

**Pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalis**

(2022/C 88/07)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 <sup>(1)</sup> 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINĮ BENDROJO DOKUMENTO PAKEITIMĄ

**„Crémant de Bordeaux“**

**PDO-FR-A0488-AM06**

**Pranešimo data: 2021 11 26**

**PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS**

**1. Oficialusis geografinių kodų registras**

Geografinės vietovės komunų sąrašas atnaujintas atsižvelgiant į Oficialųjį geografinių kodų registrą.

Iš dalies pakeistas bendrojo dokumento 6 punktas.

**2. Vynuogių veislės**

Putojančių rožinių vynu gamybai skirtų vyninių vynuogių veislių sąrašas papildytas „Muscadelle B“, „Sauvignon B“, „Sauvignon gris G“, „Sémillon B“ vyninių vynuogių veislėmis.

Šios vyninių vynuogių veislės jau buvo įtrauktos į baltiesiems putojantiems vynams gaminti naudojamų vyninių vynuogių sąrašą.

Pridėjus šias vyninių vynuogių veisles, įterptas ir baltųjų vynuogių veislių naudojimo gaminant rožinių putojančių vynu kiuvė apribojimas.

Pridėjus šias vyninių vynuogių veisles vynams suteikiamas tam tikras gaivumas, kartu išlaikant rožinių putojančių vynu juslines savybes.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

**3. Agrarinės aplinkosaugos nuostatos**

Į produkto specifikaciją įtraukiamos toliau išvardijamos agrarinės aplinkosaugos nuostatos.

Iš sklypų būtina pašalinti nudžiūvusius/nebegyvybingus vynmedžius; juos laikyti sklypuose draudžiama.

Draudžiamas cheminis piktžolių naikinimas visuose sklypuose.

Kiekvienas veiklos vykdytojas apskaičiuoja ir registruoja apdorojimo dažnio indeksą.

Šiais pakeitimais siekiama labiau atsižvelgti į visuomenės poreikius vartoti mažiau augalų apsaugos produktų ir labiau puoselėti aplinką.

Dėl šių pakeitimų bendrasis dokumentas nekeičiamas.

**4. Vynuogių derliaus gabenimas**

Patikslinamos vynuogių derliaus gabenimo sąlygos – jos papildomos toliau nurodomomis nuostatomis.

Talpyklų šonų matmenys negali viršyti 1,20 x 1,00 m, o aukštis – 0,80 m. Pakrovimo aukštis neturi būti didesnis nei 0,60 m. Laikas nuo vynuogių surinkimo iki jų spaudimo neturi viršyti 24 valandų.

Šis pakeitimas leidžia išvengti vynuogių suspaudimo gabenimo metu, taigi, jos būna geresnės kokybės.

Todėl iš dalies keičiamas bendrojo dokumento 5.1 punktas.

(<sup>1</sup>) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

**5. Vynuogių spaudimas**

Patikslinta, kad vynuogės į presą pilamos nesutraiškytos, nepažeista odele.

Šitaip kontrolės reikmėms pabrėžiama, kad naudojamos nepažeistos uogos.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

**6. Homogenizavimas**

Pridėta nuostata, kad veiklos vykdytojas gamintojas turi įrodyti, kad naudoja *expedition liqueur* ir vyno homogenizavimo priemonę, kelis kartus pakratant butelius, į kuriuos nuosėdų šalinimo metu įpilta cukraus turinčio *expedition liqueur*.

Tokiu būdu užtikrinamas geras butelių turinio homogenizavimas, ypač gaminant pusiau sausus vynus.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

**7. Laikymo vieta**

Patikslinta, kad gamintojas visomis priemonėmis turi įrodyti, kad aukščiausia laikymo vietos temperatūra antrinės fermentacijos metu neviršija 14 °C ir iki nuosėdų pašalinimo – 20 °C.

Šiuo pakeitimu siekiama optimizuoti sėkmingą antrinę fermentaciją ir užtikrinti stabilią aplinką.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

**8. Vyno išleidimo į apyvartą tarp įgaliotų sandėlių savininkų data**

Išbraukiamas 1 skyriaus IX antraštinės dalies 5 punkto b papunktis dėl vyno išleidimo į apyvartą tarp įgaliotų sandėlių savininkų datos.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

**9. Pereinamojo laikotarpio priemonė**

Iš specifikacijos išbraukiamos nebeaktualios pereinamojo laikotarpio priemonės.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

**10. Nuosėdų šalinimo paraiškos deklaracija**

Paraiškos deklaracija keičiama nuosėdų šalinimo paraiškos deklaracija.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

**11. Pagrindinių tikrintinų punktų suderinimas**

Suderinami su nuosėdų šalinimo paraiškos deklaracija ir vynais po nuosėdų šalinimo susiję pagrindiniai tikrintini punktai.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

**12. Kontrolės įstaigos duomenys**

Siekiant redakcijos suderinamumo su kitomis nuorodų specifikacijomis, peržiūrėta nuorodos į kontrolės įstaigą redakcija. Šis pakeitimas yra tik redakcinio pobūdžio.

Dėl šio pakeitimo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

**BENDRASIS DOKUMENTAS****1. Pavadinimas (-ai)**

Crémant de Bordeaux

**2. Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

### 3. Vynuogių produktų kategorijos

5. Rūšinis putojantis vynas

### 4. Vyno (-ų) aprašymas

*Baltieji arba rožiniai rūšiniai putojantys vynai*

#### GLAUSTAS APRAŠYMAS

Šių vynų natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra  $\geq 9$  proc.

Po antrinės fermentacijos šių vynų savybės yra tokios:

- visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra  $\geq 11$  proc.;
- lakusis rūgštingumas yra  $\leq 18$  meq/l;
- bendras sieros dioksido kiekis yra  $\leq 150$  mg/l;
- jei misa sodrinama, visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra  $\leq 13$  proc.

Šie vynai yra blizgūs, ilgai putoja ir palieka ilgai neišblėstantį vaisinį poskonį.

Baltasis vynas, kuriam būdingi smulkūs burbuliukai ir putojimas, yra gaivus ir rūgštokas, ypač jei gaminamas iš „Sauvignon B“ ir „Sémillon B“ veislių vynuogių. Vyną brandinant su nuosėdomis, atsiskleidžia brandesni aromatai, kuriuos dažnai lydi sviesto arba skrudintos duonos pokvapiai.

Rožiniam vynu, kuris daugiausia gaminamas iš „Merlot N“ ir „Cabernet franc N“ vynuogių veislių, būdingi vaisiniai pokvapiai. Šį vyną reikia gerti jauną.

#### Bendrosios analitinės savybės

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)                  |                                 |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)                    |                                 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas                                      | miliekvivalentais viename litre |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)     |                                 |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) |                                 |

### 5. Vynininkystės metodai

#### 5.1. Specifiniai vynininkystės metodai

##### 1. Sodinimo tankumas ir atstumas tarp eilių bei augalų

Auginimo praktika

Mažiausias vynuogyno tankumas – 4 000 vynuogių sodinių viename hektare. Atstumas tarp eilių negali būti didesnis nei 2,50 m, o atstumas tarp augalų toje pačioje eilėje turi būti ne mažesnis nei 0,85 m.

Sodinimo tankumas gali būti sumažintas iki 3 300 vynuogių sodinių viename hektare. Tokiu atveju atstumas tarp eilių negali būti didesnis nei 3 m, o atstumas tarp augalų toje pačioje eilėje turi būti ne mažesnis nei 0,85 m.

##### 2. Genėjimo taisyklės

Auginimo praktika

Vynuogių šakas leidžiama genėti tik trumpai arba paliekant kelias ilgesnes šakas.

Nugenėtų „Merlot N“, „Muscadelle B“ ir „Sémillon B“ veislių vynuogių pumpurų skaičius negali viršyti 50 000 viename hektare ir 20 ant vieno vynuogių sodinio.

Kitų veislių vynuogių pumpurų skaičius negali viršyti 60 000 viename hektare ir 22 ant vieno vynuogių sodinio.

Genima ne vėliau kaip išsiskleidus lapams (Lorenzo 9 etapas).

### 3. Vynuogių derliaus gabenimas

#### Auginimo praktika

Vynuogės gabenamos nehermetiškose talpyklose. Talpyklų šonų matmenys negali viršyti 1,20 x 1,00 m, o aukštis – 0,80 m. Pakrovimo aukštis neturi būti didesnis nei 0,60 m. Laikas nuo vynuogių surinkimo iki jų spaudimo neturi viršyti 24 valandų.

### 4. Vynuogių priėmimas ir spaudimas

#### Specifinis vynininkystės metodas

Baltajam vynui gaminti skirtos vynuogės netraiškytos pilamos į presą.

Draudžiama naudoti vynuogių nusunkimo ir traiškymo įrangą su sraigtais.

Draudžiama naudoti vynuogių spaudimo įrangą su sraigtais arba presus su grandinėmis.

Privaloma naudoti svėrimo prietaisą, pritaikytą prie derliui rinkti naudojamų talpyklų tipo.

Vynuogės konvejeriu į presą turi būti paduodamos taip, kad nesutraiškytų. Konkrečiai, reikia patikrinti arba pašalinti užsikimšimo šalinimo įrangą arba priemones, galinčias pažeisti vynuoges.

Į presą vienu kartu kraunamas toks vynuogių kiekis, koks atitinka preso talpą. Išskirtiniais atvejais galima krauti mažesnę vynuogių kiekį.

Vynuogių misą būtina atskirti.

Sultys, išsiskyrusios vynuogėms susispaudus ant konvejerio, atskiriamos. Apskaičiuojant išspaudų kiekį į šias atskirtas sultis neatsižvelgiama. Šios sultys iki einamųjų derliaus metų liepos 31 d. vežamos distiliuoti.

Presą privaloma plauti kiekvieną dieną.

Taip pat kasdien privaloma plauti derliaus rinkimo talpyklas.

Neturi būti kliūčių plauti vynuogių priėmimo ir spaudimo patalpų grindis.

### 5. Sodrinimas

#### Specifinis vynininkystės metodas

Cukrumi sodrintame baziniame vyne fermentuojamo cukraus kiekis yra  $\leq 5$  g/l.

Jei misa buvo sodrinama, po antrinės fermentacijos vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 13 proc.

#### 5.2. Didžiausias gamybos kiekis

1. 78 hektolitrai iš hektaro

### 6. Nustatyta geografinė vietovė

Vynuogių derlius renkamas, vinas gaminamas ir brandinamas šiose 2021 m. vasario 1 d. Oficialiajame geografinių kodų registre apibrėžtose Žirondos departamento komunose: 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, Bèguey, 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, Castelnaud-de-Médoc, Castelviel, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugiat, 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, Léogéats, 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, Lugaiguac, 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, Pondauret, Porphères, Porte-de-Benauges, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puissegui, 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-Lombaude, 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-Blaiguac, 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, Soulignac, 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. **Pagrindinė (-ės) vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Cabernet franc N“

„Cabernet-Sauvignon N“

„Carménère N“

„Cot N“ – „Malbec N“

„Merlot N“

„Muscadelle B“

„Petit Verdot N“

„Sauvignon B“ – „Sauvignon blanc“

„Sauvignon gris G“ – „Fié gris“

„Semillon B“

## 8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

Geografinėi vietovei būdingos vyno gamybai ypač palankios ir palyginti vienodos klimato sąlygos. Vietovė yra arti didelių vandens telkinių (Atlanto vandenyno, Žirondos upės žiočių, Garonos ir Dordonės upių slėnių), kurie turi itin didelę termoreguliacinę reikšmę. Vis dėlto pavasario šalnas švelninanti vandenyno įtaka, tolstant nuo vandenyno ir didžiųjų slėnių ir artėjant prie Landų, Sentonžo ir Perigoro Dublio miškų masyvų, palaipsniui mažėja. Dėl šių ypatumų geografinės vietovės šiauriniuose ir pietiniuose bei pietvakariniuose pakraščiuose vynuogynų sodinama mažai. Geografinė vietovė apima 497 iš 538 Žirondos departamento komunų teritoriją, išskyrus departamento pietvakarinę dalį, kuri skirta ne vyno sektoriui, o miškininkystei.

Jau XVII ir XVIII amžiuje jūrinio klimato sąlygomis augintas Bordo vynuogės teko remti poliais. Vėliau paplito treliažai. Visa tai buvo daroma tam, kad vynuogių derlius būtų vienodai pasiskirstęs, o lapų paviršius – pakankamas chlorofilo sintezei, užtikrinančiai gerą brandą.

Derlius skinamas vynuogėms pasiekus optimalią brandą, nes taip užtikrinama tinkama saldumo ir rūgštumo pusiausvyra, kurios reikia, kad vynas pasižymėtų gaivumu ir tinkamai vyktų antrinė fermentacija.

Vietovei būdingas skirtingų tipų dirvožemis ir skirtinga vynuogynų padėtis saulės atžvilgiu lėmė tai, kad skirtingos vynuogių veislės atrinktos ir pritaikytos atsižvelgiant į aplinkos ypatumus ir kad nuo senų laikų paplito maišytų vynu gamyba. Galima išskirti keturis dirvožemio tipus:

- kalvų šlaituose vyrauja kalkinio molio ir kalkinio mergelio dirvožemis, puikiai tinkantis veislės „Merlot N“ vynuogėms augti;
- silicio dirvožemis su molio ir kalkių priemaisomis labai tinka, pavyzdžiui, „Merlot N“ ir „Sauvignon B“ veislėms;
- lengvesnis aliuvinis dirvožemis su smulkiomis silicio smiltelėmis tinka baltųjų vynuogių veislėms, iš kurių gaminamas bazinis vinas;
- gerai drenuojamose, šiltose ir puikiai vynuogėms, ypač „Cabernet sauvignon“ veislės, auginti tinkamose terasose vyrauja dirvožemis, kuriame gausu žvyro, kvarco samplavų ir stambesnio ar smulkesnio smėlio.

Vyno gamintojai sukaupė didžiulę patirtį vyną gaminti iš kiekvienos vynuogių veislės atskirai, tuomet meistriškai maišyti vynus atsižvelgiant į veisles bei derliaus metus ir taip užtikrinti daugmaž pastovią vyno rūgštaus ir vaisinio skonio pusiausvyrą.

Sulčių skaidrumą užtikrina tai, kad renkamos ir gabenamos vynuogės nesutraiškomos, ir tai, kad laikomasi griežtų specifikacijoje nustatytų vynuogių spaudimo taisyklių. Ribota sulfitacija yra būtina antrinės fermentacijos kokybei užtikrinti. Brandinimas su nuosėdomis leidžia atsiskleisti tretiniams aromatams ir sustiprina kompleksinį vyno skonį.

Bordo regione esantis uostas ir glaudūs istoriniai ryšiai su kitomis tautomis labai anksti paskatino vyno gamintojus imtis įvairiapusės ir plačios prekybos. Šio regiono vyndariai visada buvo atviri pasauliui, todėl turėjo galimybę naudotis techninėmis naujovėmis ir jas skleisti – taip jie galėjo didinti savo ūkių dinamiškumą ir įtvirtinti, plėtoti patirtį ir ja dalytis, kartu išsaugodami šimtamečių tradicijas.

Nuo pat išskirtinių ryšių su Anglija užmezgimo XII amžiuje iki Azijos rinkų, kurios nuo šiol yra atviros vyno produktams, užkariavimo Bordo vyno gamintojai sugebėjo prisitaikyti prie rinkos pokyčių, neniokodami aplinkos, kurioje vynuogynai auga. Taigi produktų įvairovė yra didelė: šios rinkos dinamiškumą rodo auganti vynu „Crémant de Bordeaux“ gamybos apimtis.

Nors „Crémant de Bordeaux“ sudaro tik dalį Bordo regiono vyno produkcijos, šie vynai liudija dideles tradicinių vynuogių veislių galimybes, per šimtmečius Bordo vyno gamintojų išbulintą vynu gamybos technikas ir jų novatoriškumą. Baltasis ir rožinis vinas „Crémant de Bordeaux“ – tai iš Bordo regiono vynuogių veislių pagal tradicinės antrinės fermentacijos metodus gaminami vynai.

„Crémant de Bordeaux“ yra blizgūs, ilgai puotoja ir palieka ilgai neišblėstantį vaisinį poskonį.

Baltasis vinas, kuriam būdingi smulkūs burbuliukai ir putojimas, yra gaivus ir rūgštokas, ypač jei gaminamas iš „Sauvignon B“ „Sémillon B“ vynuogių veislių.

Vyną brandinant su nuosėdomis atsiskleidžia brandesni aromatai, kuriuos dažnai papildo sviesto arba skrudintos duonos pokvapiai.

Rožiniam vynui, kuris daugiausia gaminamas iš „Merlot N“ ir „Cabernet franc N“ vynuogių veislių, būdingi vaisiniai pokvapiai. Šį vyną reikia gerti jauną.

#### 9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklavimas, kiti reikalavimai)**

##### *Ženklavimas*

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklavimo

Sąlygos aprašymas

Saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas užrašomas ant butelio kaklelyje esančios kamščio dalies.

Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų vynu etiketėse galima nurodyti stambesnę geografinę vietovę – „Vin de Bordeaux“ arba „Grand Vin de Bordeaux“. Šios stambesnės geografinės vietovės pavadinimas turi būti užrašomas rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei 2/3 rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.

##### *Išpilstymas*

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Visi veiksmai – nuo vynuogių derliaus nuėmimo iki nuosėdų pašalinimo – atliekami geografinėje vietovėje.

Vynai gaunami tik po antrinės fermentacijos stikliniuose buteliuose.

Atsižvelgiant į tai, kad vinas gaunamas antrinės fermentacijos buteliuose būdu, vynai išpilstomi geografinėje vietovėje.

Išpilstymas į stiklinius butelius, kuriuose vykdoma antrinė fermentacija, gali būti pradėtas tik praėjus 3 mėnesiams nuo vynuogių derliaus nuėmimo, bet ne anksčiau kaip derliaus metų gruodžio 1 d.

Vynai vartotojams tiekiami praėjus mažiausiai 12 mėnesių brandinimo nuo išpilstymo į butelius, įskaitant mažiausiai vieną mėnesį nuo nuosėdų pašalinimo.

#### **Nuoroda į produkto specifikaciją**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-7df3447f-384a-4f7a-819e-2971ef1ae277](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7df3447f-384a-4f7a-819e-2971ef1ae277)