

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2022/C 88/07)

Ezen értesítés közzétételére az (EU) 2019/33 ⁽¹⁾ felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTEŚÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„Crémant de Bordeaux”

PDO-FR-A0488-AM06

Az értesítés időpontja: 2021.11.26.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Hivatalos földrajzi kódex

A földrajzi területhez tartozó településeket a hivatalos földrajzi kódex szerint frissítették.

A módosítás az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

2. Szőlőfajták

A rozé pezsgők előállításához felhasználható szőlőfajták felsorolása kiegészült a muscadelle B, a sauvignon B, a sauvignon gris G és a semmillon B fajtákkal.

Ezek a szőlőfajták már fel voltak sorolva a fehér pezsgők előállításához felhasználható szőlőfajták között.

Ezt a kiegészítést a rozé pezsgők alapboraiban található fehérszőlőfajtákra vonatkozó korlátozás kíséri.

E szőlőfajták hozzáadása a rozé pezsgők érzékszervi jellemzőinek megőrzése mellett lehetővé teszi a borok friss jellegének erősítését.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. Agrár-környezetvédelmi rendelkezések

A termékleírás az alábbi agrár-környezetvédelmi rendelkezésekkel egészül ki:

Az elpusztult tőkét el kell távolítani a parcellákról, és azokat tilos a parcellákon tárolni.

Tilos a parcella teljes vegyszeres gyomirtása.

Minden gazdálkodó maga számítja ki és tartja nyilván a kezelési gyakorisági indexét.

Ezek a módosítások a növényvédő szerek használatának csökkentésére és a környezet jobb tekintetbevételére irányuló társadalmi igények jobb figyelembevételét célozzák.

Ezek a módosítások nem vonják maguk után az egységes dokumentum módosítását.

4. A termék szállítása

A termék szállítási feltételei az alábbiak hozzáadásával kerülnek pontosításra:

A tartályok mérete nem haladhatja meg az 1,20 x 1,00 m oldalhosszúságot és a 0,80 m magasságot, a berakodott szőlő magassága legfeljebb 60 cm lehet. A szőlő leszedése és a préselés közötti idő nem haladhatja meg a 24 órát.

Ez a módosítás lehetővé teszi a szőlő szállítás közbeni összezúzóadásának elkerülését, és ezáltal a szőlő minőségének javítását.

Az egységes dokumentum 5.1. pontja ennek megfelelően módosul.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

5. Préselés

A termékleírás előírja, hogy a szőlőt zúzás vagy bogyózás nélkül kell a présbe önteni.

Ez az ellenőrizhetőség érdekében egyértelművé teszi, hogy a szőlőszemeket egészben kell hagyni.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. Kiegyenlítés

A termékleírás kiegészül azzal, hogy a borkészítőnek igazolnia kell, hogy az expedíciós likórt a borral homogenizálni tudja a degorzálás során a palackok többszöri forgatásával, amelyekhez cukrot adtak hozzá.

Ez lehetővé teszi a palackok megfelelő homogenizálását, különösen a félszáraz borok esetében.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. A tárolás helye

A tárolásra vonatkozóan meghatározásra kerül, hogy a borkészítőnek igazolnia kell, hogy a tárolás olyan helyen történik, ahol a legmagasabb hőmérséklet legfeljebb 14 °C-os a palackos erjesztés során, és legfeljebb 20 °C-os a degorzálásáig.

E módosítás célja, hogy stabil környezet biztosításával optimalizálja a palackos erjesztés sikerét.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. Az adóraktár-engedélyesek közötti szállítás dátuma

Az 1. fejezet IX. szakasza 5. pontjának az adóraktár-engedélyesek közötti borszállítás dátumára vonatkozó b) alpontja törlésre kerül.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

9. Átmeneti intézkedés

A termékleírásból törölték a lejárt átmeneti intézkedéseket.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

10. A degorzálás iránti igényre vonatkozó nyilatkozat

Az igénylési nyilatkozatot a degorzálás iránti igényre vonatkozó nyilatkozat váltja fel.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

11. Az ellenőrizendő főbb pontok kiigazítása

A degorzálás iránti igényre vonatkozó nyilatkozat és a degorzálás utáni borok tekintetében ellenőrizendő főbb pontok.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

12. Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás

Átírták az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozást, hogy annak megszövegezése összhangban legyen a megjelöléshez tartozó többi termékleírással. Ez a módosítás csak szövegezésbeli módosítást jelent.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

EGYSÉGES DOKUMENTUM**1. Elnevezés(ek)**

Crémant de Bordeaux

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

5. Minőségi pezsgő

4. A bor(ok) leírása

Fehér vagy rozé minőségi pezsgők

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma legalább 9 %.

A palackos erjesztést követően a pezsgők a következő jellemzőkkel rendelkeznek:

- a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom legalább 11 %,
- az illósavtartalom legfeljebb 18 meq/l,
- az összes kén-dioxid-tartalom legfeljebb 150 mg/l,
- a must alkoholtartalmának növelése esetén a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom legfeljebb 13 %.

A pezsgők csillogók, habjuk tartós, és hosszan lecsengő gyümölcsös utóízzel rendelkeznek.

Az apró buborékokat tartalmazó, gyöngyöző fehér pezsgők frissek és szikarak, különösen, ha sauvignon B és sémillon B szőlőfajtákból készülnek. A borseprőn történő érlelés során érettebb aromajegyek jelennek meg, amelyeket gyakran a vajra vagy a pirított kenyérré emlékeztető jegyek kísérnek.

Az elsősorban merlot N és cabernet franc N szőlőfajtákból készített rozé pezsgőket gyümölcsös jegyek jellemzik. Ezeket az italokat fiatal pezsgőként történő fogyasztásra készítik.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

1. Ültetési sűrűség – sortávolság

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke; a sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az ugyanazon soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,85 méternek kell lennie.

Az ültetési sűrűség hektáronként 3 300 tőkére csökkenthető; ebben az esetben a sorok közötti távolság legfeljebb 3 méter lehet, míg az ugyanazon soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,85 méternek kell lennie.

2. A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

Kizárólag a rövidcsapos (egy-két rügyre történő) metszés és a hosszúcsapos (szálvesszős) metszés engedélyezett.

A merlot N, muscadelle B és sémillon B szőlőfajták esetében a rügyek száma a metszéskor hektáronként legfeljebb 50 000, tőkénként pedig legfeljebb 20 lehet.

A többi szőlőfajta esetében a rügyek száma a metszéskor hektáronként legfeljebb 60 000, tőkénként pedig legfeljebb 22 lehet.

A metszést legkésőbb az első levelek kifejlődésének szakaszában (a Lorenz-féle felosztás szerinti 9. szakasz) kell elvégezni.

3. A termés szállítása

Művelési gyakorlat

A szőlőt nem légmentes tartályokban szállítják. A tartályok mérete nem haladhatja meg az 1,20 x 1,00 m oldalhosszúságot és a 0,80 m magasságot, a berakodott szőlő magassága legfeljebb 60 cm lehet. A szőlő leszedése és a préselés közötti idő nem haladhatja meg a 24 órát.

4. Átvétel és préselés

Konkrét borászati eljárás

A fehér pezsgő előállítására szánt szőlőt egészben öntik a présbe.

Csavarszivattyút tartalmazó lecsepegtető vagy taposó berendezés alkalmazása tilos.

Tilos a csavarszivattyúval működő szőlőpréselő berendezések és a futószalagot tartalmazó szőlőprések alkalmazása.

Kötelező a betakarításhoz használt edények típusának megfelelő tömegmérő eszközt használni.

A szőlő présbe töltése és szállítása során ügyelni kell a szőlő épségére. Felül kell vizsgálni vagy ki kell iktatni különösen a beszorulást gátló olyan rendszereket és eszközöket, amelyek megsértik a szőlő épségét.

A prést egyetlen műveletben kell feltölteni a kapacitásának megfelelő mennyiségű szőlővel. Az ennél kisebb mennyiséggel történő feltöltés csak kivételes esetben lehetséges.

A must frakcionálása kötelező.

A termés szállítórendszeren való továbbítása során a szőlő saját tömege miatt keletkező lét el kell választani. Ezt a lét az erjesztéshez fel nem használt utolsó adag présle mennyiségének kiszámításakor nem veszik figyelembe, hanem az aktuális idény július 31-éig elszállítják lepárlásra.

A szőlőprést kötelező naponta kimosni.

A betakarításhoz használt edényeket kötelező naponta kimosni.

Az átvételhez és préseléshez használt helyiség padlójának könnyen tisztíthatónak kell lennie.

5. Alkoholtartalom-növelés

Konkrét borászati eljárás

Az alkoholtartalom-növelésen átesett alapborok esetében az erjeszhetőcukor-tartalom legfeljebb 5 g/l lehet.

A must alkoholtartalmának növelése esetén a palackos erjesztést követően a pezsgők térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma legfeljebb 13 %.

5.2. Maximális hozamok

1. 78 hektoliter hektáronként.

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szüret, a borok erjesztése, készítése és érlelése Gironde megye következő településeinek területén zajlik (a 2021. február 1-jén hatályos hivatalos földrajzi kódex alapján): Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemortes-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, Caignan-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, Gardégan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguët, 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 Roquette, 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-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles-de-Castillon, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligeux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaingnac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-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, Moullets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Pempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porphères, Porte-de-Benauges, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguien, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimens, 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-Blaingnac, Saint-Jean-d'Ilac, 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, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

7. Fontosabb borszőlőfajták

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. A kapcsolat(ok) leírása

A földrajzi terület a bortermelés szempontjából előnyös, viszonylag homogén éghajlati viszonyokkal rendelkezik, és nagy víztömegek közelében helyezkedik el (Atlanti-óceán, a Gironde torkolatvidéke, a Garonne és a Dordogne völgye), amelyek jelentős hőszabályozó szerepet játszanak. A tavaszi fagyokat mérséklő óceáni hatások azonban a tengertől és a nagy völgyektől távolodva és Landes, Saintonge és Double Périgourdine erdős hegyvidékei felé közeledve egyre csökkennek. Ezek a sajátosságok magyarázzák, hogy a földrajzi terület északi és dél-délnyugati szélein kevésbé van jelen a szőlő. A földrajzi terület Gironde megye 538 településéből 497-nek a területére terjed ki, és nem foglalja magában a megye délnyugati részét, ahol bortermelést nem folytatnak, hanem erdőgazdálkodással foglalkoznak.

Az óceáni éghajlaton termesztett bordeaux-i szőlőfajták a XVII–XVIII. századtól szükségessé tették a szőlőkarók alkalmazását, majd a kordonos művelés elterjedését; mindezek biztosítják a termés megfelelő eloszlását, valamint a megfelelő klorofillszintézishez és ezáltal az optimális érettség eléréséhez szükséges levélfelületet.

Az optimális érettség elérésekor elvégzett szüret kiváló cukor-sav egyensúlyt biztosít, amely a frissességhez és a megfelelő palackos erjesztéshez egyaránt szükséges.

A különböző talajtípusok és a szőlőterületek változatos tájolása miatt a helyi jellegzetességek függvényében különböző szőlőfajtákat szelektálnak és alkalmaznak, és ez magyarázza, hogy a házasított boroknak régi hagyománya van ezen a területen. Négy különböző talajtípus határozható meg:

- az agyagos-meszes és a márgás-meszes talajok, amelyek nagyon gyakoriak a domboldalakon, ahol a merlot N nagyon jól kiteljesedik,
- a szilikátos, helyenként agyagot és meszes elemeket tartalmazó talajok, amelyek tökéletesek például a merlot N és a sauvignon B számára,
- az úgynevezett „boulbène”, egy finom szilikátos elemeket is tartalmazó, könnyű agyagos homoktalaj, amely igen alkalmas a fehér szőlőfajtákból készülő alapborok előállítására,
- a kavicsból, görgetett kvarcból és többé vagy kevésbé durva szemcséjű homokból álló kavicsos talajok, amelyek jó vízelvezető, meleg és a szőlő és különösen a cabernet sauvignon N számára tökéletes teraszokat képeznek.

A szőlőfajták elkülönített erjesztésével szerzett tapasztalatokra támaszkodva a borkészítők a szőlőfajtáktól és az évről függően tökéletes szakértelemmel állítják össze házasított boraikat, hogy ily módon folyamatosan biztosítsák a borok savas és gyümölcsös egyensúlyát.

A szőlő épségének a betakarítás és a szállítás során történő megőrzése és a termékleírásban szigorúan meghatározott préselési szabályok garantálják a lé tisztaságát. A korlátozott kénezés elengedhetetlen a minőségi palackos erjesztéshez. A borseprőn történő érlelés, amely alatt harmadlagos aromák alakulnak ki, fokozza a borok összetettségét.

A bordeaux-i szőlőtermő vidék a kikötője és a más nemzetekkel való szoros történelmi kapcsolatai révén már nagyon hamar szervezett és kiterjedt kereskedelmet alakított ki, így mindig is a világ többi része felé fordult, és kihasználta és terjesztette a technikai újításokat, ösztönözte a gazdaságok fejlődését, és ily módon – az évszázados szokásokat mindig tiszteletben tartva – megerősítette, fejlesztette és exportálta szaktudását.

A XII. századtól kezdve, amikor Angliával különösen szoros kapcsolatot épített ki, egészen a borászati termékek felé megnyíló ázsiai piacok meghódításáig a bordeaux-i borkészítők sikerrel alkalmazkodtak a piacok változásaihoz, miközben tiszteletben tartották a szőlőnek otthont adó környezetet. A termékek így igen sokfélék, és erről a dinamizmusról tanúskodnak a „Crémant de Bordeaux” pezsgők, amelyek mennyisége folyamatosan növekszik.

A „Crémant de Bordeaux” pezsgő, noha a bordeaux-i régió bortermelésének csak egy részét képviseli, jól illusztrálja a hagyományos szőlőfajtákban rejlő lehetőségeket és a bordeaux-i bortermelők mindenkorai képességét arra, hogy elsajátítsák a borkészítési eljárásokat és újításokat. A „Crémant de Bordeaux” pezsgő – legyen fehér vagy rozé – ötvözi a bordeaux-i szőlőfajtákat és a hagyományos, palackos erjesztést alkalmazó borkészítési módszereket.

A „Crémant de Bordeaux” csillogó, tartósan habzó, és hosszan lecsengő gyümölcsös utóízzel rendelkező pezsgő.

Az apró buborékokat tartalmazó, gyöngyöző fehér pezsgők frissek és szikarak, különösen, ha sauvignon B és sémillon B szőlőfajtákból készülnek.

A borseprőn történő érlelés során érettebb aromajegyek jelennek meg, amelyeket gyakran a vajra vagy a pirított kenyérré emlékeztető jegyek kísérnek.

Az elsősorban merlot N és cabernet franc N szőlőfajtákból készített rozé pezsgőket gyümölcsös jegyek jellemzik. Ezeket az italokat fiatal pezsgőként történő fogyasztásra készítik.

9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az eredetmegjelölés nevét fel kell tüntetni a dugón, a palack nyakában lévő részen.

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Vin de Bordeaux” vagy „Grand Vin de Bordeaux” jelöléssel feltüntethető a nagyobb földrajzi egység. A nagyobb földrajzi egység nevének feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét feltüntető karakterek méretének kétharmadát.

Csomagolás

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

A feltétel leírása:

A szőlő szüretelésétől a degorzálásig valamennyi előállítási műveletre a földrajzi területen kerül sor.

A pezsgőket kizárólag üvegpalackban történő második erjesztéssel készítik.

A pezsgők csomagolása a földrajzi területen történik, tekintettel a palackban történő második erjesztést alkalmazó előállítási eljárásra.

Az üvegpalackokba töltésre – mely palackokban a palackos erjesztés végbemegy – csak a szüret után 3 hónappal, és legkorábban a betakarítást követő december 1-jén kerülhet sor.

A pezsgőket a palackozástól számított legalább 12 hónapos érlelést követően – ezen belül a degorzálás után legalább egy hónappal – hozzák kereskedelmi forgalomba.

A termékleíráshoz vezető link

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7df3447f-384a-4f7a-819e-2971ef1ae277