

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

(2022/C 88/11)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Bordeaux”

PDO-FR-A0821-AM07

Data powiadomienia: 26 listopada 2021 r.

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Oficjalny kod geograficzny**

Zaktualizowano gminy obszaru geograficznego oraz obszaru bezpośredniego sąsiedztwa według oficjalnego kodu geograficznego.

Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

**2. Wyznaczone działki rolne**

W załączniku dodano datę 3 czerwca 2021 r. w odniesieniu do wyznaczenia granic gmin Saint-Estèphe, Pomerol i Libourne.

Zmiana ta ma na celu dodanie daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany dotyczącej działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**3. Odniesienie do organu kontrolnego**

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zmieniono w celu ujednolicenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw pochodzenia. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Bordeaux

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

1. *Białe wytrawne wina niemusujące*

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## KRÓTKI OPIS

Białe wytrawne wina niemusujące charakteryzują się:

- minimalną naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą 10 %;
- zawartością cukrów fermentujących wynoszącą  $\leq 3$  g/l. Zawartość tę można podwyższyć do 5 g/l, jeśli kwasowość ogólna wynosi  $\geq 2,7$  g/l  $H_2SO_4$ .

Po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi  $\leq 13$  %.

Przed pakowaniem charakteryzują się one:

- kwasowością lotną wynoszącą  $\leq 13,26$  meq/l;
- całkowitą zawartością  $SO_2$  wynoszącą  $\leq 180$  mg/l.

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.

Wytrawne białe wina produkowane z odmiany winorośli sauvignon B są bardzo aromatyczne, świeże i owocowe oraz posiadają kwiatowe i cytrusowe nuty. Odmiana sémillon B wnosi treściwość i gęstość, a połączenie z odmianą muscadelle B nadaje kwiatowe aromaty. W przypadku łączenia odmian winorośli odmiany dodatkowe nadają kwasowość i nuty cytrusowe. Te orzeźwiający wina bardzo dobrze nadają się do spożycia, gdy są młode (rok lub dwa lata).

## Ogólne cechy analityczne

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)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

## 2. Białe wina niemusujące zawierające cukry resztkowe

## KRÓTKI OPIS

Białe wina niemusujące zawierające cukry fermentujące charakteryzują się:

- minimalną naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą 10,5 %;
- zawartością cukrów fermentujących wynoszącą  $> 5$  g/l oraz  $\leq 60$  g/l.

Po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi  $\leq 13,5$  %.

Przed pakowaniem charakteryzują się one:

- kwasowością lotną wynoszącą  $\leq 13,26$  meq/l;
- całkowitą zawartością  $SO_2$  wynoszącą  $\leq 250$  mg/l.

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.

Struktura win białych zawierających cukry fermentujące opiera się na odmianie sémillon B, z której otrzymuje się krągłe, pełne wina o złotej barwie, z aromatem owoców kandyzowanych i którą można łączyć z odmianą sauvignon B wnoszącą świeżość. Mimo że wina te nadają się do kilkuletniego leżakowania, można je też degustować, gdy są młode.

## Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

### 3. Różowe wina niemusujące

#### KRÓTKI OPIS

Różowe wina niemusujące charakteryzują się:

- minimalną naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą 10 %;
- zawartością cukrów fermentujących wynoszącą  $\leq 3$  g/l. Zawartość tę można podwyższyć do 5 g/l, jeśli kwasowość ogólna wynosi  $\geq 2,7$  g/l  $H_2SO_4$ ;
- zmienioną intensywnością zabarwienia ( $DO420+DO520+DO620$ )  $\leq 1,1$ .

Po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi  $\leq 13$  %.

Przed pakowaniem:

- kwasowość lotna wynosi  $\leq 13,26$  meq/l;
- całkowita zawartość  $SO_2$  wynosi  $\leq 180$  mg/l.

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.

Wina różowe charakteryzują się barwą od bladuróżowej do bardziej intensywnego różu w zależności od zastosowanej techniki (bezpośrednie tłoczenie, lekka maceracja lub ściąganie soku (fr. saignée)) oraz owocową lub kwiatową paletą aromatyczną wzmocnioną zrównoważoną strukturą między krągłością a rzeźkością. Są to wina hojne w smaku. Bardzo dobrze nadają się one do spożycia, gdy są młode (rok lub dwa lata).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

### 4. Czerwone wina niemusujące

#### KRÓTKI OPIS

Czerwone wina niemusujące charakteryzują się:

- minimalną naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą 10,5 %;
- zawartością cukrów fermentujących wynoszącą  $\leq 3$  g/l;
- zawartością kwasu jabłkowego wynoszącą  $\leq 0,3$  g/l.

Po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi  $\leq 13,5$  %.

Przed pakowaniem charakteryzują się one:

- kwasowością lotną wynoszącą  $\leq 13,26$  meq/l;
- całkowitą zawartością  $SO_2$  wynoszącą  $\leq 140$  mg/l.

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.

Czerwone wina, w których często przeważa odmiana winorośli merlot N, są gętkie, owocowe i niezbyt kwaśne; w latach znacznej dojrzałości można nadać im większej świeżości dzięki kwasowości odmian winorośli petit verdot N i cot N. Głównym połączeniem jest jednak połączenie odmian merlot N z cabernet-sauvignon N, a w mniejszym stopniu również z odmianą cabernet franc N, przy czym te ostatnie odmiany nadają winom złożoność aromatyczną i moc taninową, która pozwala im zachować i rozwijać swój bukiet.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Gęstość nasadzeń – odstępy

##### Praktyka uprawy

W przypadku działek obsadzonych od dnia 1 sierpnia 2008 r. minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odstępy między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,85 metra. Gęstość tę można zmniejszyć do 3 300 roślin na hektar. W takim przypadku odstępy między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odstępy między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,85 metr.

#### 2. Zasady cięcia

##### Praktyka uprawy

Dopuszcza się wyłącznie cięcie krótkie (przy pniu) lub cięcie długie (długie łoży). W przypadku odmian winorośli merlot N, sémillon B i muscadelle B liczba oczek, które pozostawia się po cięciu, nie może przekraczać 45 000 oczek na hektar i 18 oczek na łożę. W przypadku pozostałych odmian winorośli, w tym odmian cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B oraz sauvignon gris G, liczba oczek, które pozostawia się po cięciu, nie może przekraczać 50 000 oczek na hektar i 20 oczek na łożę. Po usunięciu latorośli liczba gałązek owocujących na krzew nie może przekraczać:

- jeżeli chodzi o odmiany winorośli merlot N, sémillon B i muscadelle B – 12 gałązek na krzew w przypadku winorośli o gęstości nasadzeń wynoszącej co najmniej 4 000 krzewów na hektar i 15 gałązek na krzew w przypadku winorośli o gęstości nasadzeń mniejszej niż 4 000 krzewów na hektar;
- jeżeli chodzi o pozostałe odmiany winorośli, w tym cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B oraz sauvignon gris G – 14 gałązek na krzew w przypadku winorośli o gęstości nasadzeń wynoszącej co najmniej 4 000 krzewów na hektar i 17 gałązek na krzew w przypadku winorośli o gęstości nasadzeń mniejszej niż 4 000 krzewów na hektar.

Cięcia dokonuje się najpóźniej na etapie rozwinięcia liści (etap 9 skali Lorenza). Usunięcia latorośli dokonuje się przed zawiązaniem się owoców.

#### 3. Szczególne praktyki enologiczne

Do produkcji win różowych innych niż wina, które mogą być opatrzone określeniem „clairet”, w przypadku moszczów dopuszcza się stosowanie węgla do celów enologicznych w granicach 20 % ilości win różowych wytwarzanych przez danego producenta wina na dane zbiory.

#### 4. Wzbogacanie

##### Szczególne praktyki enologiczne

Dopuszcza się wzbogacanie poprzez częściowe zagęszczenie win czerwonych do poziomu zagęszczenia wynoszącego 15 % w ten sposób wzbogaconych ilości. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza:

- w przypadku win czerwonych i win białych zawierających cukry fermentujące – 13,5 %;
- w przypadku wytrawnych win różowych i białych – 13 %.

#### 5.2. Maksymalna wydajność

##### 1. Białe wina niemusujące (wytrawne i zawierające cukry fermentujące)

77 hektolitrow z hektara

##### 2. Różowe wina niemusujące

72 hektolitrow z hektara

##### 3. Czerwone wina niemusujące – winorośle o gęstości nasadzeń $\geq 4\,000$ krzewów/ha

68 hektolitrow z hektara

##### 4. Czerwone wina niemusujące – winorośle o gęstości nasadzeń $< 4\,000$ krzewów/ha

64 hektolitry z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gironde określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego („code officiel géographique”) z dnia 1 stycznia 2021 r.:

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, 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-Prignac, 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, 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, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleysac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriague, 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, Ligeux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaigac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-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, Mesterriex, 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, Nérigeon, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempeyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Porte-de-Benaige, Portets, Préchac, Preignac, 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-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'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-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, Verdélais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Ville-neuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

## 7. **Główne odmiany winorośli**

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

Semillon B

## 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 Żyromy, doliny Garonne i Dordogne), które odgrywają istotną rolę termoregulacyjną. Wpływy oceaniczne łagodzą wiosenne przymrozki, jednak mają one w miarę oddalania się od morza i rozległych dolin oraz w miarę przybliżania się do masów leśnych w Landes, Saintonge oraz Double Périgourdine. Właściwości te tłumaczą niewielką ilość nasadzeń winorośli w najdalej położonych na północ oraz w kierunku południowo-południowo-zachodnim częściach obszaru geograficznego. Obejmuje on 494 spośród 535 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 liści i powierzchni liści wystarczającej do prawidłowej syntezy chlorofili pozwalającej uzyskać optymalną dojrzałość. Występowanie różnego rodzaju gleb i zróżnicowanej ekspozycji doprowadziło do selekcji różnych odmian winorośli i ich dostosowania do właściwości środowiska. Wyróżnia się cztery odrębne rodzaje gleb:

- gleby gliniasto-wapienne i marglowo-wapienne, bardzo powszechnie występujące na zboczach wzgórz, na których dobrze rośnie odmiana merlot N;
- gleby krzemionkowe zmieszane z elementami gliniastymi i wapiennymi, doskonałymi pod uprawę np. odmian merlot N i sauvignon B;
- gleby piaszczysto-gliniaste (tzw. *boulbènes*) z drobnymi elementami krzemionkowymi, stanowiące lżejsze podłoże dostosowane do produkcji białych win wytrawnych;
- 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 cabernet sauvignon N.

Równowaga między odmianami winorośli, różnorodność środowiska biofizycznego oraz sposób prowadzenia winnicy i produkcji wina nadaje winom szczególny styl charakteryzujący się wielkim bogactwem aromatów. Dzięki istnieniu portu i ścisłym 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. Po ślubie księżnej Akwitanii Eleonory i przyszłego króla Anglii Henryka Plantageneta w 1152 r. rozwój wymiany handlowej spowodował, że Anglicy zaczęli przywozić wina z Bordeaux, które nazywali „Claret” ze względu na ich jasny kolor. Tradycja ta utrwaliła się na przestrzeni lat i znajduje obecnie odzwierciedlenie w oznaczeniach „clairet” i „claret”. W XVII w. wraz z pojawieniem się nowych konsumentów rozpoczęła się nowa era handlowa. Wywóz pozostał jedną z mocnych stron dystrybucji win z Bordeaux. Jedną trzecią wyprodukowanej ilości wina wywożono do ponad 150 krajów. Produkcja wina objętego zarejestrowaną nazwą pochodzenia będącego najważniejszym zasobem departamentu Gironde w dużej mierze przyczyniła się do ukształtowania krajobrazu wiejskiego i miejskiego oraz do lokalnej architektury (*châteaux viticoles* i *chais*). Główne miasta departamentu są portami rzecznyymi, które rozwinęły się dzięki handlowi winami.

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

*Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i dojrzewania win, które mogą być objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Bordeaux” uzupełnioną oznaczeniami „clairet” i „claret” lub nieposiadającą takich oznaczeń, stanowi obszar następujących gmin określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z dnia 1 stycznia 2021 r.:

- w departamencie Dordogne: 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, Villefranche-de-Lonchat;
- w departamencie Lot-et-Garonne: Baleysagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

*Nazwy geograficzne – określenia dodatkowe*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Kontrolowaną nazwą pochodzenia „Bordeaux” można uzupełnić oznaczeniami „claret” w przypadku win czerwonych i „clairet” w przypadku win ciemnoróżowych zgodnie z przepisami ustanowionymi dla tego rodzaju wina, w szczególności jeśli chodzi o normy analityczne.

W przypadku win białych kontrolowaną nazwę pochodzenia „Bordeaux” można uzupełnić oznaczeniem geograficznym „Haut-Benauge” zgodnie z przepisami ustanowionymi dla tego uzupełniającego oznaczenia geograficznego, w szczególności jeśli chodzi o obszar geograficzny, odmiany winorośli, zbiory i normy analityczne.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Oznaczenie geograficzne „Haut-Benauge” umieszcza się bezpośrednio po kontrolowanej nazwie pochodzenia „Bordeaux”, zapisując je czcionką, której wielkość – zarówno wysokość, jak i szerokość – nie może przekraczać wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wina białe o zawartości cukrów fermentujących powyżej 5 gramów na litr i poniżej 60 gramów na litr opatruje się oznaczeniem odpowiadającym zawartości tych cukrów w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych.

*Większa jednostka geograficzna*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

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

### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d06dfa30-84d5-4e29-8239-cbc0e6cd9793](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d06dfa30-84d5-4e29-8239-cbc0e6cd9793)

---