Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/201

7.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/201)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Entre-Deux-Mers»

PDO-FR-A0406-AM04

Ημερομηνία κοινοποίησης: 8.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Περιγραφή**

Προστίθεται το κόκκινο χρώμα.

Στόχος είναι η χρήση της ονομασίας «Entre-Deux-Mers» για την προώθηση των ερυθρών οίνων που παράγονται στην περιοχή.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται αναλόγως.

2. **Γεωγραφική περιοχή**

Προστίθεται αναφορά στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2022 για τη γεωγραφική περιοχή και την άμεση γειτνιάζουσα περιοχή.

Παρότι τα όρια της γεωγραφικής περιοχής δεν έχουν αλλάξει, ο κατάλογος των δήμων αναθεωρήθηκε προκειμένου να ληφθούν υπόψη ορισμένες αλλαγές ονομασιών μετά από συγχωνεύσεις. Πρόκειται για τροποποίηση καθαρά συντακτικού χαρακτήρα.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται.

3. **Ποικιλίες αμπέλου**

Προστίθεται κατάλογος των κύριων και δευτερευουσών ποικιλιών αμπέλου για τον ερυθρό οίνο. Πρόκειται για παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται στον νομό Gironde: Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Cot N (ή Malbec), Merlot N, Petit Verdot N και Carménère N.

Ο κατάλογος των δευτερευουσών ποικιλιών αμπέλου για τους λευκούς οίνους αναθεωρείται. Οι ποικιλίες αμπέλου Mauzac B και Merlot Blanc B δεν χρησιμοποιούνται πλέον.

Μετά τη διαγραφή του καταλόγου «Δευτερεύουσες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου», στο σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου προστίθενται όλες οι οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου στον κατάλογο «Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου».

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται αναλόγως.

4. **Κανόνες σχετικά με την αναλογία των διαφόρων ποικιλιών στην εκμετάλλευση**

Σύμφωνα με τις ανωτέρω τροποποιήσεις, οι κανόνες σχετικά με την αναλογία των ποικιλιών αμπέλου Mauzac B και Merlot Blanc B απαλείφονται.

Διατηρείται ο κανόνας σύμφωνα με τον οποίο οι κύριες ποικιλίες αμπέλου πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 70 % των φυτεμένων σταφυλιών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

5. **Κανόνες κλαδέματος**

Οι κανόνες κλαδέματος συμπληρώνονται προκειμένου να καθοριστεί ένας αριθμός οφθαλμών ανά πρέμνο (12) για τις ερυθρές ποικιλίες αμπέλου και να αλλάξει ο αριθμός των οφθαλμών για τις λευκές ποικιλίες αμπέλου από 15 σε 14.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται αναλόγως.

6. **Κανόνες σχετικά με τους πασσάλους υποστήριξης και το ύψος του φυλλώματος**

Οι κανόνες σχετικά με τους πασσάλους υποστήριξης και το ύψος του φυλλώματος συμπληρώνονται για τις ερυθρές ποικιλίες αμπέλου. Το ύψος του φυλλώματος που προσδένεται στα σύρματα των πασσάλων είναι τουλάχιστον ίσο προς 0,6 φορές την απόσταση μεταξύ των σειρών.

Το ύψος αυτό υπολογίζεται μεταξύ του σημείου των 0,10 μέτρων κάτω από το σύρμα με πασσάλους υποστήριξης και του ανώτατου ορίου του βλαστολογήματος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. **Μέσο μέγιστο φορτίο ανά αμπελοτεμάχιο**

Προστίθεται μέσο μέγιστο φορτίο ανά αμπελοτεμάχιο για τις ερυθρές ποικιλίες αμπέλου. Ορίζεται σε 8 500 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο. Η πυκνότητα αυτή αντιστοιχεί σε μέγιστο αριθμό 14 τσαμπιών ανά πρέμνο. Όταν επιτρέπεται η άρδευση, το μέγιστο μέσο φορτίο ανά αρδευόμενο αμπελοτεμάχιο είναι
7 000 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο. Η πυκνότητα αυτή αντιστοιχεί σε μέγιστο αριθμό 14 τσαμπιών ανά πρέμνο.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. **Γεωργοπεριβαλλοντικές διατάξεις**

Προστίθενται οι ακόλουθες περιβαλλοντικές διατάξεις:

— Τα νεκρά πρέμνα πρέπει να απομακρύνονται από τα αμπελοτεμάχια. Δεν επιτρέπεται η διατήρηση νεκρών πρέμνων στα αμπελοτεμάχια.

— Απαγορεύεται η ολική χημική ζιζανιοκτονία στα αμπελοτεμάχια.

— Όλοι οι οινοπαραγωγοί πρέπει να υπολογίζουν και να καταγράφουν τον οικείο δείκτη συχνότητας εφαρμογής.

Στόχος των τροποποιήσεων αυτών είναι να λαμβάνονται καλύτερα υπόψη τόσο τα αιτήματα της κοινωνίας για μείωση της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων όσο και το περιβάλλον.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. **Συγκομιδή**

Προστίθενται ειδικές τιμές-στόχοι για τους ερυθρούς οίνους:

— Η ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα πρέπει να είναι τουλάχιστον 200 γραμμάρια ανά λίτρο.

— Οι ερυθροί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 12 % κατ' όγκο.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται αναλόγως.

10. **Απόδοση**

Προστίθενται ειδικές τιμές-στόχοι για τους ερυθρούς οίνους: το ανώτατο όριο απόδοσης είναι 55 και 65 εκατόλιτρα.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται αναλόγως.

11. **Αναλυτικά πρότυπα**

Προστίθενται ειδικές τιμές-στόχοι για τους ερυθρούς οίνους:

Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται (χύδην ή συσκευασμένη) έχει περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο.

— Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται στην αγορά (χύδην ή συσκευασμένη), έχει περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα που δεν υπερβαίνει τα 16,33 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο (0,80 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε H_2SO_4).

— Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται χύδην έχει συνολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη που δεν υπερβαίνει τα 140 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο.

Στο στάδιο της συσκευασίας, οι ερυθροί οίνοι έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ 0,3 γραμμάρια ανά λίτρο.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται αναλόγως.

12. **Οινοποιητικές πρακτικές**

Προστίθενται ειδικές πρακτικές για τους ερυθρούς οίνους:

— Η χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός μεγέθους μικρότερου των 5 εκατοστών απαγορεύεται μετά τη μετάγγιση του οίνου.

— Απαγορεύεται οποιαδήποτε θερμική επεξεργασία των οινοστάφυλων σε θερμοκρασία άνω των 40 °C.

— Επιτρέπεται η χρήση αφαιρετικών τεχνικών εμπλουτισμού με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 15 %.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται αναλόγως.

13. **Χωρητικότητα αίθουσας ζύμωσης**

Προστίθεται ειδική τιμή-στόχος για τους ερυθρούς οίνους.

Η συνολική χωρητικότητα της αίθουσας ζύμωσης και η χωρητικότητα αποθήκευσης είναι τουλάχιστον διπλάσια από την ποσότητα οίνου που αναφέρεται στη δήλωση συγκομιδής ή παραγωγής του προηγούμενου έτους.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

14. **Ημερομηνία διάθεσης στην αγορά για τον καταναλωτή**

Προστίθεται η ημερομηνία διάθεσης των ερυθρών οίνων στην αγορά για τον καταναλωτή:

Οι οίνοι διατίθενται στην αγορά για τον καταναλωτή από την 1η Ιανουαρίου του δεύτερου έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

15. **Κυκλοφορία μεταξύ εγκεκριμένων αποθηκευτών**

Το στοιχείο σχετικά με την ημερομηνία κυκλοφορίας των οίνων μεταξύ των εγκεκριμένων αποθηκευτών απαλείφεται.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

16. **Δεσμός**

Στην ενότητα «Δεσμός» προστίθενται πληροφορίες σχετικά με τους ερυθρούς οίνους.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται.

17. **Μεταβατικά μέτρα**

Τα μεταβατικά μέτρα που έχουν ήδη λήξει απαλείφονται.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

18. **Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων**

Οι εξαιρέσεις από την υποχρέωση έκδοσης δήλωσης πριν από την πώληση οίνου χύδην και πριν από την εμπορική παρασκευή για ορισμένες επιχειρήσεις απαλείφονται.

Προστίθεται η υποχρέωση έκδοσης δήλωσης πριν από τη δήλωση προορισμού αγροτεμαχίων.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

19. **Στοιχεία του οργανισμού ελέγχου**

Η αναφορά στον οργανισμό ελέγχου αναδιατυπώνεται προκειμένου να ευθυγραμμιστεί με τη διατύπωση που χρησιμοποιείται σε άλλες προδιαγραφές προϊόντος. Πρόκειται για τροποποίηση καθαρά συντακτικού χαρακτήρα.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Entre-Deux-Mers

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Οίνος λευκός ξηρός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι λευκοί, ξηροί και μη αφρώδεις. Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 10,5 % κατ' όγκο. Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται (χύδην ή συσκευασμένη) έχει περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %. Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται στην αγορά, χύμα ή συσκευασμένη, έχει περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα που δεν υπερβαίνει τα 13,26 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο (0,65 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε H_2SO_4). Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται χύδην έχει συνολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη που δεν υπερβαίνει τα 180 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο. Τα υπόλοιπα αναλυτικά πρότυπα συμμορφώνονται με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι εν λόγω μη αφρώδεις, λευκοί ξηροί οίνοι έχουν γενικά αχυροκίτρινο χρώμα με πρασινοκίτρινες αποχρώσεις. Έχουν συνήθως ζωηρή γεύση στην αρχή, η οποία στη συνέχεια γίνεται πλούσια και στρογγυλή. Χαρακτηρίζονται από αρωματικές νότες λευκών ανθέων (π.χ. ακακία κ.λπ.) και έχουν φρουτώδη γεύση με νότες εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων. Οι οίνοι αυτοί προορίζονται να καταναλωθούν σε νεαρή ηλικία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι μη αφρώδεις, ερυθροί οίνοι. Έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 12 % κατ' όγκο. Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται (χύδην ή συσκευασμένη) έχει περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %. Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται στην αγορά, χύμα ή συσκευασμένη, έχει περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα που δεν υπερβαίνει τα 16,33 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο (0,80 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε H_2SO_4). Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται χύδην έχει συνολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη που δεν υπερβαίνει τα 140 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο. Στο στάδιο της συσκευασίας, οι ερυθροί οίνοι έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ 0,3 γραμμάρια ανά λίτρο. Τα υπόλοιπα αναλυτικά πρότυπα συμμορφώνονται με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από βαθύ χρώμα, πορφυρό όταν είναι νεαρής ηλικίας, ρουμπινί κατά την ώριμη φάση τους και αποκτούν ανταύγειες στο χρώμα του γρανάτη κατά την παλαίωση. Το άρωμα, όπου κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα, ιδίως στους οίνους νεαρής ηλικίας, μπορεί να καταστεί πιο σύνθετο με λεπτές παραλλαγές ζύμωσης και ξύλου. Σταδιακά, το μπουκέτο δημιουργεί αρωματικές αποχρώσεις υποβλάστησης, ακόμη και λεπτές νότες τρούφας ή μινθόλης. Αυτό συμβαίνει όταν σε ορισμένους οίνους διακρίνονται οι νότες εμπυρεύματος. Η επίμονη επίγευση ενισχύει το κυρίαρχο φρουτώδες του οίνου. Στο στόμα, οι οίνοι είναι δροσεροί, δομημένοι και μαλακοί, παρά τη χαρακτηριστική δομή τανινών.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Πυκνότητα

Μέθοδος καλλιέργειας

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 500 πρέμνα ανά εκτάριο.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,85 μέτρα.

2. Κανόνες κλαδέματος

Μέθοδος καλλιέργειας

Το κλάδεμα των αμπελιών πραγματοποιείται το αργότερο στο στάδιο κατά το οποίο τα φύλλα βρίσκονται σε πλήρη έκταση (στάδιο 9 κατά Lorenz), χρησιμοποιώντας τις ακόλουθες τεχνικές:

Επιτρέπονται μόνο οι ακόλουθοι τύποι κλαδέματος:

— κλάδεμα σε μονόπλευρο και μεικτό Guyot·

— κλάδεμα σε αμφίπλευρο Guyot·

— κοντό κλάδεμα με χαμηλό κορδόνι ή κλάδεμα σε σχήμα παλμέτας.

Για τις λευκές ποικιλίες αμπέλου και τις ποικιλίες αμπέλου «Gris»:

Σε όλες τις περιπτώσεις, κάθε πρέμνο δεν μπορεί να φέρει περισσότερους από 14 οφθαλμούς.

Για τις ερυθρές ποικιλίες αμπέλου:

Σε όλες τις περιπτώσεις, κάθε πρέμνο δεν μπορεί να φέρει περισσότερους από 12 οφθαλμούς.

3. Άρδευση

Μέθοδος καλλιέργειας

Επιτρέπεται η άρδευση κατά τη βλαστική περίοδο της αμπέλου σε περίπτωση παρατεταμένης ξηρασίας και όταν η εν λόγω ξηρασία διαταράσσει την καλή φυσιολογική ανάπτυξη της αμπέλου και την καλή ωρίμαση του σταφυλιού. Η άρδευση περιορίζεται σε δύο μόνο φορές ανά συγκομιδή και ανά αγροτεμάχιο.

4. Εμπλουτισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13 %.

Για τους ερυθρούς οίνους:

— Επιτρέπεται η χρήση αφαιρετικών τεχνικών εμπλουτισμού με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 15 %.

— Η χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός μεγέθους μικρότερου των 5 εκατοστών απαγορεύεται μετά τη μετάγγιση του οίνου.

— Απαγορεύεται οποιαδήποτε θερμική επεξεργασία των οινοστάφυλων σε θερμοκρασία άνω των 40 °C.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκός οίνος

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθρός οίνος

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Gironde:

Ambarès-et-Lagrave, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Porte-de-Benauge, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soulignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Tizac-de-Curton και Tresses.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carménère N

Colombard B

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Sauvignon Gris G - Fié Gris

Semillon B

Ugni Blanc B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Τα αμπέλια φυτεύονται μόνο στα λιγότερο γόνιμα εδάφη. Οι οίνοι προέρχονται από αγροτεμάχια ή τμήματα αγροτεμαχίων που οριοθετούνται αυστηρά και επακριβώς με βάση αντικειμενικά, τεχνικά κριτήρια, καθώς και κριτήρια με βάση την ιστορία παραγωγής, μετά από πρόταση επιτροπής ανεξάρτητων εμπειρογνωμόνων. Ως εκ τούτου, τα βαθιά εδάφη που είναι σημαντικά πλούσια σε ανόργανα στοιχεία και, κυρίως, διαθέτουν σημαντικό ωφέλιμο απόθεμα υδάτων αποκλείονται από την οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων. Ομοίως, η τοπογραφία των αμπελοτεμαχίων είναι καθοριστικής σημασίας για την οριοθέτηση της περιοχής αμπελοτεμαχίων: αποκλείονται οι πυθμένες μισγάγκειας, οι οποίοι εμποδίζουν την κανονική ροή ψυχρού αέρα, τα χαμηλότερα τμήματα των κοίλων αμπελοτεμαχίων, οι απολήξεις των ρευμάτων και οι πλαγιές που καθίστανται υδρομορφικές λόγω της παρουσίας υγροτόπων.

Η ποικιλομορφία των εδαφών απαιτεί επιλεκτική διαχείριση των αμπελώνων και ικανότητα επιλογής ποικιλιών αμπέλου ανάλογα με τις διαφορετικές συνθήκες. Οι λευκοί οίνοι, οι οποίοι παράγονται σε μεγάλο βαθμό από την ποικιλία Sauvignon B, η οποία τους καθιστά προσαρμόσιμους και εκφραστικούς, παράγονται συχνά από μείγματα με άλλες κύριες ποικιλίες αμπέλου, όπως η ποικιλία Sémillon B, η οποία συμβάλλει στη στρογγυλότητα των οίνων, αλλά και από την ποικιλία Muscadelle B, η οποία τους προσδίδει ορισμένη αρωματική πολυπλοκότητα. Επιπλέον, οι παλαιές τοπικές ποικιλίες αμπέλου, όπως οι Colombard B και Ugni Blanc B, συμβάλλουν στον εμπλουτισμό του αρωματικού εύρους των οίνων. Οι ερυθροί οίνοι, που παράγονται κυρίως από μείγματα των ποικιλιών Merlot N, Cabernet Sauvignon N και Cabernet Franc N, έχουν στρογγυλή, πλούσια και δομημένη γεύση. Μπορούν να συμπληρώνονται από τις ποικιλίες Petit Verdot N, Cot N και Carménère N. Οι ερυθροί οίνοι επωφελούνται γενικά από μακρά περίοδο ωρίμασης, η οποία είναι απαραίτητη για τον εξευγενισμό τους και για τη βελτίωση της έκφρασής τους πριν από τη διάθεσή τους στην αγορά.

Χάρη στην εμβριθή γνώση της γης τους, οι αμπελουργοί γνωρίζουν πώς να επιλέγουν τις ποικιλίες αμπέλου που είναι οι καταλληλότερες για τους διαφορετικούς τύπους εδάφους. Τα εδάφη αυτά, τα οποία φυτεύονται με τις καταλληλότερες ποικιλίες αμπέλου, προσδίδουν αρώματα λευκών ανθέων, εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων στους λευκούς οίνους και αρώματα κόκκινων και ενίοτε μαύρων φρούτων, σε συνδυασμό με νότες μέντας στους ερυθρούς οίνους.

Από τον 11ο έως τον 15ο αιώνα, χάρη στους ιδιαίτερους δεσμούς του Bordeaux με την Αγγλία και παρά τον Εκατονταετή Πόλεμο και τους θρησκευτικούς πολέμους, σημαντικοί γαιοκτήμονες, είτε μοναστήρια είτε κοσμικοί φεουδάρχες, ανέπτυξαν τους αμπελώνες της Entre-Deux-Mers, ενώ μεγάλο μέρος της παραγωγής προοριζόταν για εξαγωγή.

Τον 18ο αιώνα, ο Μοντεσκιέ ήταν ο μεγαλύτερος υποστηρικτής της σύγχρονης αμπελουργίας. Στην περιφέρεια Entre-Deux-Mers, ήταν ιδιοκτήτης του τομέα Raymond, στο Baron. Έθεσε το κύρος και την εξουσία του στην υπηρεσία της αμπελουργίας, για να υπερασπιστεί τα συμφέροντά του, αλλά και προς όφελος ολόκληρης της επαρχίας. Δήλωσε ότι: «Τα αμπέλια αυτής της επαρχίας μπορούν να συγκριθούν με τον τρόπο με τον οποίο οι αλχημιστές υπερηφανεύονται για τη δημιουργία χρυσού· το υλικό αυτό που όλοι βλέπουν, όλοι αγγίζουν, όλοι ποδοπατούν, ανήκει στους φτωχούς, όπως και στους πλούσιους, αλλά κανείς δεν το γνωρίζει.».

Στις αρχές του 20ου αιώνα, ο λευκός οίνος που παραγόταν στην Entre-Deux-Mers έχαιρε ιδιαίτερης εκτίμησης από το ρωσικό παλάτι. Μετά την κρίση της δεκαετίας του 1950, οι αμπελουργοί έκαναν σημαντικές προσπάθειες για την αναδιάρθρωση των εκτάσεων, την αναφύτευση των αμπελώνων και την πιθανή μετατροπή τους, προκειμένου να επιτευχθεί καλή ισορροπία μεταξύ του τύπου του εδάφους, του προσανατολισμού, της τοποθεσίας, του χρώματος, της ποικιλίας αμπέλου και του έρριζου υποκειμένου. Στη συνέχεια, με τη βοήθεια του Institut D'œnologie de Bordeaux [Ινστιτούτο Οινολογίας του Bordeaux] και του Chambre D'agriculture de la Gironde [Γεωργικό Επιμελητήριο του Gironde], οι αμπελουργοί της Entre-Deux-Mers απέκτησαν καλύτερη γνώση των μεθόδων παραγωγής, οινοποίησης και παρασκευής στο οινοποιείο και εκσυγχρόνισαν τις εγκαταστάσεις ελέγχου της θερμοκρασίας που είναι απαραίτητες για την παρασκευή λευκών ξηρών οίνων.

Κατά τα τελευταία 20 έτη, χάρη στη σταθερή βελτίωση της ποιότητας κατέστη δυνατή η μεγαλύτερη αναγνώριση των λευκών και ερυθρών οίνων και η μεγαλύτερη ανάληψη ευθύνης από τους αμπελουργούς. Οι παραγωγοί της περιοχής αυτής εμπορεύονται όλο και περισσότερο την παραγωγή τους σε φιάλες και την υπογράφουν με την επωνυμία τους. Κατ' αυτόν τον τρόπο, κάθε εκμετάλλευση κάνει κάθε δυνατή προσπάθεια για την παραγωγή ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή των οίνων, αποτελείται από το έδαφος των δήμων του νομού Gironde που αναφέρονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Entre-Deux-Mers» μπορεί να συμπληρώνεται με τη γεωγραφική ονομασία «Haut-Benauge» σύμφωνα με τις διατάξεις των προδιαγραφών, ιδίως όσον αφορά τη γεωγραφική περιοχή.

Η γεωγραφική ονομασία «Haut-Benauge» αναγράφεται αμέσως μετά την ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, δεν είναι μεγαλύτερες από τις διαστάσεις των χαρακτήρων της εν λόγω προστατευόμενης ονομασία προέλευσης.

Ευρύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Bordeaux» ή «Grand Vin de Bordeaux».

Οι διαστάσεις των χαρακτήρων της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας δεν πρέπει να υπερβαίνουν, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-65434af2-3cc4-4a54-9fb7-f1e13ed9252e