

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 231/07)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Crémant de Bordeaux”

Numer referencyjny: PDO-FR-A0488-AM03

Data przekazania informacji: 16 stycznia 2019 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**1. Wyznaczona działka rolna**

Opis i uzasadnienie zmiany

Zaktualizowano terminy zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmian dotyczących wyznaczonej działki rolnej, na której produkuje się ChNP „Crémant de Bordeaux”, które określono w załączniku do specyfikacji produktu. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2. Obszar geograficzny: zmiany redakcyjne

Opis i uzasadnienie zmiany

Wprowadza się zmiany w pkt IV ppkt 1 lit. a) specyfikacji produktu w celu uwzględnienia administracyjnych połączeń gmin, co nie ma wpływu na terytorium obszaru produkcji produktów objętych ChNP „Crémant de Bordeaux”.

Usuwa się gminy Cantenac i Margaux i dodaje się gminę Margaux-Cantenac.

Gminy Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine i Salignac połączyły się, tworząc gminę Val de Virvée.

Gminy Castets-en-Dorthe i Castillon-de-Castets połączyły się, tworząc gminę Castets et Castillon.

Nazwę gminy Civrac-de-Dordogne zmieniono na Civrac-sur-Dordogne.

Pkt 2.6 jednolitego dokumentu zostaje odpowiednio zmieniony.

3. Związek z miejscem pochodzenia

Opis i uzasadnienie zmiany

W rozdziale I pkt X ppkt 1 lit. a) akapit pierwszy specyfikacji produktu liczba gmin na obszarze geograficznym zostaje zmieniona z 501 na 497 gmin wskutek połączenia gmin oraz z 542 na 538, jeśli chodzi o całkowitą liczbę gmin w departamencie Gironde.

Pkt 2.8 jednolitego dokumentu zostaje odpowiednio zmieniony.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Crémant de Bordeaux (fr)

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Gatunkowe wina musujące białe lub różowe

Wina o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej $\geq 9\%$.

Po drugiej fermentacji wina charakteryzują się:

- całkowitą objętościową zawartością alkoholu wynoszącą $\geq 11\%$;
- kwasowością lotną wynoszącą ≤ 18 mEq/l;
- całkowitą zawartością dwutlenku siarki wynoszącą ≤ 150 mg/l;
- w przypadku wzbogacenia moszczu – całkowitą objętościową zawartością alkoholu wynoszącą $\leq 13\%$.

Wina charakteryzują się błyszczącą szatą, utrzymującą się pianką i długim, owocowym finiszem.

Wina białe – charakteryzujące się drobnymi pęcherzykami i musującą szatą – są świeże i z nerwem, w szczególności gdy wytwarza się je z odmian winorośli sauvignon B i sémillon B. Podczas dojrzewania na osadzie pojawiają się dojrzałe nuty aromatyczne, którym często towarzyszą nuty masła lub opiekane chleba.

Wina różowe natomiast – produkowane głównie z odmian winorośli merlot N i cabernet franc N – charakteryzują się nutami owocowymi. Wina te należy spożywać wówczas, gdy są młode.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie**a) Podstawowe praktyki enologiczne**

Gęstość obsady

Odstępy

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar; odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,85 metra.

Gęstość obsady można zmniejszyć do 3 300 roślin na hektar; w takim przypadku odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,85 metra.

Zasady przycinania

Praktyka uprawy

Dopuszcza się wyłącznie cięcie krótkie (przy pniu) i cięcie długie (długie łoży).

W przypadku odmian winorośli merlot N, muscadelle B i sémillon B liczba oczek, które pozostawia się po cięciu, nie może przekraczać 50 000 na hektar i 20 na roślinę.

W przypadku pozostałych odmian winorośli liczba oczek, które pozostawia się po cięciu, nie może przekraczać 60 000 na hektar i 22 na roślinę.

Cięcia dokonuje się najpóźniej na etapie rozwinięcia liści (etap 9 skali Lorenza).

Transport zbiorów

Praktyka uprawy

Winogrona transportuje się w nieszczelnych pojemnikach, przy czym wysokość ładunku nie może przekroczyć 0,60 metra.

Odbiór i tłoczenie

Szczególne praktyki enologiczne

Winogrona przeznaczone do produkcji win białych wysypuje się do prasy w całości.

Zabrania się stosowania jakichkolwiek systemów odsączania i miazdzenia wykorzystujących spiralne śruby.

Zabrania się stosowania jakichkolwiek systemów tłoczenia winogron wykorzystujących spiralne śruby lub pras zawierających łańcuchy.

Obowiązkowe jest wykorzystanie urządzenia ważącego dostosowanego do rodzaju pojemników użytych do transportu zbiorów.

Przy wprowadzaniu na taśmę i przenoszeniu winogron do prasy należy zadbać o integralność owoców. W szczególności jakikolwiek system lub środek służący zapobieganiu zakleszczaniu się winogron, który mógłby spowodować naruszenie integralności owoców, należy zmienić lub wykluczyć.

Prasę napełnia się jednorazowo ilością winogron odpowiadającą pojemności prasy. W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się możliwość jej napełnienia mniejszą ilością.

Frakcjonowanie moszczu jest obowiązkowe.

Samociek pojawiający się podczas przenoszenia zbiorów należy oddzielić. Takiego samocieku nie bierze się pod uwagę przy obliczaniu objętości dopraski. Wysyła się go w celu destylacji przed dniem 31 lipca danego roku gospodarczego.

Obowiązkowe jest codzienne mycie prasy.

Obowiązkowe jest codzienne mycie pojemników na zbiory.

Podłoga pomieszczenia, w którym odbywają się odbiór i tłoczenie, powinna być łatwa do czyszczenia.

Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win bazowych poddawanych wzbogaceniu zawartość cukrów fermentacyjnych wynosi ≤ 5 g/l.

W przypadku win poddawanych wzbogaceniu moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu po drugiej fermentacji nie przekracza 13 %.

b) Maksymalne zbiory

78 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina, jego dojrzewanie i pakowanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gironde określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego („code officiel géographique”) z dnia 19 czerwca 2017 r.:

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, 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, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, 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, Cantois, 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, Couquègues, 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, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, 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 Roquette, 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, Léogéats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, 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, Lugaiguac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-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, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puissegui, 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-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardès, 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'Ilac, 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-Pommières, 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, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Val de Virvée, Valeyac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaix, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

7. Główne odmiany winorośli

Sauvignon gris G

8. Opis związku lub związków

Na obszarze geograficznym występują stosunkowo jednorodne warunki klimatyczne korzystne dla produkcji wina ze względu na jego położenie oraz bliskość dużych mas wodnych (Ocean Atlantycki, estuarium Gironde, doliny Garonne i Dordogne), które odgrywają istotną rolę termoregulacyjną. Wpływy oceaniczne łagodzą wiosenne przymrozki, jednak maleją one w miarę oddalania się od morza i rozległych dolin oraz w miarę przybliżania się do masywów leśnych w Landes, Saintonge oraz Double Périourdine. Właściwości te tłumaczą niewielką obsadę winorośli w najdalej położonych na północ, południe i południowo-zachód częściach obszaru geograficznego. Obszar geograficzny obejmuje terytorium 497 spośród 538 gmin w departamencie Gironde, wyłączając południowo-zachodnią część departamentu, która nie ma charakteru winiarskiego i dominuje w niej gospodarka leśna.

Odmiany winorośli z regionu winiarskiego Bordeaux, które były uprawiane w klimacie oceanicznym, już od XVII i XVIII w. wymagały wspierania żerdziami, a następnie powszechnego palikowania w celu zapewnienia właściwego rozłożenia kiści i powierzchni liści wystarczającej do prawidłowej syntezy chlorofili pozwalającej uzyskać optymalną dojrzałość.

Przeprowadzenie zbiorów po uzyskaniu optymalnej dojrzałości winogron zapewnia doskonały balans między słodkością a kwasowością, niezbędny zarówno do nadania wina świeżości, jak i do prawidłowego przeprowadzenia procesu drugiej fermentacji.

Występowanie różnego rodzaju gleb i zróżnicowanej ekspozycji doprowadziło do selekcji różnych odmian winorośli i ich dostosowania do właściwości środowiska, jak również przyczyniło się do historycznej tendencji do produkowania win kupażowanych. Wyróżnia się cztery odrębne rodzaje gleb:

- gleby gliniasto-wapienne i margłowo-wapienne, bardzo powszechnie występujące na zboczach wzgórz, na których dobrze rośnie odmiana merlot N,
- gleby krzemionkowe zmieszane z elementami gliniastymi i wapiennymi, doskonałe pod uprawę np. odmian merlot N i sauvignon B,
- gleby piaszczysto-gliniaste (tzw. *boulbènes*) z drobnymi elementami krzemionkowymi, stanowiące lżejsze podłoże dostosowane do produkcji win bazowych z białych odmian winorośli,
- gleby żwirowe złożone ze żwiru, z otoczków kwarcowych oraz piasku – drobnoziarnistego lub gruboziarnistego – tworzące dobrze zdrenowane, ciepłe tarasy, które są idealnie przystosowane do uprawy winorośli, a w szczególności odmiany sauvignon N.

Producenci, bogatsi o doświadczenie zdobyte dzięki produkcji wina prowadzonej osobno z poszczególnych odmian winorośli, komponują kupaże, których skład jest wynikiem doskonale opanowanych umiejętności dotyczących poszczególnych odmian i roczników i które pozwalają na uzyskanie pewnej stałej równowagi między kwasowością wina a jego owocowością.

Zachowanie integralności winogron – od momentu zbioru do momentu transportu – oraz zasady tłoczenia ściśle określone w specyfikacji produktu gwarantują przejrzystość soku. Zastosowanie ograniczonego siarkowania jest niezbędne w celu zapewnienia jakości drugiej fermentacji. Dojrzewanie na osadzie, w czasie którego powstają aromaty trzeciorzędne, zapewnia złożoność win.

Dzięki istnieniu portu i ścisłych związków historycznych z innymi narodami, które bardzo szybko zaczęły prowadzić ustrukturyzowany handel na szeroką skalę, winnice w regionie Bordeaux od zawsze były otwarte na resztę świata, korzystając z innowacji technicznych lub je rozpowszechniając, co sprzyjało dynamice gospodarstw oraz pozwalało na umocnienie, rozwój i rozpowszechnianie posiadanych umiejętności przy zachowaniu rodzimych zwyczajów.

Od czasu nawiązania korzystnych relacji z Anglią w XII w. do czasu podboju rynków azjatyckich, które od tej chwili otworzyły się na napływ produktów sektora wina, producenci wina z regionu winiarskiego Bordeaux potrafili dostosować się do zmian na rynkach, szanując przy tym środowisko, w którym położone były winnice. Dynamiki tej dowodzą duża różnorodność produktów oraz stale rosnący wolumen win „Crémant de Bordeaux”.

Chociaż wina „Crémant de Bordeaux” stanowią jedynie część wina produkowanego w regionie winiarskim Bordeaux, obrazują one bogactwo potencjału tradycyjnych odmian winorośli oraz historyczną zdolność producentów wina z regionu winiarskiego Bordeaux do opanowywania technik winiarskich i stosowania innowacyjnych rozwiązań. Zarówno w winach białych, jak i winach różowych objętych nazwą „Crémant de Bordeaux” zauważalne jest połączenie odmian winorośli z regionu winiarskiego Bordeaux oraz tradycyjnych metod produkcji wina wykorzystujących drugą fermentację.

„Crémant de Bordeaux” to wino charakteryzujące się błyszczącą szatą, utrzymującą się pianką i długim, owocowym finiszem.

Wina białe – charakteryzujące się drobnymi pęcherzykami i musującą szatą – są świeże i z nerwem, w szczególności gdy wytwarza się je z odmian winorośli sauvignon B i sémillon B.

Podczas dojrzewania na osadzie pojawiają się dojrzsze nuty aromatyczne, którym często towarzyszą nuty masła lub opiekanego chleba.

Wina różowe natomiast – produkowane głównie z odmian winorośli merlot N i cabernet franc N – charakteryzują się nutami owocowymi. Wina te należy spożywać wówczas, gdy są młode.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Kontrolowana nazwa pochodzenia jest umieszczona na korku, w części znajdującej się wewnątrz szyjki butelki.

Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Vin de Bordeaux” lub „Grand Vin de Bordeaux”. Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wszystkie czynności związane z produkcją – od zbioru winogron aż po degorżowanie – odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Wina wytwarza się wyłącznie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w szklanych butelkach.

Ze względu na wytwarzanie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w butelce pakowanie win odbywa się na obszarze geograficznym.

Rozlanie do szklanych butelek, w których odbywa się druga fermentacja, może mieć miejsce dopiero po upływie 3 miesięcy od dnia zbiorów, lecz nie wcześniej niż dnia 1 grudnia w roku, w którym odbyły się zbiory.

Wina wprowadza się do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 12 miesięcy, licząc od daty rozlania, w tym co najmniej miesiąc po degorżowaniu.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-34a23afb-32d1-416e-a4e3-e3861c548a21
