

No: 1805 – Menş e Adı

BORDEAUX

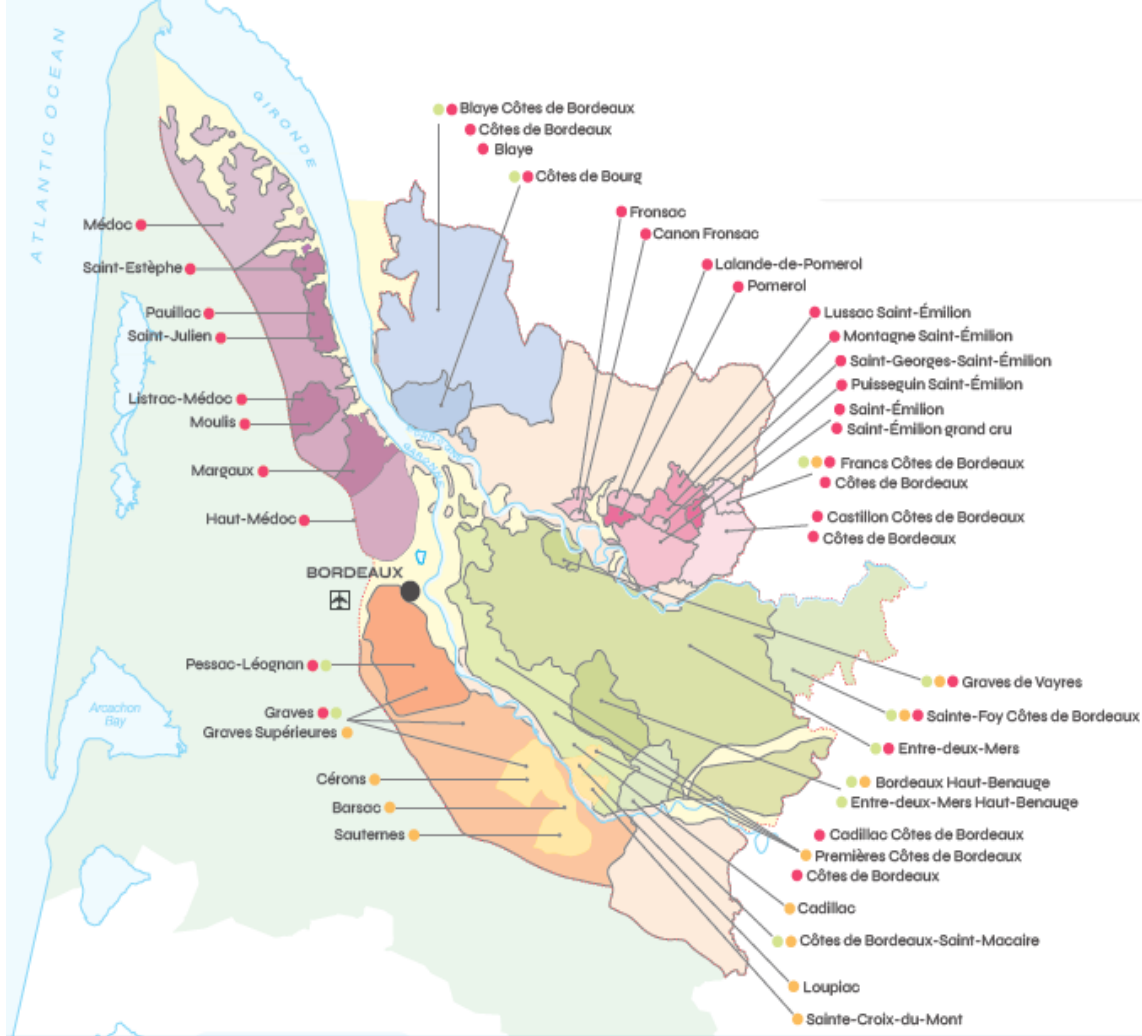
Tescil Ettiren

**CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE BORDEAUX
(BORDEAUX ŞARAPLARI SEKTÖR PAYDAŞLARI KONSEYİ)**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.07.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1805
Tescil Tarihi : 16.12.2025
Başvuru No : C2023/000188
Başvuru Tarihi : 24.07.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Bordeaux
Ürün / Ürün Grubu : Şarap / Biralara ve diğer alkollü içkiler
Coğrafi İşaretin Türü : Menşei adı
Tescil Ettiren : Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (Bordeaux Şarapları Sektör Paydaşları Konseyi)
Tescil Ettirenin Adresi : 1, Cours Du XXX Juillet 33075 Bordeaux Cedex FRANSA
Coğrafi Sınır : Gironde Departmanı ve içindeki belediyeler

Bordeaux coğrafi işaretini kullanabilecek bölgeler haritada gösterilmektedir.



Kullanım Biçimi

:

Etikette Bulunması Zorunlu Bilgiler	
1	Menşe adı (AOC)
2	Şişeleyen firma/üretici bilgisi
3	Bordeaux referansı
4	Alkol derecesi
5	Şişedeki şarap hacmi
6	Parti numarası
7	Alerjen madde bilgisi
8	Menşe ülke bilgisi
9	Hamileler için sağlık uyarısı

Etikette bulunması isteğe bağlı bilgiler:

Bağ üreticisinin bilgisi, şarap üreticisinin bilgisi, hasat yılı, ödül bilgisi, yıllandırma yöntemi, “organik/biodinamik” üretim referansı, üretimde kullanılan üzüm türleri, şarabın kokusu, aroması hakkında bilgi.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bordeaux coğrafi işareti Bordeaux bölgesinde üretilen, köpürmeyen kırmızı, beyaz ve pembe şaraplar için kullanılan bir coğrafi işarettir.

Bordeaux bölgesi Fransa’da en büyük bağ alanına (112,200 hektar) sahip bölgedir ve bölgede yılda yaklaşık 645 milyon şişe şarap üretimi gerçekleştirilir. Üzümlerin üretimi, bağcılık, hasat, şarapların üretim ve yıllandırılmasının tamamı Bordeaux bölgesinde Gironde Departmanında (Eyalet) yer alan belediyelerde yapılır:

Bordeaux coğrafi işaretine ilave olarak Claret terimi kırmızı şaraplar için; Clairet terimi koyu renkli “roze” şaraplar için ve Haut-Benauge terimi de beyaz şaraplar için kullanılır.

Haut-Benauge terimi; Gironde Departmanında Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Porte-de- Benauge, Saint-Pierre-de-Bat, Soullignac and Targon belediyelerinin sınırında üretilen ürünlerde kullanılabilir.

Clairet ve Claret terimleri ise aşağıda belirtilen belediyelerin sınırında üretilen ürünlerde kullanılabilir:

- Dordogne Departmanı: Le Fleix, Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin- de-Prats, Saussignac, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.
- Lot-et-Garonne Departmanı: Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Escottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

Coğrafi alan hakkında bilgi:

Bordeaux bölgesi Fransa’da Atlantik Okyanusu kıyısında 45. paralelde yer alır ve ılık okyanus iklimine sahiptir. Üretim alanı Gironde Departmanının, bağcılık faaliyeti olmayan ve ormancılıkla ilgilenilen güneybatı kısmı dışındaki 494 belediyeyi kapsar. Gironde şarap bölgesi, kuzeydeki Dordogne ve güneydeki Garonne nehirlerinin iki havzası tarafından sulanır. Bu nehirler Bec d'Ambès'te birleşerek Gironde nehir ağzını oluşturur. Bu nedenle üretim alanı Dordogne ve Haliç’in sağ kıyısındaki Kuzey Gironde; kuzeyde Dordogne ve güneyde Garonne ile sınırlanan bölge ve son olarak Garonne’un sol kıyısı ve Haliç olmak üzere 3 ana bölge şeklinde tanımlanır.

a) Doğal unsurlar:

Bölgede körfez akıntılarının etkisinde olması sayesinde ılıman iklim yaşanır. Kıyıda yer alan çam ormanları, bağları Atlantik rüzgârlarından korur. Kışın don olayı az yaşanır, ilkbahar yağışlı, yazlar sıcak ve sonbahar mevsimi güneşli olduğundan üzümlerin en iyi şekilde olgunlaşması gerçekleşir. Yağışlar yılın geneline dağılmış olup, yıllık ortalama 700 ila 800 milimetre arasındadır.

Coğrafi bölge, şarap üretimi için elverişlilik sağlayan nispeten tekdüze iklim koşullarına sahiptir. Sıcaklık kontrolünde önemli bir rol oynayan büyük su kütlelerine (Atlantik Okyanusu, Gironde Halici, Garonne ve Dordogne vadileri) yakın bir konumdadır. İlkbahar donlarının riskini hafifleten deniz etkileri, denizden ve büyük vadilerden iç kesimlere doğru ilerledikçe ve Landes, Saintonge ve Double Périgourdine orman kaplı dağlara yaklaştıkça azalır.

Bordeaux bağları bölgesinde jeolojik oluşumlar çok çeşitli değildir: Çoğunlukla Eosen ve Oligosen marn, melas ve kireçtaşı ile Pliyo-Kuvaterner çakıllı ve kumlu alüvyon oluşumları yer alır ve bölge çoğunlukla bir alüvyon örtü ile kaplıdır. Toprak esasen kahverengi kil-kireçtaşı şeklinde olup bazen birkaç metre kalınlığında yüzey oluşumlarına rastlanmaktadır. Nehirler boyunca, çakıllı tortular üzüm asmaları için mükemmel şekilde drenajlı sıcak teraslar oluşturmuştur.

b) Beşeri unsurlar:

Tarihçe:

Bordeaux bölgesinde bağcılık, milattan sonra 1. yüzyıla dek uzanan köklü bir geçmişe sahiptir. Bu dönemde, Kelt kökenli savaşçı bir kabile olan ve Roma etkisiyle şarapla tanışan Bordeaux'lu Bituriges Vivisques, soğuğa daha dayanıklı yeni bir üzüm çeşidi olan Vitis Biturica'yı (günümüzdeki Cabernet çeşitlerinin atası kabul edilen) yetiştirmeye başlamıştır. Ancak bölgedeki bağcılık, gerçek anlamda gelişimini 12. ve 13. yüzyıllarda göstermiştir.

Bağcılığın gelişimi Bordeaux'nun İngiltere ve ardından Hollanda ile olan ayrıcalıklı ticari bağlantılarından güçlü bir şekilde etkilenmiş ve Bordeaux limanı civarında güçlü bir şarap ticaretinin kurulmasını sağlamıştır. Tarihsel olarak bu ticaret, teknik yeniliklere ve 1750'li yıllarda önce fiçilerde ve daha sonra "Dutch match" (sülfürlü fitil) sayesinde şişelerde yıllandırma gibi yeni süreçlerin uygulanmasını sağlamış ve teşvik etmiştir.

Hem kırmızı hem de beyaz şaraplar için, Bordeaux'daki bağcılar tarafından, arazilerin potansiyeline bağlı olarak dağılım gösteren üzüm çeşitleri yetiştirilir. 18. yüzyılın sonunda, Cabernet türleri (Cabernet Sauvignon N ve Cabernet Franc N), Cot N (veya Malbec) ve Petit Verdot N Bordeaux bölgesindeki ana üzüm çeşitleriydi. Cabernet'lerin yakın akrabası ve günümüzün ana üzüm çeşidi olan Merlot N, ancak 1830'dan itibaren, özellikle de zayıf meyve tutumu ve dengesiz meyve gelişimi ve olgunlaşmasına karşı duyarlılığını azaltan aşılamanın kullanılmaya başlanmasıyla yayılmaya başlamıştır. Hollanda ile ticaretin gelişmesi; Ugni Blanc B ve Colombard B üzüm çeşitlerinden sek beyaz şarapların ve Sémillon B ve Muscadelle B üzüm çeşitlerinden kalan şekerli beyaz şarapların üretimini teşvik etmiştir.

19. yüzyılın ortalarında, 1857'de külleme, özellikle 1875'ten 1892'ye kadar asma biti gibi hastalıklar bağcılığı çok olumsuz etkilemiştir. En önemli çözüm taşkın ovaların ıslahı olmuştur. Sonbaharda birkaç hafta boyunca üzüm bağları sular altında bırakılarak böcek larvaları öldürülmüş ve üremeleri engellenmiştir. Son olarak, tüylü küfün bağlarda büyük hasara yol açması sonucu Bordeaux'lu bilim adamları, özellikle de şarapcılığın kurucularından Ulysse Gayon'un yaratıcılığı sayesinde, bakır bazlı bir preparat olan "Bordeaux Bulamacı" kullanılmaya başlanmıştır.

19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başında bağcılığın dolandırıcılık ve düşen fiyatlar nedeniyle yeni bir kriz yaşaması üzerine Girondinler buna karşı önlem almak için, şarap menşe adına ilişkin ulusal mevzuatın hazırlanması çalışmalarına başlamışlar ve bu da 18.02.1911 tarihinde Bordeaux menşe adı markalama dairesinin kurulması ve sonra 14.11.1936 yılında Bordeaux Coğrafi İşaret Kararnamesinin çıkarılmasını sağlamıştır. 20. yüzyılda, 1956 kışında yaşanan şiddetli don olayları sonrasında bağlar büyük ölçüde yeniden yapılandırılmış ve modernleştirilmiştir. Ayrıca tatlı beyaz şaraplara olan ilginin azalması, bağların kırmızı üzüm çeşitlerine dönüştürülmesine ve daha hoş kokulu sek beyaz şarapların üretimi için Sauvignon B türü üzümlere yeniden odaklanılmasına yol açmıştır.

Ürünün kalitesi ve özellikleri hakkında bilgi:

Bordeaux şarap bağlarında ortalama 300.000 hektolitreye beyaz şarap, 200.000 hektolitreye roze şarap ve 2.000.000 hektolitreden fazla kırmızı şarap üretilir.

Bu şaraplar beyaz şarap (sek veya kalan şeker içeren), roze veya claret şarap ve daha ziyade kırmızı şarap olarak üretilir.

Sauvignon B üzüm çeşidinden elde edilen sek beyaz şaraplar, çiçek ve narenciye notalarıyla çok aromatik, taze ve meyvensidir. Sémillon B, hacimli ve gövdeli olması açısından öne çıkarken, Muscadelle B çiçeksi aromalar sağlar. Karışımlarda, ikincil üzüm çeşitleri asidite ve narenciye notaları sağlar. Bu sofraya şarapları tazeyken (bir ya da iki yıllık) içime çok uygundur.

Kalan şeker içeren beyaz şaraplar Sémillon B esaslıdır, meyve şekerlemesi aromalarına sahip altın renkli şaraplar elde edilir ve tazelik sağlamak için Sauvignon B ile harmanlanabilir. Birkaç yıl yıllanma kapasitesine sahip olmakla birlikte, tazeyken de keyifle tüketilebilir.

Clairret olarak etiketlenenler dışındaki roze şaraplar, kullanılan tekniğe (doğrudan presleme, hafif maserasyon) bağlı olarak soluk pembeden daha koyu pembeye değişen renklerde olup, yuvarlaklık ve canlılık arasında dengeli bir yapı ile desteklenen meyvemsi veya çiçeksi aromatik bir paletle sahiptir. Damakta güçlü tat bırakırlar. Bu şaraplar tazeyken (bir veya iki yıllık) içime çok uygundur.

Clairret şarapları ahududu yansımaları, olgun, etli meyve aromaları ile yoğun, parlak bir renge sahiptir. Damakta diğer roze şaraplara göre daha gövdeli tat bırakır. Bu şaraplar tazeyken (bir ila üç yıllık) içime uygundur.

Merlot N'nin genellikle daha çoğunlukta olduğu kırmızı şaraplar esnek, meyvemsi ve düşük asitlidir; Petit Verdot N ve Cot N'nin asitliği ile yıllandıkça taze bir aromaya sahip olurlar. Esasen birlikte kullanılan Merlot N ve Cabernet Sauvignon N'dir ve daha az ölçüde Cabernet Franc N ile ana birlikteliği devam eder. Cabernet Franc A şaraplara aromatik kompleksite (derinlik, koku, yoğunluk, zenginlik, denge, uyum) ve tanen gücü vererek kokularını korumalarını ve geliştirmelerini sağlar.

Kırmızı Bordeaux şaraplarında hissedilen aroma	Beyaz Bordeaux şaraplarında hissedilen aroma
Siyah frenk üzümü	Ananas
Kırmızı erik	Limon-lime
Grafit	Bektaşi üzümü
Sedir ağacı	Limon kreması
Menekşe	Papatya

Üretim Metodu:

Kullanılan Üzüm Türleri:

Kırmızı Bordeaux şaraplarında %66 Merlot, %22 Cabernet Sauvignon, %9 Cabernet Franc ve %3 Carmenere, Malbec, Petit Verdot çeşitleri kullanılır.

Beyaz Bordeaux şaraplarında %46 Sémillon, %46 Sauvignon Blanc, %5 Muscadelle ve %3 Sauvignon Gris, Colombard, Merlot Blanc, Ugni Blanc çeşitleri kullanılır.

Clairret terimini kullanma hakkına sahip olabilecek kırmızı şaraplar ve roze şaraplar Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Merlot N, Cot N (or Malbec), Carmenère N, Petit Verdot N çeşitlerinden üretilir. Ayrıca INAO'nun iznine bağlı olarak Arinarnoa N, Castets N, Marselan N, ve Touriga Nacional N türleri de kullanılabilir.

Haut-Benauge terimini kullanma hakkına sahip olabilecek şaraplar yalnızca Sémillon B, Sauvignon B, Sauvignon Gris G, Muscadelle B. çeşitlerinden üretilir.

Bağ Yönetimi:

1. Asmaların dikilme sıklığı:

1 Ağustos 2008 tarihinden itibaren dikim yapılan arazilerde minimum dikim yoğunluğu hektar başına 4000 asma şeklinde olmalıdır. Asmaların sıra aralığı 2,5 metreden fazla ve aynı sıradaki asmalar arasındaki aralık 0,85 metreden az olmamalıdır. Bu yoğunluk hektar başına 3300 asmaya düşürülebilir. Bu durumda, sıra aralığı 3 metreden fazla ve aynı sıradaki asmalar arasındaki aralık 0,85 metreden az olmamalıdır.

2. Budama kuralları:

Sadece göz budaması ve uzun çubuk budamasına izin verilir.

Merlot N, Sémillon B ve Muscadelle B üzüm çeşitleri için, budamadaki tomurcuk sayısı hektar başına 45.000 tomurcuğu ve asma başına 18 tomurcuğu geçmemelidir.

Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Sauvignon B, Sauvignon Gris G dahil olmak üzere diğer üzüm çeşitleri için, budamadaki tomurcuk sayısı hektar başına 50.000 tomurcuğu ve asma başına 20 tomurcuğu geçmemelidir. Budamadan sonra asma başına meyve veren sürgün sayısı aşılmamalıdır.

Asma başına sürgün sayısı:

- Merlot N, Sémillon B ve Muscadelle B üzüm çeşitleri için, dikim yoğunluğu hektar başına 4000 asmaya eşit veya daha fazla olan asmalar için asma başına 12 sürgün ve dikim yoğunluğu hektar başına 4000 asmadan az olan asmalar için asma başına 15 sürgün;
- Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Sauvignon B, Sauvignon Gris G dâhil olmak üzere diğer üzüm çeşitleri için, dikim yoğunluğu hektar başına 4000 asmaya eşit veya daha fazla olan asmalar için asma başına 14 sürgün ve dikim yoğunluğu hektar başına 4000 asmadan daha az olan asmalar için asma başına 17 sürgün.

Budama meyve oluşumundan önce (Lorenz aşaması 9) yapılmalıdır.

3. Kafesleme ve gölgelik yüksekliği kuralları:

1 Ağustos 2008 tarihinden itibaren dikim yapılan arazilerde, kafesli gölgelik yüksekliği sıra aralığının en az 0,55 katına eşit olmalıdır. Bu yükseklik, katlama telinin 0,1 metre altından ve büyüme mevsiminin sonundaki üst budama sınırına kadar ölçülür.

Bununla birlikte, sıra aralığı 2,5 metreden büyük ve 3 metreden küçük veya eşit olan asmalar için, kafesli gölgelik yüksekliği en az 1,5 metre olacaktır.

4. Araziden alınacak ortalama maksimum hasat miktarı:

Araziden elde edilecek ortalama maksimum hasat şu şekilde belirlenmiştir:

- Hektar başına 4.000 asma veya daha fazla dikim yoğunluğuna sahip asmalar için hektar başına 10.000 kilogram;
- Hektar başına 4.000 asmadan daha az dikim yoğunluğuna sahip asmalar için hektar başına 9.500 kilogram

5. Hatalı asma oranı:

Kırsal ve Deniz Balıkçılığı Kanunu Madde D. 645-4'te belirtilen ölü veya eksik asma yüzdesi %20 olarak belirlenmiştir. Ölü asmalar arazilerden uzaklaştırılır. Ölü asmaların arazilerde depolanması yasaktır.

6. Yetiştirme koşulları:

Araziler, özellikle sağlık durumu ve toprağın bakımı olmak üzere asma için iyi genel mahsul koşulları sağlayacak şekilde yönetilir. Özellikle, hiçbir arazi terk edilmiş halde bırakılmamalıdır.

7. Bağ tesisi:

Her yeni dikimden önce, işletmeciler bağcılık koşulları ve potansiyelleri hakkında gerekli tüm bilgileri elde etmek için arazinin toprağının fiziki ve kimyasal analizini yapar.

8. Diğer yetiştirme uygulamaları:

Parsellerde kimyasal ile yabancı ot kontrolü yasaktır.

Üzümlerin Olgunlaşması, Hasadı ve Taşınması:

1. Hasat:

Şarap yapımında sadece olgun üzümler kullanılır.

2. Üzüm nakliyesi için özel hükümler

Döner kanatlı pompa ile donatılmış kendinden drenajlı kepeçelerin kullanımı yasaktır.

3. Üzüm olgunluğu:

Üzümlerin minimum şeker içeriği ve şarapların hacimde minimum alkol miktarı aşağıdaki özellikleri karşılamalıdır:

Coğrafi işaret, şarap rengi	Üzümlerde minimum şeker miktarı		Hacmen minimum doğal alkol miktarı (%)
	Merlot N, Sauvignon B, Sauvignon Gris G	Diğer üzüm türleri	
AOC Bordeaux (kırmızı şarap)	189	180	10,5
AOC Bordeaux (roze şarap)	170	162	10
AOC Bordeaux (beyaz şarap)	170	162	10
AOC Bordeaux (kalan şeker içeren beyaz şarap)	178	178	10,5
Haut-Benauges coğrafi işaretini de içeren AOC Bordeaux coğrafi işareti	195	195	11,5

4. Hacmen olması gereken minimum alkol miktarı:

Şeker kalıntılı beyaz şarapların hacimde alkol oranı en az %10 olacaktır. Haut-Benauges ilave coğrafi işaretini kullanmaya hak kazanabilecek şarapların hacimde alkol oranı en az %11 olmalıdır.

5. Elde edilecek mahsul miktarı:

- Beyaz şaraplar için hektar başına 67 hektolitreye - olabilecek en fazla mahsul 77 hektolitreye
- Roze şaraplar için hektar başına 62 hektolitreye - olabilecek en fazla mahsul 72 hektolitreye
- Kırmızı şaraplar için hektar başına 60 hektolitreye

6. Üretime başlama – genç asmaların üretime sokulması:

Bordeaux coğrafi işareti sadece aşağıdaki koşullar altında üretilen şaraplarda kullanılabilir:

- genç asma parselleri için, sadece 31 Temmuz'dan önce doğrudan ekim yılını takip eden 2. yıldan itibaren;
- genç asma parselleri için, sadece 31 Temmuz'dan önce doğrudan aşılama yılını takip eden 1. yıldan itibaren;
- üstten aşılanmış asma parselleri için, 31 Temmuz'dan önce üstten aşılama yılını takip eden 1. yıldan daha erken olmamak kaydıyla ve parseller sadece coğrafi işaret için onaylanmış üzüm çeşitlerini içerdiğinde ve istisnai olarak, 31 Temmuz'dan önce tepe aşılama yılını takip eden yıl, uyum için onaylanmış üzüm çeşitlerinin oranı, söz konusu her bir parsel için üzüm türü karışımının yalnızca %80'i olabilir.

İşleme, Üretim, Yıllandırma, Ambalajlama, Depolama:

1. Üzümlerin kabulü ve sıkılması:

Hasat edilen üzümler sıkılır ve şarap üretim aşamasına hazırlanır.

2. Üzüm çeşitlerinin harmanlanması:

Kalan şeker miktarı 4 gram/litre veya daha az olan beyaz şaraplar için:

- İkincil üzüm çeşitlerinin oranı şarabın harmanının %30'una eşit veya daha az olmalıdır.
- Alvarinho B ve Lillorila B çeşitlerinin oranı, birlikte veya ayrı ayrı ele alındığında, karışımının %10'una eşit veya daha az olmalıdır.

Kalan şeker miktarı 4 gram/litre'den fazla olan beyaz şaraplar için:

- İkincil üzüm çeşitlerinin oranı şarabın harmanının %30'una eşit veya daha az olmalıdır.
- Lillorila B çeşidinin oranı, satış amaçlı şarap partilerinin harmanının %10'una eşit veya daha az olmalıdır.

Claret terimini kullanmaya hak kazanması muhtemel olanlar dışındaki roze şaraplar için sadece üzümün veya şıranın harmanlanmasına izin verilir. Sauvignon B ve Sauvignon Gris G için maksimum %10 olmak üzere, tüm ikincil üzüm çeşitlerinin oranı %20'den az veya eşit olacak ve Arinarnoa N, Castets N, Marselan N, Touriga Nacional N, Alvarinho B ve Liliorila B çeşitlerinin oranı, birlikte veya ayrı ayrı ele alındığında, harmanın %10'undan az veya eşit olacaktır.

Kırmızı şaraplar ve Claret için, Arinarnoa N, Castets N, Marselan N ve Touriga Nacional N çeşitlerinin oranı, birlikte veya ayrı ayrı ele alındığında, satış amaçlı şarap karışımının %10'una eşit veya daha az olacaktır.

3. Malolaktik fermentasyon:

Malolaktik fermentasyon kırmızı şaraplar için zorunludur.

Analitik standartlar:

Şişelemeden önce şarapların analitik standartları aşağıdaki özellikleri karşılamalıdır:

Analitik Parametreler	Bordeaux (Beyaz şarap), Bordeaux Haut-Benaige	Bordeaux (kalan şeker içeren beyaz şarap), Bordeaux Haut-Benaige	Bordeaux (roze şarap)	Bordeaux (Claret terimini kullanmaya hak kazanmış şaraplar)	Bordeaux (kırmızı şaraplar)
Şeker kalıntısı	≤ 3*	5 <...≤ 60	≤ 3*	≤ 3*	≤ 3
Uçucu asitlik (maksimum) asetik asit olarak ifade edilen meq/l veya g/l	13,26 veya 0,79 0,65 g/L H ₂ SO ₄ .	13,6 veya 0,79 0,65 g/L H ₂ SO ₄ .	13,26 veya 0,79 0,65 g/L H ₂ SO ₄ .	13,26 veya 0,79 0,65 g/L H ₂ SO ₄ .	13,26 veya 0,79 0,65 g/L H ₂ SO ₄ .
Toplam SO ₂ (maksimum) (mg/L)	180	250	180	170	140
Malik asit bulunması (g/L)	Bulunabilir	Bulunabilir	Bulunabilir	Bulunabilir	≤ 0,3
CM (DO.420+DO 520+DO 620)	-	-	...≤ 1,1	1,1≤...≤ 3	-

* Toplam asitlik litre başına 2,7 gram H₂SO₄'e eşit veya daha fazla ise bu miktar litre başına 5 grama çıkarılabilir.

Şişelemeden sonra şarapların analitik standartları aşağıdaki özellikleri karşılamalıdır:

Analitik parametreler	Bordeaux (Beyaz şarap), Bordeaux Haut-Benaige	Bordeaux (kalan şeker içeren beyaz şarap), Bordeaux Haut-Benaige	Bordeaux (roze şarap)	Bordeaux (Claret terimini kullanmaya hak kazanmış şaraplar)	Bordeaux (kırmızı şaraplar)
Şeker kalıntısı (glikoz ve fruktoz)	≤ 3*	5 <...≤ 60	≤ 3*	≤ 3*	≤ 3
Uçucu asitlik (maksimum) asetik asit olarak ifade edilen meq/l veya g/l	18 veya 1,08 (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	18 veya 1,08 (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	18 veya 1,08 (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	18 veya 1,08 (0,88 g/l H ₂ SO ₄)	20 veya 1,2 (0,98 g/l H ₂ SO ₄)

Toplam SO2 (maksimum) g/L)	200	250	200	200	150
Malik asit bulunması (g/L)	Bulunabilir	Bulunabilir	Bulunabilir	Bulunabilir	< 0,3
ICM (DO.420+DO 520+DO 620)	-	-	≤ 1,1	1,1 ≤ ... ≤ 3	-

* Toplam asidite litre başına 2,7 gram H2SO4'e eşit veya daha fazla ise bu miktar litre başına 5 grama çıkarılabilir.

4. Şarap yapımı uygulamaları ve fiziksel işlemler:

- Clairet terimini kullanmaya hak kazanması muhtemel olanlar dışındaki roze şarapların üretimi için, söz konusu hasat için ilgili şarap üreticisi tarafından üretilen roze şarap hacminin %20'si sınırı dâhilinde şıralarda oenolojik kömür kullanımına izin verilir,
- Kısmi konsantrasyon yoluyla zenginleştirmeye (alkol oranının şeker ilavesiyle artırılması), zenginleştirilen hacimlerin %15 konsantrasyon sınırı dahilinde kırmızı şaraplar için izin verilir,
- Şaraplar, zenginleştirmeden (alkol oranının şeker ilavesiyle artırılması) sonra hacimde aşağıdaki toplam alkol miktarını aşmayacaktır:

Coğrafi işaret ve şarap rengi	Hacmen toplam alkol miktarı (%)
AOC Bordeaux (kırmızı şarap)	13,5
AOC Bordeaux (roze şarap)	13
AOC Bordeaux (beyaz şarap)	13
AOC Bordeaux (kalan şeker içeren beyaz şarap)	13,5
"Haut-Benauges" coğrafi işaretini de içeren AOC Bordeaux	13

5. Kullanılması yasaklanmış donanım:

- Döner kanatlı pompa ile donatılmış kendinden drenajlı kazan kullanımı yasaktır.
- Eğimli süzgeçlerin ve sürekli preslerin (her ikisi de 400 mm'den daha küçük çaplı bir vidalı konveyörle donatılmış) kullanımı yasaktır.
- Kırmızı şaraplar için şarap hazırlama ve depolama tanklarının toplam kapasitesi, eşit bir alan için bir önceki yılın hasat beyannamesinde coğrafi işaret olarak beyan edilen şarap hacminin en az iki katı kadar olmalıdır.
- Beyaz ve roze şaraplar için şarap hazırlama ve depolama tanklarının toplam kapasitesi en az eşit bir alan için bir önceki yılın hasat beyannamesinde coğrafi işaret olarak beyan edilen şarap hacminin 1,5 katı olmalıdır.
- Fıçı odası, coğrafi işaretli şarabın üretimine uygun durumda olmalıdır. Mahzen (zemin ve duvarlar) ve şarap yapım ekipmanı bakımlı ve iyi durumda olmalıdır.

6. Ürün türüne göre hükümler:

Kırmızı şaraplar hasat yılının en az 31 Aralık tarihine kadar yıllandırılmalıdır.

7. Şişelemeye ilişkin hükümler:

- İşletmeci, şişelenecek herhangi bir parti ürün için, şişeleme öncesi beyanname ile birlikte, şişelenecek partinin analizini onaylı muayene kuruluşuna gönderir.
- Sürekli veya yarı sürekli işletmeciler için, ambalajlı partilerin analizleri, denetim planında tanımlanan hükümlere göre onaylı muayene kuruluşuna sunulur.

8. Depolamaya ilişkin hükümler:

İşletmeci, şişelenmiş ürünlerin depolanması için uygun bir yer olduğuna dair kanıt sunmalıdır. Şişelenmiş ürünlerin depolanması için uygun bir yer, kötü hava koşullarından (rüzgâr, yağmur) korunaklı ve her türlü kirlenmeye karşı korunaklı herhangi bir yer anlamına gelir.

Yıllandırma süresi sonunda, kırmızı şaraplar hasadın yapıldığı yılı izleyen yılın 15 Ocak tarihinden itibaren satışa sunulabilir.

9. Etkileşimler:

Deniz ikliminde yetişen Bordeaux üzüm çeşitleri, 17. ve 18. yüzyıllardan itibaren destek direklerine ihtiyaç duymuş, ardından mahsulün iyi dağılımını ve optimum olgunlaşma için uygun klorofil sentezini sağlamak üzere yeterli gölgelik alanı sağlamak için kafeslemenin yaygın kullanımını başlamıştır.

Farklı toprak tipleri ve maruz kalınan ortamlar, ortamın özelliklerine göre farklı üzüm çeşitlerinin seçilmesine ve uyarlanmasına yol açmıştır. Bu nedenle dört farklı tip tanımlanabilir:

- Merlot N'nin geliştiği yamaçlarda çok yaygın olan kil-kireçtaşı ve marn-kireçtaşı toprakları,
- Merlot N ve Sauvignon B için mükemmel olan kil ve kireçtaşı ile karışık silisli topraklar,
- Sek beyaz şarap üretimi için uygun daha hafif topraklar oluşturan ince silisli elementlere sahip "boulbènes",
- Çakıl, yuvarlak kuvars ve az ya da çok kaba kumdan oluşan, asma ve özellikle Cabernet Sauvignon N için mükemmel olan iyi drene edilmiş, sıcak teraslar oluşturan çakıllı topraklar.

Üzüm çeşitlerinin kombinasyonu, biyo-fiziksel çevrenin çeşitliliği, bağ yönetimi ve şarap yapım yöntemleri sayesinde kendine özgü bir tarz ve büyük aromatik zenginliğe sahip şarap elde edilir.

10. Satışa sunum ve etiketleme kuralları:

a) Genel hükümler:

Bu şartname hükümleri uyarınca Bordeaux coğrafi işaretini kullanmayı talep eden ve bu ad altında sunulan şaraplar, hasattan sonra, hasat beyanında, reklamlarda, prospektüslerde, etiketlerde, faturalarda ve her türlü ambalajda yukarıda belirtilen coğrafi işaret olmadan kullanılamaz, kamuya sunulamaz, sevk edilemez, satışa sunulamaz.

b) Özel hükümler:

- Kalan şeker içeriği (glikoz + fruktoz) litre başına 5 gramdan fazla ve litre başına 60 gramdan az olan beyaz şaraplar, Topluluk yönetmeliklerinde tanımlandığı gibi şaraptaki şeker içeriğine karşılık gelen terim kullanılarak sunulacaktır.
- "Haut-Benauges" coğrafi adı, Bordeaux coğrafi işaretten hemen sonra, söz konusu coğrafi işaretin fontunu geçmeyen yükseklik ve genişlikteki karakterlerle görünecektir.
- Coğrafi işareti kullanma hakkına sahip şarapların etiketlerinde daha büyük coğrafi birim olan Vin de Bordeaux yer alabilir.

Daha büyük coğrafi birimin adının karakterleri, coğrafi işaretin fontunun yükseklik ve genişliğinin üçte ikisinden fazla olmayacaktır.

Denetleme:

Bordeaux coğrafi işaretinin tüm aşamaları ile ilgili kontrollerden sorumlu merci Ulusal Menşe ve Kalite Enstitüsü (INAO)'dür. Spesifikasyonlara uygunluk, onaylanmış bir denetim planı temelinde ve INAO tarafından yetkilendirilen; yetkinlik, tarafsızlık ve bağımsızlık garantileri sunan üçüncü taraf bir kuruluş tarafından kontrol edilir.

Diğer kurumlar:

Bordo Şarap Konseyi (CIVB) 18.8.1948'de kurulmuştur ve Bordeaux şarap üreticileri, tüccarları ve simsarlarını bir araya getirmektedir. Bu üç grup arasındaki ortak konularda düzenleme ve kontrolleri yapmaktadır. CIVB, Tarım Bakanlığı ve Ekonomi Bakanlıklarının denetimine tabidir.

Kontrol Edilecek Ana Hususlar ve Değerlendirme Yöntemleri:

Kontrol Edilecek Ana Hususlar	Değerlendirme Yöntemi
A - Yapısal Kurallar	
A1 - Sınırlı alandaki dikili arazi	Belge olarak (CBS ve CVI dosyası kullanılarak, güncel tutulan bilgisayar tarafından okunabilen) ve alanda kontrol
A2 - Talep edilebilecek potansiyel üretim (üzüm çeşitleri ve oran kuralları, geçiş önlemlerinin izlenmesi, dikim sıklığı ve kafesleme, dikim sonrasında toprak analizinin yapılması ve genç asmaların üretimi)	Belgesel ve saha denetimleri
A3 - İşleme aleti, yıllandırma, paketleme ve depolama	
Üzümlerin nakli (yasaklı donanım)	Yerinde inceleme
Hasadın temizlenmesi	Yerinde inceleme
Presleme (yasaklı donanım)	Yerinde inceleme
Vinifikasyon/yıllandırma: tank kapasitesi	Tank kapasitesi kontrolü: konteyner toplam hacmi
Ambalajlı ürünler için uygun depolama alanı	Beyanla veya yerinde inceleme (kapalı alan zorunludur)
B - Üretim Döngüsüne İlişkin Kurallar	
B1 - Bağ İdaresi	
Budama	Her bir asma için tomurcuk sayısının sayılması ve budama yönteminin tanımlanması
Parseldeki ortalama yük	Salkım sayımı ve yük tahmini. Salkım ağırlığının hasada bağlı değişkenliği, denetim sırasında dikkate alınır.
Asma yetiştirme koşulları	Parsel incelemesi: Aşağıdaki 3 kriterden en az ikisini taşıyan asmalar terk edilmiş olarak ilan edilir. -budanmamış asmalar -arazide asma dışında odunsu bitkilerin önemli ölçüde bulunması -önemli mantar hastalıklarının varlığı
B2 - Hasat ve Üzümlerin Olgunluğu	
Üzümlerdeki minimum şeker muhtevası	Feragatlerin doğrulanması, saha denetimleri üzümlerin minimum şeker içeriğine uygunluk
B3 - İşleme, üretim, yıllandırma, paketleme, depolama	
Oenolojik uygulamalar ve işlemler (zenginleştirme, yasaklanmış uygulamalar vb.)	Belgelendirme ve saha işlemleri
B4 - Hasat beyannamesi ve talep beyannamesi	
Eksik unsurlar	Belgelerde (sicil kaydı tutulması) ve sahada
İzin verilen hasat miktarı	Beyanların kontrolü, belirli kullanıcılar için verim artışı (INAO departmanları tarafından verilen yetkilendirmelerin izlenmesi, kullanıcıların bireysel talebi üzerine söz konusu birimler tarafından yapılan incelemenin ardından)
VSI, izin verilen verimin üzerinde hasat edilen miktarlar	Belgelerde (imha sertifikalarının izlenmesi)
Talep beyanı	Belgesel ve saha denetimi (şartlara ve son teslim tarihlerine uygunluk, hasat beyanına uygunluk, üretim beyanı vb.) kontrol ürünlerin dolaşımı
C - Ürün Kontrolleri	
Ambalajsız şarapların geri çekilmesi üzerine	Analitik ve organoleptik inceleme
Ambalajlı şaraplar	Analitik ve organoleptik inceleme
Ülke dışına gönderilmek üzere hazır ambalajlı olmayan şarap	Bütün partilerin analitik ve organoleptik incelemesi
D - Ürün Sunumu	

Etiketleme	Belgeler ve sahada inceleme
------------	-----------------------------

Şişelenmemiş şarabın ülke dışına sevkiyat beyanı:

Coğrafi işareti taşıyan şişelenmemiş şarabı ülke dışına göndermek isteyen herhangi bir işletmeci, sevkiyattan en az on iş günü önce onaylı denetim kuruluşuna bir beyanda bulunmalıdır.

Sicil kaydı:

Geçiş hükümlerinden etkilenen herhangi bir işletmeci, ilgili arazilerin ve bu arazilerde yapılan değişikliklerin bir envanterini tutacak ve aşağıdaki belgeleri kullanarak denetimden sorumlu yetkililere sunacaktır:

- Asmaların kesilmesi ve yeniden dikilmesi durumunda, işin tamamlandığına dair beyanın bir kopyası.

Gölgelik yüksekliğinin uygun hale getirilmesi durumunda, savunma ve yönetim kurumu tarafından sağlanan bir belge.