C/2025/201

7.1.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/201)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 ([1]) artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Entre-Deux-Mers”

PDO-FR-A0406-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 8.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Kuvaus**

Lisätään punainen väri.

Nimitystä ”Entre-Deux-Mers” on tarkoitus käyttää alueella tuotettujen punaviinien myynninedistämiseen.

Muutetaan yhtenäistä asiakirjaa vastaavasti.

2. **Maantieteellinen alue**

Maantieteellisen alueen ja välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen yhteyteen lisätään viittaus vuoden 2022 viralliseen geokoodiin.

Maantieteellisen alueen rajaa ei muuteta, mutta kuntaluetteloa tarkistetaan siten, että siinä otetaan huomioon tietyt yhdistymisistä johtuvat nimenmuutokset. Muutos on puhtaasti toimituksellinen.

Muutetaan yhtenäistä asiakirjaa.

3. **Viiniköynnöslajikkeet**

Punaviinin osalta lisätään luettelo pääasiallisista ja toissijaisista rypälelajikkeista. Ne ovat Girondessa käytetyt perinteiset rypälelajikkeet Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Cot N (tai Malbec), Merlot N, Petit Verdot N ja Carménère N.

Tarkistetaan valkoviinien toissijaisten rypälelajikkeiden luetteloa. Rypälelajikkeita Mauzac B ja Merlot Blanc B ei enää käytetä.

Toissijaisten rypälelajikkeiden luettelon poistamisen jälkeen kaikki rypälelajikkeet lisätään yhtenäisen asiakirjan 7 kohdassa olevaan rypälelajikkeiden luetteloon.

Muutetaan yhtenäistä asiakirjaa vastaavasti.

4. **Lajikkeen osuutta viinitilalla koskevat säännöt**

Edellä mainittujen muutosten mukaisesti Mauzac B- ja Merlot Blanc B -rypälelajikkeiden osuuksia koskevat säännöt poistetaan.

Säilytetään sääntö, jonka mukaan pääasiallisten rypälelajikkeiden on muodostettava vähintään 70 prosenttia istutetuista rypälelajikkeista.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Viiniköynnösten leikkaamista koskevat säännöt**

Leikkaamista koskevia sääntöjä täydennetään määrittämällä punaisille rypälelajikkeille köynnöskohtainen silmumäärä (12) ja muuttamalla valkoisten rypälelajikkeiden silmujen määräksi 14 (aiemmin 15).

Muutetaan yhtenäistä asiakirjaa vastaavasti.

6. **Tukilangoitusta ja lehvistön korkeutta koskevat säännöt**

Tukilangoitusta ja lehvistön korkeutta koskevia sääntöjä täydennetään punaisten rypälelajikkeiden osalta. Tukilangoitetun köynnöksen lehvistön korkeus on vähintään 0,6 kertaa köynnösrivien välinen etäisyys.

Korkeus mitataan 0,10 metriä tukilangan alapuolelta lehvistön korkeimpaan kohtaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. **Viljelylohkokohtainen keskimääräinen enimmäistuotos**

Punaisten rypälelajikkeiden osalta lisätään viljelylohkokohtainen keskimääräinen enimmäistuotos, joka on 8 500 kilogrammaa hehtaaria kohden Tämä tiheys vastaa enimmäismäärää, joka on 14 terttua köynnöksessä. Silloin kun kastelu on sallittua, kasteltujen viljelylohkojen lohkokohtaiseksi keskimääräiseksi enimmäistuotokseksi asetetaan 7 000 kilogrammaa hehtaaria kohden. Tämä tiheys vastaa enimmäismäärää, joka on 14 terttua köynnöksessä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. **Maatalouden ympäristömääräykset**

Lisätään seuraavat ympäristöä koskevat määräykset:

— Kuolleet viiniköynnökset on poistettava viljelylohkoilta. Viljelylohkoille ei saa jättää kuolleita viiniköynnöksiä.

— Rikkakasvien täydellinen kemiallinen hävittäminen viljelylohkoilta on kiellettyä.

— Kaikki viininviljelijät laskevat ja kirjaavat oman käsittelyindeksinsä.

Näillä muutoksilla pyritään ottamaan paremmin huomioon kasvinsuojeluaineiden käytön vähentämistä koskevat yhteiskunnan vaatimukset ja ympäristönäkökohdat.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. **Sadonkorjuu**

Lisätään punaviinejä koskevat tavoitearvot:

— Rypäleiden sokeripitoisuus on vähintään 200 grammaa litraa kohden

— Punaviinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia.

Muutetaan yhtenäistä asiakirjaa vastaavasti.

10. **Tuotokset**

Lisätään punaviinejä koskevat tavoitearvot: enimmäistuotokset ovat 55 ja 65 hehtolitraa.

Muutetaan yhtenäistä asiakirjaa vastaavasti.

11. **Analyyttiset vaatimukset**

Lisätään punaviinejä koskevat tavoitearvot:

Kaikissa viinierissä, jotka myydään pakkaamattomana tai pullotettuna, käymiskykyisten sokereiden pitoisuus (glukoosi- ja fruktoosipitoisuus) on enintään 3 g/l.

— Kaikissa viinierissä, jotka myydään pakkaamattomana tai pullotettuna, haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 16,33 milliekvivalenttia litrassa (0,80 grammaa litrassa rikkihappona ilmaistuna).

— Kaikissa pakkaamattomina myytävissä viinierissä rikkidioksidipitoisuus on enintään 140 milligrammaa litrassa.

Punaviinien omenahappopitoisuus on pakkausvaiheessa enintään 0,3 grammaa litrassa.

Muutetaan yhtenäistä asiakirjaa vastaavasti.

12. **Viininvalmistusmenetelmät**

Lisätään punaviinejä koskevat menetelmät:

— Alle 5 senttimetrin kokoisten tammilastujen käyttö on kielletty viinin juoksutuksen jälkeen.

— Korjatun rypälesadon kaikenlainen lämpökäsittely yli 40 celsiusasteessa on kielletty.

— Vettä poistavat väkevöintimenetelmät ovat sallittuja enintään 15 prosentin pitoisuuteen saakka.

Muutetaan yhtenäistä asiakirjaa vastaavasti.

13. **Viininvalmistamon kapasiteetti**

Lisätään punaviinejä koskeva tavoitearvo.

Viininvalmistamon ja varastoinnin kokonaiskapasiteetti on vähintään kaksinkertainen edellisen vuoden sato- tai tuotantoilmoitukseen verrattuna.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

14. **Päivämäärä, jona tuote saatetaan markkinoille loppukuluttajaa varten**

Lisätään päivämäärä, jona punaviinit saatetaan markkinoille loppukuluttajaa varten:

Viinit saatetaan markkinoille loppukuluttajaa varten satovuotta seuraavan toisen vuoden tammikuun 1. päivästä alkaen.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

15. **Myyntiin laskeminen valtuutettujen varastonpitäjien välillä**

Poistetaan kohta, joka koskee päivämäärää, jona viini lasketaan myyntiin valtuutettujen varastonpitäjien välillä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

16. **Yhteys**

Yhteys-osioon lisätään punaviinejä koskevat tiedot.

Muutetaan yhtenäistä asiakirjaa.

17. **Siirtymätoimenpiteet**

Poistetaan siirtymätoimenpiteet, joiden soveltamisaika on päättynyt.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

18. **Ilmoitusvelvollisuudet**

Poistetaan tietyiltä toimijoilta vapautus ilmoituksen antamisesta ennen pakkaamattomana myytävän viinin myyntiä ja ennen viinin pakkaamista.

Lisätään velvollisuus antaa ilmoitus ennen viljelylohkojen luovutusta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

19. **Valvontaelintä koskevat tiedot**

Valvontaelintä koskevan viittauksen sanamuotoa on tarkistettu sen yhdenmukaistamiseksi muita nimityksiä koskevien tuote-eritelmien kanssa. Muutos on puhtaasti toimituksellinen.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Entre-Deux-Mers

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1. *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Kuiva valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat kuivia ja kuohumattomia valkoviinejä. Niiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia. Kaikissa viinierissä, jotka myydään pakkaamattomana tai pullotettuna, käymiskykyisten sokereiden pitoisuus (glukoosi- ja fruktoosipitoisuus) on enintään 4 g/l. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia. Kaikissa viinierissä, jotka myydään pakkaamattomana tai pullotettuna, haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 13,26 milliekvivalenttia litrassa (0,65 grammaa litrassa rikkihappona ilmaistuna). Kaikissa pakkaamattomina myytävissä viinierissä rikkidioksidipitoisuus on enintään 180 milligrammaa litrassa. Muut analyyttiset vaatimukset ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Nämä kuohumattomat kuivat valkoviinit ovat yleensä väriltään oljenkeltaisia, ja niissä on keltavihreitä sävyjä. Niiden ensimmäinen suutuntuma on yleensä eloisa, sitten runsas ja pyöreä. Niille ovat ominaisia valkoisten kukkien (esimerkiksi akasian) aromaattiset vivahteet sekä hedelmäisyys sitrushedelmien ja eksoottisten hedelmien vivahteineen. Nämä viinit on tarkoitettu nuorina nautittaviksi.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *Punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat kuohumattomia punaviinejä. Niiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia. Kaikissa viinierissä, jotka myydään pakkaamattomana tai pullotettuna, käymiskykyisten sokereiden pitoisuus (glukoosi- ja fruktoosipitoisuus) on enintään 3 g/l. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia. Kaikissa viinierissä, jotka myydään pakkaamattomana tai pullotettuna, haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 16,33 milliekvivalenttia litrassa (0,80 grammaa litrassa rikkihappona ilmaistuna). Kaikissa pakkaamattomana myytävissä viinierissä rikkidioksidipitoisuus on enintään 140 milligrammaa litrassa. Punaviinien omenahappopitoisuus on pakkausvaiheessa enintään 0,3 grammaa litrassa. Muut analyyttiset vaatimukset ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Punaviineille on ominaista syvä värisävy, joka on nuorella viinillä purppuranpunainen, elinkaarensa huipulla olevalla viinillä rubiininpunainen ja joka muuttuu ikääntymisen myötä granaatinpunaiseksi. Erityisesti nuorille viineille tyypillinen punaisten marjojen aromi voi kehittyä moniulotteisemmaksi ja saada hentoja käymisen aikaansaamia ja puumaisia vivahteita. Vähitellen bukeeseen muodostuu aromaattisia aluskasvillisuuden vivahteita, jopa häivähdys tryffeliä tai mentolia. Tässä vaiheessa joissakin viineissä voidaan erottaa pohjaanpalaneen vivahteita. Viipyilevä jälkimaku vahvistaa viinin hallitsevaa hedelmäisyyttä. Viinien suutuntuma on raikas, ryhdikäs ja notkea niille ominaisesta tanniinirakenteesta huolimatta.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Tiheys

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään
4 500 köynnöstä hehtaaria kohden.

Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä, ja samalla rivillä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,85 metriä.

2. Viiniköynnösten leikkaamista koskevat säännöt:

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan viimeistään lehtien auettua (vaihe 9 Lorenzin asteikolla) käyttäen seuraavia tekniikoita:

Vain seuraavat leikkausmenetelmät sallitaan:

— yksinkertainen Guyot-leikkaus tai Guyot-sekaleikkaus

— kaksinkertainen Guyot-leikkaus

— matala kannusleikkaus tai viuhkamainen kannusleikkaus.

Valkoiset ja Gris-rypälelajikkeet:

Kussakin köynnöksessä saa olla enintään 14 silmua.

Punaiset rypälelajikkeet:

Kussakin köynnöksessä saa olla enintään 12 silmua.

3. Kastelu

Viljelykäytäntö

Viiniköynnöksiä saa kastella kasvukaudella pitkään jatkuvan kuivuuden aikana, jos kuivuus häiritsee köynnöksen fysiologista kehitystä ja rypäleiden kypsymistä. Kastelu on sallittua ainoastaan kahdesti satokautta ja viljelylohkoa kohden.

4. Väkevöinti

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia.

Punaviinit:

— Tiivistävät väkevöintimenetelmät ovat sallittuja, jos väkevöimisaste on enintään 15 prosenttia.

— Alle 5 senttimetrin kokoisten tammilastujen käyttö on kielletty viinin juoksutuksen jälkeen.

— Korjatun rypälesadon kaikenlainen lämpökäsittely yli 40 celsiusasteessa on kielletty.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Valkoviini

75 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Punaviini

65 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleet on korjattava ja viiniytettävä seuraavien Gironden departementin kuntien alueella:

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 ja Tresses.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viiniköynnökset istutetaan aina vähiten hedelmälliseen maaperään. Viinit ovat peräisin sellaisilta viljelylohkoilta (tai niiden osista), joiden tarkat rajat ovat riippumattomista asiantuntijoista koostuvan komitean ehdottamia ja perustuvat puolueettomiin, teknisiin kriteereihin ja tuotantohistoriaan. Näin ollen rajatulla viljelyalueella ei ole syvää, runsaasti mineraaleja ja ennen kaikkea runsaita vesivarantoja sisältävää maaperää. Viljelyalue rajataan alueen topografian perusteella: viljelyalueen ulkopuolelle jätetään kylmän ilman normaalin virtauksen estävät laaksojen pohjat, koverien viljelylohkojen alaosat, jokivarsien alueet ja hydromorfiset kosteikkorinteet.

Maaperän monimuotoisuus edellyttää viinitarhojen valikoivaa hoitoa ja kykyä valita olosuhteisiin soveltuvat rypälelajikkeet. Pääasiassa Sauvignon B -lajikkeesta valmistetut mukautuvat ja luonteikkaat valkoviinit saadaan usein sekoittamalla rypäleiden joukkoon muita pääasiallisia rypälelajikkeita. Esimerkiksi Sémillon B lisää viinien pyöreyttä, ja Muscadelle B puolestaan tekee niistä aromaattisia. Lisäksi vanhat paikalliset rypälelajikkeet, kuten Colombard B ja Ugni Blanc B, rikastavat viinien aromaattista kirjoa. Pääasiassa Merlot N-, Cabernet Sauvignon N- ja Cabernet Franc N -lajikkeiden sekoituksista valmistetut punaviinit ovat pyöreitä, runsaita ja ryhdikkäitä. Niissä voidaan käyttää lisäksi Petit Verdot N-, Cot N- ja Carménère N -rypälelajikkeita. Punaviineihin sovelletaan yleensä pitkää *élevage*-jaksoa (valmistus viininvalmistamossa), jonka aikana niistä tulee hienostuneempia ja luonteikkaampia ennen niiden markkinoille saattamista.

Koska viininviljelijät tuntevat maa-alueensa tarkasti, he osaavat valita eri maaperätyyppeihin parhaiten sopivat rypälelajikkeet. Näistä maaperistä, joihin on istutettu niihin parhaiten soveltuvia rypälelajikkeita, tulee valkoviineihin valkoisten kukkien, sitrushedelmien ja eksoottisten hedelmien aromeja ja punaviineihin punaisten ja toisinaan tummien marjojen aromeja sekä mentolin vivahteita.

Bordeaux'n ja Englannin välisten erityisten yhteyksien ansiosta merkittävät maanomistajat – sekä luostarit että kartanonherrat – kehittivät 1000-luvun ja 1400-luvun välisenä aikana satavuotisesta sodasta ja uskonsodista huolimatta Entre-Deux-Mersin alueen viiniviljelmiä, joiden tuotannosta suurin osa oli tarkoitettu vientiin.

Montesquieu oli 1700-luvulla nykyaikaisen viininviljelyn suurin tukija. Hän omisti Entre-Deux-Mersin alueella Baronissa sijaitsevan *Raymondin* läänitysalueen. Arvo- ja vaikutusvaltansa avulla hän edisti viininviljelyä sekä omien etujensa puolustamiseksi että koko maakunnan hyväksi. Hänen mukaansa maakunnan viiniköynnöksiä voi verrata tapaan, jolla alkemisteilla on tapana kerskailla kullan valmistuksesta: aine, jonka kaikki näkevät, jota kaikki koskettavat, jota kaikki polkevat, joka kuuluu sekä köyhille että rikkaille mutta jota kukaan ei tunne.

Entre-Deux-Mersin alueella tuotettu valkoviini oli 1900-luvun alussa suuressa arvossa Venäjän hovissa. Viininviljelijät toteuttivat 1950-luvun kriisin jälkeen merkittäviä ponnistuksia tilojen uudelleenjärjestelyn, viinitarhojen uudelleenistuttamisen ja niiden mahdollisen rakenneuudistuksen hyväksi, jotta saavutettaisiin hyvä tasapaino maaperän tyypin, rinteen ilmansuunnan, sijainnin, värin, rypälelajikkeen ja perusrungon välillä. Tämän jälkeen Entre-Deux-Mersin viininviljelijöiden tuotanto-, viininvalmistus- ja *élevage*-menetelmien hallinta parani Bordeaux'n viinintutkimusinstituutin (*Institut D'œnologie de Bordeaux*) ja Gironden maatalouskamarin (*Chambre D'agriculture de la Gironde*) avulla. Lisäksi viininviljelijät nykyaikaistivat kuivan valkoviinin valmistuksessa tarvittavat lämmönsäätölaitteet.

Viimeisten 20 vuoden aikana laatu on parantunut jatkuvasti, minkä ansiosta valko- ja punaviinit ovat saaneet laajempaa tunnustusta ja viininviljelijöiden sitoutuminen on vahvistunut. Alueen tuottajat myyvät tuotteitaan yhä useammin pulloissa ja merkitsevät niihin oman nimensä. Jokainen tila tekee kaikkensa tuottaakseen korkealaatuisen tuotteen.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu viiniyttämistä sekä viinin valmistamista ja jälkikäsittelyä koskevan poikkeuksen mukaisesti Gironden departementin kunnista.

Täydentävä maantieteellinen nimitys

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistettua alkuperänimitystä ”Entre-Deux-Mers” voidaan täydentää maantieteellisellä nimityksellä ”Haut-Benauge” erityisesti maantieteellistä aluetta koskevien tuote-eritelmän määräysten mukaisesti.

Maantieteellinen merkintä ”Haut-Benauge” kirjoitetaan välittömästi tarkistetun alkuperänimityksen jälkeen. Se voidaan kirjoittaa enintään yhtä korkeilla ja yhtä leveillä kirjaimilla kuin tarkistettu alkuperänimitys.

Laajempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen saaneiden viinien etiketissä voidaan mainita laajempi maantieteellinen yksikkö ”Vin de Bordeaux” tai ”Grand Vin de Bordeaux”.

Laajemman maantieteellisen yksikön nimi voidaan kirjoittaa kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa niistä kirjaimista, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Linkki tuote-eritelmään

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