附件

波尔多（Bordeaux）质量技术要求

一、名称

波尔多（Bordeaux）。

二、产地范围

波尔多（Bordeaux）的产地范围为法国以下区域，包括葡萄种植区和酿造区：

（一）葡萄种植区。

包含以下 501 个市镇。

GIRONDE省（吉伦特省）如下市镇（501个）: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arsac, Artigues-pr è s-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas,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, 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, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartel è gue, Casseuil, Castelmoron-d ' Albret, Castelnau-de-M é doc, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cé zac, Chamadelle, Cissac-M é doc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-M é doc, Cleyrac, Coim è res, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couqu è ques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Cré on, 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, Foss és-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac,

Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, G é n é rac, G é nissac, 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-S é gur, 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, L é ogeats, L é ognan, 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-Dur è ze, Listrac-M é doc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-R é ole, Ludon-M é doc, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres,

Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, M é rignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Mons é gur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Moriz è s, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-M é doc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Né rigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, P é rissac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, 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-Andr é -de-Cubzac, Saint-Andr é -du-Bois, Saint-Andr é -et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l ' Isle, Saint-Aubin-de-Blaye,Saint-Aubin-de-Branne,Saint-Aubin-de-Mé doc, Saint-Avit-de-Soul è ge, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye,

Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, V é rac,

Verdelais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d ' Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

（二）酿造区。

包含了以上葡萄种植区的501个市镇和与其临近的下列20个市镇。

Département de la Dordogne（多尔多涅省）如下市镇（10个）: Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Razac-de-Saussignac, Saussignac, Saint-Seurin-de-Prats, Villefranche-de-Lonchat。

Département de Lot-et-Garonne（洛特加龙省）如下市镇（10个）: Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loub è s-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras。

三、产品描述

（一）颜色及产品种类。

1.“波尔多”(Bordeaux)原产地监控命名只可用于平静型的白、桃红和红葡萄酒。

2.“红”（claret）只可用于标注红葡萄酒。

3.“淡红”（clairet）只可用于标注深色桃红葡萄酒。

（二）葡萄品种。

1. 白葡萄酒只能选用以下几个品种酿制：

主要品种：赛美蓉（sémillon B）、长相思（sauvignon B）、灰苏维翁（sauvignon gris G)、密思卡岱（muscadelle B）;

次要品种：鸽笼白（colombard B）、白美乐（merlot blanc B）、白玉霓（ugni blanc B）。

2. 红葡萄酒和桃红葡萄酒只能选用以下几个品种酿制：

赤霞珠(cabernet-sauvignon N)、品丽珠(cabernet franc N)、美乐(merlot N)、高特(cot N ,或马尔贝克malbec)、佳美娜(carmenère N)、小味而多（petit verdot N）。

3. 生产种植比例规则：在用于酿制白葡萄酒的葡萄生产种植中，次要葡萄品种所占比例需少于或等于总量的30%。

四、自然因素和人文因素

（一）与自然因素的关联性。

葡萄产区的气候条件优越且相对一致：位于大面积水域附近（大西洋、吉伦特河口湾、加龙河和多尔多涅河流域），从而对温度的调节起到了重要作用。海洋减缓了春天的霜冻，年降雨量在700毫米至800毫米之间，全年均匀分布，葡萄生长末期天气炎热且日照强烈。

波尔多(Bordeaux)葡萄园的地质构造相对单一。在北部，阿基坦盆地与夏朗德省接壤的侏罗白垩纪地层之上，是第三纪和第四纪地质。主要有始新世和渐新世的泥灰岩、磨拉石和石灰岩，以及上新世-第四纪形成的冲积砾石和砂质地层。由这些地层衍生出了多样化的土壤，并集中组成了几大种类。砾石沿着河流沉积下来，构

成了便于排水、保暖且利于葡萄作物生长的阶地。

（二）与人文因素的关联性。

波尔多（Bordeaux）葡萄园最早始于公元一世纪，自十二、十三世纪开始真正繁荣起来。居住在波尔多（Bordeaux）的Bituriges Vivisques人——源自凯尔特民族的一个勇士部落在罗马人统治时期发明了葡萄酒。波尔多（Bordeaux）与英格兰以及后来荷兰的直接贸易关系在很大程度上影响且造就了葡萄种植业的发展，也由此在波尔多（Bordeaux）港口周围建立起了强大的贸易网络。

古老的习俗是按照从优到劣的顺序，将酿制葡萄酒的教区来进行排位，然后在每个教区中再区别出不同的葡萄园；在拿破仑三世的倡议下，于1855年就世界博览会之机，编撰成了吉伦特葡萄酒列级名单，体现出了波尔多（Bordeaux）“酒庄”的概念。

在十九世纪末及二十世纪初，为防范欺诈和贬价危机，吉伦特人参与了一项有关葡萄酒原产地国家法令的拟定，最终确立了以省为范围的波尔多（Bordeaux）产区（1911年2月18日法令），随后在1936年11月14日法令中被承认确定为“波尔多”（Bordeaux）原产地监控命名。

借助于波尔多（Bordeaux）港口以及自古与其它国家建立起的紧密联系，波尔多（Bordeaux）很早就诞生了组织性强且很有实力的葡萄酒贸易行业。波尔多（Bordeaux）葡萄园也一直面向世界，接收或传播创新的技术，鼓励开发经营的能动性，从而在尊重古老习俗的基础上，巩固、发展且输出其专有技术。

出口是波尔多（Bordeaux）葡萄酒分销的一大重要渠道。三分之一的产量被输出至150个国家。

原产地监控命名葡萄酒的生产，作为吉伦特省的主要收入来源，对于农村和城市景观的塑造和当地建筑的形成（酒庄、酒窖）有着重大影响。省内的主要城市均为港口城市，都是围绕着葡萄酒的贸易而发展起来的。

（三）有关产品质量及特点的信息。

“波尔多”（Bordeaux）原产地监控命名葡萄园平均产量为3万千升白葡萄酒，2万千升桃红葡萄酒以及超过20万千升的红葡萄酒。这些平静酒分别为白葡萄酒（干白或含可发酵性糖分的白葡萄酒）、桃红或“淡红”葡萄酒（clairets）以及占主要产量的红葡萄酒。

以长相思（sauvignon B）品种为基础酿制出的白葡萄酒香气浓郁，清新、果味浓，有花香和柑桔果香的特点。赛美蓉（sémillon B）带来了饱满和油滑的感觉，与密思卡岱（muscadelle B）的融合孕育了花香。在调配时，次要葡萄品种带来了酸度及柑桔果香。这些清爽解渴型的葡萄酒非常适合在酒龄年轻的时候饮用（一或两年）。含可发酵性糖分的白葡萄酒则以赛美蓉（sémillon B）为基础进行调配，从而给了酒圆润、丰盈的口感，金黄的色泽，以及果脯的香气。这一葡萄品种可与长相思（sauvignon B）相搭配，后者为葡萄酒带来了清爽感。这类酒可以经得住几年的陈酿，但也可以在酒龄较为年轻的时候就被品饮。

桃红和“淡红”葡萄酒的产量在稳步上升。这些酒主要是将红葡萄品种通过放血的方式来获得。味道更为醇厚以及香气更为浓郁的“淡红”葡萄酒，可以在酒龄较短的时候被饮用（一或两年）。红葡萄酒，美乐（merlot N）通常为主要葡萄品种，柔和、果味浓，但酸度较低；在成熟度高的年份里，可以借助小味而多（petit verdot N）和高特（cot N）的酸度来增添清爽感。但是如今主要是赤霞珠（cabernet-sauvignon N）来和美乐（merlot N）进行组合，有时也可以加入少量的品丽珠（cabernet franc N）。赤霞珠（cabernet-sauvignon N）和品丽珠（cabernet franc N）为葡萄酒带来了复杂的香气及单宁的力感，从而使葡萄酒可以储存更长的时间并且提升其陈酿酒香。

五、生产方法

（一）葡萄园的管理。

1. 种植密度。

自2008年8月1日后栽种的葡萄园，葡萄树的最小种植密度为每公顷4000株。葡萄树之间的行间距不得超过2.5米，同行葡萄树之间的株间距不得低于0.85米。这一密度可以降低至每公顷3300株。在这种情况下，葡萄树之间的行间距不得超过3米，同行葡萄树之间的株间距不得低于0.85米。

2. 修剪规定。

采用短枝修剪（taille à coursons）或长枝修剪法（taille à longs bois）。

对于美乐（merlot N）、赛美蓉（sémillon B）和密思卡岱（muscadelle B）来说，修剪后每公顷留芽数不得超过45000个芽眼，每株不得超过18个芽眼。

对于包括品丽珠（cabernet franc N）、赤霞珠（cabernet-sauvignon N）、长相思（sauvignon B）、灰苏维翁（sauvignon gris G）在内的其它葡萄品种来说，修剪后每公顷留芽数不得超过50000个芽眼，每株不得超过20个芽眼。

在抹芽后，每株葡萄树的结果枝数量规定如下：

对于美乐（merlot N）、赛美蓉（sémillon B）和密思卡岱（muscadelle B）三种葡萄来说，若种植密度大于或等于每公顷4000株，每株结果枝数量不得超过12个；若种植密度小于每公顷4000株，每株结果枝数量则不得超过15个；

对于包括品丽珠（cabernet franc N）、赤霞珠（cabernet-sauvignon N）、长相思（sauvignon B）、灰苏维翁（sauvignon gris G）在内的其它葡萄品种来说，若种植密度大于或等于每公顷4000株，每株结果枝数量不得超过14个；若种植密度小于每公顷4000株，每株结果枝数量则不得超过17个。

修剪工作最迟需在萌芽前完成（Lorenz第九阶段）。

抹芽需在坐果期前完成。

3. 绑枝及叶幕高度规定。

自2008年8月1日起栽种的葡萄园，绑枝后的叶幕高度须至少

等于行间距的0.55倍。这一高度从底层绑枝铁丝下0.10米起算，一直到生长期末时葡萄树梢顶端摘心处。如果葡萄树行间距大于2.50米且小于或等于3米时，绑枝后的叶幕高度则不得低于1.50米。

4. 葡萄园平均最大产量。

葡萄园平均最大产量规定如下：

若种植密度大于或等于每公顷4000株，每公顷10000公斤；

若种植密度小于每公顷4000株，每公顷9500公斤。

5. 缺株量限制。

葡萄树死亡和缺少的比例最高为20%。

6. 葡萄树栽培状况。

对葡萄园进行管理是为了确保葡萄树整体生长良好，尤其是葡萄树的病虫害控制和土壤管理。尤其需要强调，葡萄园不得弃管。

7. 葡萄园的设计和种植。

在每次种植前，所有种植者都必须进行一次葡萄园土壤的物理化学分析，从而掌握所有与葡萄种植有关的土壤状况以及该块葡萄园的生产潜力。

（二）葡萄的采收、运输及成熟度。

1. 采收。

（1）葡萄酒产自成熟度良好的葡萄。

（2）葡萄运输的特别规定：禁止使用foulo-benne拖车。

2. 葡萄的成熟度。

（1）葡萄的最低含糖量和葡萄酒的最低自然酒精体积浓度应与以下要求相符：

原产地监控命名（法定产区）、葡萄酒颜色及地域名称	葡萄的最低含糖量（克/升葡萄汁）		最低自然酒精体积浓度
	美乐（MERLOT N）长相思（SAUVIGNONB）灰苏维翁（SAUVIGNON GRIS G）	其它法定品种	
“波尔多”(Bordeaux)原产地监控命名（红葡萄酒）	189	180	10.5 %
“波尔多”(Bordeaux)原产地监控命名（桃红葡萄酒）	170	162	10.0 %
“波尔多”(Bordeaux)原产地监控命名（干白葡萄酒）	170	162	10.0 %
“波尔多”(Bordeaux)原产地监控命名（含可发酵性糖分的白葡萄酒）	178	178	10.5 %

（2）最低实际酒精体积浓度。

含可发酵性糖分的白葡萄酒最低实际酒精体积浓度为10%。

（三）产量、幼龄葡萄树投入生产。

1. 指导产量。

（1）白葡萄酒的产量为每公顷67百升。

（2）桃红葡萄酒的产量为每公顷62百升。

（3）红葡萄酒的产量为每公顷60百升。

2. 最高产量限定。

（1）白葡萄酒的最高产量限定在每公顷77百升。

（2）桃红葡萄酒的最高产量限定在每公顷72百升。

（3）红葡萄酒的最高产量限定在：

每公顷68百升，若种植密度大于或等于每公顷4000株；

每公顷64百升，若种植时间在2008年8月1日之后且密度小于每公顷4000株。

3. 幼龄葡萄树投入生产。

原产地监控命名仅能用于以下葡萄酒：

若该葡萄园的种植日期在7月31日以前，则产于种植两年后的幼龄葡萄园；

若该葡萄园的嫁接日期在7月31日以前，则产于嫁接一年后的幼龄葡萄园；

若葡萄园采用高接技术且高接日期在7月31日以前，则产于至少高接一年后的葡萄园，并且葡萄园须仅种有产区规定的葡萄品种。在特例准许的情况下，可以产于高接一年后的葡萄园，若高接日期于7月31日以前，且各块葡萄园中仅有80%的葡萄品种为产区

规定种植品种。

（四）加工、酿制、陈酿、包装、仓储。

1. 葡萄酒按照当地传统的正确的恒定的惯例进行酿制，质量稳定。

（1）葡萄接收及榨汁。

收获的葡萄通过一道或若干道技术程序得到前处理（除梗等）。

（2）葡萄品种调配。

次要品种在葡萄酒调配中的比例须等于或小于30%。

（3）苹果酸乳酸发酵。

红葡萄酒必须经过苹果酸乳酸发酵。

（4）分析标准。

在包装前，葡萄酒的分析数据应与以下要求相符：

分析参数	波尔多(Bordeaux)（桃红葡萄酒）	波尔多(Bordeaux)（可使用“淡红”标注葡萄酒）	波尔多(Bordeaux)（红葡萄酒）
可发酵性糖（葡萄糖和果糖）（g/l）	≤ 3*	≤ 3*	≤ 3
挥发酸（最高限）（g/l 若以乙酸表示）	0.79	0.79	0.79
总 SO_2（最高限）（mg/l）	180	170	140
苹果酸的存在（g/l）	可能	可能	≤ 0.3

色度变化 ICM (DO420+DO520+DO620)	..≤ 1.1	1.1 ≤… ≤ 2.5	
*如果总酸度等于或高于 2.7 g/l H_2SO_4，这一含量可以最高至 5 g/l。			

在包装后，葡萄酒分析数据结果则须与以下要求相符：

分析参数	波尔多(Bordeaux)（桃红葡萄酒）	波尔多(Bordeaux)（可使用“淡红”标注葡萄酒）	波尔多(Bordeaux)（红葡萄酒）
可发酵性糖（葡萄糖和果糖）（g/l）	≤ 3*	≤ 3*	≤ 3
挥发酸（最高限）（g/l 若以乙酸表示）	1.08	1.08	1.20
总 SO_2（最高限）（mg/l）	200	200	150
苹果酸的存在（g/l）	可能	可能	< 0.3
色度变化 ICM(DO420+DO520+DO620)	..≤ 1.1	1.1 ≤… ≤ 2.5	-
*如果总酸度等于或高于 2.7 g/l H_2SO_4，这一含量可以最高至 5 g/l。			

（5）葡萄酒酿制方式及物理加工。

在酿制桃红葡萄酒时，严禁单独或以混合制剂的形式使用活性炭；

允许通过部分浓缩红葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但使用此法提升糖分浓度的葡萄汁的体积变化不得超过15%；

在糖分浓度提升后，葡萄酒的酒精体积浓度不得超过下表中限制：

原产地监控命名（法定产区），葡萄酒颜色及地域名称	酒精体积浓度
“波尔多”(Bordeaux)原产地监控命名（红葡萄酒）	13.5 %
“波尔多”(Bordeaux)原产地监控命名（桃红葡萄酒）	13 %
“波尔多”(Bordeaux)原产地监控命名（干白葡萄酒）	13 %
“波尔多”(Bordeaux)原产地监控命名（含可发酵性糖分的白葡萄酒）	13.5 %

（6）禁止使用的设备。

禁止使用foulo-benne拖车。

禁止使用直径小于400毫米的螺旋果汁分离机和连续式压榨机。

（7）车间容量。

对于红葡萄酒来说，若葡萄园面积未改变，酿酒车间和存储仓

库的总容量至少应是上一年采收申报中声明使用原产地监控命名的葡萄酒产量的两倍。

对于白葡萄酒和桃红葡萄酒来说，若葡萄园面积未改变，酿酒车间和存储仓库的总容量至少应是上一年采收申报中声明使用原产地监控命名的葡萄酒产量的1.5倍。

酿酒车间的状况应与酿制原产地监控命名葡萄酒所需的状况相适应。

（8）酿酒车间（地表和墙壁）及设备的整体维护状况。

酿酒车间（地表和墙壁）及酿酒设备应整体上处于良好状态。

2. 根据不同产品种类而适用的规定。

红葡萄酒需至少陈酿至葡萄采收当年的12月31日。

3. 与包装相关的规定。

对于经过包装的所有批次来说，经营者应向法定的检验机构预先提交包装申请书并提交计划包装批次的分析检验报告。

对于连续或半连续包装人来说，包装批次的分析结果将根据检查或审查方案内的规定来接受经过认证的检查机构的审查。

4. 与仓储有关的规定。

经营者须选择一个存放包装后产品的专用地点，并须提供证明。这一存放包装后产品的专用地点为任何可以躲避恶劣天气（风、雨）以及避免任何污染的地方。

5. 与产品流通和以消费者为目标的市场投放相关的规定。

（1）以消费者为目标的市场投放日期。

在陈酿结束后，红葡萄酒以消费者为目标的市场投放应发生在葡萄采收第2年的1月15日以后。

（2）在认证仓库间进行产品流通的日期。

白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒，在以消费者为目标的市场投放日期前十五日起可以在经认证的仓库间进行流通。

（五）过渡性措施。

1. 土地界定范围。

曾享用原产地监控命名，之后在国家主管委员会会议上被排除在土地界定范围之外的葡萄园，在符合本规范标准内规定的其它条件下，可以继续享用原产地监控命名，直至葡萄树的拔除或在附录中规定的最晚采收时间为止。

2. 管理方式。

（1）种植密度。

在2008年8月1日前栽种的葡萄树，且其种植密度在每公顷2000株至3300株之间，相关经营者仅在满足以下规定的前提下可以要求被授予“波尔多”（Bordeaux）原产地监控命名：

于1980年9月1日以前栽种的葡萄树，可以享有使用原产地监控命名的权利直至葡萄树的拔除或直至2033年（含）的采收，但这一权利的享用需以在采收申报中按照以下规定的日程减少相关低密度种植面积为前提：

至2014年8月1日前减少20 %的面积；

至2019年8月1日前减少40 %的面积；

至2024年8月1日前减少60 %的面积；

至2029年8月1日前减少80 %的面积；

至2034年8月1日前减少100 %的面积；

在1980年9月1日至1985年9月1日之间栽种的葡萄树可以享有使用原产地监控命名的权利直至葡萄树的拔除或直至2036年（含）的采收；

在1985年9月1日至1990年9月1日之间栽种的葡萄树可以享有使用原产地监控命名的权利直至葡萄树的拔除或直至2041年（含）的采收；

在1990年9月1日至1995年9月1日之间栽种的葡萄树可以享有使用原产地监控命名的权利直至葡萄树的拔除或直至2046年（含）的采收；

在1995年9月1日至2008年8月1日之间栽种的葡萄树可以享有使用原产地监控命名的权利直至葡萄树的拔除或直至2050年（含）的采收；

有关行间距及株间距的规定不适用于2008年8月1日前栽种的且密度超过每公顷3300株的葡萄园。

（2）绑枝及叶幕高度规定。

在2008年8月1日前栽种的葡萄园，种植密度需大于或等于每公顷3300株并小于每公顷4000株，且叶幕高度在1.50米以下，可以享有使用原产地监控命名的权利直至葡萄树的拔除，前提如下：

最晚至2013年8月1日前，25 %生产面积的叶幕高度最低需达

到1.50米，或其叶幕高度至少等于行间距的0.55倍；

最晚至2018年8月1日前，50 %生产面积的叶幕高度最低需达到1.50米，或其叶幕高度至少等于行间距的0.55倍；

最晚至2023年8月1日前，75 %生产面积的叶幕高度最低需达到1.50米，或其叶幕高度至少等于行间距的0.55倍；

最晚至2028年8月1日前 ,100 %生产面积的叶幕高度最低需达到1.50米，或其叶幕高度至少等于行间距的0.55倍。

（六）包装和标签规定。

1. 一般性规定。

符合本规范标准 ,可以使用并且已经享用“波尔多”(Bordeaux ）原产地监控命名的葡萄酒，必须在采收申报、通告、广告、标签、发票及各类器皿上标写出上述原产地监控命名的名称。仅在满足此要求的情况下，才可以对该葡萄酒做出声明，并将其推向公众、运输、出售或售出。

2. 特殊规定。

（1）可发酵性糖分（葡萄糖及果糖）含量在5克/升以上、60克/升以下的白葡萄酒需将与糖分含量相对应的标注名称标示出来。与含量相对应的标注名称由欧盟法律规定。

（2）可以使用原产地监控命名的葡萄酒，在其酒标上可以加用更大范围的地理单元名称 ,“波尔多葡萄酒”(Vin de Bordeaux ）。

这一更大范围地理单元名称的字体大小（高度及宽度）为原产地监控命名字体的三分之二。

六、申报和监控

（一）必要申报内容。

1. 原产地监控命名使用申报（Déclaration de revendication）。

原产地监控命名使用申报应提交给法国原产地保护及管理机构（organisme de défense et de gestion），提交时间至少在第一批葡萄酒出酿酒车间前的15天，最晚申报时间为采收当年的12月15日。

申报内容应包括：

使用原产地监控命名的葡萄酒颜色及种类；

葡萄酒产量；

EVV或SIRET号；

申报人姓名及地址；

葡萄酒库存地。

与申报同时提交的还有一份采收申报（déclaration de récolte）的复印件，以及视情况不同，提交一份产量申报（déclaration de production）的复印件或一份葡萄和葡萄汁购买人的实物会计账目摘要。

2. 发货或包装的提前申报（Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement）。

生产、经营者希望使用原产地监控命名来进行流通或包装，则必须至少在灌瓶包装行为发生前的五个工作日以前，到该产区经认证的检查机构进行申报。

全年需要进行百日以上的包装行为的生产、经营者为连续包装人

（conditionneur continu），可免除每次包装行为前需要提前申报的义务，但需要每半年向经认证的检查部门提交一份操作记录的复印件。

全年需要进行50日至100日包装行为的生产、经营者为半连续包装人（conditionneur semi-continu），可免除每次包装行为前需要提前申报的义务，但需要每季度向经认证的检查部门提交一份操作记录的复印件。

（二）登记册管理。

主要检查内容及评估方法

检查项目	评估方法
A – 结构性规定	
A1　种植葡萄的葡萄园位于土地界定范围内	文件（利用及时更新且在计算机内可寻的SIG及CVI文档）以及现场视察
A2　可使用原产地监控命名的产量预测（须符合葡萄品种和种植比例、过渡性措施实施、种植密度和绑枝、在种植时进行的土壤分析，以及幼龄葡萄树投入生产）	文件及现场视察
A3– 生产工具、陈酿、包装、仓库	
收获葡萄的运输（禁用设备）	现场视察
接收：收获葡萄的前处理	现场视察
榨汁（禁用设备）	现场视察
酿酒/陈酿：车间总容量	车间总容量的检查：容器总体积
已包装产品的适宜仓储地点	申报及现场视察（必须是一个有屋顶遮盖的地点）
B – 与生产相关的规定	
B1 – 葡萄园的管理	

修剪	数每株的芽眼以及对修剪方式进行描述
葡萄园平均最大负载量	数葡萄串数，预测负载量。 根据年份的不同，在检查时要将每串葡萄重量的变化考虑在内。
葡萄树栽培状况	在葡萄园进行检查： 若葡萄园含有以下三大标准中的两点，则被申报为弃管：葡萄树未经修剪；在葡萄园内有除了葡萄树外其它大面积的木本植物；大面积被真菌病侵染。
B2 – 采收及葡萄的成熟度	
葡萄中糖分的最低含量	确认是否有经授权的例外存在，在现场检查葡萄中糖分最低含量的遵守情况
B3 – 加工、酿制、陈酿、包装、仓储	
酿酒方式及加工（糖分浓缩、禁止行为……）	文件及现场视察
B4 – 采收申报和原产地监控命名使用申报	
缺株量	文件（登记册管理）及现场视察
许可的产量	检查申报，检查有些经营者产量的提高（由经营者申请，后经国家原产地命名管理局部门审查并批准的跟踪监测）
内部替换量（VSI），超过许可产量的采收量	文件（销毁证明文件的跟踪监测）
原产地监控命名使用申报	文件及现场视察（遵守条款规定及期限，与采收申报、产量申报相一致）； 对产品投放市场的检查