C/2025/201

7.1.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/201)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Entre-Deux-Mers“

PDO-FR-A0406-AM04

Datum obvestila: 8. oktober 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Opis

Dodana je rdeča barva.

Namen tega je, da se označba „Entre-Deux-Mers“ uporablja za promocijo rdečega vina, pridelanega na tem območju.

Enotni dokument je ustrezno spremenjen.

2. Geografsko območje

Dodan je sklic na uradni geografski kodeks iz leta 2022 za geografsko območje in območje v neposredni bližini.

Čeprav se meja geografskega območja ni spremenila, je spremenjen seznam občin, da se upoštevajo nekatere spremembe imen zaradi združitev. Ta sprememba je zgolj redakcijska.

Enotni dokument je spremenjen.

3. Trsni izbor

Za rdeče vino je bil dodan seznam glavnih in stranskih sort vinske trte. Gre za tradicionalne sorte vinske trte, ki se uporabljajo v departmaju Gironde: cabernet sauvignon N, cabernet franc N, cot N (ali malbec), merlot N, petit verdot N in carménère N.

Seznam stranskih sort vinske trte za bela vina je spremenjen. Sorti vinske trte mauzac B in merlot blanc B se ne uporabljata več.

Po črtanju seznama stranskih sort vinske trte so bile vse sorte vinske trte dodane na seznam Sorte vinske trte v točki 7 enotnega dokumenta.

Enotni dokument je ustrezno spremenjen.

4. Pravila o sortnih deležih na vinogradniškem gospodarstvu

V skladu z navedenimi spremembami so bila črtana pravila o deležih sort mauzac B in merlot blanc B.

Še vedno pa velja pravilo, da mora biti med zasajenimi sortami vsaj 70 % glavnih sort vinske trte.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

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

5. **Pravila rezi**

Pravila rezi so bila dopolnjena, da se določi število očes na trs (12) za rdeče sorte vinske trte in spremeni število očes za bele sorte vinske trte s 15 na 14.

Enotni dokument je ustrezno spremenjen.

6. **Pravila o oblikovanju v špalir in višini listja**

Pravila o oblikovanju v špalir in višini listja so bila dopolnjena za rdeče sorte vinske trte. Višina listja v špalirju je najmanj enaka 0,6-kratni medvrstni razdalji.

Ta višina se meri od točke 0,10 metra pod žico špalirja do zgornje meje vršičkanja.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. **Največja povprečna obremenitev na parcelo**

Dodana je največja povprečna obremenitev pridelka na parcelo za rdeče sorte vinske trte. Določena je na 8 500 kg na hektar. Ta gostota ustreza največ 14 grozdom na trs. Kadar je namakanje dovoljeno, je največja povprečna obremenitev na parcelo za parcele, ki se namakajo, določena na 7 000 kg na hektar. Ta gostota ustreza največ 14 grozdom na trs.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. **Kmetijsko-okoljske določbe**

Dodane so naslednje okoljske določbe:

— odmrle trse je treba odstraniti s parcel, vsako shranjevanje odmrlih trsov je na parcelah prepovedano,

— popolno kemično zatiranje plevela na parcelah je prepovedano,

— vsak vinogradnik izračuna in evidentira svoj indeks pogostosti uporabe fitofarmacevtskih sredstev.

Namen teh sprememb je bolje upoštevati družbene zahteve po zmanjšanju uporabe fitofarmacevtskih sredstev in okolje.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. **Trgatev**

Dodane so bile ciljne vrednosti, značilne za rdeča vina:

— najnižja vsebnost sladkorja v grozdju mora biti najmanj 200 gramov na liter,

— rdeča vina imajo najmanj 12-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Enotni dokument je ustrezno spremenjen.

10. **Donos**

Dodane so bile ciljne vrednosti, značilne za rdeča vina: največja donosa sta 55 hektolitrov in 65 hektolitrov.

Enotni dokument je ustrezno spremenjen.

11. **Analitski standardi**

Dodane so bile ciljne vrednosti, značilne za rdeča vina:

— vsaka serija vina, ki se trži neustekleničeno ali ustekleničeno, vsebuje največ 3 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter,

— vsaka serija vina, ki se trži neustekleničeno ali ustekleničeno, vsebuje največ 16,33 miliekvivalenta hlapnih kislin na liter (0,80 grama na liter, izraženega kot H_2SO_4),

— vsaka serija vina, ki se trži neustekleničeno, vsebuje največ 140 miligramov skupnega žveplovega dioksida na liter.

Rdeča vina ob stekleničenju vsebujejo največ 0,3 grama jabolčne kisline na liter.

Enotni dokument je ustrezno spremenjen.

12. **Enološki postopki**

Dodane so bile prakse, značilne za rdeča vina:

— po pretoku vina je prepovedana uporaba trsk iz hrastovega lesa, manjših od 5 centimetrov,

— vsakršna toplotna obdelava trganega grozdja nad 40 °C je prepovedana,

— odvzemalne obogatitvene tehnike so dovoljene do koncentracije 15 %.

Enotni dokument je ustrezno spremenjen.

13. **Zmogljivost vinske kleti**

Dodana je bila ciljna vrednost, značilna za rdeča vina.

Skupni zmogljivost vinske kleti in skladiščna zmogljivost sta vsaj dvakrat večji od količine vina iz prijave pridelka ali proizvodnje prejšnjega leta.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

14. **Datum dajanja na potrošniški trg**

Dodan je bil datum dajanja rdečih vin na potrošniški trg.

Vina se dajo na potrošniški trg od 1. januarja drugega leta, ki sledi letu trgatve.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

15. **Promet med odobrenimi skladišči**

Točka o datumu dajanja vina v promet med odobrenimi skladišči je bila črtana.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

16. **Povezava**

V oddelek Povezava so bile dodane informacije o rdečih vinih.

Enotni dokument je spremenjen.

17. **Prehodni ukrepi**

Prehodni ukrepi, ki so se iztekli, so bili črtani.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

18. **Prijavne obveznosti**

Izjeme pri prijavi pred prodajo neustekleničenega vina in pred pripravo za trg za nekatere gospodarske subjekte so bile črtane.

Dodana je bila obveznost predhodne prijave namembnosti parcel.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

19. **Podatki o nadzornem organu**

Besedilo sklica na nadzorni organ je bilo usklajeno z besedilom, ki se pojavlja v drugih specifikacijah proizvodov. Ta sprememba je zgolj redakcijska.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Entre-Deux-Mers

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vina**

1. *Suho belo vino*

KRATEK OPIS

To so suha mirna bela vina. Imajo najmanj 10,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Vsaka serija vina, ki se trži neustekleničeno ali ustekleničeno, vsebuje največ 4 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter. Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega 13 %. Vsaka serija vina, ki se trži neustekleničeno ali ustekleničeno, vsebuje največ 13,26 miliekvivalenta hlapnih kislin na liter (0,65 grama na liter, izraženo kot H_2SO_4). Vsaka serija vina, ki se trži neustekleničeno, vsebuje največ 180 mg/l skupnega žveplovega dioksida. Druga analitska merila so v skladu z evropskimi predpisi.

Ta mirna suha bela vina so običajno slamnato rumene barve z rumenozelenimi odsevi. Običajno so v okušalnem začetku živahna, v nadaljevanju pa polna in okrogla. Zanje so značilne aromatične note belega cvetja (npr. akacije itd.) ter sadnost z notami agrumov in eksotičnega sadja. Ta vina se pijejo mlada.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Rdeče vino*

KRATEK OPIS

To so mirna rdeča vina. Imajo najmanj 12-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Vsaka serija vina, ki se trži neustekleničeno ali ustekleničeno, vsebuje največ 3 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter. Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega 13 %. Vsaka serija vina, ki se trži neustekleničeno ali ustekleničeno, vsebuje največ 16,33 miliekvivalenta hlapnih kislin na liter (0,80 grama na liter, izraženo kot H_2SO_4). Vsaka serija vina, ki se trži neustekleničeno, vsebuje največ 140 mg/l skupnega žveplovega dioksida. Rdeča vina ob stekleničenju vsebujejo največ 0,3 grama jabolčne kisline na liter. Druga analitska merila so v skladu z evropskimi predpisi.

Ta rdeča vina imajo temno barvo, ki je pri mladem vinu vijolična, ob pitni zrelosti rubinasto rdeča, s staranjem pa dobivajo granatne odseve. Vonj, v katerem zlasti pri mladem vinu prevladuje rdeče jagodičje, lahko postane kompleksnejši z nežnimi zaznavami po vrenju in lesu. Cvetica postopoma razvije aromatične note po podrasti, celo nežen pridih tartufov ali mentola, in sicer takrat, ko je mogoče pri nekaterih vinih razločiti empirevmatske note. Obstojen pookus krepi močno sadnost vina. V ustih so vina kljub značilni taninski strukturi sveža, strukturirana in voljna.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Gostota

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 500 trsov na hektar

Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra, razdalja med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjša od 0,85 metra.

2. Pravila rezi

Pridelovalna praksa

Rez vinske trte se izvede najpozneje na stopnji razvitih listov (fenofaza 9 po Lorenzu) in z naslednjimi tehnikami:

dovoljene so samo naslednje vrste rezi:

— rez na enojni in mešani guyot,

— rez na dvojni guyot in

— kratka rez v gojitveni obliki kordon ali pahljačasti gojitveni obliki.

Za bele in sive (*gris*) sorte vinske trte:

na vsakem trsu je v vsakem primeru lahko največ 14 očes.

Za rdeče sorte vinske trte:

na vsakem trsu je v vsakem primeru lahko največ 12 očes.

3. Namakanje

Pridelovalna praksa

V rastni dobi vinske trte je namakanje dovoljeno ob dolgotrajni suši, ki ovira ustrezni fiziološki razvoj vinske trte in dobro zorenje grozdja. Namakanje je omejeno na le dvakrat na trgatev in na parcelo.

4. Obogatitev

Posebni enološki postopek

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega 13 %.

Za rdeče vino:

— odvzemalne obogatitvene tehnike so dovoljene do koncentracije 15 %,

— po pretoku vina je prepovedana uporaba trsk iz hrastovega lesa, manjših od 5 centimetrov,

— vsakršna toplotna obdelava trganega grozdja nad 40 °C je prepovedana,

5.2 *Največji donosi*

1. Belo vino

75 hektolitrov na hektar

2. Rdeče vino

65 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev, vinifikacija in obdelava vina potekajo na ozemlju naslednjih občin departmaja 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 in Tresses.

7. **Sorte vinske trte**

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. **Opis povezave**

Vinska trta je zasajena le na najmanj rodovitnih tleh. Ta vina se pridelujejo na parcelah ali delih parcel, strogo in natančno razmejenih po objektivnih tehničnih merilih in zgodovini pridelave, kot predlaga odbor neodvisnih strokovnjakov. Globoka tla, ki so zelo bogata z minerali in imajo predvsem veliko razpoložljivost vodne zaloge, so torej izključena z razmejenega območja parcel. Za razmejitev območja parcel je prav tako odločilna topografija parcel: tla vzdolž rečne struge, ki preprečujejo normalen pretok hladnega zraka, dna vrtačastih parcel in robovi potokov ter pobočja, ki so hidromorfna zaradi mokrišč, so izključeni.

Zaradi raznolikosti tal je treba vinograde obdelovati selektivno in je mogoče sorte vinske trte izbirati glede na različne razmere. Bela vina, večinoma pridelana iz sorte sauvignon B, zaradi katere so prilagodljiva in izrazita, se pogosto pridelujejo z zvrščanjem z drugimi glavnimi sortami vinske trte, kot sta sorta sémillon B, ki prispeva k okroglosti vin, pa tudi sorta muscadelle B, ki jim daje določeno aromatično kompleksnost. Poleg tega stare lokalne sorte vinske trte, kot sta colombard B in ugni blanc B, prispevajo k obogatitvi palete arom vin. Rdeča vina, pridelana zlasti z zvrščanjem sort merlot N, cabernet sauvignon N in cabernet franc N, so okrogla, polna in strukturirana. Lahko se dopolnijo s sortami petit verdot N, cot N in carménère N. Za rdeča vina je na splošno potrebno dolgo zorenje v vinski kleti, ki je potrebno za njihovo donegovanje in večjo izrazitost, preden se dajo na trg.

Vinogradniki, ki svojo zemljo zelo temeljito poznajo, znajo izbrati sorte vinske trte, najprimernejše za različne vrste tal. Ta tla, zasajena z najprimernejšimi sortami vinske trte, dajejo belim vinom arome belega cvetja, agrumov in eksotičnega sadja, rdečim vinom pa arome rdečega in občasno črnega jagodičja skupaj z notami po mentolu.

Zemljiški veleposestniki, tj. samostani ali posvetna gospoda, so od 11. do 15. stoletja zaradi posebnih povezav med Bordeauxjem in Anglijo ter kljub stoletni vojni in verskim vojnam razvili vinorodno območje Entre-Deux-Mers, pri čemer je bil velik del proizvodnje namenjen izvozu.

V 18. stoletju je bil največji podpornik sodobnega vinogradništva Montesquieu. Na območju Entre-Deux-Mers je bil lastnik vinograda Raymond v župniji Baron. Svoj ugled in velik vpliv je usmeril v vinogradništvo, da bi branil svoje interese, pa tudi deloval v dobro celotne pokrajine. Navedel je, da: „Vinsko trto v tej pokrajini je mogoče primerjati z načinom, na katerega se alkimisti širokoustijo z ustvarjanjem zlata; ta material, ki ga vsi vidijo, se ga vsi dotikajo, ki ga vsi mendrajo, ki pripada tako revnim kot bogatim, a ga nihče ne pozna.“

Na začetku 20. stoletja so belo vino, pridelano na območju Entre-Deux-Mers, zelo cenili na ruskem dvoru. Po krizi v 50. letih 20. stoletja so si vinogradniki močno prizadevali za prestrukturiranje zgodovinskih vinogradniških posesti, ponovno zasaditev vinogradov in njihovo morebitno preureditev, da bi dosegli dobro ravnotežje med vrsto tal, lego, lokacijo, barvo, sorto vinske trte in podlago. Nato so vinogradniki iz območja Entre-Deux-Mers s pomočjo enološkega inštituta iz Bordeauxja (Institut d'Œnologie de Bordeaux) in kmetijske zbornice departmaja Gironde (Chambre d'Agriculture de la Gironde) pridobili boljše znanje o metodah pridelave, vinifikacije in zorenja v vinski kleti ter posodobili naprave za nadzor temperature, ki so bistvene za pridelavo suhih belih vin.

V zadnjih 20 letih se je zaradi stalnega izboljševanja kakovosti povečala prepoznavnost belega in rdečega vina ter okrepila zavest vinogradnikov o njihovih proizvodih. Pridelovalci na tem območju vse bolj tržijo ustekleničene proizvode in jih označujejo s svojim imenom. Vsako vinogradniško gospodarstvo si tako čim bolj prizadeva za pridelavo visokokakovostnega proizvoda.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo in obdelavo vina, obsega ozemlje občin departmaja Gironde, navedenih v specifikaciji proizvoda.

Dopolnilno geografsko ime

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Zaščitena označba porekla „Entre-Deux-Mers“ se lahko dopolni z geografskim imenom „Haut-Benauge“ v skladu z določbami specifikacije proizvoda, zlasti glede geografskega območja.

Geografsko ime „Haut-Benauge“ se navede takoj za imenom zaščitene označbe porekla s črkami, katerih velikost niti po višini niti po širini ne sme presegati velikosti črk imena zaščitene označbe porekla.

Večja geografska enota

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju vin z zaščiteno označbo porekla se lahko navede večja geografska enota – „Vin de Bordeaux“ ali „Grand Vin de Bordeaux“.

Velikost črk za navedbo večje geografske enote niti po višini niti po širini ne sme presegati dveh tretjin velikosti črk imena zaščitene označbe porekla.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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