C/2025/201

2025.1.7.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/201)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Entre-deux-Mers”

PDO-FR-A0406-AM04

Az értesítés időpontja: 2024.10.8.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Leírás**

A szöveg kiegészült a vörös színnel.

A cél a területen termelt vörösborok népszerűsítése az „Entre-deux-Mers” megjelöléssel.

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosul.

2. **Földrajzi terület**

A szöveg kiegészült a földrajzi területre és a közvetlen szomszédságában lévő területre vonatkozó 2022. évi hivatalos földrajzi kódexre (Code officiel géographique 2022) való hivatkozással.

A földrajzi terület kiterjedése nem változott, de a települések jegyzékét felülvizsgálták, hogy figyelembe vegyék az egyesüléseket követően történt névváltozásokat. Ez csupán szövegezésbeli változtatás.

Az egységes dokumentum módosul.

3. **Szőlőfajták**

A szöveg kiegészült a vörösborra vonatkozó fő- és kiegészítő szőlőfajták jegyzékével. Ezek a Gironde-ban használt hagyományos szőlőfajták: cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, cot N (vagy malbec), merlot N, petit verdot N és carmenère N.

A fehérborok esetében felülvizsgálták a kiegészítő szőlőfajták jegyzékét. A mauzac B és a merlot blanc B szőfajták már nem használatosak.

A „másodlagos borszőlőfajták” jegyzékének törlését követően valamennyi borszőlőfajta bekerült az egységes dokumentum 7. pontjában szereplő „Borszőlőfajta (borszőlőfajták)” jegyzékébe.

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosul.

4. **A szőlőgazdaságban termeszthető szőlőfajták arányára vonatkozó szabályok**

A fenti módosításokkal összhangban törölték a mauzac B és a merlot blanc B borszőlőfajták arányára vonatkozó szabályokat.

Megmaradt az a szabály, amely előírja, hogy a fő szőlőfajták aránya a gazdaság szőlőfajtáinak legalább 70 %-át kell kitennie.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

5. **A metszésre vonatkozó szabályok**

A metszési szabályokat kiegészítették annak érdekében, hogy a kékszőlőfajták esetében meghatározzák az egy szőlőtőkére jutó rügyek számát (12), és a fehér szőlőfajták estében a rügyek számát 15-ről 14-re módosítsák.

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosul.

6. **A támrendszerre és a lombmagasságra vonatkozó szabályok**

A támrendszerre és a lombmagasságára vonatkozó szabályok kiegészültek a kékszőlőfajtákra alkalmazandó szabályokkal. A támrendszerre futtatott lombsátor magasságának a sorok közötti távolság legalább 0,6-szorosának kell lennie

Ezt a magasságot a hajtogatóhuzal alatt 0,10 méterrel elhelyezkedő pont és a felső metszési határ között kell mérni.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. **Parcellánkénti átlagos maximális terhelés**

A szöveg kiegészült a kékszőlőfajtákra vonatkozó parcellánkénti átlagos maximális terheléssel. Ez hektáronként 8 500 kg-ban van rögzítve. Ez a terhelés szőlőtőkénként legfeljebb 14 fürtnek felel meg. Amennyiben az öntözés engedélyezett, az öntözött parcellák parcellánkénti átlagos maximális terhelése hektáronként 7 000 kg. Ez a terhelés szőlőtőkénként legfeljebb 14 fürtnek felel meg.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. **Agrár-környezetvédelmi rendelkezések**

A szöveg a következő környezetvédelmi rendelkezésekkel egészült ki:

— Az elpusztult tőkéket el kell távolítani a parcellákról, tilos azokat a parcellákon tárolni.

— A parcellákon tilos a teljes vegyszeres gyomirtás.

— Minden gazdálkodó maga számítja ki és tartja nyilván a kezelési gyakorisági indexét.

Ezek a módosítások a növényvédő szerek használatának csökkentésére és a környezet fokozottabb figyelembevételére irányuló társadalmi igények megfelelőbb kielégítését célozzák.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. **Szüret**

A szöveg kiegészült a vörösborokra vonatkozó célértékekkel:

— a szőlő minimális cukortartalmának legalább 200 gramm/liternek kell lennie.

— A vörösborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 12 %.

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosul.

10. **Hozam**

A szöveg kiegészült a vörösborokra vonatkozó célértékekkel: 55 és 65 hl-es határhozamkorlát.

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosul.

11. **Analitikai előírások**

A szöveg kiegészült a vörösborokra vonatkozó célértékekkel:

Az ömlesztve vagy kiszerelve forgalmazott bortételek erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóz) legfeljebb 3 gramm/liter.

— Az ömlesztve vagy kiszerelve forgalmazott bortételek illósavtartalma legfeljebb 16,33 milliekvivalens/liter (H2SO4-ben kifejezve 0,80 gramm/liter).

— Az ömlesztve forgalmazott bortételek összes kén-dioxid-tartalma legfeljebb 140 milligramm/liter.

A csomagolási műveletszakaszban a vörösborok maximális almasavtartalma 0,3 gramm/liter.

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosul.

12. **Borászati eljárások**

A szöveg kiegészült a vörösborokra vonatkozó eljárásokkal:

— A bor fejtését követően tilos az olyan tölgyfadarabok használata, amelyek legnagyobb mérete 5 cm-nél kisebb.

— A leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése tilos, amelynek során 40 °C-nál magasabb hőmérséklet jön létre.

— A kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása 15 %-os koncentrációs mértékig engedélyezett.

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosul.

13. **Pincekapacitás**

A szöveg kiegészült a vörösborokra vonatkozó célértékkel:

Az összes borospince- és tárolókapacitás legalább az előző évi szüreti vagy termelési nyilatkozatban bejelentett bormennyiség kétszeresének felel meg.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

14. **A kereskedelmi forgalomba hozatal időpontja**

A szöveg kiegészült a vörösborokra vonatkozó kereskedelmi forgalomba hozatal időpontjával:

A borokat a szüret évét követő második év január 1-jétől hozzák kereskedelmi forgalomba.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

15. **Adóraktár-engedélyesek közötti forgalom**

A borok adóraktár engedélyesei közötti borszállítás dátumára vonatkozó pontot törölték.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

16. **Kapcsolat**

A „Kapcsolat” rész kiegészült a vörösborokra vonatkozó információkkal.

Az egységes dokumentum módosul.

17. **Átmeneti intézkedések**

A lejárt hatályú átmeneti intézkedéseket törölték.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

18. **Bejelentési kötelezettségek**

Egyes gazdasági szereplők esetében törölték az előzetes elállási nyilatkozat és az előzetes csomagolási nyilatkozat alóli mentességeket.

A szöveg kiegészült a parcellahasználat előzetes bejelentésére vonatkozó kötelezettséggel.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

19. **Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás**

Átfogalmazták az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozást, hogy annak megszövegezése összhangban legyen a megjelöléshez tartozó többi termékleírással. Ez a módosítás csak szövegezésbeli módosítást jelent.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Entre-deux-Mers

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *száraz fehérbor*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok csendes száraz borok. A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 10,5 %. Az ömlesztve vagy kiszerelve forgalmazott bortételek erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) legfeljebb 4 gramm/liter. Az alkoholtartalom-növelést követően összes alkoholtartalmuk nem haladja meg a 13 térfogatszázalékot. Az ömlesztve vagy kiszerelve forgalmazott bortételek illósavtartalma legfeljebb 13,26 milliekvivalens/liter (H2SO4-ben kifejezve 0,65 gramm/liter). Az ömlesztve vagy kiszerelve forgalmazott bortételek összes kén-dioxid-tartalma legfeljebb 180 milligramm/liter. Az egyéb analitikai előírások megfelelnek az uniós szabályozásnak.

Ezek a csendes száraz fehérborok általában szalmasárga színűek, sárgászöldes árnyalatokkal gazdagítva. Általában élénk, friss ízérzettel indítanak, majd telt és kerek ízvilágot nyújtanak. A fehér virágok (pl. akác stb.) aromás jegyei, valamint a citrusfélékre és az egzotikus gyümölcsökre emlékeztető gyümölcsös jegyek jellemzik őket. Ezeket a borokat fiatal borként való fogyasztásra szánják.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

2. *vörösborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok csendes borok. Térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmuk 12 %. Az ömlesztve vagy kiszerelve forgalmazott bortételek erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) legfeljebb 3 gramm/liter. Az alkoholtartalom-növelést követően összes alkoholtartalmuk nem haladja meg a 13 térfogatszázalékot. Az ömlesztve vagy kiszerelve forgalmazott bortételek illósavtartalma legfeljebb 16,33 milliekvivalens/liter (H2SO4-ben kifejezve 0,80 gramm/liter). Az ömlesztve vagy kiszerelve forgalmazott bortételek összes kén-dioxid-tartalma legfeljebb 140 milligramm/liter. A csomagolási műveletszakaszban a vörösborok maximális almasavtartalma 0,3 gramm/liter. Az egyéb analitikai előírások megfelelnek az uniós szabályozásnak.

Ezeket a vörösborokat mély szín jellemzi, fiatalon bíborvörösek, csúcspontjukon rubinvörösek, majd a kor előrehaladtával gránátvörös árnyalatúvá válnak. Illatukban a piros gyümölcsök dominálnak, különösen fiatalon, majd finom fás és erjesztő változatokkal összetettebbé válhatnak. Az illatban fokozatosan megjelennek az aljnövényzet aromás jegyei, sőt, egy csipetnyi szarvasgomba vagy mentol is felfedezhető benne. Egyes esetekben égett illatjegyek is felbukkannak. Az utóízben visszatérő aromák megerősítik a bor gyümölcsös jellegét. A jellegzetes tanninszerkezet ellenére a bor friss, kiegyensúlyozott, lágy ízt hagy a szájban.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Ültetési sűrűség

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként
4 500 tőke.

A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az ugyanazon soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,85 méternek kell lennie.

2. A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A metszést legkésőbb az első levelek kifejlődésének szakaszában (a Lorenz-féle felosztás szerinti 9. szakasz) kell elvégezni a következő technikák alkalmazásával:

Kizárólag a következő metszésmódok megengedettek:

— egyszerű és vegyes Guyot-metszés;

— kettős Guyot-metszés;

— rövidre metszés (vagy rövidcsapos metszés) alacsony kordonműveléssel vagy legyezőműveléssel.

A fehér és szürke szőlőfajták esetében:

Egy tőkén minden esetben legfeljebb 14 rügy lehet.

Kékszőlőfajták esetében:

Egy tőkén minden esetben legfeljebb 12 rügy lehet.

3. Öntözés

Művelési gyakorlat

A szőlőnövény vegetációs időszakában az öntözés csak tartós szárazság esetén engedélyezett, amennyiben az gátolja a növény rendes fiziológiai fejlődését és a szőlő megfelelő érését. Idényenként és parcellánként legfeljebb két alkalommal kerülhet sor öntözésre.

4. Alkoholtartalom-növelés

Konkrét borászati eljárás

Az alkoholtartalom-növelést követően a borok összes alkoholtartalma nem haladja meg a 13 térfogatszázalékot.

Vörösborok esetében:

— a kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák 15 %-os koncentrációs arányig engedélyezettek.

— A bor fejtését követően tilos az olyan tölgyfadarabok használata, amelyek legnagyobb mérete 5 cm-nél kisebb.

— A leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése tilos, amelynek során 40 °C-nál magasabb hőmérséklet jön létre.

5.2. *Maximális hozamok*

1. fehérbor

Hektáronként 75 hektoliter

2. vörösborok

Hektáronként 65 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelését, a borok erjesztését és készítését Gironde megye következő településein biztosítják:

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 és Tresses.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

A szőlőt kizárólag a kevésbé termékeny talajokra ültetik. A borok olyan parcellákról vagy parcellarészekről származnak, amelyeket objektív, technikai kritériumok és a termelési előzmények figyelembevételével, független szakértőkből álló bizottság ajánlása alapján szigorúan és pontosan határoztak meg. Így a magas ásványianyag-tartalmú és mindenekelőtt jelentős hasznos vízkészlettel rendelkező mély talajok nem tartoznak a parcellákra osztott körülhatárolt területhez. Ehhez hasonlóan a parcellák topográfiai elhelyezkedése is döntő fontosságú a parcellákra osztott körülhatárolt terület meghatározásakor: nem tartoznak ide a völgykatlanok alján fekvő területek, ahol a hideg levegő szokásos áramlása meghiúsul, a homorú parcellavégek, a patakok mentén fekvő területek, valamint a mocsarak hatására víztelített talajú lejtők.

A talajok sokfélesége miatt a szőlőültetvényeket szelektíven kell művelni, és a szőlőfajtákat a különböző adottságoknak megfelelően kell kiválasztani. A fehérborokat, amelyek nagyrészt a rendkívül alkalmazkodóképes és karakteres sauvignon B szőlőfajtából készülnek, gyakran házasítják a többi fő szőlőfajtával, például a semillon B-vel, amely kerekebbé teszi a borokat, de a muscadelle B-vel is, amely összetett ízjegyeket kölcsönöz. A régebbi helyi szőlőfajták, mint a colombard B és az ugni blanc B szintén gazdagítják a borok aromavilágát. A főként merlot N, cabernet-sauvignon N és cabernet franc N szőlőfajták házasításából származó vörösborok kerekek, teltek és kiegyensúlyozott szerkezetűek. Kiegészíthetők petit verdot N, cot N és carmenère N szőlőfajtákkal. A vörösborok érlelési időszaka általában hosszú, ami azért szükséges, hogy letisztultak legyenek és tulajdonságaik kellően érvényre jussanak.

A szőlősgazdák a termőhely alapos ismeretének köszönhetően nagyszerűen elsajátították a talajtípusok szerinti szőlőfajták kiválasztását. A megfelelő szőlőfajtával ültetve ezek a talajok lehetővé teszik, hogy a fehérborok esetében fehér virágok, citrusfélék és egzotikus gyümölcsök, a vörösborok esetében pedig piros és olykor fekete bogyós gyümölcsök, valamint a mentol jegyei kifejeződjenek.

Bordeaux Angliához fűződő kiváltságos kapcsolatainak köszönhetően a százéves háború és vallásháborúk ellenére a nagybirtokosok – a kolostorok és a világi főurak – a XI. századtól a XV. századig művelték és fejlesztették Entre-deux-Mers régió szőlőültetvényeit, amelyek termését nagyrészt exportra szánták.

A XVIII. században Montesquieu a modern szőlőtermesztés legnagyobb támogatójaként lépett fel. Ő volt a tulajdonosa az Entre-deux-Mers régió Baron településén található Raymond birtoknak. Tekintélyét és befolyását a szőlőtermesztés előmozdítására használta fel, egyrészt saját érdekeinek védelmében, de egyben az egész tartomány javára is. A következőket mondta: „A szőlő ebben a tartományban ahhoz hasonlítható, ahogyan az alkimisták az arany készítésével kérkednek; noha a szőlőt mindenki láthatja, mindenki megérintheti, mindenki taposhatja, a szegények és a gazdagok számára egyaránt elérhető, mégsem tud róla senki.”

A XX. század elején az Entre-deux-Mers régióban termelt fehérbor nagy népszerűségnek örvendett az orosz udvarban. Az 1950-es évek válsága arra késztette a szőlőtermelőket, hogy jelentős erőfeszítéseket tegyenek birtokaik szerkezetátalakítása, a szőlőültetvények újratelepítése és szükség esetén azok átrendezése érdekében, hogy megtalálják a megfelelő egyensúlyt a talajtípusok, a fekvés, a szőlőtermesztési körülmények, a szín, a szőlőfajták és az alanyvesszők kiválasztásakor. Ezután a bordeaux-i borászati intézet és a gironde-i mezőgazdasági kamara segítségével Entre-deux-Mers szőlőtermelői egyre nagyobb szakértelemre tettek szert a borkészítési és érlelési módszerek terén, és megkezdték a száraz fehérborok előállításához szükséges hőmérsékletszabályozó berendezések korszerűsítését a borkészítés során.

Az elmúlt mintegy húsz évben a minőség folyamatos javulása következtében a fehér- és vörösborok egyre nagyobb elismertségre tettek szert, ami a borászok részéről nagyobb felelősségvállalást eredményezett. A régió termelői egyre inkább palackozott formában értékesítik termékeiket, amelyeket nevükkel látnak el. Ily módon minden gazdaság arra törekszik, hogy minőségi terméket állítson elő.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok előállítása és készítése tekintetében biztosított eltéréssel meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület Gironde megye termékleírásban felsorolt településeinek területét foglalja magában.

Kiegészítő földrajzi név

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az „Entre-Deux-Mers” OEM kiegészíthető az „Haut-Benauge” földrajzi jelzéssel a termékleírásban meghatározott rendelkezéseknek megfelelően, többek között a földrajzi terület tekintetében.

Az „Haut-Benauge” földrajzi jelzést közvetlenül az ellenőrzött eredetmegjelölés neve után kell feltüntetni olyan betűkkel, amelyek sem magasságban, sem szélességben nem nagyobbak, mint az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek.

Nagyobb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vin de Bordeaux” vagy „Grand Vin de Bordeaux” jelöléssel feltüntethető a nagyobb földrajzi egység.

A nagyobb földrajzi egység nevének feltüntetésére használt betűk mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét feltüntető karakterek méretének kétharmadát.

A termékleíráshoz vezető link

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