C/2023/1453

6.12.2023

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2023/1453)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Bordeaux»

PDO-FR-A0821-AM08

Data da comunicação: 5.9.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Code officiel géographique (código geográfico oficial)**

Alterou-se a referência ao *Code officiel géographique* no que respeita à lista de municípios que compõem a área geográfica e a zona de proximidade imediata.

O perímetro da área permanece inalterado.

Alteraram-se os pontos 6 e 9 do documento único.

2. **Encepamento**

Alterou-se a lista de castas secundárias, a fim de introduzir castas com interesse para fins de adaptação.

Também se acrescentou um limite à proporção destas castas ao nível da exploração e quando da lotação dos vinhos para comercialização.

O documento único não é afetado por esta alteração.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) a registar**

Bordeaux

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos tranquilos brancos secos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos secos e tranquilos apresentam:

— um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10%;

— um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 3 g/l, que pode aumentar para 5 g/l se a acidez total for igual ou superior a 2,7 g/l H_2SO_4.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total é ≤ 13 %.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Antes do envasilhamento, os vinhos apresentam:

— uma acidez volátil ≤ 13,26 meq/l;

— um teor de SO_2 total ≤ 180 mg/l.

As outras normas analíticas respeitam a regulamentação europeia.

Os vinhos brancos secos obtidos a partir da casta *sauvignon* B são muito aromáticos, frescos e frutados, com notas florais e de citrinos. A casta *sémillon* B dá-lhe volume e untuosidade. A casta *muscadelle* B confere-lhe aromas florais. Em caso de lotação, as castas secundárias contribuem para a acidez e as notas cítricas. Estes vinhos refrescantes prestam-se a serem bebidos jovens (com um ou dois anos).

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200

2. *Vinhos tranquilos brancos com açúcares residuais*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tranquilos brancos com açúcares fermentescíveis apresentam:

— um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %;

— um teor de açúcares fermentescíveis > 5 g/l e ≤ 60 g/l.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total é ≤ 13,5 %.

Antes do envasilhamento, os vinhos apresentam:

— uma acidez volátil ≤ 13,26 meq/l;

— um teor de SO_2 total ≤ 250 mg/l.

As outras normas analíticas respeitam a regulamentação europeia.

Os vinhos brancos com açúcares fermentescíveis são maioritariamente produzidos a partir da casta *sémillon* B, que contribui para vinhos redondos, encorpados, de cor dourada, com aromas de frutos cristalizados. Esta casta pode ser associada à casta *sauvignon* B, que confere frescura. Estes vinhos podem passar por um processo de envelhecimento de vários anos ou ser bebidos jovens.

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	250

3. *Vinhos tranquilos rosados*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tranquilos rosados apresentam:

— um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10 %;

— um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 3 g/l, que pode aumentar para 5 g/l se a acidez total for ≥ 2,7 g/l H_2SO_4.

— uma intensidade de cor modificada (DO_{420} + DO_{520} + DO_{620}) ≤ 1,1.

— Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total é ≤ 13 %.

— Antes do envasilhamento, estes vinhos apresentam:

— uma acidez volátil ≤ 13,26 meq/l;

— um teor de SO_2 total ≤ 180 mg/l.

As outras normas analíticas respeitam a regulamentação europeia.

A cor dos vinhos rosados vai do rosa-claro ao rosa mais intenso, consoante a técnica utilizada (prensagem direta, maceração ligeira ou sangria). Apresentam uma gama de aromas frutados ou florais apoiada numa estrutura equilibrada, combinando o caráter redondo e a vivacidade. São generosos no palato. Estes vinhos prestam-se a serem bebidos jovens (com um ou dois anos).

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200

4. *Vinhos tranquilos tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tranquilos tintos apresentam:

— um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %;

— um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 3 g/l;

— um teor de ácido málico ≤ 0,3 g/l.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total é ≤ 13,5 %.

Antes do envasilhamento, os vinhos apresentam:

— uma acidez volátil ≤ 13,26 meq/l;

— um teor de SO_2 total ≤ 140 mg/l.

As outras normas analíticas respeitam a regulamentação europeia.

Os vinhos tintos, em que predomina frequentemente a casta *merlot* N, são macios, frutados e com baixo nível de acidez. Nos anos de grande maturação, podem ganhar frescura com a acidez das castas *petit-verdot* N e *cot* N. Os lotes são maioritariamente constituídos pelas castas *merlot* N e *cabernet-sauvignon* N e, em menor quantidade, *cabernet-franc* N. Esta última confere aos vinhos uma complexidade aromática e uma grande concentração tânica que lhes permite conservar e desenvolver o seu perfume.

Características analíticas	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. ***Práticas enológicas específicas***

1. Densidade de plantação – Compasso

Prática de cultivo:

As parcelas plantadas a partir de 1 de agosto de 2008 apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância entre linhas de videiras não pode exceder 2,50 metros e a distância entre pés da mesma linha não pode ser inferior a 0,85 metros. Esta densidade pode ser reduzida para 3 300 pés por hectare. Nesse caso, a distância entre linhas de videiras não pode exceder 3 metros e a distância entre pés da mesma linha deve ser de, pelo menos, 0,85 metros.

2. Regras de poda

Prática de cultivo:

Só é permitida a poda curta (talão) ou a poda longa (vara). No caso da poda das castas *merlot* N, *sémillon* B e *muscadelle* B, o número de olhos francos não pode exceder 45 000 por hectare e 18 por pé. No caso das outras castas, como a *cabernet-franc* N, a *cabernet-sauvignon* N, a sauvignon B e *a sauvignon-gris* G, o número de olhos francos não pode exceder 50 000 por hectare e 20 por pé. Depois da espoldra, o número de pâmpanos por pé não pode exceder:

— no caso das castas *merlot* N, *sémillon* B e *muscadelle* B, 12 pâmpanos por pé para as vinhas com densidade de plantação igual ou superior a 4 000 pés por hectare, e 15 pâmpanos por pé para as vinhas com densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare,

— e, no caso das restantes castas, incluindo a *cabernet-franc* N, a *cabernet-sauvignon* N, a *sauvignon* B e a *sauvignon-gris* G, 14 pâmpanos por pé para as vinhas com uma densidade de plantação igual ou superior a 4 000 pés por hectare e 17 pâmpanos por pé para as vinhas com uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare. A poda é efetuada o mais tardar na fase de folhas separadas (fase 9 de Lorenz). A espoldra é efetuada antes do vingamento.

3.

Prática enológica específica

Para a elaboração dos vinhos rosados que não sejam suscetíveis de beneficiar da menção «clairet» (clarete), é permitido utilizar carvões de uso enológico nos mostos, até ao limite de 20 % do volume dos vinhos produzidos pelo vinicultor em causa para a vindima específica.

4. Enriquecimento

Prática enológica específica

É autorizado o enriquecimento dos vinhos tintos por concentração parcial, limitada a 15% dos volumes. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não deve exceder:

— 13,5 % no caso dos vinhos tintos e dos vinhos brancos com açúcares fermentescíveis e

— 13 % no caso dos vinhos rosados e dos vinhos brancos secos.

5.2. ***Rendimentos máximos por hectare***

1. Vinhos tranquilos brancos (secos e com açúcares fermentescíveis)

   77 hectolitros por hectare

2. Vinhos tranquilos rosados

   72 hectolitros por hectare

3. Vinhos tranquilos tintos – Vinhas com uma densidade de plantação ≥ 4 000 pés/ha

   68 hectolitros por hectare

4. Vinhos tranquilos tintos – Vinhas com uma densidade de plantação < 4 000 pés/ha

   64 hectolitros por hectare

6. **Definição da área delimitada**

A vindima, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos têm lugar no território dos seguintes municípios do departamento da Gironda, com base no *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial) de 1 de janeiro de 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 e Yvrac.

7. **Castas de uvas para vinho**

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Carmenère N

Côt N – *malbec*

Merlot N

Muscadelle B

Petit-verdot N

Sauvignon B – *sauvignon-blanc*

Sauvignon-gris G – *fié-gris*

Sémillon B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica beneficia de condições climáticas privilegiadas, relativamente homogéneas, para a produção de vinho. Situa-se na proximidade de grandes massas de águas (oceano Atlântico, estuário do Gironda, vales do Garona e do Dordonha), que desempenham um importante papel termorregulador. As influências oceânicas, que reduzem o efeito das geadas primaveris vão-se, no entanto, esbatendo à medida que nos afastamos do mar e dos grandes vales e nos aproximamos dos maciços florestais das Landes, de Saintonge e da Double Périgourdine. Estas características particulares explicam a fraca implantação da vinha nas extremidades norte e sul-sudoeste da área geográfica, que abrange 494 dos 535 municípios da Gironda, com exceção da parte sudoeste do departamento, sem vocação para a viticultura e reservado à silvicultura.

Cultivadas em clima oceânico, as castas bordalesas obrigaram, a partir dos séculos XVII e XVIII, à colocação de estacas de apoio e, mais tarde, à formação em latada, de modo a assegurar uma distribuição uniforme dos cachos e uma superfície foliar suficiente para permitir a fotossíntese e otimizar a maturação. Os diferentes tipos de solos e exposições possibilitaram a seleção e a adaptação de diferentes castas consoante as características do meio natural. Podem assim identificar-se quatro tipos distintos:

— terrenos calcário-argilosos e terrenos calcário-margosos, muito frequentes nas pendentes das encostas, onde a casta *merlot* N encontra a sua melhor expressão;

— terrenos siliciosos com argilas e elementos calcários, que se prestam na perfeição ao cultivo das castas *merlot* N e *sauvignon* B, por exemplo;

— terrenos limo-argilosos compostos por elementos finos e siliciosos, que constituem solos mais leves, adaptados à produção de vinhos brancos secos;

— terrenos pedregosos, compostos por cascalho, quartzo rolado e areias mais ou menos grossas, dispostos em terraços bem drenados, quentes e que se prestam na perfeição ao cultivo da vinha e da casta *cabernet-sauvignon* N, em particular.

A compatibilidade das castas, a diversidade do meio biofísico, o modo de condução da vinha e o método de vinificação permitem obter um tipo especial de vinhos, que se distinguem pela grande riqueza aromática. Graças ao seu porto e aos estreitos laços históricos com outras nações com as quais estabeleceu desde muito cedo um comércio estruturado e possante, a região vitícola de Bordéus esteve sempre virada para o resto do mundo, beneficiando das inovações técnicas e difundindo-as, e incentivando ao dinamismo das explorações agrícolas, o que permitiu a consolidação, desenvolvimento e exportação de saberes, sempre no respeito de usos seculares.

O casamento, em 1152, de Leonor, duquesa de Aquitânia, com Henrique Plantageneta, futuro rei de Inglaterra, promoveu o desenvolvimento das trocas comerciais. Os ingleses passaram a importar vinho de Bordéus, a que chamaram «clarete», devido à sua cor clara. Esta tradição perpetuou-se no tempo, subsistindo hoje nas menções «clairet» e «claret».

O século XVII marca o início de uma nova era comercial, com o surgimento de novos consumidores. A exportação continua a ser um dos pontos fortes da distribuição dos vinhos de Bordéus. Um terço dos volumes produzidos é exportado para mais de 150 países. A produção vitícola com denominação de origem controlada – um recurso essencial para o departamento da Gironda – contribuiu de modo significativo para moldar a paisagem rural e urbana e a arquitetura local (explorações vitícolas, adegas).

As principais cidades do departamento são portos fluviais que devem o desenvolvimento ao comércio de vinhos.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por uma derrogação para a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos que podem beneficiar da denominação de origem controlada «Bordeaux», completada ou não pelas menções «clairet» e «claret», é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 1 de janeiro de 2022:

— Departamento de 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 e Villefranche-de-Lonchat.

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

Indicações geográficas — Menções complementares

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A denominação de origem controlada «Bordeaux» pode ser complementada pelas menções «claret», no caso dos vinhos tintos, e «clairet», no caso dos vinhos rosados escuros, de acordo com as disposições previstas para este tipo de vinhos, em especial no que respeita às normas analíticas.

A denominação de origem controlada «Bordeaux» pode também ser complementada pela denominação geográfica «Haut-Benauge», no caso dos vinhos brancos, de acordo com as disposições estabelecidas para esta denominação geográfica complementar, em especial no que diz respeito à área geográfica, ao encepamento, ao rendimento e às normas analíticas.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A denominação geográfica «Haut-Benauge» deve figurar imediatamente a seguir ao nome da denominação de origem controlada «Bordeaux», em carateres de dimensão igual ou inferior, em altura e largura, à dos carateres da denominação de origem controlada.

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os vinhos brancos com um teor de açúcares fermentescíveis superior a 5 gramas por litro e inferior a 60 gramas por litro devem ostentar a menção correspondente ao seu teor de açucares, conforme previsto pela regulamentação da UE.

Unidade geográfica alargada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode indicar a unidade geográfica mais alargada «Vin de Bordeaux». A dimensão dos carateres da unidade geográfica não pode exceder, tanto em altura como em largura, dois terços da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações

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