C/2026/3001

2.6.2026

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/2026/3001)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Bonnezeaux»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0926-AM04 de 16.3.2026

1. **Nombre del producto**

«Bonnezeaux»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

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**

Nombre

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria, Dirección General del Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas)

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 de este pliego de condiciones son modificaciones normales, tal como se definen en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la DOP «Bonnezeaux» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

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 conlleva 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**

Título

Etiquetado

Descripción

La agrupación de productores de la denominación «Bonnezeaux» ha decidido utilizar una unidad geográfica mayor para designar los vinos, adoptando la mención «Vin de Loire» en lugar de «Val de Loire».

Este cambio sigue las directrices de comunicación adoptadas por los productores de vinos del Loira.

El objetivo es hacer que esta identidad sea más reconocible y se ajuste mejor a la realidad de los vinos producidos por los operadores de la cuenca.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los vinos

«Bonnezeaux»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0926-AM04 de 16.3.2026

1. **Nombre(s)**

«Bonnezeaux»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

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

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

—

Características organolépticas

Color

Se trata de vinos blancos tranquilos elaborados con uvas vendimiadas cuando están sobremaduradas (concentración natural en la propia cepa, con o sin podredumbre noble). Su color es a menudo ligeramente dorado, con reflejos verdes.

Aroma

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.).

Sabor

El equilibrio entre acidez, alcohol y untuosidad permite a los vinos evolucionar hacia una mayor complejidad a lo largo de los años. Estos vinos son valorados por la potencia que expresan.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Se caracterizan por lo siguiente: 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 y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Se permite el enriquecimiento según las normas definidas 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 por la normativa comunitaria y en el Código rural y de la pesca marítima de Francia.

Práctica vitivinícola

Densidad

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Las viñas tendrán una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre hileras no superará los 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 %, tienen derecho a la denominación de origen controlada para su producción. 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 denominación de origen controlada, 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 3 metros, y la separación entre cepas de una misma hilera será, como mínimo, de 1 metro.

Práctica vitivinícola

Poda

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Las viñas 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.

Práctica vitivinícola

Vendimia

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Las uvas se vendimian manualmente en cosechas sucesivas.

Práctica vitivinícola

Riego

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Se prohíbe el riego.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vinos blancos

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	30
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— *Chenin B*

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

1. *Zona geográfica*

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 en los que se representa 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).

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

1. Información sobre la zona geográfica

a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

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, y está protegida de la humedad oceánica por 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 la vid*, afirma: «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, Jullien, en la *Topografía de todos los viñedos conocidos* indica: «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». A partir de esa época, el prestigio del viñedo de Bonnezeaux será siempre reconocido. 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 vendimias sucesivas, 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.

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 du Layon».

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

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 Maine-et-Loire, con arreglo al 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.

De conformidad con el artículo 5, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, la zona de proximidad inmediata corresponde a una zona de proximidad inmediata a la zona delimitada en cuestión.

Título del requisito o la excepción

Etiquetado: Información facultativa

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

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 cuyas dimensiones no excedan, ni en altura, ni en anchura, ni en grosor, el doble de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Título del requisito o la excepción

Etiquetado: denominación geográfica «Vin de Loire»

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Las dimensiones de los caracteres de la denominación geográfica «Vin de Loire» no excederán, ni en altura, ni en anchura, dos tercios de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Título del requisito o la excepción

Etiquetado: unidad geográfica menor

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En el etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada se puede precisar el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:

— se trate de un lugar registrado en el catastro, y

— figure en la declaración de vendimia.

El nombre del topónimo registrado en el catastro se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no superarán, ni en altura ni en anchura, a la mitad del tamaño de los caracteres que compongan el nombre de la denominación de origen controlada.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c7e177a3-79d3-4a75-a084-381e48db0fb6