C/2025/201

2025 1 7

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/201)

Šis pranešimas skelbiamas pagalKomisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Entre-deux-Mers“

PDO-FR-A0406-AM04

Pranešimo data: 2024 10 8

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Aprašymas

Aprašymas papildomas raudonaisiais vynais.

Taip siekiama padidinti vietovėje gaminamų nuoroda „Entre-deux Mers“ žymimų raudonųjų vynų vertę.

Atitinkamai keičiamas bendrasis dokumentas.

2. Geografinė vietovė

Aprašant geografinę vietovę ir arčiausiai esančią vietovę įterpta nuoroda į 2022 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą.

Geografinės vietovės teritorijos ribos nepakeistos, tačiau komunų sąrašas patikslintas, kad būtų atsižvelgta į tam tikrus jų pavadinimų pasikeitimus po susijungimo. Tai tik redakcinio pobūdžio pakeitimas.

Iš dalies keičiamas bendrasis dokumentas.

3. Vynuogių veislės

Vynuogių veislių sąrašas papildytas raudonųjų vynų gamybai skirtomis pagrindinėmis ir antrinėmis vynuogių veislėmis. Tai – tradiciškai Žirondoje naudojamos veislės: „Cabernet-Sauvignon N“, „Cabernet franc N“, „Cot N“ (arba „Malbec“), „Merlot N“, „Petit Verdot N“ ir „Carmenère N“.

Patikslintas baltiesiems vynams gaminti skirtų antrinių vynuogių veislių sąrašas. Veislės „Mauzac B“ ir „Merlot blanc B“ nebenaudojamos.

Išbraukus antrinių vyninių vynuogių veislių sąrašą, visos vyninių vynuogių veislės įtraukiamos į bendrojo dokumento 7 punkte pateiktą vyninių vynuogių veislės (-ių) sąrašą.

Atitinkamai keičiamas bendrasis dokumentas.

4. Ūkio vynuogių veislių dalies taisyklės

Atsižvelgiant į minėtus pakeitimus išbraukiamos veislių „Mauzac B“ ir „Merlot blanc B“ dalies taisyklės.

Paliekama taisyklė, pagal kurią pagrindinės veislės turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. visų ūkio vynuogių veislių.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

5. **Genėjimo taisyklės**

Papildomos genėjimo taisyklės: nustatoma, kad ant juodųjų veislių vynmedžių sodinių turi būti 12 pumpurų, o pumpurų ant baltųjų vynuogių veislių vynmedžių skaičius sumažinamas nuo 15 iki 14.

Atitinkamai keičiamas bendrasis dokumentas.

6. **Šakų rišimo ir lapijos aukščio taisyklės**

Šakų rišimo ir lapijos aukščio taisyklės papildomos juodųjų veislių vynmedžiams taikomomis taisyklėmis. Pririštos lapijos aukštis turi būti bent 0,6 karto didesnis už atstumą tarp eilių.

Aukštis matuojamas nuo taško, esančio 0,10 m po viela, iki aukščiausio lajos taško.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

7. **Didžiausias vidutinis derliaus kiekis viename sklype**

Aprašymas papildomas didžiausiu vidutiniu derliaus iš juodųjų vynuogių kiekiu viename sklype. Nustatoma, kad tai – 8 500 kg/ha, t. y. ne daugiau kaip 14 kekių iš kiekvieno vynmedžio. Kai leidžiama laistyti, didžiausias vidutinis vynuogių kiekis laistomame sklype yra 7 000 kg/ha. t. y. ne daugiau kaip 14 kekių iš kiekvieno vynmedžio.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

8. **Agrarinės aplinkosaugos nuostatos**

Pridedamos šios aplinkosaugos nuostatos:

— negyvybingi vynmedžiai turi būti pašalinami iš sklypų. Laikyti tokius negyvybingus vynmedžius sklypuose draudžiama;

— visame sklypo plote draudžiama chemiškai naikinti piktžoles;

— kiekvienas veiklos vykdytojas apskaičiuoja ir registruoja apdorojimo dažnio indeksą.

Šiais pakeitimais siekiama labiau atsižvelgti į visuomenės poreikius vartoti mažiau augalų apsaugos produktų ir puoselėti aplinką.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

9. **Derlius**

Įtraukiamos siektinos raudonųjų vynų vertės:

— mažiausias cukraus kiekis vynuogėse negali būti mažesnis kaip 200 g/l;

— raudonųjų vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12 %.

Atitinkamai keičiamas bendrasis dokumentas.

10. **Gamybos kiekis**

Įtraukiamos siektinos raudonųjų vynų vertės: ne didesnis kaip 55 ir 65 hl gamybos kiekis.

Atitinkamai keičiamas bendrasis dokumentas.

11. **Analitinės normos**

Įtraukiamos siektinos raudonųjų vynų vertės:

Kiekvienos neišpilstyto ar išpilstyto parduodamo vyno partijos fermentuojamųjų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis nei 3 g/l.

— Kiekvienos neišpilstyto ar išpilstyto parduodamo vyno partijos lakusis rūgštingumas neviršija 16,33 mekv/l (0,80 g/l, kuomet bendrasis rūgštingumas išreikštas vyno rūgšties kiekiu viename litre).

— Vynų, kurie parduodami neišpilstyti, bendras sieros dioksido kiekis yra 140 mg/l arba mažesnis.

Išpilstymo etape didžiausias obuolių rūgšties kiekis raudonuosiuose vynuose yra 0,3 g/l.

Atitinkamai keičiamas bendrasis dokumentas.

12. **Vynininkystės metodai**

Įtraukiama raudonųjų vynmedžių auginimo praktika:

— į vynuogių misą, atskirtą nuo išspaudų, draudžiama dėti mažesnes nei 5 cm ąžuolo drožles;

— draudžiama nuimtas vynuoges termiškai apdoroti aukštesnėje nei 40 °C temperatūroje;

— leidžiama taikyti sodrinimo pašalinant vandenį metodus, jei koncentracija neviršija 15 %.

Atitinkamai keičiamas bendrasis dokumentas.

13. **Fermentavimo indų talpa**

Įtraukiama siektina raudonųjų vynų vertė:

bendra fermentavimo ir laikymo indų talpa turi būti bent 2 kartus didesnė už praėjusių metų derliaus arba gamybos deklaracijoje nurodytą pagaminto vyno tūrį.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

14. **Pateikimo vartojimo rinkai data**

Įtraukiama raudonųjų vynų pateikimo vartojimo rinkai data.

Vartojimo rinkai vynai pateikiami nuo antrųjų metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, sausio 1 d.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

15. **Vyno išleidimas į apyvartą tarp įgaliotų sandėlių savininkų**

Išbraukiamas punktas dėl vyno išleidimo į apyvartą tarp įgaliotų sandėlių savininkų datos.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

16. **Ryšys su geografine vietove**

Dalis „Ryšys su geografine vietove“ papildoma informacija apie raudonuosius vynus.

Iš dalies keičiamas bendrasis dokumentas.

17. **Pereinamojo laikotarpio priemonės**

Išbrauktos baigusios galioti pereinamojo laikotarpio priemonės.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

18. **Deklaravimo prievolės**

Išbraukiamos nuostatos dėl tam tikrų veiklos vykdytojų atleidimo nuo išankstinės atsiėmimo deklaracijos ir išankstinės pakavimo deklaracijos.

Įtraukiama prievolė iš anksto deklaruoti sklypų paskirtį.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

19. **Kontrolės įstaigos duomenys**

Siekiant redakcijos suderinamumo su kitomis nuorodų specifikacijomis, peržiūrėti kontrolės įstaigos duomenys. Šis pakeitimas yra tik redakcinio pobūdžio.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Entre-deux-Mers

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22. NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Sausas baltasis vynas*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Tai neputojantys sausi baltieji vynai. Vynų minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10,5 %. Kiekvienos neišpilstyto ar išpilstyto parduodamo vyno partijos fermentuojamųjų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis nei 4 g/l. Po sodrinimo jų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %. Kiekvienos neišpilstyto ar išpilstyto parduodamo vyno partijos lakusis rūgštingumas neviršija 13,26 mekv/l (0,65 g/l, kuomet bendrasis rūgštingumas išreikštas vyno rūgšties kiekiu viename litre). Vynų, kurie parduodami neišpilstyti, bendras sieros dioksido kiekis yra 180 mg/l arba mažesnis. Kiti analitiniai rodikliai atitinka galiojančias ES taisykles.

Šie sausi neputojantys baltieji vynai paprastai būna šiaudų geltonumo spalvos su geltonai žaliais atspalviais. Ragaujant iš pradžių justi rūgštumas, o paskui sodrumas ir švelnumas. Jiems būdingas baltųjų gėlių (pvz., akacijų ir kt.) kvapas ir vaisių aromatas su citrusinių ir egzotinių vaisių pokvapiais. Šie vynai skirti vartoti jauni.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

2. *Raudonieji vynai*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Tai neputojantys sausi raudonieji vynai. Jų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 12 %. Kiekvienos neišpilstyto ar išpilstyto parduodamo vyno partijos fermentuojamųjų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis nei 3 g/l. Po sodrinimo jų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %. Kiekvienos neišpilstyto ar išpilstyto parduodamo vyno partijos lakusis rūgštingumas neviršija 16,33 mekv/l (0,80 g/l, kuomet bendrasis rūgštingumas išreikštas vyno rūgšties kiekiu viename litre). Vynų, kurie parduodami neišpilstyti, bendras sieros dioksido kiekis yra 140 mg/l arba mažesnis. Išpilstymo etape didžiausias obuolių rūgšties kiekis raudonuosiuose vynuose yra 0,3 g/l. Kiti analitiniai rodikliai atitinka galiojančias ES taisykles.

Šie raudonieji vynai pasižymi ryškia spalva. Kai vynai jauni, jie būna purpurinės spalvos, o kai pasiekia brandą – rubino raudonumo spalvos. Su laiku atsiranda granato atspalvių. Vynai, ypač jauni, daugiausia skleidžia raudonųjų vaisių ir uogų aromatą. Ilgainiui aromatas gali tapti sudėtingesnis – įgyti subtilių fermentinių, miško pokvapių. Palaipsniui atsiranda pomiškio aromatų ir net silpnų triufelio ar mentolio kvapų. Tuomet galima pajusti kai kurių vynų skleidžiamus degėsių pokvapius. Vyraujantį vaisišką vynų aromatą sustiprina tai, kad jis ilgai išlieka. Pojūtis gomuryje – gaivus, sisteminis ir švelnus, nepaisant fone paprastai juntamų taninų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Tankumas

Auginimo praktika

Mažiausias vynuogyno tankumas – 4 500 vynmedžių sodinių viename hektare.

Atstumas tarp eilių negali būti didesnis nei 2,50 m, o atstumas tarp sodinių toje pačioje eilėje negali būti mažesnis nei 0,85 m.

2. Genėjimo taisyklės

Auginimo praktika

Vynmedžiai pradedami genėti ne vėliau kaip išsiskleidus lapams (Lorenzo 9 etapas) toliau nurodomais būdais.

Leidžiama genėti tik šiais būdais:

— vienpečiu ir mišriu Giujo kordonu;

— dvipečiu Giujo kordonu;

— trumpu kordonu ir vėduoklės forma.

Baltųjų ir pilkųjų veislių vynmedžiai

Visais atvejais ant kiekvieno sodinio negali būti daugiau kaip 14 pumpurų.

Juodųjų veislių vynmedžiai

Visais atvejais ant kiekvieno sodinio negali būti daugiau kaip 12 pumpurų.

3. Laistymas

Auginimo praktika

Vynmedžių augimo laikotarpiu laistyti leidžiama, jei sausra užsitęsia ir jei ji trukdo vynmedžiams tinkamai fiziologiškai vystytis, o vynuogėms – tinkamai sunokti. Kiekviename sklype auginamus vynmedžius galima laistyti tik du kartus.

4. Sodrinimas

Specifinis vynininkystės metodas

Po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %.

Raudonieji vynai:

— leidžiama taikyti sodrinimo pašalinant vandenį metodus, jei koncentracija neviršija 15 %;

— į vynuogių misą, atskirtą nuo išspaudų, draudžiama dėti mažesnes nei 5 cm ąžuolo drožles;

— draudžiama nuimtas vynuoges termiškai apdoroti aukštesnėje nei 40 °C temperatūroje;

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Baltasis vynas

75 hektolitrai iš hektaro

2. Raudonasis vynas

65 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vynai gaminami ir brandinami šių Žirondos departamento komunų teritorijoje:

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 et Tresses.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Vynmedžiai sodinami tik skurdžiausiame dirvožemyje. Vynai gaminami iš vynuogių, išaugintų sklypuose arba jų dalyse, griežtai ir tiksliai nustatytuose remiantis objektyviais, techniniais kriterijais, gamybos patirtimi ir nepriklausomų ekspertų komisijos pasiūlymais. Pavyzdžiui, į sklypų teritoriją neįtraukiami sklypai, kurių dirvožemis gilus, gausus mineralinių medžiagų ir ypač – naudingo vandens atsargų. Kokius sklypus įtraukti į sklypų teritoriją, lemia ir jų topografinė padėtis: neįtraukiama šaltam orui reikiamai cirkuliuoti trukdanti talvego žemė, įdubose glūdinčių sklypų dugnas, upelių pakraščiai ir dėl šlapynių šlynžemiu pasidengę šlaitai.

Dirvožemių įvairovė lemia tai, kad vynuogynas turi būti prižiūrimas selektyviai, o vynuogių veislės – parenkamos atsižvelgiant į sklypų padėtį. Baltieji vynai daugiausia gaminami iš „Sauvignon B“ veislės, pasižyminčios prisitaikymu ir išraiškingumu, vynuogių. Šios veislės vynuogės neretai maišomos su kitų pagrindinių vynuogių veislių, pvz., prie šių vynų švelnumo prisidedančios veislės „Semillon B“ ir jiems tam tikro aromatų kompleksiškumo suteikiančios veislės „Muscadelle B“, vynuogėmis. Aromatinę vynų paletę papildo antrinės vynuogės veislės – tokios senosios vietinės veislės kaip „Colombard B“ ir „Ugni blanc B“. Raudonieji vynai, daugiausia gaminami iš veislių „Merlot N“, „Cabernet-Sauvignon N“ ir „Cabernet franc N“ vynuogių mišinio, būna švelnūs, sodrūs, tvirtos struktūros. Šių veislių vynuogės gali būti papildomos veislių „Petit Verdot N“, „Cot N.“ ir „Carmenère N. R.“ vynuogėmis. Paprastai raudonieji vynai brandinami ilgai – to reikia, kad jie subręstų, o jų savybės geriau atsiskleistų prieš pateikiant juos pateikiant rinkai.

Kadangi vyndariai puikiai pažįsta savo žemes, jie gerai žino, kokios vynuogių veislės tinka įvairių rūšių dirvožemiui. Tinkamai parinktų veislių vynuogės padeda atsiskleisti vynų aromatams: baltiesiems vynams būdingas baltųjų gėlių, citrusinių ir egzotiškų vaisių aromatas, o raudoniesiems vynams – raudonųjų, kartais juodųjų, vaisių ir uogų aromatas ir mentolio pokvapiai.

XI–XV a., nepaisydami Šimtamečio karo ir religinių karų su Anglija, dėl išskirtinių Bordo ryšių su šia šalimi stambūs žemvaldžiai, vienuolynai ar pasauliečiai senjorai išplėtojo Antr De Mero vynuogyną. Didžioji dalis produkcijos buvo skirta eksportuoti.

XVIII a. didžiausias šiuolaikinės vynuogininkystės rėmėjas buvo Š.L. de Monteskjė. Antr De Mero regione, Barone, jam priklausė Raimondo senjorija. Savo prestižą ir didį autoritetą jis pasitelkė vynuogininkystės labui ir ne tik savo, bet ir visos provincijos interesų gynybai. Jis pareiškė: „Šios provincijos vynuogės – it auksas, į kurį alchemikai giriasi galį paversti paprastą metalą: visi mato, visi gali liesti, visiems po kojomis, visų nuosavybė – tiek vargšų, tiek turtuolių, bet niekas to nežino.“

XX a. pradžioje Antr De Mere pagamintas baltasis vynas ypač vertintas Rusijos valdovo dvare. Praėjusio amžiaus šeštojo dešimtmečio krizė privertė vynuogininkus įdėti daug pastangų, kad valdos būtų pertvarkytos, o vynuogynas – atsodintas ir prireikus pakeista jo paskirtis. Taip siekta užtikrinti tinkamą pusiausvyrą tarp dirvožemio tipų, sklypų išsidėstymo, vynuogyno padėties, vynuogių spalvos, jų veislių ir poskiepių. Vėliau, padedami Bordo vynininkystės instituto ir Žirondos žemės ūkio rūmų, Antr De Mero vynuogininkai įgijo daugiau žinių apie vynų gamybos ir brandinimo metodus ir ėmėsi modernizuoti įrenginius, padedančius vykdyti temperatūros kontrolę, be kurios neįmanoma pagaminti sausų baltųjų vynų.

Per pastarąjį dvidešimtmetį kokybei nuolat gerėjant, baltieji ir raudonieji vynai susilaukė didesnio pripažinimo, o vynuogių augintojų atsakomybė išaugo. Šio regiono gamintojai vis dažniau savo produkciją parduoda išpilstytą į butelius ir ją pasirašo savo vardu. Kiekvienas ūkis daro viską, kas įmanoma, kad pagamintų kokybišką produktą.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatyta arčiausiai esanti vyndarystės ir vyno gamybos vietovė apima specifikacijoje išvardytų Žirondos departamento komunų teritoriją.

Papildoma geografinė nuoroda

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Pagal specifikacijos nuostatas, ypač dėl geografinės vietovės, SKVN „Entre-Deux-Mers“ gali būti papildoma geografine nuoroda „Haut-Benauge“.

Geografinė nuoroda „Haut-Benauge“ iškart po saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimo rašoma ne didesniu šriftu (nei aukštesniu, nei platesniu) nei šriftas, kuriuo užrašyta saugoma kilmės vietos nuoroda.

Stambesnis geografinis vienetas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų vynų etiketėse galima nurodyti stambesnį geografinį vienetą – „Vin de Bordeaux“ arba „Grand Vin de Bordeaux“.

Šio stambesnio geografinio vieneto pavadinimas turi būti rašomas ne didesniu šriftu (nei aukštesniu, nei platesniu) nei du trečdaliai šrifto, kuriuo užrašyta saugoma kilmės vietos nuoroda.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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