C/2025/2024

1.4.2025

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

(C/2025/2024)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Blaye»

PDO-FR-A0712-AM03

Fecha de la comunicación: 13.1.2025

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Zona geográfica**

Se modifica el punto IV (Zona geográfica) del pliego de condiciones sobre la base del nomenclátor geográfico oficial que reconoce y establece la lista de municipios por departamento a nivel nacional. Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente hasta entonces del nomenclátor geográfico oficial, editado por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE, por sus siglas en francés) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

Se modifica el punto 6 del documento único.

2. **Zona geográfica delimitada**

La zona parcelaria delimitada se modifica en favor del establecimiento de un procedimiento de identificación de las parcelas en las que se cosechan las uvas.

La identificación de las parcelas será efectuada sobre la base de criterios relativos a su ubicación por un comité de expertos.

Todo productor que desee que se identifique una parcela vitícola presentará su solicitud a la agrupación, que remitirá una copia de la misma a los servicios del *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto Nacional de Origen y Calidad) antes del 31 de marzo del año de cosecha.

El comité nacional competente del *Institut national de l'origine et de la qualité* aprobará cada año la lista de nuevas parcelas identificadas, previo dictamen del comité de expertos designado a tal efecto.

Las listas de los criterios y de las parcelas identificadas podrán consultarse en el *Institut national de l'origine et de la qualité* y del organismo de defensa y de gestión interesado.

El documento único no se ve afectado.

3. **Zona de proximidad inmediata**

Se suprime la zona de proximidad inmediata, definida como excepción para la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos.

Se modifica el punto 9 del documento único.

4. **Encepamiento**

La variedad cot N (o malbec) pasa de ser variedad accesoria a ser variedad principal.

Se revisan las normas de proporción para la explotación

La proporción del conjunto de las variedades principales aumenta del 50 % al 85 % del encepamiento.

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

Se suprime la proporción de variedades accesorias carmenère N y petit verdot N.

También se modifican las normas de ensamblaje.

Se especifica también que la denominación es un vino ensamblado de al menos dos variedades con una proporción superior o igual al 50 % de Merlot.

Por consiguiente, se suprimen las normas de proporción relativas a las variedades principales.

El documento único no se ve afectado.

5. **Densidad de plantación**

Se modifica la norma de separación entre hileras y se suprime la regla de separación entre cepas en favor de una nueva disposición que establece que cada cepa debe disponer de una superficie máxima de 1,67 m^2, que se obtiene multiplicando la distancia entre las hileras y la distancia entre las cepas de la misma hilera.

El valor de 1,67 m^2 está directamente relacionado con la densidad/ha. No se modifica la densidad mínima de plantación.

Se modifica el punto 5.1.1. del documento único.

6. **Sistemas de manejo: disposiciones agroambientales**

Se añaden las siguientes disposiciones medioambientales:

— Las cepas muertas deben ser retiradas de las parcelas y está prohibido almacenar dichas cepas muertas en las parcelas.

— Se prohíbe el desherbado químico de las cabeceras.

— Se prohíbe el desherbado químico total de las parcelas.

— Está prohibido el acolchamiento con plástico.

— Todos los operadores deben calcular y registrar su índice de frecuencia de tratamientos.

— Queda prohibida toda modificación sustancial de la morfología del subsuelo, de la capa arable o de los elementos que permiten garantizar la integridad y la perennidad del terreno de una parcela destinada a la producción de la denominación de origen controlada, con excepción de las labores de desfonde clásico.

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

El documento único no se ve afectado.

7. **Prácticas enológicas**

Queda prohibida toda forma de enriquecimiento. Esta práctica, autorizada anteriormente, no se aplicaba.

Se modifica el punto 5.1.3. del documento único.

8. **Fecha de circulación entre almacenistas autorizados**

Se suprime la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados para permitir la circulación de los vinos entre todos los operadores situados en la zona.

El documento único no se ve afectado.

9. **Fecha de comercialización**

La fecha del 31 de marzo se sustituye por la de 1 de abril.

El documento único no se ve afectado.

10. **Vínculo**

Se ha adaptado el apartado «Vínculo» del documento único (punto 8) para que sea coherente con el pliego de condiciones. El apartado relativo a las variedades de uva y a su ensamblaje se ha revisado en consonancia con las modificaciones del pliego de condiciones.

11. **Medidas transitorias**

Se suprimen las medidas transitorias relativas a la zona delimitada y a la densidad de plantación que han caducado. También se suprime la obligación correspondiente de llevar un registro.

El documento único no se ve afectado.

12. **Obligaciones de declaración**

Se añade una obligación de declaración previa de labores en consonancia con la disposición agroambiental prevista en caso de modificación sustancial del terreno.

Se suprimen las excepciones a la declaración previa a la retirada o envasado para los operadores de tipo continuo o semicontinuo.

El documento único no se ve afectado.

13. **Cuadro de los puntos principales objeto de control**

El cuadro se actualiza para adecuarlo a los cambios en el pliego de condiciones.

El documento único no se ve afectado.

14. **Referencia a la estructura de control**

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

El documento único no se ve afectado.

15. **Otras modificaciones formales**

Se modifican aspectos puramente formales de la redacción del pliego de condiciones.

El documento único no se ve afectado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Blaye

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida.

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

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

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se trata de vinos tintos tranquilos y secos. Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 % y, tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 14 %. Todos los lotes de vino comercializados presentan un contenido en ácido málico inferior o igual a 0,30 g/l. Todos los lotes de vino comercializados presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 3 g/l. Todos los lotes de vino comercializado a granel presentan un contenido de acidez volátil inferior o igual a 13,27 meq/litro. Todos los lotes de vino comercializado a granel presentan un contenido de anhídrido sulfuroso total inferior o igual a 140 miligramos por litro.

Estos vinos tintos tranquilos se obtienen principalmente a partir de la variedad merlot N, bien adaptada a las lomas arcillo-calcáreas, donde alcanza una gran madurez. Esta variedad da origen a unos vinos potentes y rotundos, de color rojo intenso, que a menudo presentan notas aromáticas de frutos rojos intensos las cuales suelen evolucionar a matices especiados.

Su ensamblaje con las demás variedades principales, como la variedad cabernet franc N y la variedad cabernet-sauvignon N, aporta frescura y estructura, aumentando así el potencial de envejecimiento de los vinos y su complejidad aromática. La variedad, también principal, cot N (o malbec), da vinos especialmente aptos para el envejecimiento, ricos en taninos, concentrados, potentes, de mucho color, con notas de especias y frutos negros.

Por último, las variedades secundarias, como la carmenère N o el petit verdot N, contribuyen a la riqueza y a la complejidad de estos vinos.

Características analíticas generales

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

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

— Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

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

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Densidad de plantación

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 6 000 cepas/ha.

La separación entre las hileras es igual o inferior a 2 metros.

Cada cepa dispone de una superficie máxima de 1,67 m^2; que se obtiene multiplicando la distancia entre las hileras y la distancia entre las cepas de la misma hilera.

2. Normas de poda

Práctica de cultivo

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

Los únicos modos de poda autorizados son la poda a pulgar o la poda a vara, con un máximo de:

— 45 000 yemas francas por hectárea para la variedad merlot N;

— 50 000 para el resto de variedades.

El número máximo de yemas francas por cepa es de diez.

3. Enriquecimiento

Práctica enológica específica.

Queda prohibida toda forma de enriquecimiento.

5.2. *Rendimientos máximos*

1.

60 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

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

Departamento de Gironde

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Estados Unidos, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la parte del municipio de Pugnac correspondiente al territorio de Lafosse antes de su fusión con ésta el 1 de julio de 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, San Marino, San Martin-Lacaussade, San Palacio, San Paul, San Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon y Val de Livenne.

7. **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 «Blaye» está situada en la parte norte del departamento de Gironde, en la orilla derecha del estuario. La presencia del estuario bajo la influencia de las entradas marítimas procedentes del océano, junto con una duración importante de la insolación (240 días anuales), confieren a esta región un clima templado y condiciones muy favorables para la viticultura. Esta zona geográfica comprende cuarenta municipios de los tres antiguos cantones de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde y Saint-Savin.

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 añada marcado.

La comarca de Blayais presenta tres conjuntos geomorfológicos con: una parte «estuarina» de laderas calcáreas drenadas hacia el oeste y el sudoeste por una red hidrográfica corta y encajada, una parte interna de meseta más arcillosa drenada hacia el norte por una red hidrográfica larga que fragmenta levemente el paisaje y, por último, una región de interior más arenosa en el norte y el este, donde solo existen unos pocos cursos de agua intermitentes, poco marcados en la topografía.

La diversidad geológica de la región incide en la naturaleza del suelo. En la base caliza, los suelos son pardos, poco arcillosos y poco gruesos, a menudo con carbonatos húmicos. En el interior de la meseta, los suelos pardos son más arcillosos y con tendencia arenosa en las laderas. En el norte y el este de la zona geográfica, los suelos areno-pedregosos están compuestos principalmente de arena de un tono de gris a negro, son ácidos y con frecuencia reposan sobre un subsuelo férrico indurado de capa dura. Estos «podzoles» presentan matices. La caracterización precisa de los diferentes tipos de suelos presentes en la zona geográfica de la denominación «Blaye» se estableció mediante un estudio edafológico realizado en mayo de 2015.

Así, la zona geográfica de la denominación «Blaye» presenta dos grandes tipos de paisajes. Las mesetas y lomas que dominan el estuario están muy marcadas por la viticultura. Estructurados en torno a la ciudad de Blaye y de su ciudadela, los pequeños municipios, pueblos y aldeas están dispersos por los viñedos, en los que subsisten sobre todo algunos pequeños bosques en los valles. En las mesetas de la parte oriental, el viñedo se asocia al cultivo y aparece más en claros en un entorno de brezales o bosques de pinos rodenos.

8.2. *Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo*

Desde la antigüedad, los romanos, instalados en esta región, implantaron la viticultura e iniciaron el desarrollo del comercio del vino. Los viñedos se desarrollan rápidamente a lo largo de la costa del estuario, beneficiándose de un transporte marítimo dinámico y próspero.

En la Edad Media, el viñedo se limita a las inmediaciones del puerto de Blaye. Bajo el reinado de Louis XIV, se reafirma la posición estratégica de la ciudad de Blaye con la construcción de una ciudadela por parte de Vauban. Esta nueva vocación militar perturba considerablemente la actividad comercial de la región.

A lo largo del siglo XVIII, con un retorno a una tranquilidad relativa, algunos procedimientos, tales como los nuevos experimentos de encepamiento, los métodos de cultivo optimizados y los procedimientos de vinificación innovadores para la época, como el envejecimiento en barricas y posteriormente en botellas gracias a la «cerilla holandesa» (mecha sulfurosa) (Enjalbert, H., *La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux:1647 – 1767, 1978* [El nacimiento de los grandes vinos y la formación del viñedo moderno de Burdeos: 1647–1767, 1978]), renovaron el mercado del vino con una nueva prosperidad.

Las plagas del siglo XIX (oídio, mildiú, filoxera) también afectaron a los viñedos de esta región. Así, la producción de vinos en Blayais cayó en 1853 al 10 % de la cosecha normal. A principios del siglo XX, a raíz de un procedimiento contra un propietario, el Tribunal Civil de Blaye define mediante sentencia de 18 de julio de 1929 la denominación «Blaye» o «Blayais» para los vinos tintos y blancos producidos en los tres cantones de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde y Saint-Savin. El Decreto de 11 de septiembre de 1936 por el que se reconoce la denominación de origen controlada «Blaye» o «Blayais» confirma la zona geográfica.

Tras una disminución de las reivindicaciones, a finales de los años 1980, el Syndicat viticole de las denominaciones «Blaye» y «Premières Côtes de Blaye» emprendió un proceso de revisión de las condiciones de producción. Estas condiciones de producción se tradujeron primero en una carta y después en el pliego de condiciones.

8.3. *Interacciones causales*

Esta región, situada en la intersección de los departamentos de Gironde, Charente y Charente Maritime ofrece una diversidad de entornos y paisajes en los que los viticultores han sabido, con el tiempo, crear una identidad común. Aunque, en un principio, la traducción hizo que los viticultores produjesen vinos tintos y blancos, desde el reconocimiento de las denominaciones el viñedo se ha plantado esencialmente con variedades tintas.

Entre los viejos viñedos del Bordelais, las variedades de la denominación «Blaye», cultivadas bajo un clima oceánico, requirieron, a partir del siglo XVIII, tutores de apoyo y, a continuación, la generalización de la espaldera y un modo de poda suficientemente severo para garantizar una buena distribución de la vendimia y una superficie foliar suficiente para la fotosíntesis en pro de una madurez óptima.

Los suelos, con drenaje satisfactorio (natural o controlado por el hombre), en los que la vid está plantada con densidades especialmente elevadas para la región, son el origen de la potencia y la redondez de los vinos.

Gracias al trabajo preciso de caracterización de los suelos de la zona de la denominación, las parcelas cuidadosamente seleccionadas, esencialmente en mesetas o laderas, permiten la expresión óptima de las variedades locales, que se han elegido a lo largo de la historia por su aptitud para la conservación y el envejecimiento, con el fin de permitir el transporte de los vinos a un destino más lejano. Con el fin de garantizar una vendimia suficiente, sin sobrecargar las cepas, garantizando la concentración óptima de los frutos, la densidad de plantación es elevada.

Los vinos son envejecidos al menos hasta el 15 de marzo del segundo año siguiente a la vendimia. Este largo período de envejecimiento es necesario para su estabilización y su afinado y para obtener su mejor expresión.

En la actualidad, «Blaye» es la joya de las denominaciones de origen controladas de la zona norte de Gironde.

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

Unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

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

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

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7b05ccc5-8789-4e3c-abea-2774b314886b