C/2023/1453

6.12.2023

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2023/1453)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Bordeaux"

PDO-FR-A0821-AM08

Data tal-komunikazzjoni: 5.9.2023

DESKRIZZJONI U RAĠUNIJIET TAL-EMENDA APPROVATA

1. **Kodiċi ġeografiku uffiċjali**

Ir-referenza għall-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali ġiet emendata għal-lista tal-muniċipalitajiet fiż-żona ġeografika u fiż-żona fil-viċinanza immedjata.

Il-perimetru taż-żona jibqa' kif inhu.

Il-punti 6 u 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

2. **Tħlita tal-varjetajiet**

Il-lista tal-varjetajiet sekondarji ġiet emendata biex tinkludi varjetajiet ta' interess għall-finijiet ta' adattament.

Ġiet miżjuda wkoll limitazzjoni tal-proporzjon ta' dawn il-varjetajiet fl-azjenda kif ukoll fil-waqt tal-assemblaġġ tal-lottijiet ta' nbid maħsuba għall-kummerċjalizzazzjoni.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Bordeaux

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbejjed bojod xotti u mhux frizzanti*

DESKRIZZJONI TAL-INBID/INBEJJED

L-inbejjed bojod xotti u mhux frizzanti għandhom:

— qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 10 %

— kontenut ta' zokkor fermentabbli ta' ≤ 3g/l. Dan il-kontenut jista' jitla' għal 5g/l jekk l-aċidità totali tkun ta' ≥ 2,7 g/l H2SO4.

Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum hija ta' ≤ 13 %.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Qabel l-ippakkjar, huma jkollhom:

— aċidità volatili ta' ≤13,26 meq/l

— kontenut ta' SO2 totali ta' ≤180 mg/l

L-istandards analitiċi l-oħra huma konformi mar-regolamentazzjoni Ewropea.

L-inbejjed bojod xotti li jkunu ġejjin mill-varjetà tad-dwieli Sauvignon B huma aromatiċi ħafna, friski u b'togħma tal-frott u b'laqtiet taċ-ċitru u tal-fjuri. Is-Sémillon B jagħti volum u ampjezza, u l-kombinazzjoni tal-Muscadelle B tagħti aromi ta' fjuri. Fit-taħlit, il-varjetajiet sekondarji jżidu l-aċidità u laqtiet taċ-ċitru. Dawn l-inbejjed li jaqtgħu l-għatx huma adattati ħafna għall-konsum bikri (sena jew sentejn).

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	F'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

2. *Inbejjed bojod mhux frizzanti b'zokkor residwu*

DESKRIZZJONI TAL-INBID/INBEJJED

L-inbejjed bojod mhux frizzanti b'zokkor residwu għandhom:

— qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 10,5 %

— kontenut ta' zokkor fermentabbli ta' >5g/l u ≤60g/l.

Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum hija ta' ≤ 13,5 %.

Qabel l-ippakkjar, huma jkollhom:

— aċidità volatili ta' ≤13,26 meq/l

— kontenut ta' SO2 totali ta' ≤250 mg/l

L-istandards analitiċi l-oħra huma konformi mar-regolamentazzjoni Ewropea.

L-inbejjed bojod b'zokkor fermentabbli huma strutturati fuq is-Sémillon B li jagħti nbejjed robusti, ta' kwalità tajba ħafna, ta' lewn dehbi, b'aromi ta' konfettura, li jista' jitħallat mas-Sauvignon B biex tiżdied il-freskezza. Għalkemm jifilħu għal ċerti snin ta' maturazzjoni, huma tajbin ukoll wara maturazzjoni qasira.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10
Aċidità totali minima	F'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

3. *Inbejjed rosé mhux frizzanti*

DESKRIZZJONI TAL-INBID/INBEJJED

L-inbejjed rosé mhux frizzanti:

— qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum ta' 10 %

— kontenut ta' zokkor fermentabbli ta' ≤ 3g/l. Dan il-kontenut jista' jitla' għal 5g/l jekk l-aċidità totali tkun ta' ≥ 2,7 g/l H2SO4

— intensità tal-kulur modifikata (DO420+DO520+DO620)≤1,1.

— Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum hija ta' ≤ 13 %.

— Qabel l-ippakkjar,

— aċidità volatili ta' ≤13,26 meq/l

— kontenut ta' SO2 totali ta' ≤180 mg/l

L-istandards analitiċi l-oħra huma konformi mar-regolamentazzjoni Ewropea.

L-inbejjed rożè għandhom kulur li jvarja minn roża ċar għal roża aktar skur skont it-teknika użata (għasir dirett, maċerazzjoni ħafifa jew skular) u għandhom palat aromatiku ta' frott jew fjuri sostnut minn struttura bbilanċjata bejn togħma mirquma u vivaċi. Huma jippredominaw ferm fil-ħalq. Dawn l-inbejjed huma adattati ħafna għal konsum bikri (sena jew sentejn).

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	F'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

4. *Inbejjed ħomor mhux frizzanti*

DESKRIZZJONI TAL-INBID/INBEJJED

L-inbejjed ħomor mhux frizzanti għandhom:

— qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 10,5 %

— kontenut ta' zokkor fermentabbli ta' ≤ 3g/l

— kontenut ta' aċidu maliku ta' ≤ 0,3 g/l.

Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum hija ta' ≤ 13,5 %.

Qabel l-ippakkjar, huma jkollhom:

— aċidità volatili ta' ≤13,26 meq/l

— kontenut ta' SO2 totali ta' ≤140 mg/l

L-istandards analitiċi l-oħra huma konformi mar-regolamentazzjoni Ewropea.

L-inbejjed ħomor, li l-aktar varjetà ta' dielja dominanti fihom hija l-Merlot N, huma fini, b'togħma ta' frott u ftit li xejn aċidużi; meta jkunu mmaturaw sew jistgħu jiġu rinfreskati bl-aċidità tal-varjetajiet tad-dwieli Petit Verdot N u Cot N. Iżda l-kombinazzjoni ewlenija hija dik tal-varjetà tad-dielja Cabernet-Sauvignon N u sa ċertu punt inqas tal-varjetà Cabernet Franc N, li t-tnejn jagħtu lill-inbejjed aroma komplessa u qawwa tannika li tippermettilhom iżommu u jiżviluppaw ir-riħa tagħhom.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	F'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. ***Prattiċi enoloġiċi speċifiċi***

1. Densità tat-tħawwil — Distanza

Prattika tal-kultivazzjoni

Għall-artijiet miżrugħa mill-1 ta' Awwissu 2008, id-densità minima tat-tħawwil tal-vinji hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru. Id-distanza bejn ir-ringieli tal-vinji ma tistax tkun akbar minn 2,50 metru, u d-distanza bejn il-pjanti fl-istess ringiela ma tistax tkun inqas minn 0,85 metru. — Din id-densità ta' tħawwil tista' titnaqqas għal 3 300 pjanta għal kull ettaru. F'dan il-każ, id-distanza bejn ir-ringieli ma tistax tkun akbar minn 3 metri, u d-distanza bejn il-pjanti fl-istess ringiela ma tistax tkun inqas minn 0,85 metru.

2. Regoli taż-żbir

Prattika tal-kultivazzjoni

Huma permessi biss iż-żabra b'fergħat qosra (cots) u ż-żabra b'fergħat twal (astes). Għall-varjetajiet tad-dwieli Merlot N, Sémillon B u Muscadelle B, l-għadd ta' rimjiet fiż-żabra ma jistax jaqbeż il-45 000 rimja għal kull ettaru u t-18-il rimja għal kull pjanta. Għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħrajn, fosthom il-Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Sauvignon B, Sauvignon Gris G, l-għadd ta' rimjiet fiż-żabra ma jistax jaqbeż il-50 000 rimja għal kull ettaru u l-20 rimja għal kull pjanta. Wara l-qtugħ tar-rimjiet mhux meħtieġa, l-għadd ta' friegħi tal-frott għal kull pjanta ma jistax jaqbeż:

— għall-varjetajiet tad-dwieli Merlot N, Sémillon B U Muscadelle B, 12-il fergħa għal kull pjanta għall-vinji b'densità ta' 4 000 pjanta jew aktar għal kull ettaru, u 15-il fergħa għal kull pjanta għall-vinji b'densità ta' inqas minn 4 000 pjanta għal kull ettaru; għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħrajn,

— fosthom il-Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Sauvignon B, Sauvignon Gris G, 14-il fergħa għal kull pjanta għall-vinji b'densità ta' 4 000 pjanta jew aktar għal kull ettaru, u 17-il fergħa għal kull pjanta għall-vinji b'densità ta' inqas minn 4 000 pjanta għal kull ettaru. Iż-żbir isir l-aktar tard fl-istadju meta l-weraq ikunu mifruxa (l-istadju 9 ta' Lorenz). Il-qtugħ tar-rimjiet mhux meħtieġa jsir qabel jibda jifforma l-frott.

3.

Prattika enoloġika speċifika

Għall-produzzjoni tal-inbejjed rosé minbarra dawk li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjoni "clairet", l-użu tal-faħam għall-użu enoloġiku huwa awtorizzat għall-most, fil-limitu ta' 20 % tal-volum tal-inbejjed rosé prodotti mill-produttur tal-inbid ikkonċernat għall-ħsad ikkonċernat.

4. Arrikkiment

Prattika enoloġika speċifika

L-arrikkiment permezz tal-konċentrazzjoni parzjali tal-inbejjed ħomor huwa awtorizzat sal-limitu ta' konċentrazzjoni ta' 15 % tal-volumi arrikkiti b'dan il-mod. Wara l-arrikkiment l-inbejjed ma għandhomx jaqbżu qawwa alkoħolika totali skont il-volum li ġejja:

— L-inbejjed ħomor u l-inbejjed bojod biz-zokkor fermentabbli ma għandhomx jaqbżu l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13,5 % wara l-arrikkiment.

— L-inbejjed rosé u bojod ma għandhomx jaqbżu l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13 % wara l-arrikkiment.

5.2. ***Rendimenti massimi***

1. Inbejjed bojod mhux frizzanti (xotti u b'zokkor fermentabbli)

   77 ettolitru għal kull ettaru

2. Inbejjed rosé mhux frizzanti

   72 ettolitru għal kull ettaru

3. Inbejjed ħomor mhux frizzanti — Vinji b'densità tal-pjanti ta' ≥ 4 000 pjanta għal kull ettaru

   68 ettolitru għal kull ettaru

4. Inbejjed ħomor mhux frizzanti — Vinji b'densità tal-pjanti ta' < 4 000 pjanta għal kull ettaru

   64 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-département ta' Gironde fuq il-bażi tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-1 ta' Jannar 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. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carménère N

Cot N — Malbec

Merlot N

Muscaddolle B

Petit Verdot N

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

Sémillon B

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Iż-żona ġeografika tgawdi minn kundizzjonijiet klimatiċi privileġġjati relattivament omoġenji għall-produzzjoni tal-vitikultura: jiġifieri pożizzjoni qrib korpi tal-ilma kbar (l-oċean Atlantiku, l-estwarju ta' Gironde, il-widien ta' Garonne u ta' Dordogne) li għandhom rwol importanti fir-regolazzjoni tat-temperatura. Madankollu, l-influwenzi oċeaniċi li jimmoderaw il-ġlata tar-rebbiegħa jonqsu hekk kif wieħed jitbiegħed mill-baħar u mill-widien ewlenin, u jersaq lejn il-foresti ta' Landes, ta' Saintonge u ta' Double Périgourdine. Dawn il-karatteristiċi jispjegaw għaliex fit-tarf tat-Tramuntana u tan-Nofsinhar/Nofsinhar Lbiċ taż-żona ġeografika ftit jitħawlu dwieli. Il-vinji huma estiżi fuq it-territorju ta' 494 mill-535 muniċipalità tad-département ta' Gironde, eskluża n-naħa tal-Lbiċ tad-département, li m'għandhiex vokazzjoni għall-vitikultura, u li hija riżervata għas-silvikultura.

Mis-sekli sbatax u tmintax, il-varjetajiet tad-dwieli ta' Bordeaux li kienu jitkabbru fi klima oċeanika kienu jeħtieġu arbli ta' appoġġ u suċċessivament użu mifrux ta' rbit biex jiġi żgurat tqassim tajjeb tal-għeneb li jrid jinħasad u wiċċ tal-werqa kbir biżżejjed għal sintesi korretta tal-klorofilla biex tiġi żgurata maturità ottimali. It-tipi differenti ta' ħamrija u l-esponimenti varji wasslu għall-għażla u għall-adattament ta' varjetajiet tad-dwieli differenti skont il-karatteristiċi tal-ambjent. Għalhekk jistgħu jiġu identifikati erba' tipi differenti:

— il-ħamrija tat-tafal u tal-franka u l-ħamrija b'taħlita ta' lom u ġir, mifruxa ħafna fuq l-għoljiet fejn hemm għadd kbir ta' Merlot N;

— il-ħamrija tas-silika mħallta mat-tafal u ma' elementi tal-franka ideali pereżempju għall-Merlot N u għas-Sauvignon B;

— il-ħamrija taflija ramlija ("boulbènes") b'elementi tas-silika fini hija ħamrija aktar ħafifa, adattata għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod xotti;

— il-ħamrija biż-żrar, magħmula minn żrar, kwarz irrumblat u ramel kemxejn oħxon tikkostitwixxi għelieqi mtarrġa mnixxfin sew, sħan u perfetti għad-dielja u għall-Cabernet-Sauvignon N b'mod partikolari.

L-adattament bejn il-varjetajiet tad-dwieli, id-diversità tal-ambjent bijofiżiku, u l-metodu ta' ġestjoni tal-vinji u tal-vinifikazzjoni joffru nbejjed bi stil partikolari, ikkaratterizzati minn aroma rikka ħafna. Bis-saħħa tal-port tagħha u tar-rabtiet storiċi mill-qrib ma' pajjiżi oħra, li

malajr iġġeneraw kummerċ strutturat u b'saħħtu, il-vinja ta' Bordeaux dejjem kienet orjentata lejn il-bqija tad-dinja, billi bbenefikat jew xerrdet innovazzjonijiet tekniċi, ħeġġet id-dinamiżmu tal-azjendi agrikoli, u b'ħekk l-għarfien espert tagħha seta' jissaħħaħ, jiżviluppa u jiġi esportat, filwaqt li ġew irrispettati l-użi sekulari. Biż-żwieġ ta' Aliénor, id-Dukessa ta' Aquitaine, u ta' Henri Plantagenet, dak li kellu jsir ir-re tal-Ingilterra, fl-1152, l-iżvilupp tal-kummerċ wassal biex l-Ingliżi bdew jimportaw l-inbejjed ta' Bordeaux u jsejħulhom "Claret" minħabba l-kulur ċar tagħhom. Din it-tradizzjoni baqgħet tippersisti matul iż-żmien u għadha tinsab

illum fl-użu tal-indikazzjonijiet "Clairet" u "Claret". Fis-seklu sbatax, bdiet era kummerċjali ġdida bid-dehra ta' konsumaturi ġodda. L-esportazzjoni baqgħet waħda mis-saħħiet tad-distribuzzjoni tal-inbejjed ta' Bordeaux. Terz tal-volumi prodotti jitqassam f'aktar minn 150 pajjiż. Il-produzzjoni tal-inbid tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata, riżorsa essenzjali

tad-département ta' Gironde, ikkontribwiet ħafna għall-iffurmar tal-pajsaġġi rurali u urbani, u għall-iffurmar tal-arkitettura lokali (l-estates vitikoli, il-kantini tal-inbid). Il-bliet ewlenin tad-département huma portijiet fuq xmajjar li żviluppaw bil-kummerċ fl-inbejjed.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni supplementari:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, definita b'deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Bordeaux" miżjuda bl-indikazzjonijiet "Clairet" u "Claret", tikkonsisti fit-territorju tal-communes li ġejjin abbażi tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali bid-data tal-1 ta' Jannar 2022:

— Id-département ta' la Dordogne: Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razacde-Saussignac, Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.

— Id-département ta' Lot-et-Garonne: Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

Ismijiet ġeografiċi — Indikazzjonijiet addizzjonali

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni supplementari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Id-DOK "Bordeaux" tista' tkun segwita mill-indikazzjonijiet "Claret" għall-inbejjed ħomor u "Clairet" għall-inbejjed rosé skuri skont id-dispożizzjonijiet stabbiliti għal dan it-tip ta' nbid b'mod partikolari f'dak li jirrigwarda l-istandards analitiċi.

Id-DOK “Bordeaux” tista’ tkun segwita mill-isem ġeografiku “Haut-Benauge” għall-inbejjed bojod skont id-dispożizzjonijiet stabbiliti għal dan l-isem ġeografiku addizzjonali f’dak li jirrigwarda b’mod partikolari ż-żona ġeografika, it-taħlit tal-varjetajiet tad-dwieli, ir-rendiment u l-istandards analitiċi.

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta’ kundizzjoni supplementari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-isem ġeografiku “Haut-Benauge” għandha tinkiteb immedjatament wara d-denominazzjoni ta’ oriġini kkontrollata “Bordeaux” f’ittri li d-daqs tal-għoli u tal-wisa’ tagħhom m’għandux ikun akbar mill-ittri tal-imsemmija denominazzjoni ta’ oriġini kkontrollata.

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta’ kundizzjoni supplementari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-inbejjed bojod li l-kontenut ta’ zokkor fermentabbli tagħhom huwa ogħla minn 5 grammi u inqas minn 60 gramma għal kull litru għandhom jiġu ppreżentati bl-indikazzjoni tal-kontenut preżenti fl-inbid, kif definit fir-regolamenti Komunitarji.

Unità ġeografika usa’

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta’ kundizzjoni supplementari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta’ oriġini kkontrollata jistgħu jispeċifikaw fuq it-tikketti tagħhom l-unità ġeografika usa’ ta’ “Vin de Bordeaux”. Id-daqs tal-ittri tal-unità ġeografika usa’ ma għandux ikun akbar, fl-għoli jew fil-wisa’, minn żewġ terzi tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta’ oriġini kkontrollata.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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