C/2025/3214

13.6.2025

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/2025/3214)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Graves»

PDO-FR-A1012 — AM04 19.3.2025

1. **Nombre del producto**

«Graves»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

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**

Syndicat viticole des graves et graves supérieures (Asociación de Viticultores de las Denominaciones Graves y Graves supérieures).

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas declaran que la solicitud presentada cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones del pliego de condiciones son modificaciones normales, tal como se definen en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143. En efecto, no se consideran modificaciones de la Unión en el sentido del apartado 3 de dicho artículo, ya que:

a) no alteran ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no entrañan el riesgo de que se anule el vínculo con la zona geográfica descrita en el documento único;

c) no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[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**

1. *Adición de los vinos blancos con azúcares residuales*

La agrupación vitícola desea suprimir la DOP «Graves supérieures» e incluir la producción de los vinos con azúcares residuales, que actualmente se acogen a dicha denominación, en la denominación «Graves». Ambas denominaciones se definen actualmente en un único pliego de condiciones.

La solicitud implica la supresión de todas las referencias a la DOP «Graves supérieures» que figuran en el pliego de condiciones. Los vinos en cuestión pasarán a designarse «vinos blancos con azúcares residuales». Todas las condiciones de producción contempladas para tales vinos se mantienen sin modificación alguna. Se remitirá a la Comisión Europea una solicitud de anulación de la DOP «Graves supérieures», presentada por la agrupación de productores de la denominación.

La agrupación de productores desea reunir el conjunto de la producción de su territorio en una sola denominación para dotar a su oferta de una mayor coherencia y evitar la confusión de los consumidores. No se modifican las condiciones de producción de los vinos blancos secos ni de los vinos tintos de la denominación Graves.

Cabe recordar que, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, el vino blanco con azúcares residuales pertenece a la categoría «vino».

En consonancia con la modificación, se han actualizado varias secciones del documento único:

— Prácticas enológicas específicas (enriquecimiento): se ha añadido la descripción de las modalidades de enriquecimiento para el tipo de vino en cuestión.

— Descripción del vino o vinos: se ha añadido la descripción del vino blanco con azúcares residuales.

— Rendimientos máximos: se han añadido los rendimientos máximos para los vinos blancos con azúcares residuales.

— Condiciones complementarias.

2. *Umbral de marras y otras prácticas de cultivo*

Se han añadido al pliego de condiciones la obligación de retirar de las parcelas las cepas muertas y la prohibición de almacenar dichas cepas en las parcelas.

Asimismo, se ha añadido lo siguiente:

— Prohibición de la escarda química.

— Obligación de mantener una cobertura vegetal.

— Obligación de los operadores de calcular sus índices de frecuencia de los tratamientos.

El objetivo de las modificaciones señaladas es satisfacer las expectativas sociales y limitar el impacto de los insumos en la biodiversidad.

Dichas modificaciones no tienen incidencia alguna en el documento único.

3. *Medidas transitorias*

Se suprimen las medidas transitorias que figuran en el pliego de condiciones, dado que finalizaron en 2020.

Dicha modificación no afecta al documento único.

4. *Etiquetado*

La agrupación de productores propone añadir la siguiente disposición al pliego de condiciones:

A partir de la cosecha de 2026, el etiquetado de los vinos deberá incluir el identificador colectivo, de conformidad con las disposiciones del decálogo vigente elaborado por el Syndicat Viticole des Graves (Asociación de Viticultores de la Denominación Graves) y puesta a disposición de todos los operadores.

La agrupación de productores considera que la identificación de la denominación es un factor clave para la visibilidad de los productos, el conocimiento de la denominación y el comportamiento de compra de los consumidores.

Pide que se establezcan normas homogéneas de etiquetado para los vinos con la denominación «Graves» y que se aplique un decálogo en el que se define un identificador colectivo obligatorio. Dicho identificador permitirá optimizar las acciones de comunicación y promoción colectiva.

Por otra parte, se modifica la mención de la unidad geográfica mayor, que pasa a ser «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux», en consonancia con los usos de la región.

Dicha modificación afecta al apartado relativo a las condiciones complementarias del documento único.

5. *Supresión de la 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.

6. *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. Dicha modificación es meramente de redacción.

Se han actualizado los datos de contacto del INAO (Instituto Nacional de Origen y Calidad de Francia).

El documento único no se ve afectado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Graves

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 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vino tranquilo tinto*

Los vinos tintos proceden de un encepamiento equilibrado, en el que la variedad *cabernet sauvignon* N aporta aromas y estructura, y la variedad *merlot* N, fragancia y flexibilidad, completadas por las variedades de *cabernet franc* N, *petit-verdot* N, *malbec* N y *carmenère* N. Cuando son jóvenes, estos vinos suelen desarrollar aromas de frutos rojos, acompañados de notas especiadas y tostadas. Elegantes y estructurados, finos y aromáticos, se trata de vinos que evolucionan con armonía y cuyo aroma puede adquirir notas finamente ahumadas. Según las añadas y su procedencia, alcanzan su apogeo entre los cinco y los diez años. GAVN mínimo del 11 %. GAV total del 13,5 % tras el enriquecimiento. La fermentación maloláctica es obligatoria para los vinos tintos. Contenido en ácido málico igual o inferior a 0,30 gramos por litro. Contenido en azúcares fermentables igual o inferior a 3 gramos por litro.

Las demás características analíticas de los vinos tintos se ajustan a los límites fijados por la normativa comunitaria europea.

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): —

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

2. *Vino tranquilo blanco seco*

Los vinos blancos son elegantes y carnosos. Elaborados a partir de la variedad *sémillon* B, desarrollan generalmente notas florales y una untuosidad natural que no excluye la frescura. Cuando se asocian a la variedad *sauvignon* B, que aporta vivacidad y expresión, y a la variedad *muscadelle* B, que ofrece notas ligeramente almizcladas, estos vinos suelen presentar aromas florales y de cítricos, a veces acompañados de notas exóticas o mentoladas. La crianza en barricas, a la que se recurre en algunas ocasiones, garantiza un mayor grado de riqueza y complejidad tras algunos años de envejecimiento. GAVN mínimo del 10,5 %. GAV total del 13 % tras el enriquecimiento. Contenido en azúcares fermentables igual o inferior a 4 gramos por litro.

Las demás características analíticas de los vinos blancos secos se ajustan a los límites fijados por la normativa comunitaria europea.

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): 13,27

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

3. *Vino blanco con azúcares residuales*

Los vinos blancos con azúcares residuales, obtenidos a partir de uvas cosechadas en el punto de sobremaduración y vendimiadas de forma manual en cosechas sucesivas, proceden principalmente de la variedad *sémillon* B, que ofrece vinos redondos, amplios y de color dorado con aroma de frutas confitadas. La posible mezcla con las variedades *sauvignon* B y *muscadelle* B aporta frescura. Aunque pueden mejorar con unos años de envejecimiento, es igualmente posible disfrutar los vinos cuando son jóvenes. GAVN mínimo del 13,5 %. GAV adquirido mínimo del 12 %. Tras el enriquecimiento, contenido en azúcares fermentables igual o inferior a 34 gramos por litro.

Las demás características analíticas de los vinos blancos con azúcares residuales se ajustan a los límites fijados por la normativa comunitaria europea.

Características analíticas generales

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

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

— Acidez total mínima —

— 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. Densidad y separación

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 5 000 cepas por hectárea. Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de dos metros, y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 metros.

2. Normas de poda de la vid

Práctica de cultivo

La poda debe efectuarse como muy tarde en la fase de hojas extendidas (fase 9 de Lorenz). Las vides se podan según las técnicas siguientes, con un máximo de doce yemas francas por cepa:

— poda corta o poda larga,

— poda corta de cordón doble o en abanico de cuatro brazos.

3. Riego

Práctica de cultivo

Para la producción de vinos tintos y blancos secos, 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.

4. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

Se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento (TSE) en los vinos tintos, siempre que no se supere una tasa de concentración del 15 %.

Tras la operación de enriquecimiento, los vinos tintos no deben rebasar un grado alcohólico volumétrico total del 13,5 %.

Por su parte, tras la operación de enriquecimiento, los vinos blancos no deben rebasar un grado alcohólico volumétrico total del 13 %.

En el caso de los vinos blancos con azúcares residuales, el enriquecimiento mediante la adición de sacarosa en seco o de mosto concentrado rectificado no puede conllevar el aumento del grado alcohólico volumétrico total por encima del 15 %. El enriquecimiento mediante concentración parcial de los mostos destinados a la elaboración de vino queda autorizado siempre que la concentración no sea superior al 10 % de los volúmenes así enriquecidos. Podrá aumentar el grado alcohólico volumétrico total hasta un nivel del 19 % vol.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vino tinto

65 hectolitros por hectárea

2. Vino blanco

68 hectolitros por hectárea

3. Vino blanco con azúcares residuales

48 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 del departamento de Gironda, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 26 de febrero de 2020, que se indican a continuación: Arbanats, Ayguemorte-les-Graves, Beautiran, Bègles, La Brède, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Castres-Gironde, Cérons, Cestas, Eysines, Gradignan, Guillos, Le Haillan, Illats, Isle-Saint-Georges, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Martillac, Mazères, Mérignac, Pessac, Podensac, Portets, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Selve, Saucats, Talence, Toulenne, Villenave-d'Ornon, Virelade y una parte del territorio del municipio de Coimères correspondiente a la sección A, denominada Herrères, de la 1.ª hoja del catastro (plano revisado en 1934), certificado conforme al plano original de conservación con fecha de 5 de noviembre de 2010.

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 de los vínculos**

La zona geográfica de la denominación de origen protegida «Graves» forma una franja de unos diez kilómetros de anchura en la orilla izquierda del río Garona, del norte de Burdeos al sudeste de Langon.

Como el nombre de la denominación indica, el territorio de los «Graves» está formado por guijarros, piedras, grava más o menos gruesa y arena mezclada con limo y arcilla, superpuestos en algunos lugares a suelos calcáreos, aunque más frecuentemente a arena pura o a una capa endurecida (arenas compactas con partículas de hierro) o arcillas. Abarca cuarenta y tres municipios del departamento de Gironda.

Los suelos poseen una historia geológica larga y compleja, estrechamente vinculada al nacimiento del Garona, a las modificaciones de su trazado y a los sucesivos episodios glaciales de la era cuaternaria. Durante esos períodos, los glaciares pirenaicos erosionaron sus valles y prepararon los depósitos rocosos que posteriormente los ríos arrastraron hasta la región de Burdeos. De esos depósitos sucesivos no quedan más que relictos en forma de colinas de gravas de todos los tamaños y tipos.

Los suelos que después se han formado tienen en común una gran permeabilidad debido a su elevado contenido de grava y guijarros. Aunque no son los únicos suelos de calidad de los «Graves», constituyen su piedra angular y la imagen de la excelencia. Sus laderas, al favorecer la escorrentía, garantizan un perfecto saneamiento superficial. Este drenaje se ve asimismo reforzado por una importante red hidrográfica de pequeños cursos de agua, afluentes del Garona. Se trata de suelos en los que la alimentación hídrica de la vid está muy regulada.

El viñedo goza de un clima particular y propicio: al oeste, los bosques de pinos, que desempeñan un importante papel termorregulador, lo protegen de las inclemencias del tiempo, mientras que la proximidad del Garona asegura una aireación y ventilación naturales que lo protegen de las altas temperaturas y del exceso de humedad; además, se beneficia de la influencia del océano, que modera las heladas primaverales. Los paisajes vitícolas de este sector, formados por pendientes de escasa inclinación cuyos cantos pulidos y claros reflejan la luz en las uvas, se deslizan entre ríos y bosques de pinos.

Tierra originaria de grandes vinos blancos y tintos de la región de Burdeos, la región de Graves es cuna de prácticas todavía en uso actualmente. El cultivo de las cepas en un clima oceánico requirió, a partir de los siglos XVII y XVIII, el uso de rodrigones de apoyo y, más tarde, la generalización del empalizamiento y un modo de poda estricto a fin de asegurar una distribución uniforme de la vendimia y una superficie foliar suficiente para la fotosíntesis con vistas a una maduración óptima.

De acuerdo con los usos ya transcritos en el Decreto de 4 de marzo de 1937, por el que se define la denominación de origen controlada «Graves», la superficie parcelaria delimitada para la cosecha de las uvas clasifica las parcelas que poseen la característica de un saneamiento natural, bien por la calidad de su drenaje, bien por su posición en colina o en pendiente. Quedan excluidas las situaciones geográficas y topográficas que, por su alejamiento del Garona o por su aislamiento en el bosque (bloqueo de la circulación de las masas de aire frío), están sujetas a las heladas primaverales.

Las parcelas, delimitadas con precisión, permiten el desarrollo óptimo de las variedades locales, que han sido seleccionadas a lo largo del tiempo por su aptitud para la conservación y el envejecimiento, características ligadas a la necesidad de transportar los productos a grandes distancias.

Los suelos pedregosos, cálidos y poco fértiles de la denominación limitan naturalmente la producción de vinos tintos, pero permiten sin embargo una madurez óptima de las variedades *cabernet-sauvignon* N y *merlot*, también propiciada por la regulación térmica que garantiza la proximidad del río Garona. Los vinos así obtenidos presentan una buena estructura y se someten a la crianza necesaria para su afinado y el desarrollo de su mejor expresión, antes de la comercialización.

Por su parte, los suelos más arenosos o de matriz arcillosa son más propicios para la producción de los vinos blancos de la denominación, procedentes principalmente de las variedades *sauvignon* B y *sémillon* B, que les confieren frescura, finura y una expresión floral y frutal.

Con el fin de asegurar una cosecha suficiente, sin sobrecarga de las cepas —garantía de madurez y concentración óptima de los frutos—, la densidad mínima de plantación es elevada.

Gracias a la combinación de dos factores como la proximidad del puerto de Burdeos, en el que históricamente ha existido un negocio sólido ligado a la comercialización de los citados vinos en todo el mundo, y una situación geopedológica única, la denominación de origen controlada «Graves» ha adquirido reputación internacional.

9. **Otras condiciones 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:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza, está constituida por el territorio de los municipios del departamento de Gironda, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 26 de febrero de 2020, que se indican a continuación: Barsac, Béguey, Bieujac, Bommes, Cadillac, Fargues, Langoiran, Loupiac, Le Pian-sur-Garonne, Preignac, Rions, Saint-Loubert, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes y la parte del municipio de Castets et Castillon correspondiente al territorio del antiguo municipio de Castets-en-Dorthe antes de su fusión con Castillon-de-Castets el 1 de enero de 2017.

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 de la denominación de origen controlada podrá especificarse la unidad geográfica mayor «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux».

El tamaño de los caracteres de dicha 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.

Indicación del contenido de azúcar

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos blancos deberán presentarse con la mención correspondiente a su contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa), tal como se define en la normativa comunitaria.

Identificador colectivo

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

A partir de la cosecha de 2026, el etiquetado de los vinos deberá incluir el identificador colectivo, de conformidad con las disposiciones del decálogo vigente elaborado por el Syndicat Viticole des Graves (Asociación de Viticultores de la Denominación Graves) y puesto a disposición de todos los operadores.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-9297c0a9-87a6-466b-ad0e-c7d12f75277d