C/2025/201

7.1.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/201)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Entre-deux-Mers”

PDO-FR-A0406-AM04

Datum obavijesti: 8.10.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Opis

Dodaju se crna vina.

Cilj je promicati crna vina proizvedena na području pod nazivom „Entre-deux-Mers”.

U skladu s tim izmijenjen je jedinstveni dokument.

2. Zemljopisno područje

Za to zemljopisno područje i područje u neposrednoj blizini dodano je upućivanje na službeni zemljopisni šifrarnik iz 2022.

Zemljopisno područje nije izmijenjeno, ali je izmijenjen popis općina kako bi se uzele u obzir određene promjene naziva nakon spajanja. Riječ je samo o izmjeni teksta.

Jedinstveni dokument je izmijenjen.

3. Sorte vinove loze

Za crno vino dodan je popis glavnih i sekundarnih sorti grožđa. Riječ je o tradicionalnim sortama koje se koriste u regiji Gironde: cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, cot N (ili malbec), merlot N, petit verdot N i carmenère N.

Revidiran je popis sekundarnih sorti grožđa za bijela vina. Sorte mauzac B i merlot blanc B više se ne koriste.

Nakon brisanja popisa „sekundarnih sorti vinove loze” sve sorte vinove loze uvrštene su na popis „Sorte vinove loze” u točki 7. jedinstvenog dokumenta.

U skladu s tim izmijenjen je jedinstveni dokument.

4. Pravila o udjelu sorti na gospodarstvu

U skladu s navedenim izmjenama izbrisana su pravila o udjelu sorti mauzac B i merlot blanc B.

Zadržava se pravilo kojim se određuje da je udio glavnih sorti veći ili jednak 70 % sorti vinove loze na gospodarstvu.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

5. **Pravila o rezidbi**

Pravila rezidbe dopunjena su kako bi se definirao broj pupova po biljci (12) za crne sorte, a broj pupova za bijele sorte izmijenjen je s 15 na 14.

U skladu s tim izmijenjen je jedinstveni dokument.

6. **Pravila o vezanju trsova uz brajdu i visini lišća**

Pravila o vezanju i visini lišća dovršena su za crne sorte. Lišće na brajdama mora dosegnuti visinu koja je najmanje 0,6 puta veća od razmaka između redova.

Ta se visina mjeri od točke na 0,10 metra ispod žice za vezanje i najvišeg dijela krošnje.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. **Najveće prosječno opterećenje po čestici**

Za sorte crnoga grožđa dodano je najveće prosječno opterećenje na parceli od 8 500 kilograma po hektaru. To opterećenje odgovara najvećem broju od 14 grozdova po trsu. Kad je navodnjavanje dopušteno, prosječno najveće opterećenje po čestici za čestice koje se navodnjavaju iznosi 7 000 kilograma po hektaru. To opterećenje odgovara najvećem broju od 14 grozdova po trsu.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. **Poljoprivredno-okolišne odredbe**

Dodaju se sljedeće odredbe o zaštiti okoliša:

— Uvenuli trsovi moraju se ukloniti s čestica; skladištenje uvenulih trsova na česticama je zabranjeno.

— Zabranjeno je potpuno kemijsko uništavanje korova na česticama.

— Svaki gospodarski subjekt izračunava i bilježi svoj indeks učestalosti tretiranja.

Tim se izmjenama nastoje u većoj mjeri uzeti u obzir društveni zahtjevi za smanjenje upotrebe sredstava za zaštitu bilja i bolje vođenje računa o okolišu.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. **Berba**

Dodane su posebne ciljne vrijednosti za crna vina:

— Najmanji sadržaj šećera u grožđu ne smije biti manji od 200 grama po litri.

— Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost crnih vina iznosi 12 %.

U skladu s tim izmijenjen je jedinstveni dokument.

10. **Prinos**

Dodane su posebne ciljne vrijednosti za crna vina: 55 i 65 hl u najvećem prinosu.

U skladu s tim izmijenjen je jedinstveni dokument.

11. **Analitičke norme**

Dodane su posebne ciljne vrijednosti za crna vina:

U svakoj seriji vina koja se stavlja na tržište (u rinfuzi ili u pakiranju) sadržaj fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) iznosi do 3 g/l.

— Svaka serija vina koje se stavlja na tržište u rinfuzi ili pakirano ima sadržaj hlapljivih kiselina od najviše 16,33 miliekvivalenata po litri (0,80 grama po litri, izraženo kao H2SO4).

— Svaka serija vina koja se stavlja na tržište u rinfuzi ima udio sumporova dioksida od ukupno najviše 140 miligrama po litri.

Najveći sadržaj jabučne kiseline za crna vina u fazi pakiranja određen je na 0,3 grama po litri.

U skladu s tim izmijenjen je jedinstveni dokument.

12. **Enološki postupci**

Dodane su sljedeće prakse specifične za crna vina:

— Zabranjena je upotreba komada hrastova drva maksimalne veličine manje od 5 cm nakon pretakanja vina.

— Zabranjena je termička obrada berbe na temperaturi višoj od 40 °C.

— Tehnike pojačavanja vina oduzimanjem vode dopuštene su do postotka koncentracije od 15 %.

U skladu s tim izmijenjen je jedinstveni dokument.

13. **Kapacitet vinskog podruma**

Dodana je ciljna vrijednost specifična za crna vina:

Ukupni kapacitet vinskog podruma i prostora za skladištenje mora biti najmanje dva puta veći od prijavljene količine berbe ili proizvodnje vina iz prethodne godine berbe.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

14. **Datum stavljanja na tržište za potrošače**

Dodaje se datum uzgoja i stavljanja na tržište crnih vina za potrošače:

Vina se stavljaju na tržište za potrošače od 1. siječnja druge godine koja slijedi nakon godine berbe.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

15. **Kretanje između ovlaštenih skladišta**

Briše se točka koja se odnosi na prijevoz vina između ovlaštenih skladišta.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

16. **Povezanost**

Odjeljak o povezanosti dopunjen je informacijama o crnim vinima.

Jedinstveni dokument je izmijenjen.

17. **Prijelazne mjere**

Brišu se prijelazne mjere koje su istekle.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

18. **Obveze podnošenja izjava**

Izuzeće od prethodne izjave o povlačenju i prethodne izjave o pakiranju za određene gospodarske subjekte brišu se.

Dodana je obveza prethodne prijave parcela.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

19. **Upućivanje na nadzorno tijelo**

Tekst upućivanja na nadzorno tijelo revidiran je kako bi se uskladio s drugim specifikacijama proizvoda s oznakama zemljopisnog podrijetla. Riječ je samo o izmjeni teksta.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Entre-deux-Mers

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *bijelo vino, suho*

KRATAK OPIS

Riječ je o mirnim, suhim, bijelim vinima. Najmanji volumni udio prirodnog alkohola u vinima iznosi 10,5 %. Svaka serija vina koja se stavlja na tržište u rinfuzi ili u pakiranjima ima udio fermentabilnog šećera (glukoza + fruktoza) od najviše 4 g/l. Nakon pojačavanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13 %. Svaka serija vina koje se stavlja na tržište u rinfuzi ili pakirano ima sadržaj hlapljivih kiselina od najviše 13,26 miliekvivalenata po litri (0,65 grama po litri, izraženo kao H2SO4). Svaka serija vina koja se stavlja na tržište u rinfuzi ima udio sumporova dioksida od ukupno najviše 180 miligrama po litri. Ostale analitičke norme u skladu su s europskim propisima.

Ta mirna suha bijela vina obično su slamnatožute boje sa žutozelenim nijansama. Svježa su na početku, a zatim postaju suha i zaokružena. U njima se osjete aromatske note bijelog cvijeća (npr. akacije itd.) te voćne note agruma i egzotičnog voća. Ta su vina treba piti dok su mlada.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *crna vina*

KRATAK OPIS

Riječ je o mirnim crnim vinima. Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 12 %. Svaka serija vina koja se stavlja na tržište u rinfuzi ili u pakiranjima ima udio fermentabilnog šećera (glukoza + fruktoza) od najviše 3 g/l. Nakon pojačavanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13 %. Svaka serija vina koje se stavlja na tržište u rinfuzi ili pakirano ima sadržaj hlapljivih kiselina od najviše 16,33 miliekvivalenata po litri (0,80 grama po litri, izraženo kao H2SO4). Svaka serija vina koja se stavlja na tržište u rinfuzi ima udio sumporova dioksida od ukupno najviše 140 miligrama po litri. Najveći sadržaj jabučne kiseline za crna vina u fazi pakiranja određen je na 0,3 grama po litri. Ostale analitičke norme u skladu su s europskim propisima.

Ta crna vina karakterizira snažna boja, ljubičasta dok su mlada, rubin-crvena u sredini, a odležavanjem dobivaju granatne nijanse. Aroma u kojoj dominira crveno voće, posebno dok su mlada, može postati složenija u fermentiranim vinima i vinima odležanima u drvenim bačvama. U bukeu se isprepliću note raslinja te blage arome tartufa i mentola. U nekim se slučajevima može prepoznati i epireumatska boja. U okusu dominira voćnost te svježina, gustoća i pitkost unatoč karakterističnim taninima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Enološki postupci**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Gustoća sadnje

Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4 500 trsova po hektaru.

Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 metra, a razmak između trsova u istom redu ne smije biti manji od 0,85 metara.

2. Pravila o rezidbi

Postupak uzgoja

Rezidba se obavlja najkasnije u fazi širenja lišća (9. faza Lorenzove skale) primjenom sljedećih tehnika:

Dopuštene su samo sljedeće vrste rezidbe:

— rezidba jednostruki ili mješoviti Guyot,

— rezidba dvostruki Guyot,

— kratka rezidba u niskom kordoncu i u obliku lepeze.

Za bijele i sive sorte:

U svakom slučaju, pojedini trs smije imati najviše 14 pupova.

Za sorte crnog grožđa:

U svakom slučaju, pojedini trs smije imati najviše 12 pupova.

3. Navodnjavanje

Postupak uzgoja

Navodnjavanje tijekom razdoblja rasta vinove loze dopušteno je u slučaju trajne suše koja ometa pravilan fiziološki razvoj vinove loze i dobro sazrijevanje grožđa. Ograničava se na samo dva puta po berbi i po parceli.

4. Pojačavanje

Poseban enološki postupak

Ukupna volumna alkoholna jakost vina nakon pojačavanja ne premašuje 13 %.

Za crna vina:

— Tehnike pojačavanja vina oduzimanjem vode dopuštene su do postotka koncentracije od 15 %.

— Zabranjena je upotreba komada hrastova drva maksimalne veličine manje od 5 cm nakon pretakanja vina.

— Zabranjena je termička obrada berbe na temperaturi višoj od 40 °C.

5.2. *Najveći prinosi*

1. bijelo vino

75 hektolitara po hektaru

2. crno vino

65 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj vina odvijaju se isključivo na području sljedećih općina u departmanu 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 i Tresses.

7. **Sorte vinove loze**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère 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. **Opis povezanosti**

Vinova loza sadi se samo na najmanje plodnim tlima. Vina se dobivaju od grožđa sa zemljišnih čestica ili dijelova čestica koji su strogo i precizno razgraničeni na temelju objektivnih i tehničkih kriterija te kriterija prethodne proizvodnje, na prijedlog odbora neovisnih stručnjaka. Duboka tla bogata mineralima i, prije svega, koja imaju veliku rezervu vode stoga su isključena iz razgraničenog područja čestice. Isto tako, topografska lokacija parcela odlučujuća je za razgraničenje područja parcela: isključena su tla talvega, gdje je onemogućen protok hladnog zraka, donji dio konkavnih čestica te rubovi potoka i padina koje močvarna područja čine hidromorfnim.

Raznolikost tla znači da se vinogradima upravlja selektivno i da se sorte odabiru ovisno o različitim situacijama. Bijela vina, koja se uglavnom proizvode od sorte sauvignon B, koja je prilagodljiva i izražajna, često se proizvode od mješavina s drugim glavnim sortama, kao što je sorta semillon B, koja pridonosi zaokruženosti, ali i od sorte muscadelle B, koja im daje određenu složenost aroma. Osim toga, stare lokalne sorte, kao što su colombard B i ugni blanc B, pridonose obogaćivanju aromatskih paleta vina. Crna vina, uglavnom od sorti merlot N, cabernet-sauvignon N i cabernet franc N, zaokružena su, suha i strukturirana. Mogu se nadopuniti sortama du petit verdot N, cot N. i carmenère N. Crna vina dugo dozrijevaju kako bi dobila na izražajnosti prije stavljanja na tržište.

Zahvaljujući vrlo detaljnom poznavanju svojeg teroira vinogradari su upoznati sa sortama vinove loze koje najbolje odgovaraju različitim vrstama tla. Ako se na tlo zasadi odgovarajuća sorta vinove loze, vina mogu dobiti karakteristične arome bijelog cvijeća, agruma i egzotičnog voća za bijela vina te crvenog voća i note mentola za crna vina.

Od 11. do 15. stoljeća, zahvaljujući povezanosti s Bordeauxom i Engleskom te unatoč stogodišnjem ratu i religijskim ratovima, vlasnici zemljišta, samostani te sekularni lordovi razvili su vinograde Entre-Deux-Mers, čiji je proizvod uglavnom bio namijenjen izvozu.

Najveći pobornik modernog vinogradarstva u 18. stoljeću bio je Montesquieu. U regiji Entre-Deux-Mers podjedovao je imanje Raymond u mjestu Baron. Svoj prestiž i autoritet stavlja u službu vinogradarstva za obranu vlastitih interesa, ali i u korist cijele regije. Izjavio je sljedeće: „Vinova loza u toj regiji može se usporediti s alkemičarima za proizvodnju zlata. Svi je vide, svi je mogu dotaknuti, stati na nju, pripada siromašnima kao i bogatima, no nitko je zapravo ne pozna.”

Početkom 20. stoljeća ruski sud iznimno je cijenio bijelo vino proizvedeno u regiji Entre-Deux-Mers. Kriza iz pedesetih godina 20. stoljeća potaknula je vinogradare da ulože napore u restrukturiranje imanja, ponovnu sadnju vinograda i njihovu moguću prenamjenu kako bi se postigla dobra ravnoteža između vrste tla, izloženosti, lokacije, boje, sorte grožđa i tla. Vinogradari iz regije Entre-Deux-Mers su zahvaljujući Institutu za vinogradarstvo iz Bordeauxa i poljoprivrednoj komori Gironde bolje upoznali metode razvoja, proizvodnje i dozrijevanja vina te su modernizirali objekte za kontrolu temperature potrebne za proizvodnju suhih bijelih vina tijekom proizvodnje vina.

Tijekom posljednjih 20 godina stalno poboljšanje kvalitete omogućilo je veću prepoznatljivost bijelih i crnih vina te veće zasluge vinogradara. Proizvođači u toj regiji sve više stavljaju na tržište svoje vino u bocama i potpisuju ga vlastitim imenom. Stoga svako imanje čini sve što je u njegovoj moći kako bi proizvelo visokokvalitetni proizvod.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Područje u neposrednoj blizini

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje u utvrđenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje i razvoja vina, sastoji se od općina departmana Gironde navedenih u specifikaciji proizvoda.

Dodatni zemljopisni naziv

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

ZOI „Entre-Deux-Mers” može se dopuniti zemljopisnim nazivom „Haut-Benauge” u skladu s odredbama utvrđenima u specifikaciji, posebno u pogledu zemljopisnog područja.

Zemljopisni naziv „Haut-Benauge” navodi se neposredno nakon kontrolirane oznake izvornosti slovima koja visinom i širinom nisu veća od slova kojima se navodi predmetna kontrolirana oznaka izvornosti.

Veća zemljopisna jedinica

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti veća zemljopisna jedinica „Vin de Bordeaux” ili „Grand Vin de Bordeaux”.

Slova u nazivu veće zemljopisne jedinice ne smiju biti viša ni šira od dvije trećine slova u nazivu kontrolirane oznake izvornosti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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