas y en ocasiones se mezcla con *merlot B*, una antigua variedad local. Los vinos son semidulces y fragantes. Los demás valores analíticos cumplen, por defecto, la legislación de la UE.

Características analíticas generales:

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

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

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

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Densidad de plantación

Método de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 500 cepas/ha. Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 2,5 metros y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,85 metros.

2. Normas de poda

Método 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 según las técnicas siguientes, con un máximo de 14 yemas francas por cepa:

— poda Guyot doble, simple y mixta;

— poda corta en cordón bajo y en abanico.

3. 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 la operación de enriquecimiento, los vinos tintos no deben rebasar un grado alcohólico volumétrico total de un 13,5 %.

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

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

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vino tinto

65 hectolitros por hectárea

2. Vino blanco seco

72 hectolitros por hectárea

3. Otros vinos blancos

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 siguientes del departamento de Gironda, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial vigente a 1 de enero de 2024: Arveyres y Vayres.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Carménère N

Cot N — Malbec

Merlot N

Merlot blanc B

Muscadelle B

Petit verdot N

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

Semillon B

8. **Descripción de los vínculos**

El serpenteante río Dordoña, fuente de frescura estival y niebla durante el otoño, crea un mesoclima en la zona geográfica que ayuda en gran medida a la maduración de las uvas negras y a la sobremaduración de las uvas blancas. Este mesoclima acentúa los aromas de frutos rojos en los vinos tintos y una característica vivacidad que sustenta una estructura aromática afrutada en los vinos blancos.

Esta denominación de origen protegida, que hace referencia en su nombre a la característica principal de los suelos vitícolas, cuenta desde hace tiempo con parcelas delimitadas en función de los siguientes criterios objetivos: «se considera "cascajosa" cualquier parcela en la que haya grava a menos de 50 cm de la superficie». Por lo tanto, solo las parcelas situadas en terrazas de arcilla y grava se encuentran dentro de la superficie parcelaria.

Debido a la escasa fertilidad del suelo cascajoso, es necesaria una gestión selectiva del viñedo. La densidad de plantación se adapta a las características del suelo, con normas sobre la separación máxima entre hileras y límites de la carga máxima por parcela y el número máximo de racimos por cepa.

La influencia inglesa a través del matrimonio entre Leonor de Aquitania y Enrique Plantagenet y el final de la Guerra de los Cien Años ayudaron a establecer la reputación de estos vinos al otro lado del Canal de la Mancha. Posteriormente, la ubicación de Vayres en una encrucijada geográfica hizo que se convirtiese en un punto de parada importante y habitual para los reyes de Francia, que llevaron los vinos a los países de la península ibérica.

Desde mediados del siglo XIX, las ediciones de *Bordeaux et ses vins* [Burdeos y sus vinos] de Cocks y Féret han afirmado lo siguiente: «Sin pretender rivalizar con los del Médoc o Saint-Emilion, los vinos tintos de Graves de Vayres están, no obstante, llenos de delicadeza. Sus *premiers crus* [primeros crudos] son muy demandados en el mercado por su cuerpo y finura, y pueden clasificarse entre los mejores vinos de la zona de Libourne, inmediatamente después de los *deuxièmes crus* [segundos crudos] de Pomerol. Sus blancos siguen siendo muy apreciados por los entendidos del norte de Francia y han llegado a ocupar un lugar importante en varios mercados extranjeros».

El nombre de la denominación de origen protegida, que también se menciona en las listas de precios de Horeau Beylot et Cie (1890), Jacquet et Fils (1895) y Legendre et Cie (1898), comerciantes de vino de Libourne, así como en el inventario y los registros comerciales de numerosas bodegas de Burdeos, aparece en etiquetas impresas desde 1904 y fue citado en el puesto de un tal Monsieur Béchaud en la feria del vino de Burdeos de noviembre de 1909.

Desde la década de 1950, los vinos ocupan una posición destacada en los mercados extranjeros, en particular en Alemania.

Gracias a la interacción entre un entorno geográfico rico y original y una comunidad humana que ha exhibido con éxito sus vinos, los vinos de «Graves de Vayres» siguen convenciendo a un gran número de consumidores en todo el mundo.

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, la elaboración y la crianza de los vinos, está conformada por el territorio de los siguientes municipios del departamento de Gironda según el nomenclátor geográfico oficial vigente a 1 de enero de 2024:

Beychac-et-Caillau, Cadarsac, Fronsac, Génissac, Izon, Libourne, Nérigean, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Michel-de-Fronsac y Saint-Sulpice-et-Cameyrac.

Unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos amparados por la denominación de origen protegida 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 protegida.

Enlace al pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-90b207a5-859a-41a9-8097-d0147bb91aa5