C/2023/1453

6.12.2023

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2023/1453)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

"Bordeaux"

PDO-FR-A0821-AM08

Data della comunicazione: 5.9.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Codice geografico ufficiale**

Il riferimento al codice geografico ufficiale è modificato per quanto riguarda l'elenco dei comuni della zona geografica e della zona di prossimità immediata.

Il perimetro della zona rimane invariato.

Il documento unico è modificato ai punti 6 e 9.

2. **Assortimento varietale**

L'elenco dei vitigni accessori è modificato per inserirvi le varietà d'interesse a fini di adattamento.

È inoltre aggiunta una limitazione della proporzione di tali vitigni in azienda e al momento dell'assemblaggio delle partite di vino destinate alla commercializzazione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Bordeaux

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini bianchi secchi fermi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi secchi fermi presentano:

— un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10 %;

— un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 3 g/l; questo tenore può essere portato a 5g/l se l'acidità totale è ≥ 2,7 g/l H_2SO_4.

Dopo l'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale è ≤ 13 %.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Prima del confezionamento questi vini presentano:

— un'acidità volatile ≤ 13,26 meq/l;

— un tenore di SO_2 totale ≤ 180 mg/l.

Le altre norme analitiche rispettano la normativa europea.

I vini bianchi secchi del vitigno Sauvignon B sono molto aromatici, freschi e fruttati, con note floreali e agrumate. Il Sémillon B apporta una sensazione di grasso e di volume, mentre l'associazione con il Muscadelle B conferisce aromi floreali. In uvaggio, i vitigni accessori apportano acidità e note agrumate. Questi vini dissetanti sono particolarmente adatti ad essere consumati giovani (uno o due anni).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

2. *Vini bianchi fermi con zuccheri residui*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi fermi con zuccheri fermentescibili presentano:

— un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %;

— un tenore di zuccheri fermentescibili > 5 g/l e ≤ 60g/l.

Dopo l'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale è ≤ 13,5 %.

Prima del confezionamento questi vini presentano:

— un'acidità volatile ≤ 13,26 meq/l;

— un tenore di SO_2 totale ≤ 250 mg/l.

Le altre norme analitiche rispettano la normativa europea.

I vini bianchi con zuccheri fermentescibili sono a base di Sémillon B, che dà vini rotondi, ampi, di colore dorato, con aromi di frutta candita, mentre l'associazione con il Sauvignon B contribuisce a portare freschezza. Questi vini resistono a qualche anno di invecchiamento, ma possono anche essere bevuti giovani.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

3. *Vini rosati fermi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati fermi presentano:

— un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10 %;

— un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 3 g/l; questo tenore può essere portato a 5g/l se l'acidità totale è ≥ 2,7 g/l H_2SO_4;

— un'intensità colorante modificata (DO420+DO520+DO620) ≤ 1,1.

— Dopo l'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale è ≤ 13 %.

— Prima del confezionamento,

— un'acidità volatile ≤ 13,26 meq/l;

— un tenore di SO_2 totale ≤ 180 mg/l.

Le altre norme analitiche rispettano la normativa europea.

I vini rosati presentano un colore che va dal rosa pallido al rosa più intenso, a seconda della tecnica utilizzata (pressatura diretta, leggera macerazione o salasso), e una gamma aromatica fruttata o floreale sostenuta da una struttura equilibrata tra rotondità e vivacità. In bocca si esprimono generosamente. Questi vini sono molto adatti a essere consumati giovani (uno o due anni).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

4. *Vini rossi fermi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi fermi presentano:

— un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %;

— un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 3 g/l;

— un tenore di acido malico ≤ 0,3 g/l.

Dopo l'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale è ≤ 13,5 %.

Prima del confezionamento questi vini presentano:

— un'acidità volatile ≤ 13,26 meq/l;

— un tenore di SO_2 totale ≤ 140 mg/l.

Le altre norme analitiche rispettano la normativa europea.

I vini rossi, nei quali il Merlot N è spesso il vitigno principale, sono morbidi, fruttati e poco acidi; possono essere rinfrescati in anni di grande maturità dall'acidità dei vitigni Petit Verdot N e Cot N, ma l'associazione principale è quella del Merlot N con il Cabernet Sauvignon N e, in misura minore, con il Cabernet Franc N. Questi ultimi conferiscono una complessità aromatica e un potere tannico grazie ai quali i vini possono conservare e sviluppare il proprio bouquet.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. ***Pratiche enologiche specifiche***

1. Densità di impianto — Distanza

Pratica colturale

Per le parcelle piantate dal 1° agosto 2008 le viti presentano una densità minima di impianto di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 metri e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,85 metri. — Questa densità di impianto può essere ridotta a 3 300 ceppi per ettaro. In tal caso la distanza tra i filari non può essere superiore a 3 metri e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,85 metri.

2. Norme di potatura

Pratica colturale

È consentita soltanto la potatura a sperone (corta) o a Guyot (lunga). Per i vitigni Merlot N, Sémillon B e Muscadelle B, il numero di gemme franche in potatura non può essere superiore a 45 000 per ettaro e 18 per ceppo. Per gli altri vitigni, tra cui il Cabernet Franc N, il Cabernet Sauvignon N, il Sauvignon B e il Sauvignon Gris G, il numero di gemme franche in potatura non può superare le 50 000 gemme franche per ettaro e le 20 gemme franche per ceppo. Dopo la spollonatura il numero di tralci fruttiferi per ceppo non può superare:

— per i vitigni Merlot N, Sémillon B e Muscadelle B, 12 tralci per ceppo per le vigne con una densità di impianto superiore o pari a 4 000 ceppi per ettaro e 15 tralci per ceppo per le vigne con una densità di impianto inferiore a 4 000 ceppi per ettaro;

— per gli altri vitigni, tra cui il Cabernet Franc N, il Cabernet Sauvignon N, il Sauvignon B e il Sauvignon Gris G, 14 tralci per ceppo per le vigne con una densità di impianto superiore o pari a 4 000 ceppi per ettaro e 17 tralci per ceppo per le vigne con una densità di impianto inferiore a 4 000 ceppi per ettaro. La potatura è effettuata entro e non oltre la fase foglie distese (fase 9 di Lorenz). La spollonatura viene eseguita prima dell'allegagione.

3.

Pratica enologica specifica

Per l'elaborazione dei vini rosati diversi da quelli ammissibili alla dicitura "Clairet", l'uso del carbone ad uso enologico è autorizzato per i mosti fino a un massimo del 20 % del volume dei vini rosati prodotti dal viticoltore interessato per il raccolto in questione.

4. Arricchimento

Pratica enologica specifica

È autorizzato l'arricchimento mediante concentrazione parziale dei vini rossi nel limite di una concentrazione del 15 % dei volumi arricchiti. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale di seguito indicato:

— i vini rossi e i vini bianchi con zuccheri fermentescibili non superano, dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %;

— in seguito all'arricchimento i vini rosati e bianchi secchi non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

5.2. ***Rese massime***

1. Vini bianchi fermi (secchi e con zuccheri fermentescibili)

   77 ettolitri per ettaro

2. Vini rosati fermi

   72 ettolitri per ettaro

3. Vini rossi fermi — Viti con densità di impianto ≥ 4 000 ceppi/ha

   68 ettolitri per ettaro

4. Vini rossi fermi — Viti con densità di impianto < 4 000 ceppi/ha

   64 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Gironda sulla base del codice geografico ufficiale del 1° gennaio 2022:

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arsac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelviel, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Porte-de-Benauge, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois,

Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soulignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N — Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

Semillon B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

La zona geografica beneficia di condizioni climatiche privilegiate relativamente omogenee per la produzione vinicola: una posizione nei pressi di grandi masse d'acqua (Oceano Atlantico, estuario della Gironda, valli della Garonna e della Dordogna) che svolgono un importante ruolo di termoregolazione. Tuttavia gli influssi oceanici che mitigano le gelate primaverili si attenuano man mano che ci si allontana dal mare e dalle grandi valli e che ci si avvicina ai massicci forestali delle Landes, di Saintonge e della Double Périgourdine. Queste caratteristiche spiegano il ridotto impianto di vigneti alle estremità nord e sud-sud-ovest della zona geografica. Quest'ultima si estende sul territorio di 494 comuni sui 535 del dipartimento della Gironda, esclusa la parte sud-occidentale del dipartimento, che non ha vocazione viticola e che è riservata alla silvicoltura.

I vitigni bordolesi, coltivati in un clima oceanico, hanno necessitato fin dal XVII e dal XVIII secolo di pali di sostegno e poi della generalizzazione del palizzamento per garantire una buona ripartizione della vendemmia e una superficie fogliare sufficiente a una corretta fotosintesi clorofilliana per una maturazione ottimale. I vari tipi di terreno e le diverse esposizioni hanno portato alla selezione e all'adattamento di diversi vitigni in base alle caratteristiche dell'ambiente. Se ne distinguono quattro tipi:

— i terreni argilloso-calcarei e marnoso-calcarei, molto diffusi sui pendii delle colline dove il Merlot N si esprime molto bene;

— i terreni silicei misti di argille e di elementi calcarei, perfetti per il Merlot N e il Sauvignon B, ad esempio;

— i terreni definiti "*boulbènes*" a limo argilloso con elementi silicei fini, che sono terreni più leggeri adatti alla produzione di vini bianchi secchi;

— i terreni ghiaiosi, costituiti da ghiaia, ghiaia di quarzo e sabbia più o meno grossolana, che costituiscono terrazze calde e ben drenate, perfette per la vite e soprattutto per il Cabernet-Sauvignon N.

L'equilibrio tra i vitigni, la varietà dell'ambiente biofisico e il modo in cui il vigneto viene gestito e vinificato permettono di ottenere vini di particolare stile, caratterizzati da grande ricchezza aromatica. Grazie alla presenza del porto e agli stretti legami storici con altri paesi che già in epoca antica hanno dato vita a un commercio ricco e strutturato, i vigneti di Bordeaux sono sempre stati orientati al resto del mondo, sfruttando o diffondendo innovazioni tecniche, favorendo il dinamismo delle aziende agricole, permettendo in tal modo di supportare, sviluppare ed esportare il suo know-how, sempre nel rispetto delle pratiche secolari.

Con il matrimonio, nel 1152, tra Eleonora, duchessa di Aquitania, ed Enrico II Plantageneto, futuro re d'Inghilterra, lo sviluppo del commercio portò gli inglesi a importare vini di Bordeaux, che essi chiamarono "Claret" per il loro colore chiaro. Questa tradizione si è tramandata nel tempo e si ritrova oggi nelle diciture "Clairet" e "Claret". Il XVII secolo segna l'inizio di una nuova era commerciale, con la comparsa di nuovi consumatori. L'esportazione resta uno dei punti di forza della distribuzione dei vini di Bordeaux. Un terzo dei volumi prodotti è distribuito in oltre 150 paesi.

La produzione viticola a denominazione di origine controllata, risorsa essenziale del dipartimento della Gironda, ha ampiamente contribuito alla formazione dei paesaggi rurali e urbani e all'aspetto dell'architettura locale (aziende vitivinicole, cantine).

Le principali città del dipartimento sono quelle con i porti sui fiumi il cui sviluppo è stato possibile grazie al commercio del vino.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini ammissibili alla denominazione di origine controllata "Bordeaux", con o senza le diciture "Clairet" e "Claret", è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice ufficiale geografico al 1° gennaio 2022:

— dipartimento della Dordogne: Le Fleix, Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Saussignac, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.

— dipartimento di Lot-et-Garonne: Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

Denominazioni geografiche — Diciture integrative

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

la DOC "Bordeaux" può essere integrata dalle diciture "Claret" per i vini rossi e "Clairet" per i vini rosati scuri, secondo le disposizioni previste per questo tipo di vino, in particolare per quanto concerne le norme analitiche.

La DOC "Bordeaux" può essere completata dalla denominazione geografica "Haut-Benauge" per i vini bianchi, conformemente alle disposizioni previste per questa denominazione geografica complementare, in particolare per quanto riguarda la zona geografica, il tipo di vitigni, la resa e le norme analitiche.

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

la denominazione geografica "Haut-Benauge" è indicata subito dopo il nome della denominazione di origine controllata "Bordeaux" in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri della suddetta denominazione di origine controllata.

Quadro normativo:

legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

i vini bianchi con un tenore di zuccheri fermentescibili superiore a 5 grammi per litro e inferiore a 60 grammi per litro sono presentati con la dicitura corrispondente al tenore presente nel vino, quale definito dalla normativa comunitaria.

Unità geografica ampliata

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica ampliata "Vin de Bordeaux". Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica ampliata non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0d742d0f-4323-4219-8903-290a5d27bf55