C/2025/2150

9.4.2025

Publicación de una comunicación de 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/2025/2150)

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

«Les Baux de Provence»

PDO-FR-A0272-AM01

Fecha de comunicación: 15 de enero de 2025

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Zona geográfica y zona de proximidad inmediata

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Les Baux de Provence», sección IV («Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones»), se modifica el apartado 1 («Zona geográfica»), sin introducir otros cambios, añadiendo una frase más precisa «Todas las fases de producción» antes de «la vendimia, la vinificación, la transformación y la maduración de los vinos».

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Les Baux de Provence», se completa la sección IV («Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones»), apartados 1 («Zona geográfica») y 3 («Zona de proximidad inmediata»), sin introducir otros cambios, para añadir la referencia al nomenclátor geográfico oficial de 2023.

Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2023 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.

Estos mismos cambios se han introducido en los apartados «Zona geográfica» y «Condiciones adicionales - Zona de proximidad inmediata» del documento único.

2. Zona parcelaria delimitada

En el capítulo I del pliego de condiciones, sección IV («Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones»), se añaden en el apartado 2 («Zona parcelaria delimitada») las fechas de aprobación por parte de la autoridad nacional competente de la zona parcelaria delimitada de la DOP en la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la producción de la denominación de origen protegida en cuestión. La zona geográfica no se ha modificado.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. Normas relativas a la proporción del encepamiento

El capítulo I, sección V («Variedades de uva»), del pliego de condiciones se modifica como sigue:

— En el caso de los vinos rosados: para preservar las prácticas vitivinícolas y el carácter típico de los vinos rosados de «Les Baux de Provence», la proporción de variedades de uva blanca en la mezcla se reduce del 50 al 20 %.

— En el caso de los vinos blancos: para evitar fijar la proporción de variedades de uva secundarias con referencia a una única variedad de uva, la *roussanne B*, cuya producción es baja y a veces irregular, se modifica el pliego de condiciones para fijar una proporción máxima del 30 %.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

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

4. **Manejo del viñedo**

En el capítulo I del pliego de condiciones, se modifica la sección VI («Manejo del viñedo») para especificar que está prohibida la escarda química en el terreno de las parcelas. Esta disposición también se aplica a las cabeceras y laderas de las parcelas.

Esta modificación se traslada a la sección «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

5. **Método de elaboración de los vinos rosados**

En el capítulo I del pliego de condiciones, sección X («Vínculo con la zona geográfica»), se modifica el apartado 2 («Información sobre la calidad y las características del producto») para especificar que los vinos rosados se producen por prensado y por la técnica del sangrado.

Este dato se traslada a la sección «Descripción de los vinos» del documento único.

6. **Fecha de comercialización de los vinos tintos y blancos**

En el capítulo I del pliego de condiciones, se modifica la sección IX («Transformación, elaboración y maduración») para especificar que los vinos tintos y blancos se comercializan cuando finaliza su período de maduración. Este período se extiende hasta el 1 de abril del año siguiente al de la vendimia en el caso de los vinos blancos, y hasta el 15 de septiembre del año siguiente al de la vendimia en el de los vinos tintos.

Estas aclaraciones se trasladan a la sección «Descripción de los vinos» del documento único.

7. **Supresión de una medida transitoria relativa a la zona de proximidad inmediata**

En el capítulo I del pliego de condiciones, se modifica la sección XI («Medidas transitorias») para eliminar una medida transitoria obsoleta relativa a la zona de proximidad inmediata, que establecía que, como medida transitoria, los vinos podían transformarse, elaborarse y madurarse hasta la vendimia de 2013, inclusive, en el territorio del municipio de Tarascon, en el departamento de Bouches-du-Rhône.

Esta supresión no afecta al documento único.

8. **Obligaciones de declaración**

Se actualiza el capítulo II del pliego de condiciones de la denominación «Les Baux de Provence»: las obligaciones de los operadores de hacer declaraciones al órgano de protección y gestión se armonizan con el plan de inspección de la denominación.

Esta modificación no afecta al documento único.

9. **Puntos principales por controlar del pliego de condiciones**

Se actualiza el capítulo III del pliego de condiciones de la denominación «Les Baux de Provence»: la lista de los puntos principales por controlar se armoniza con el plan de inspección de la denominación.

Esta modificación no afecta al documento único.

10. **Referencias relativas a la estructura de control**

En el capítulo III del pliego de condiciones, se actualiza la sección II («Referencias relativas a la estructura de control») a fin de precisar que el control del cumplimiento del pliego de condiciones debe efectuarse sobre la base de un plan de control aprobado y por un organismo tercero que garantice su competencia, imparcialidad e independencia, delegado por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (Institut National de l'Origine et de la Qualité o INAO, por sus siglas en francés).

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Les Baux de Provence

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

2204 21 – En recipientes con capacidad inferior o igual a 2 l

2204 21 06 – Vinos con denominación de origen protegida (DOP)

4. **Descripción de los vinos**

Vinos tranquilos tintos, rosados y blancos

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La denominación de origen «Les Baux de Provence» incluye vinos tranquilos tintos, rosados y blancos.

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %.

Los vinos tintos listos para el envasado presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro.

Los vinos presentan, tras la fermentación, un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 4 gramos por litro.

Los demás criterios analíticos cumplen los límites establecidos en la normativa europea.

Gracias a que las condiciones medioambientales, geológicas y del suelo son especialmente favorables, los vinos tintos, que representan el 60 % de la producción, tienen un potencial de envejecimiento de cinco a diez años. Se elaboran principalmente a partir de variedades de uva *grenache N* y *syrah N* (a veces mezcladas con variedades de uva *mourvèdre N* y *cabernet sauvignon N*). Estos vinos combinan la solidez y elegancia con un color rubí oscuro y granate, y un exuberante aroma a especias, frutos negros que recuerdan a la mermelada y cacao. Los taninos son muy elegantes a pesar de la corpulencia de los vinos. Los vinos tintos se comercializan cuando finaliza su período de maduración, que se extiende hasta el 15 de septiembre del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos rosados (que representan el 30 % de la producción) se elaboran generalmente a partir de las variedades *grenache N, cinsaut N* y *syrah* mediante prensado y la técnica del sangrado. Estos vinos presentan un color que va del rosa salmón a la peonia. Son equilibrados, estructurados, redondos y amplios con aromas afrutados y florales.

Los vinos blancos (que representan el 10 % de la producción) se elaboran principalmente a partir de una mezcla de las variedades *vermentino B, grenache blanc B, clairette B* y, en menor medida, *roussanne B*. La variedad *marsanne B* y las variedades más tradicionales *bourboulenc B* y *ugni blanc B*, bien adaptadas al medio geográfico, a veces complementan la mezcla añadiendo una complejidad aromática adicional. Estos vinos se caracterizan por su frescura y vivacidad, son muy aromáticos en nariz y en boca, y tienen notas de frutas de hueso (por ejemplo, melocotón o albaricoque), anís y romero. Al envejecer en madera, los vinos presentan tonalidades tostadas, con notas de frutas maduras y vainilla. Los vinos tintos se comercializan cuando finaliza su período de maduración, que se extiende hasta el 1 de abril del año siguiente al de la vendimia.

Características analíticas generales

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

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— 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.

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre las hileras es igual o inferior a 2,5 metros. Entre cepas de una misma hilera, la separación es de al menos 0,8 metros.

— Las vides se podan en poda corta, en vaso o Royat, con un máximo de seis pulgares con una o dos yemas por cepa.

— Con la variedad *syrah N* puede usarse la poda Guyot sencilla con un máximo de ocho yemas por cepa.

— El riego durante el período vegetativo de la vid solo puede autorizarse en caso de sequía persistente y cuando esta afecta al correcto desarrollo fisiológico de la vid y la buena maduración de las uvas. Se lleva a cabo exclusivamente mediante riegos con surcos o por goteo.

— Con el fin de preservar las características del entorno físico y biológico, que es una parte fundamental del territorio, se prohíbe la escarda química en el terreno de las parcelas. Esta disposición también se aplica a las cabeceras y laderas de las parcelas.

2.

Práctica enológica específica

— Se prohíbe la utilización de trozos de madera.

— Se prohíbe la utilización de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, para la elaboración de los vinos rosados.

— Se prohíbe cualquier práctica que reduzca la temperatura de las uvas cosechadas por debajo de los 5 °C.

— Están prohibidos todos los tratamientos térmicos de la vendimia en los que se alcance una temperatura superior a los 40 °C.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima francés.

5.2. *Rendimientos máximos*

1.

50 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Todas las fases de la producción, desde la vendimia, la vinificación, la transformación y la maduración, tienen lugar en la zona geográfica, en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Bouches-du-Rhône, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès y Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Cabernet sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **Descripción de los vínculos**

Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica corresponde a la parte occidental del macizo de los Alpilles, que cuenta con picos de 490 metros y cuya parte central se encuentra en el término municipal de Les Baux de Provence.

Esta cadena montañosa se compone de peñascos calcáreos que se extienden de este a oeste a lo largo de unos 30 kilómetros entre el río Ródano, el río Durance y la llanura de Crau.

La cordillera, un macizo erosionado, está formada por riscos biselados en las formaciones margocalcáreas del Cretácico inferior y en la piedra caliza dura del Jurásico. Incluye pequeñas zonas llanas y pedregosas, así como pequeñas vaguadas excavadas en las argilitas del Cretácico superior y la molasa arenosa y caliza del Mioceno, las cuales albergan viñedos y olivares tradicionales.

Esta topografía da lugar a un clima mediterráneo con veranos cálidos y secos, y primaveras y otoños especialmente lluviosos, con unas precipitaciones medias anuales de 750 milímetros. El mistral, un viento frío y a menudo fuerte procedente del norte, sopla unos cien días al año. La radiación solar media de esta zona es de 2 800 horas al año.

Gracias a que están resguardadas, las laderas meridionales de la cordillera de los Alpilles reciben influencias marítimas, mientras que las laderas septentrionales, más abiertas y expuestas al mistral, son más frías.

Los suelos vitícolas se desarrollan en laderas inclinadas y superficies pedregosas de coluvión, formando glacis, conos de deyección, escarpes o derrubios de vertiente (*grèzes litées*). Las parcelas de viñas se encuentran principalmente en terrazas o laderas de ambas vertientes de la cordillera.

La zona geográfica se extiende por el territorio de siete municipios del departamento de Bouches-du-Rhône, y las parcelas destinadas a la vendimia están delimitadas para dar prioridad a las estribaciones bien drenadas y a los terrenos pedregosos.

Estos paisajes raros y extraordinarios, con riscos cincelados y brillantes, donde las viñas y los olivos se han cultivado en simbiosis desde épocas antiguas, fueron inmortalizados por Van Gogh e inspiraron a Alphonse Daudet, que los contemplaba desde lo alto de su molino de viento en Fontvieille.

Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

La historia de estos viñedos, como en el conjunto de Provenza, comenzó en torno al 600 a. C., cuando los focenses fundaron Marsella e introdujeron vides en Francia por primera vez. Los romanos llegaron a partir del siglo II a. C. para asentarse en Liguria, que había sido colonizada por los focenses cuatro siglos antes. La zona de Romanin (que abarca Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence y Orgon) ya era una importante zona vitícola gracias a la influencia griega.

La historia de los viñedos y su desarrollo han sido similares a los del resto de las principales zonas vitícolas de la Provenza.

La crisis de la filoxera provocó el auge del cultivo del olivo hasta la helada de 1956, que destruyó casi todos los olivares y brindó a la viticultura una segunda oportunidad de recuperar lentamente el suelo.

Inmediatamente después de la Segunda Guerra Mundial, Robert Faye, antiguo propietario del «Mas de la Dame», hizo resurgir la viticultura por consejo de su amigo Baron le Roy, uno de los padres fundadores de las denominaciones protegidas.

En 1956, los vinos producidos en esta región hasta Aix-en-Provence fueron reconocidos como *vin délimité de qualité supérieure* (vinos con denominación de gran calidad).

A partir de ese momento, la región de Alpilles gozó de una reputación especial bajo el nombre de «Coteaux des Baux de Provence».

El decreto de 25 de septiembre de 1972 derogó el de 1956, y todos los municipios de la zona geográfica de «Coteaux des Baux de Provence» se integraron en la zona geográfica del *vin délimité de qualité supérieure* «Coteaux d'Aix-en-Provence».

La DOP «Coteaux d'Aix-en-Provence» fue reconocida por el decreto de 24 de diciembre de 1985, que también estableció la denominación geográfica específica «Les Baux de Provence».

Los productores de la denominación geográfica «Les Baux de Provence» fueron conscientes muy pronto de la combinación geográfica y climática de su territorio. Convencidos por esta especificidad y por los conocimientos técnicos únicos que habían adquirido, estos productores vinícolas se esforzaron por dar a conocer la originalidad de sus vinos. Sus esfuerzos redundaron en el reconocimiento de la DOP «Les Baux de Provence» el 20 de abril de 1995.

Desde su posición elevada, el pueblo de Baux, situado en el corazón de la zona geográfica, dio su nombre al término «bauxita», ya que el mineral se descubrió allí en 1821. Se trata de una atracción turística excepcional, gracias tanto a sus terrenos escarpados como a la ciudadela fundada sobre las ruinas de un asentamiento galo. El pueblo tiene una gran influencia en la industria vitivinícola local y en la política comercial de los productores de vino.

Los viñedos de la DOP «Les Baux de Provence», que cubren una superficie de 325 hectáreas en 2009, alcanzaron una producción media anual de 10 000 hectolitros producidos por catorce fincas. Gracias a que las condiciones medioambientales, geológicas y del suelo son especialmente favorables, los vinos tintos, que representan el 60 % de la producción, tienen un potencial de envejecimiento de cinco a diez años. Se elaboran principalmente a partir de variedades de uva *grenache N* y *syrah N* (a veces mezcladas con variedades de uva *mourvèdre N* y *cabernet sauvignon N*). Estos vinos combinan la solidez y elegancia con un color rubí oscuro y granate, y un exuberante aroma a especias, frutos negros que recuerdan a la mermelada y cacao. Los taninos son muy elegantes a pesar de la corpulencia de los vinos.

Los vinos rosados (que representan el 30 % de la producción) se elaboran generalmente a partir de las variedades *grenache N* y *cinsaut N*. Estos vinos presentan un color que va del rosa salmón a la peonia. Son equilibrados, estructurados, redondos y amplios con aromas afrutados y florales.

Los vinos blancos (que representan el 10 % de la producción) se elaboran principalmente a partir de una mezcla de las variedades *vermentino B*, *grenache blanc B*, *clairette B* y, en menor medida, *roussanne B*. La variedad *marsanne B* y las variedades más tradicionales *bourboulenc B* y *ugni blanc B*, que se han adaptado bien al medio geográfico, a veces complementan la mezcla añadiendo una complejidad aromática adicional. Estos vinos se caracterizan por su frescura y vivacidad, son muy aromáticos en nariz y en boca, y tienen notas de frutas de hueso (por ejemplo, melocotón o albaricoque), anís y romero. Al envejecer en madera, los vinos presentan tonalidades tostadas, con notas de frutas maduras y vainilla. Los viñedos se encuentran en un entorno propicio y característico, famoso por su homogeneidad. Los suelos vitícolas, situados en las pendientes pedregosas y calcáreas generadas por las heladas, son muy característicos de esta región. La estructura del suelo franco arcilloso basta para garantizar un régimen hídrico adecuado a las vides.

Este territorio destaca por sus sutiles variaciones climáticas, lo que lo convierte en una zona de maduración temprana con escasas heladas y mucho calor, con otoños y primaveras con abundantes precipitaciones. La influencia del mistral se percibe claramente en estos viñedos bien resguardados al pie de los peñascos de las montañas. Este viento seca y enfría la atmósfera, lo que permite una buena maduración fenólica, especialmente en el caso de las variedades de uva *provençal*, que son más delicadas.

Un clima mediterráneo con abundantes lluvias y viento, junto con un terreno de laderas y pequeñas colinas, así como parcelas con suelos pedregosos y un buen régimen hídrico protegido al pie de los peñascos de caliza de Alpilles, proporcionan a toda la zona vitícola unas condiciones óptimas, en particular para variedades de uva de maduración tardía como la *mourvèdre N*.

Además de los conocimientos técnicos inherentes a la producción de vino de calidad, la comunidad de productores ha sabido aprovechar esta zona con laderas expuestas al viento y a un clima cálido, ya estén orientadas hacia el norte o hacia el sur.

Estos factores naturales favorables al cultivo de la vid, combinados con factores humanos y al control del rendimiento (máximo 50 hectolitros por hectárea), permiten producir vinos rosados estructurados, complejos y generosos; vinos blancos vivos y aromáticos, y vinos tintos aptos para la crianza, con aroma a especias y frutos negros y unos taninos sedosos.

Estas características son el motivo de que estos vinos gocen de tan buena reputación. Clientes, profesionales y particulares, independientemente de su nacionalidad, pueden ir a conocer a los productores de vino en sus explotaciones vitícolas.

Estos vinos se ofrecen con mucha frecuencia en importantes restaurantes de París y otros lugares de Francia, así como de Londres (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), Múnich (Dallmayr), Ginebra (Le Cygne) y Luxemburgo (Le Gastronome, Clairefontaine).

La DOP goza de una excelente reputación y los vinos se venden fuera de Francia, en Austria, Bélgica, Dinamarca, Alemania, Irlanda, Italia, Luxemburgo, los Países Bajos, España y el Reino Unido, y se exportan a Canadá, los Estados Unidos de América, Australia, Nueva Zelanda, Japón, Singapur y Suiza.

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

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Normativa 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 transformación y la maduración de los vinos, está constituida por el territorio de los siguientes municipios del departamento de Bouches-du-Rhône, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2023: Eygalières y Mas-Blanc-des-Alpilles.

Enlace al pliego de condiciones del producto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1af2db8a-21e0-4d2e-b0c9-f58e249a1c7a