V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2023/C 34/08)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Bonnezeaux»

PDO-FR-A0926-AM03

Fecha de la comunicación: 11.11.2022

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.

Esta actualización no afecta al perímetro de la zona geográfica delimitada.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. **Separación entre las cepas**

La distancia mínima entre las cepas de una misma hilera pasa de 1 m a 0,90 m.

Esta modificación tiene por objeto permitir un aumento de la densidad de plantación de las vides sin modificar la separación entre las hileras.

También se añade una disposición especial para las vides situadas en pendientes superiores al 10 %, autorizándose una separación mínima entre las cepas de 0,80 m.

Con este añadido se pretende tener en cuenta el caso específico de las vides plantadas en pendientes acentuadas, circunstancia que conduce a adaptaciones particulares durante la plantación (plantación paralela a la pendiente en lugar de perpendicular a esta).

Se modifica el punto 5 del documento único.

3. **Poda**

Las normas relativas a la poda se han armonizado para todas las denominaciones de la zona Anjou Saumur en el Valle del Loira.

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

El objetivo de esta armonización es mejorar el conocimiento de los operadores y simplificar los controles. Esta modificación da a los viticultores mayor flexibilidad para adaptarse a los episodios de heladas, cada vez más tardías.

Se modifica el punto 5 del documento único.

4. **Madurez**

Para aumentar la calidad de los vinos que contienen restos de azúcares, se ha aumentado de 238 a 255 gramos por litro el contenido mínimo de azúcar de las uvas.

Para tener en cuenta las dificultades de fermentación de los mostos más ricos en azúcares: se ha reducido al 11 % el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo, en el caso de los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior al 18 %; se ha eliminado el límite del grado alcohólico volumétrico adquirido, en el caso de los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural superior o igual al 18 %.

Se modifica el punto 4 del documento único.

5. **Grado alcohólico volumétrico total tras el enriquecimiento**

Se reduce del 19 al 18 % el grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento por concentración parcial de los mostos.

No se modifica el documento único.

6. **Vínculo**

Se modifica el vínculo, haciendo referencia al año 2021 en vez de 2018.

Se modifica el punto 8 del documento único.

7. **Medidas transitorias**

Se suprimen las medidas transitorias expiradas.

No se modifica el documento único.

8. **Puntos principales objeto de control**

La recolección manual por trías sucesivas se añade a los puntos principales objeto de control.

No se modifica el documento único.

9. **Modificaciones de redacción**

En el pliego de condiciones se han realizado una serie de ajustes de redacción.

Estas modificaciones no implican una modificación del documento único.

10. **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 implica ninguna modificación del documento único.

11. **Etiquetado**

Las normas sobre etiquetado se han concretado y armonizado con respecto a las denominaciones de la zona Anjou Saumur en el Valle del Loira. Esta modificación es meramente de redacción.

Se modifica el punto 9 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Bonnezeaux

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 blancos tranquilos elaborados con uvas vendimiadas cuando están sobremaduradas (concentración natural en la propia cepa, con o sin podredumbre noble). Son poderosos, con una gran dulzura unida a un afrutamiento complejo (frutos secos y exóticos, flores blancas, etc.) y un color ligeramente dorado, con reflejos verdes. Presentan: Un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 15 %. Un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa), después de la fermentación, superior o igual a 51 g/l. Los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior al 18 % presentan, tras la fermentación, un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo del 11 %. Los contenidos de acidez volátil, acidez total y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa comunitaria.

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)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Práctica enológica específica

Se autoriza el enriquecimiento de acuerdo con las normas establecidas en el pliego de condiciones.

Está prohibido el uso de trozos de madera.

Los vinos deben someterse a crianza, como mínimo, hasta el 15 de marzo del año siguiente al de la vendimia.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el Código rural y de pesca marítima.

2. *Densidad*

Práctica de cultivo

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación 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 0,90 metros.

Las viñas con una separación entre las cepas de una misma hilera inferior a 0,90 metros, pero superior o igual a 0,80 metros, y con una pendiente superior al 10 %, se beneficiarán, para su vendimia, del derecho a la denominación de origen controlada.

Las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, podrán acogerse, a efectos de la cosecha, a la DOC, siempre y cuando se respeten las disposiciones relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el presente pliego de condiciones. En estas viñas, la separación entre hileras no superará los tres metros, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de un metro.

3. *Poda*

Práctica de cultivo

Las vides se podan en poda corta, poda larga o poda mixta, con un máximo de doce yemas francas por cepa. En el estado fenológico correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados), el número de ramas fructíferas del año será inferior o igual a diez por cepa.

4. *Recolección*

Práctica de cultivo

Las uvas se vendimian de forma manual mediante sucesivas cosechas selectivas.

5. *Riego*

Práctica de cultivo

Se prohíbe el riego.

5.2. *Rendimientos máximos*

30 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Todas las fases de producción tendrán lugar en la zona geográfica que abarca el territorio del siguiente municipio del departamento de Maine-et-Loire, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2021: Bellegne-en-Layon (únicamente el territorio del municipio delegado de Thouarcé).

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto Nacional de Origen y Calidad).

7. **Variedades de uva de vinificación**

Chenin B

8. **Descripción de los vínculos**

8.1.

1. *Información sobre la zona geográfica*

a) *Descripción de los factores naturales que contribuyen a los vínculos*

Situada en el centro de los viñedos de Anjou, la zona geográfica se limita en 2021 únicamente al municipio delegado de Thouarcé. Este municipio, situado en el departamento de Maine-et-Loire, tiene su territorio partido por el río Layon. En el margen derecho, la aldea de Bonnezeaux, colgada sobre una alta colina abrupta, lo domina. El nombre de la aldea de Bonnezeaux parece proceder de unas fuentes de agua ferruginosas.

El viñedo está plantado en una sucesión de tres colinas expuestas al sudoeste: «La Montagne», «Beauregard» y «Fesles» forman una franja que cubre 2 800 metros de largo y 500 metros de ancho. Las pendientes de estas laderas (con una inclinación situada entre el 15 % y el 20 %) son especialmente marcadas en la ladera occidental de «Beauregon», así como en la pendiente central denominada, acertadamente, «la Montagne», que nace cerca de la aldea de Petit Bonnezaux. Al norte de estas tres laderas delimitadas se encuentra una meseta ligeramente ondulada, de una altitud media de 90 metros, mientras que el río Layon se encuentra a 29 metros sobre el nivel del mar.

El sustrato geológico pertenece a la «serie de Saint-Georges-sur-Loire», un complejo esquisto-arenoso que tiene su origen entre el Ordovicio superior y el Devónico inferior. A veces está recubierto, en particular en la ladera de Fesles, por las formaciones de grava-arcillosas o arenoso-arcillosas del Cenomaniano. La erosión ha desnudado el zócalo esquistoso, mientras que las arenas y las arcillas han permanecido en su interior en la contrapendiente y la meseta. Por lo tanto, los suelos de las parcelas delimitadas con precisión para la vendimia son poco profundos, muy ricos en elementos gruesos, de color gris verdoso, en ocasiones «lías de vino». Su reserva de agua es inferior a 100 mm y su capacidad de drenaje es excelente.

La zona geográfica tiene un clima oceánico atenuado y pocas lluvias, está protegida de la humedad oceánica debido a los relieves más elevados de Cholet y Mauges. Las colinas están abiertas a escala local a los vientos dominantes del suroeste y oeste. La pluviometría anual es de aproximadamente 550 mm a 600 mm, superando los 800 mm en las colinas de Cholet y Mauges. La pluviometría durante el ciclo vegetativo de la viña es aproximadamente unos 100 milímetros inferior a la media del departamento. La flora meridional que se desarrolla específicamente en estas colinas es muestra de esta aridez relativa y de una temperatura superior a la de los sectores circundantes.

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

La variedad de uva chenin B, probablemente originaria de la región de Anjou, encontró en Bonnezeaux una implantación ideal. Se trata de una variedad rústica y expresa su potencial en situaciones de fuertes limitaciones del suelo.

Los productores comprendieron rápidamente el interés de vendimiar esta variedad en una fase avanzada y mediante técnicas particulares. El conde Odart, en 1845, en su «Tratado de variedades de vid», dice: «Asimismo, también debe añadirse la condición de vendimiar solo cuando las uvas han sobremadurado, como ocurre hacia Todos los Santos, cuando la película, reblandecida por las lluvias, cae en esfacelo». Por lo tanto, la maduración excesiva es parte integrante de la cosecha. En 1816, Julien, en la «Topografía de todos los viñedos conocidos» indica lo siguiente: «En las buenas añadas se vendimia en varias fases; con las dos primeras se elaboran los vinos destinados al extranjero; los que se elaboran con la tercera se utilizan para el consumo del país...».

Los resultados y análisis realizados por los productores a lo largo de las generaciones dieron lugar a los vinos de Bonnezeaux en la cumbre de Anjou. William Guthrie (1708-1770), geógrafo inglés, en la traducción de su «Nueva geografía universal», publicada en 1802, precisa: «Los vinos de Anjou pueden dividirse en tres clases. Los que integran la primera se vendimian en los pueblos de Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligy, Chavagne y Thouarcé, en los que se encuentra el vino de Bonnezeaux».

El prestigio del viñedo de Bonnezeaux será renonocido siempre con posterioridad. La crisis de la filoxera frena en gran medida su desarrollo y solo se suministra al mercado local. Gracias al dinamismo y la seriedad del sindicato de productores de Bonnezeaux, preocupados por el mantenimiento de unos bajos rendimientos y la práctica de sucesivas vendimias selectivas, el mercado nacional se recuperó antes de que los vinos cruzasen las fronteras francesas. La denominación de origen controlada «Bonnezeaux» fue reconocida el 6 de noviembre de 1951.

8.2.

2. *Informaciones sobre la calidad y las características del producto*

Estos vinos son valorados por la potencia que expresan. Su gran dulzura, ligada a un elevado contenido en azúcares fermentables, va acompañada de un afrutamiento a menudo complejo (frutos secos, frutas exóticas, flores blancas, etc.), que su color a menudo ligeramente dorado y salpicado de reflejos verdes no permite presagiar. El equilibrio entre acidez, alcohol y untuosidad permite a los vinos evolucionar hacia una mayor complejidad a lo largo de los años.

3. *Interacciones causales*

Estos viñedos, junto con sus pendientes de alta exposición al sudoeste y sus suelos superficiales y pedregosos con un comportamiento térmico excepcional, favorecen la precocidad del ciclo vegetativo y la maduración de la variedad chenin B. Los vientos dominantes que barren las pendientes, asociados a un suministro de agua muy bajo de las cepas sobre suelos esqueléticos, permiten una concentración de las bayas mediante el marchitamiento característico o el secado de las cepas propias de estos viñedos. Los productores han sabido sacar partido de esta particularidad. Los bajísimos rendimientos muestran el compromiso de los productores de vino con la calidad de las uvas.

La vendimia tardía de la variedad chenin B en estas laderas, realizando varias vendimias selectivas con objeto de seleccionar las uvas muy maduras, ha permitido a los vinos de Bonnezeaux adquirir su alta consideración. La historia y la notoriedad de los vinos de «Bonnezeaux» están estrechamente relacionadas con las de Anjou y «Coteaux de Layon».

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

API

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los siguientes municipios de Maine-et-Loire, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2021:

Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (únicamente para el territorio de los municipios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou y Rablay-sur-Layon), Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (únicamente para el territorio de los municipios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital y Vauchrétien), Brossay, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (únicamente para el territorio de los municipios delegados de Chanzeaux y Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (únicamente para el territorio del municipio delegado de Brigné), Les Garennes-sur-Loire, Lys-Haut-Layon (únicamente para el territorio del municipio delegado de Tigné), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou y Val-du-Layon.

Etiquetado: Información facultativa

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Las menciones facultativas cuyo uso, en virtud de las disposiciones de la Unión, puede ser regulado por los Estados miembros, figurarán en las etiquetas en caracteres cuyo tamaño no sea superior, ni en altura, ni en anchura, ni en grosor, al doble del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Etiquetado: denominación geográfica «Val de Loire»

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El tamaño de los caracteres de la denominación «Val de Loire» 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.

Etiquetado: 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 que se acogen a la denominación de origen protegida se puede precisar el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que: — se trate de un lugar registrado en el catastro; — figure en la declaración de cosecha. El nombre del lugar registrado en el catastro se imprime en caracteres cuyas dimensiones no sean superiores, tanto en altura como en anchura, a la mitad de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bee3ad4-2dc7-4d79-9977-b2e2f0980fbb