C/2023/1453

6.12.2023

Publicación de una comunicación de la 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

(C/2023/1453)

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

«Bordeaux»

PDO-FR-A0821-AM08

Fecha de comunicación: 5.9.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Nomenclátor geográfico oficial**

Se ha modificado la referencia al nomenclátor geográfico oficial de la lista de municipios de la zona geográfica y la zona de proximidad inmediata.

El perímetro de la zona no varía.

Se modifican los puntos 6 y 9 del documento único.

2. **Encepamiento**

Se ha modificado la lista de variedades suplementarias para introducir variedades de interés con fines de adaptación.

También se ha añadido una limitación de la proporción de estas variedades en la explotación y en el ensamblaje de los lotes de vinos destinados a la comercialización.

El documento único no se ve afectado por esta modificación.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Bordeaux

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

4. **Descripción de los vinos**

1. *Vinos blancos tranquilos secos*

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 ≥ 2,7 g/l de H2SO4.

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

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

Antes del embotellado presentan:

— una acidez volátil ≤ 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 mientras que su mezcla con 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 (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% 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 ≤ 13,5 %.

Antes del embotellado presentan:

— una acidez volátil ≤ 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 (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% 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 del 10 %;

— un contenido de azúcares fermentables ≤ 3 g/l. Dicho contenido puede alcanzar los 5 g/l si la acidez total es ≥ 2,7 g/l de H2SO4;

— una intensidad colorante modificada (DO420+DO520+DO620) ≤ 1,1.

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

— Antes del embotellado:

— una acidez volátil ≤ 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 un color entre el rosa pálido y 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 (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% 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 ≤ 3 g/l;

— un contenido de ácido málico ≤ 0,3 g/l.

Después del enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total es ≤ 13,5 %.

Antes del embotellado presentan:

— una acidez volátil ≤ 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 (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% 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 ser superior a 45 000 por hectárea y a 18 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 francas en la poda no puede ser superior a 50 000 por hectárea y a 20 por cepa. Después del desbrote, el número de ramas fructíferas por cepa no puede exceder:

— en las variedades merlot N, sémillon B y muscadelle B, 12 ramas por cepa en las viñas con una densidad de plantación superior o igual a 4 000 cepas por hectárea, y 15 ramas por cepa en las viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea;

— en las demás variedades, entre las que se encuentran las cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B y sauvignon gris G, 14 ramas por cepa en las viñas con una densidad de plantación superior o igual a 4 000 cepas por hectárea, y 17 ramas por cepa en 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 derecho a utilizar la mención de «clairet», se autoriza el uso de carbones de uso enológico para los mostos, hasta un porcentaje máximo del 20 % del volumen de vinos rosados elaborados por el productor 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 tintos tranquilos — Viñas con densidad de plantación ≥ 4 000 cepas/ha

   68 hectolitros por hectárea

4. Vinos tintos tranquilos — 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 realizarse en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Gironda, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2022:

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arsac, 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, Bommes, 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, Castelviel, 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-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, 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, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Ile-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, 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, Pondaurat, Porchères, Porte-de-Benauge, 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-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, Soulignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac y Yvrac.

7. **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 del (de los) vínculo(s)**

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 Gironda, 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 uno se aleja del mar y los grandes valles y se acerca a los macizos forestales de las Landas, Saintonge y la Double Périgourdine. Estas particularidades explican la poca implantación de la viña en los extremos norte y sur-sudoeste de la zona geográfica. Esta abarca 494 de los 535 municipios del departamento de Gironda, salvo el suroeste del departamento, dedicado principalmente a la silvicultura.

Las variedades de vid de Burdeos, cultivadas en un clima oceánico, requirieron rodrigones de apoyo en los siglos XVII y XVIII y más tarde la generalización del uso de espalderas para lograr una distribución uniforme de la cosecha 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. Así, se pueden identificar cuatro tipos diferentes:

— las tierras arcillo-calcáreas y las tierras margo-calcáreas, muy extendidas en las pendientes de las laderas, donde se da 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;

— 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 Gironda, 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 utilizar 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 2022:

— 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 adicionales 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 indicación 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 vid, el rendimiento y los criterios analíticos.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos blancos cuyo contenido de azúcares fermentables sea superior a 5 gramos por litro e inferior a 60 gramos por litro deben incluir en el etiquetado la indicación de ese contenido, tal y como estipula la normativa comunitaria.

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 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-0d742d0f-4323-4219-8903-290a5d27bf55