C/2025/201

7.1.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/201)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Entre-deux-Mers”

PDO-FR-A0406-AM04

Paziņojuma datums: 8.10.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Apraksts

Ir pievienota sarkanā krāsa.

Tas tiek darīts, lai popularizētu sarkanvīnus, kas ražoti ar nosaukumu “Entre-deux-Mers” apzīmētajā apgabalā.

Attiecīgi ir grozīts arī vienotais dokuments.

2. Ģeogrāfiskais apgabals

Ir pievienota atsauce uz 2022. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru attiecībā uz ģeogrāfisko apgabalu un tiešās apkaimes apgabalu.

Ģeogrāfiskā apgabala robežas nav izmainītas, bet komūnu saraksts ir pārskatīts, lai ņemtu vērā noteiktas izmaiņas nosaukumos pēc komūnu apvienošanas. Tās ir tikai redakcionālas izmaiņas.

Ir grozīts arī vienotais dokuments.

3. Vīnogu šķirnes

Ir pievienots galveno un papildu vīnogu šķirņu saraksts attiecībā uz sarkanvīnu. Tās ir tradicionālās vīnogu šķirnes, ko audzē Žirondā [*Gironde*]: “Cabernet-sauvignon N”, “Cabernet franc N”, “Cot N” (jeb “Malbec”), “Merlot N”, “Petit verdot N” un “Carmenère N”.

Ir pārskatīts baltvīniem izmantojamo papildu šķirņu saraksts. Vīnogu šķirnes “Mauzac B” un “Merlot blanc B” vairs netiek izmantotas.

Pēc “sekundāro vīna vīnogu šķirņu” saraksta svītrošanas visas vīna vīnogu šķirnes ir iekļautas vienotā dokumenta 7. punktā “Vīna vīnogu šķirne(-es)”.

Attiecīgi ir grozīts arī vienotais dokuments.

4. Saimniecībā piemērojamie noteikumi attiecībā uz proporcijām

Saskaņā ar iepriekš minētajām izmaiņām ir svītroti noteikumi par vīnogu šķirņu “Mauzac B” un “Merlot blanc B” proporcijām.

Ir saglabāts noteikums, kas paredz, ka galveno vīnogu šķirņu proporcijai ir jābūt 70 % vai lielākai par 70 % saimniecībā audzēto vīnogu šķirņu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

5. **Noteikumi par apgriešanu**

Apgriešanas noteikumi ir papildināti, lai noteiktu vīnstīgu pumpuru skaitu (12) uz vienu vīnkoku tumšogu šķirnēm un lai izmainītu vīnstīgu pumpuru skaitu baltogu šķirnēm no 15 uz 14.

Attiecīgi ir grozīts arī vienotais dokuments.

6. **Režģa jeb špaleru izmantošana un lapotnes augstums**

Attiecībā uz tumšogu šķirnēm ir papildināti noteikumi par režģa izmantošanu un lapotnes augstumu. Piesietās lapotnes augstums atbilst vismaz rindstarpas platumam, kas reizināts ar 0,6.

Šo augstumu mēra no līmeņa 0,10 metrus zem lokāmās stieples līdz augšējai apgriešanas robežai.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. **Zemesgabala maksimālā vidējā noslodze**

Attiecībā uz tumšogu šķirnēm ir pievienota zemesgabala maksimālā vidējā noslodze. Tā ir noteikta kā 8 500 kilogrami uz hektāru. Šī noslodze atbilst maksimālajam ķekaru skaitam 14 uz vienu stādu. Ja ir atļauta apūdeņošana, maksimālā vidējā noslodze uz vienu apūdeņoto zemesgabalu ir 7 000 kilogramu uz hektāru. Šī noslodze atbilst maksimālajam ķekaru skaitam 14 uz vienu stādu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

8. **Agrovides noteikumi**

Ir pievienoti šādi vides aizsardzības noteikumi:

— zemesgabali ir jāatbrīvo no nokaltušiem vīnkokiem; šādu nokaltušu vīnkoku uzglabāšana zemesgabalos ir aizliegta;

— pilnīga ķīmiskā nezāļu apkarošana zemesgabalos ir aizliegta;

— visiem operatoriem ir jāaprēķina un jāreģistrē to veiktās apstrādes biežuma rādītājs.

Šo izmaiņu nolūks ir ņemt vērā sabiedrības prasības samazināt augu aizsardzības līdzekļu izmantošanu un vairāk ņemt vērā ar vidi saistītos apsvērumus.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

9. **Ražas novākšana**

Ir pievienoti sarkanvīniem raksturīgie mērķa lielumi:

— minimālais cukuru saturs vīnogās nedrīkst būt mazāks par 200 gramiem uz litru;

— sarkanvīniem minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 12 %.

Attiecīgi ir grozīts arī vienotais dokuments.

10. **Ražas iznākums**

Ir pievienoti sarkanvīniem raksturīgie mērķa lielumi: 55 un 65 hl kā ražas mērķrādītāji.

Attiecīgi ir grozīts arī vienotais dokuments.

11. **Analītiskie standarti**

Ir pievienoti sarkanvīniem raksturīgie mērķa lielumi:

– katrā vīna partijā, ko tirgo kā izlejamo vīnu vai kā tarā iepildītu vīnu, fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz 3 gramus uz litru;

— katrā vīna partijā, ko tirgo kā izlejamo vīnu vai kā tarā iepildītu vīnu, gaistošā skābuma saturs nepārsniedz 16,33 miliekvivalentus uz litru (0,80 gramus uz litru, kas izteikti kā H_2SO_4);

— katrā vīna partijā, ko tirgo kā izlejamo vīnu, kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz 140 miligramus uz litru.

Sarkanvīnos, kad tos pilda pudelēs, maksimālais noteiktais ābolskābes saturs ir 0,3 grami uz litru.

Attiecīgi ir grozīts arī vienotais dokuments.

12. **Vīndarības metodes**

Ir pievienotas sarkanvīniem raksturīgās metodes:

— ir aizliegts pēc vīna notecināšanas izmantot ozolkoka gabaliņus, kuru lielākais izmērs ir mazāks par 5 centimetriem;

— ir aizliegta novāktās vīnogu ražas termiska apstrāde temperatūrā, kas pārsniedz 40 °C;

— ir atļauti reduktīvi bagātināšanas paņēmieni ūdens satura pazemināšanai, taču nepārsniedzot 15 % koncentrācijas līmeni.

Attiecīgi ir grozīts arī vienotais dokuments.

13. **Vīna raudzētavas ietilpība**

Ir pievienoti sarkanvīniem raksturīgie mērķa lielumi:

– vīna darīšanas un uzglabāšanas tvertņu kopējā ietilpība ir vismaz divreiz lielāka par vīna tilpumu, kas norādīts iepriekšējā gada ražas vai ražošanas deklarācijā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

14. **Datums, kad produkciju laiž tirgū tiešam patēriņam**

Attiecībā uz sarkanvīniem ir pievienots datums, no kura šos vīnus var laist tirgū tiešam patēriņam:

– vīnus laiž tirgū tiešam patēriņam, sākot no 1. janvāra otrajā gadā pēc ražas novākšanas gada.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

15. **Aprite starp apstiprinātiem noliktavu turētājiem**

Ir svītrots punkts, kurā noteikts datums, sākot no kura ir atļauta vīnu laišana apritē starp apstiprinātiem noliktavu turētājiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

16. **Saikne**

Daļa par saikni ir papildināta ar informāciju, kas attiecas uz sarkanvīniem.

Ir grozīts arī vienotais dokuments.

17. **Pārejas pasākumi**

Ir svītroti pārejas pasākumi, kuru termiņš ir beidzies.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

18. **Paziņošanas pienākumi**

Ir svītroti noteiktu operatoru atbrīvojumi no pienākuma iepriekš paziņot par atsaukšanu un iepriekš paziņot par vīna iepildīšanu tarā.

Ir pievienots pienākums iesniegt iepriekšēju deklarāciju par zemesgabala izmantošanu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

19. **Atsauce uz pārbaudes struktūru**

Atsauce uz pārbaudes struktūru ir pārskatīta, lai to saskaņotu ar citu aizsargāto nosaukumu specifikācijām. Šis grozījums ir tikai redakcionāls.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Entre-deux-Mers

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīna produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22. DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶI

2204. Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot 2009. preču pozīcijā minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Sausais baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni ir nedzirkstoši sausie vīni. Vīnu dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija ir 10,5 %. Katrā vīna partijā, ko tirgo kā izlejamo vīnu vai kā tarā iepildītu vīnu, fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz 4 g/l. Pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija vīnos nepārsniedz 13 %. Katrā vīna partijā, ko tirgo kā izlejamo vīnu vai kā tarā iepildītu vīnu, gaistošā skābuma saturs nepārsniedz 13,26 miliekvivalentus uz litru (0,65 gramus uz litru, kas izteikti kā H_2SO_4). Katrā vīna partijā, ko tirgo kā izlejamo vīnu, kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz 180 miligramus uz litru. Pārējie analītiskie standartparametri ir saskaņā ar Eiropas Savienības tiesību aktiem.

Šiem nedzirkstošajiem sausajiem baltvīniem parasti ir salmu dzeltens ietērps ar dzeltenzaļiem atspīdumiem. Pirmajā malkā parasti ir jūtams dzīvīgums, bet pēc tam garša paliek pilnestīga un apaļīga Tos raksturo aromātiskas balto ziedu (piemēram, akācijas u. c.) notis un augļu aromāts ar citrusaugļu un eksotisko augļu notīm. Šos vīnus ir paredzēts patērēt, kamēr tie ir jauni.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *Sarkanvīni*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīni ir nedzirkstoši vīni. Dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija vīnos ir 12 %. Katrā vīna partijā, ko tirgo kā izlejamo vīnu vai kā tarā iepildītu vīnu, fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz 3 g/l. Pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija vīnos nepārsniedz 13 %. Katrā vīna partijā, ko tirgo kā izlejamo vīnu vai kā tarā iepildītu vīnu, gaistošā skābuma saturs nepārsniedz 16,33 miliekvivalentus uz litru (0,80 gramus uz litru, kas izteikti kā H_2SO_4). Katrā vīna partijā, ko tirgo kā izlejamo vīnu, kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz 140 miligramus uz litru. Sarkanvīnos, kad tos pilda pudelēs, maksimālais noteiktais ābolskābes saturs ir 0,3 grami uz litru. Pārējie analītiskie standartparametri ir saskaņā ar Eiropas Savienības tiesību aktiem.

Šiem sarkanvīniem ir raksturīga koša krāsa – purpursarkana, kamēr tie ir jauni, un rubīnsarkana, kad tie ir pilnbriedā, bet novecojot, tie iegūst granāta nokrāsu. Aromātu, kurā dominē sarkanie augļi, jo īpaši, kamēr vīns ir jauns, var sarežģīt izsmalcinātas rūguma un koksnes pieskaņas. Šī buķete pakāpeniski rada aromātiskas pameža nianses, pat nedaudz atgādinot trifeles vai piparmētras. Dažbrīd tiek izjusta pikanta grauzdējuma nots. Paliekoša pēcgarša palīdz nostiprināt vīna augļaino dominanti. Garša ir svaiga, strukturēta un maiga, pat neskatoties uz raksturīgo tanīnu ietvaru.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Biezība

Audzēšanas prakse

Vīnkoku stādījumu minimālā biezība ir 4 500 vīnkoku stādu uz hektāru.

Rindstarpu platums tajos nedrīkst būt lielāks par 2,50 metriem, bet atstatums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,85 metriem.

2. Noteikumi par apgriešanu

Audzēšanas prakse

Vīnkokus apgriež ne vēlāk kā izplaukušu lapu periodā (9. posmā pēc Lorenca skalas), izmantojot tālāk minētos paņēmienus.

Ir atļauti tikai šādi griezumi:

— pēc Gijo [*Guyot*] metodes vienpleca formā un jauktā veidā;

— pēc Gijo [*Guyot*] metodes divplecu formā;

— zema kordona un vēdekļa tipa griezumi, pielāgoti izmēram (vai augļzariem).

Balto un pelēko vīnogu šķirnēm:

Jebkurā gadījumā uz viena vīnkoka nevar būt vairāk par 14 vīnstīgu pumpuriem.

Tumšogu šķirnēm:

Jebkurā gadījumā uz viena vīnkoka nevar būt vairāk par 12 vīnstīgu pumpuriem.

3. Apūdeņošana

Audzēšanas prakse

Apūdeņošana vīnogulāju veģetācijas periodā ir atļauta tad, ja iestājas ilgstošs sausums un ja tas traucē vīnogulāju pareizu fizioloģisko attīstību un vīnogu normālu ienākšanos. Tai ir noteikts ierobežojums līdz tikai divām reizēm vienai ražai un vienam zemesgabalam.

4. Vīna bagātināšana

Īpašā vīndarības metode

Pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija vīnos nepārsniedz 13 %.

Sarkanvīniem:

— ir atļauti reduktīvi bagātināšanas paņēmieni ūdens satura pazemināšanai, taču nepārsniedzot 15 % koncentrācijas līmeni;

— ir aizliegts pēc vīna notecināšanas izmantot ozolkoka gabaliņus, kuru lielākais izmērs ir mazāks par 5 centimetriem;

— ir aizliegta novāktās vīnogu ražas termiska apstrāde temperatūrā, kas pārsniedz 40 °C.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Baltvīnam

75 hektolitri no hektāra

2. Sarkanvīnam

65 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana, vinifikācija un vīnu gatavošana tiek nodrošināta šādu Žirondas [*Gironde*] departamenta komūnu teritorijā:

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 un *Tresses*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"Cabernet franc N"

"Cabernet-Sauvignon N"

"Carménère N"

"Colombard B"

"Cot N" jeb "Mabec"

"Merlot N"

"Muscadelle B"

"Petit Verdot N"

“Sauvignon B” jeb “Sauvignon blanc”

“Sauvignon gris G” jeb “Fié gris”

“Semillon B”

“Ugni blanc B”

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Vīnogulājus stāda tikai vismazāk auglīgā augsnē. Vīnus iegūst no zemesgabaliem vai zemesgabalu daļām, kas pēc neatkarīgu ekspertu komisijas priekšlikuma ir stingri un precīzi noteiktas, pamatojoties uz objektīviem, tehniskiem un jau kopš seniem laikiem noteiktiem ražošanas kritērijiem. Tādējādi no noteiktā zemesgabalu apgabala tiek izslēgtas dziļas, ar minerālvielām bagātas augsnes, kurās ir lielas lietderīgā ūdens rezerves. Tāpat zemesgabalu apgabala noteikšanā svarīgs ir zemesgabalu topogrāfiskais novietojums: izslēgtas ir dziļvagas, kas kavē normālu aukstā gaisa plūdumu, ieliekto zemesgabalu zemākās daļas, strautmales un nogāzes, ko mitrāji padarījuši ūdeņainas.

Augšņu daudzveidība paredz selektīvu vīndārza apsaimniekošanu un vīnogu šķirņu izvēli atbilstoši dažādām situācijām. Baltvīni, kurus lielākoties iegūst no “Sauvignon B” vīnogu šķirnes, kas nodrošina labas pielāgošanās un izteiksmes īpašības, bieži tiek ražoti no maisījumiem ar citām galvenajām vīnogu šķirnēm, piemēram, “Sémillon B”, kas veicina vīna līdzsvarotību, kā arī “Muscadelle B”, kas piešķir vīnam noteiktu aromātisku kompleksitāti. Cita starpā arī senās vietējās vīnogu šķirnes, piemēram, “Colombard B” un “Ugni blanc B”, palīdz bagātināt vīnu aromātiskās paletes. Sarkanvīni, kas tiek ražoti galvenokārt no “Merlot N”, “Cabernet-Sauvignon N” un “Cabernet franc N” vīnogu šķirņu maisījuma, ir līdzsvaroti, bagātīgi un strukturēti. Tos var papildināt ar “Petit verdot N”, “Cot N” un “Carmenère N” šķirnēm. Sarkanvīniem parasti piemēro ilgu kopšanas periodu, kas nepieciešams to nogatavināšanai un vislabākās izpausmes sasniegšanai pirms laišanas tirgū.

Tā kā vīnkopji ļoti detalizēti pārzina savu teritoriju, viņi izvēlas vīnogu šķirnes, kas ir piemērotas konkrētajam augsnes tipam. Zeme, kas apstādīta ar pielāgotu vīnogu šķirni, ļauj vīnos izpausties balto ziedu, citrusaugļu un eksotisko augļu aromātiem (baltvīniem) un sarkano augļu, dažkārt arī tumšo ogu un piparmētru aromātiskajām notīm (sarkanvīniem).

Laikā no 11. līdz 15. gadsimtam, pateicoties Bordo privileģētajām saitēm ar Angliju un neskatoties uz Simtgadu karu un reliģiskajiem kariem, lielie zemes īpašnieki, klosteri un laicīgie kungi izkopa “Entre-deux-Mers” vīndārzus, un to produkcija lielā mērā bija paredzēta eksportam.

18. gadsimtā Monteskjē [*Montesquieu*] bija aktīvākais modernās vīnkopības aizstāvis. Reģionā *Entre-deux-Mers* viņam piederēja “kungu zeme” *Raymond*, kas atradās *Baron*. Savu godaprātu un lielo autoritāti viņš lika ķīlā, lai popularizētu vīnkopību; un ne tikai savās interesēs vien, bet visas provinces labumam. Viņš rakstīja: “Mēs lepojamies ar vīnogulājiem šajā provincē, tāpat kā alķīmiķi lepojas ar zelta iegūšanu; tā ir lieta, ko visi it kā redz, ko visi it kā aptausta un mīda zem kājām, tā pieder gan nabagiem, gan bagātniekiem – un tomēr neviens to nepazīst.”

20. gadsimta sākumā baltvīns “Entre-deux-Mers” kļuva ļoti populārs Krievijas impērijas galmā. 20. gadsimta piecdesmito gadu krīze lika vīnkopjiem pielikt lielas pūles, lai pārstrukturētu īpašumus, pārstādītu vīndārzus un, iespējams, tos pārveidotu ar mērķi rast pietiekamu līdzsvaru starp augsnes tipu, nogāžu vērsumu pret sauli, vīnkopības apstākļiem, vīnu krāsu, vīnogu šķirnēm un potcelmiem. Pēc tam, ar Bordo Vīndarības institūta un Žirondas Lauksaimniecības kameras palīdzību, “Entre-deux-Mers” vīnkopji apguva labākas metodes vīna gatavošanā, vinifikācijā un kopšanā, kā arī apņēmās modernizēt iekārtas, kas nodrošina temperatūras kontroli — tā ir būtiska sauso baltvīnu gatavošanai vinifikācijas laikā.

Pēdējo divdesmit gadu laikā pastāvīga kvalitātes uzlabošana ļauj palielināt baltvīnu un sarkanvīnu atpazīstamību un panākt vīnkopju lielāku iesaistīšanos. Šā reģiona ražotāji arvien plašāk tirgo savu produkciju pudelēs un paraksta to ar savu vārdu. Katra saimniecība dara visu iespējamo, lai ražotu kvalitatīvu produktu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

tiešās apkaimes apgabalu, kas noteikts ar atkāpi attiecībā uz vinifikāciju un vīnu gatavošanu, veido specifikācijā norādīto Žirondas departamenta komūnu teritorijas.

Papildu ģeogrāfiskais nosaukums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Entre-Deux-Mers" var papildināt ar ģeogrāfisko nosaukumu "Haut-Benauge" saskaņā ar noteikumiem, kas izklāstīti specifikācijā, jo īpaši attiecībā uz ģeogrāfisko apgabalu.

Ģeogrāfisko nosaukumu "Haut-Benauge" uzreiz pēc kontrolētā cilmes vietas nosaukuma ieraksta ar rakstzīmēm, kuru lielums gan augstumā, gan platumā nedrīkst pārsniegt to rakstzīmju lielumu, ar ko atveidots kontrolētais cilmes vietas nosaukums.

Lielāka ģeogrāfiskā vienība

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā drīkst norādīt lielākas ģeogrāfiskās vienības "Vin de Bordeaux" vai "Grand Vin de Bordeaux" nosaukumu.

Lielākās ģeogrāfiskās vienības nosaukumā izmantotās rakstzīmes ne augstumā, ne platumā nedrīkst būt lielākas par divām trešdaļām no tām rakstzīmēm, kādas izmantotas, atveidojot kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Saite uz produkta specifikāciju

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