

ISSN 0868 - 2534

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

---

**CÔNG BÁO**  
**SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP**

PHỤ LỤC

09 - 2014

318

---

HÀ NỘI

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ  
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ**

---

**CÔNG BÁO  
SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP  
PHỤ LỤC**

**INDUSTRIAL PROPERTY  
OFFICIAL GAZZETE  
ANNEX**

**09-2014**

---

**318**

---

**HÀ NỘI**



## MỤC LỤC

	Trang
<u>PHẦN I:</u> GIẢI THÍCH	6
<u>PHẦN II:</u> THÔNG BÁO VỀ VIỆC CÔNG BỐ YÊU CẦU CÔNG NHẬN VÀ BẢO HỘ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ TRONG KHUÔN KHỔ ĐÀM PHÁN HIỆP ĐỊNH THƯƠNG MẠI TỰ DO GIỮA VIỆT NAM VÀ LIÊN MINH CHÂU ÂU	8
<u>PHẦN III:</u> DANH SÁCH CÁC CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CỦA LIÊN MINH CHÂU ÂU ĐỀ XUẤT VIỆT NAM CÔNG NHẬN VÀ BẢO HỘ TRONG EVFTA	9
<u>PHẦN IV:</u> THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ CÁC CHỈ DẪN ĐỊA LÝ	15
Steirisches Kürbiskernöl.....	15
Inländerrum .....	17
Jägertee/Jagertee/Jagatee .....	19
Ζιβανία/Τζιβανία/Ζιβάνα (Zivania).....	21
České pivo .....	25
Českobudějovické pivo .....	38
Žatecký chmel .....	45
Bayerisches Bier .....	49
Nürnberger Bratwürste ; Nürnberger Rostbratwürste .....	56
Münchener Bier .....	58
Korn/Kornbrand .....	66
Franken.....	69
Mittelrhein .....	73
Antequera .....	77
Azafrán de la Mancha.....	83
Baena .....	89
“Cítricos Valencianos” hay “Cítricos Valencians” .....	91
Jamón de Teruel .....	96
Priego de Córdoba .....	99
Sierra de Segura.....	102
Sierra Mágina .....	104

Brandy de Jerez .....	107
“Pacharán navarro” / “Nafarroako Patxarana” / “Patxarán Navarro” .....	110
Bierzo .....	113
Cataluña .....	116
Cava .....	129
Empordà .....	133
Jerez/Xérès/Sherry .....	140
Jumilla .....	145
La Mancha .....	148
Málaga .....	152
Manzanilla/Sanlúcar de Barrameda .....	157
Navarra .....	162
Penedès .....	166
Priorat .....	172
Rías Baixas .....	177
Ribera del Duero .....	181
Rioja .....	184
Rueda .....	190
Somontano .....	194
Toro .....	197
Valdepeñas .....	199
Valencia .....	202
Brie de Meaux .....	206
Camembert de Normandie .....	208
Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) .....	210
Comté .....	213
Emmental de Savoie .....	215
Jambon de Bayonne .....	217
Pruneaux d'Agen - Pruneaux d'Agen mi-cuits .....	220
Roquefort .....	223

Armagnac .....	225
Calvados .....	228
Anjou .....	231
Beaujolais .....	236
Bordeaux.....	240
Bourgogne .....	244
Chablis.....	249
Champagne .....	252
Châteauneuf du Pape .....	256
Coteaux du Languedoc/Languedoc .....	260
Côtes de Provence .....	265
Côtes du Rhône.....	271
Côtes du Roussillon.....	275
Graves.....	280
Bergerac.....	284
Haut-Médoc.....	288
Margaux.....	292
Médoc .....	296
Pomerol.....	300
Pays d'Oc .....	304
Saint-Emilion.....	310
Sauternes.....	313
Touraine.....	317
Ventoux .....	323
Val de Loire.....	327
Ελιά Καλαμάτας - Elia Kalamatas .....	331
Κασέρι (Kasseri).....	333
Φέτα (Feta) .....	335
Καλαμάτα (Kalamata) .....	337
Μαστίχα Χίου - Masticha Chiou.....	339
Pálinka .....	341

Törkölypálinka .....	343
Irish Cream .....	346
Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky .....	350
Aceto Balsamico di Modena .....	354
Asiago.....	357
Fontina .....	359
Gorgonzola .....	361
Grana Padano.....	363
Kiwi Latina.....	365
Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel.....	371
Mortadella Bologna .....	376
Mozzarella di Bufala Campana .....	378
Parmigiano Reggiano .....	382
Prosciutto di Parma.....	384
Prosciutto di S. Daniele .....	389
Prosciutto Toscano .....	394
Provolone Valpadana.....	396
Acqui/Brachetto d'Acqui .....	398
Asti .....	400
Barbaresco .....	402
Bardolino Superiore.....	404
Barolo .....	408
Brunello di Montalcino.....	410
Chianti .....	413
Conegliano Valdobbiadene/Prosecco.....	422
Prosecco.....	424
Dolcetto d'Alba.....	428
Franciacorta .....	430
Lambrusco di Sorbara.....	434
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro .....	439
Marsala .....	445

Montepulciano d’Abruzzo colline teramane .....	449
Sicilia .....	452
Soave .....	458
Toscana/Toscano .....	461
Veneto .....	466
Vino Nobile di Montepulciano .....	472
Gouda Holland .....	476
Polish Cherry .....	482
Polska Wódka/Polish vodka .....	486
Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej / Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison grass .....	488
Pêra Rocha do Oeste .....	492
Alentejo .....	495
Dão .....	499
Douro .....	502
Porto/Port/Oporto .....	506
Vinho Verde .....	511
Cotnari .....	515
Murfatlar .....	520
Svensk Vodka/Swedish Vodka .....	524
Vinohradnícka oblasť Tokaj .....	526
Scottish Farmed Salmon .....	532



**PHẦN I**

**GIẢI THÍCH**

**MÃ SỐ HAI CHỮ CÁI THỂ HIỆN TÊN NƯỚC VÀ CÁC THỰC THỂ KHÁC TRONG CÁC TƯ LIỆU SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP THEO TIÊU CHUẨN ST3 CỦA WIPO**

AE	United Arab Emirates	CN	China	HK	Hong Kong
AF	Afganistan	CO	Colombia	HN	Honduras
AG	Antihua and Barbuda	CR	Costa Rica	HR	Croatia
AI	Anguilla	CU	Cuba	HT	Haiti
AL	Albania	CV	Cape Verde	HU	Hungary
AN	Netherlands Antilles	CY	Cyprus	ID	Indonesia
AO	Angola	CZ	Czech Republic	IE	Ireland
AR	Argentina	DE	Germany	IL	Israel
AT	Austria	DJ	Djibouti	IN	India
AU	Australia	DK	Denmark	IQ	Iraq
AW	Aruba	DM	Dominica	IR	Iran (Islamic Republic of)
BB	Barbados	DO	Dominican Republic	IS	Iceland
BD	Bangladesh	DZ	Algeria	IT	Italy
BE	Belgium	EC	Ecuador	JM	Jamaica
BF	Burkina Faso	EE	Estonia	JO	Jordan
BG	Bulgaria	EG	Egypt	JP	Japan
BH	Bahrain	ES	Spain	KE	Kenya
BI	Burundi	ET	Ethiopia	KH	Cambodia
BJ	Benin	FI	Finland	KI	Kiribati
BM	Bermuda	FJ	Fiji	KM	Comoros
BN	Brunei Darussalam	FK	Falkand Islands (Malvinas)	KN	Saint Kitts and Nevis
BO	Bolivia	FR	France	KP	Democratic People's Republic of Korea
BR	Brazil	GA	Gabon	KR	Republic of Korea
BS	Bahamas	GB	United Kingdom	KW	Kuwait
BT	Bhutan	GD	Grenada	KY	Cayman Islands
BW	Botswana	GE	Georgia	KZ	Kazakhstan
BY	Belarus	GH	Ghana	LA	Laos
BZ	Belize	GI	Gibraltar	LB	Lebanon
CA	Canada	GM	Gambia	LC	Saint Lucia
CF	Central African Republic	GN	Guinea	LI	Liechtenstein
CG	Congo	GQ	Equatorial Guinea	LK	SriLanka
CH	Switzerland	GR	Greece	LR	Liberia
CI	Côte d'Ivoire	GT	Guatemala	LS	Lesotho
CL	Chile	GW	Guinea-Bissau	LT	Lithuania
CM	Cameroon	GY	Guyana	TC	Turk and Caicos

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

					Islands
LU	Luxembourg	PA	Panama	TD	Chad
LV	Latvia	PE	Peru	TG	Togo
LY	Lybya	PG	Papua New Guinea	TH	Thailand
MA	Morocco	PH	Philippines	TN	Tunisia
MC	Monaco	PK	Pakistan	TO	Tonga
MD	Republic of Moldova	PL	Poland	TR	Turkey
MG	Madagascar	PT	Portugal	TT	Trinidad and Tobago
ML	Mali	PY	Paraguay	TV	Tuvalu
MM	Myanmar	QA	Qatar	TW	Taiwan, Province of China
MN	Mongolia	RO	Rumania	TZ	United Republic of Tanzania
MO	Macau	RU	Russian Federation	UA	Ukraine
MR	Mauritania	RW	Rwanda	UG	Uganda
MS	Montserrat	SA	Saudi Arabia	US	United States of America
MT	Malta	SB	Solomon Islands	UY	Uruguay
MU	Mauritius	SC	Seychelles	UZ	Uzbekistan
MV	Maldives	SD	Sudan	VA	Holy see
MW	Malawi	SE	Sweden	VC	Saint Vincent and the Grenadines
MX	Mexico	SG	Singapore	VE	Venezuela
MY	Malaysia	SH	Saint Helena	VG	Virgin Islands (British)
MZ	Mozambique	SL	Slovenia	VN	Vietnam
NA	Namibia	SK	Slovakia	VU	Vanuatu
NE	Niger	SL	Sierra Leone	WS	Samoa
NG	Nigeria	SM	San Marino	YE	Yemen
NJ	Nicaragua	SN	Senegal	YU	Yugoslavia
NL	Netherlands	SO	Somalia	ZA	South Africa
NO	Norway	SR	Suriname	ZM	Zambia
NP	Nepal	ST	Sao Tome and Principe	ZR	Zaire
NR	Nauru	SV	El Sanvador	ZW	Zimbabwe
NZ	New Zealand	SY	Syria		
OM	Oman	SZ	Swaziland		

**CÁC TỔ CHỨC QUỐC TẾ**

AO	African Intellectual Property Organization (OAPI)
AP	African Regional Industrial Property Organization (ARIPO)
BX	Benelux Trademark Office and Benelux Designs Office
EP	European Patent Office (EPO)
IB, WO	International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO)

**PHẦN II**

**THÔNG BÁO VỀ VIỆC CÔNG BỐ YÊU CẦU CÔNG NHẬN VÀ BẢO HỘ  
CHỈ DẪN ĐỊA LÝ TRONG KHUÔN KHỔ ĐÀM PHÁN HIỆP ĐỊNH  
THƯƠNG MẠI TỰ DO GIỮA VIỆT NAM VÀ LIÊN MINH CHÂU ÂU**

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ  
**CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ**

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 7827/TB-SHTT

Hà Nội, ngày 30 tháng 9 năm 2014

**THÔNG BÁO**

Về việc công bố yêu cầu công nhận và bảo hộ chỉ dẫn địa lý trong  
khuôn khổ Đàm phán Hiệp định thương mại tự do giữa Việt Nam và Liên minh châu Âu

Trong khuôn khổ đàm phán Hiệp định thương mại tự do với Việt Nam, phía Liên  
minh châu Âu yêu cầu công nhận và bảo hộ 171 chỉ dẫn địa lý.

Cục Sở hữu trí tuệ công bố Danh sách và thông tin về các chỉ dẫn địa lý nêu trên trên  
Công báo Sở hữu công nghiệp (Phụ lục số 318 tháng 9/2014). Mọi tổ chức, cá nhân có  
quyền có ý kiến về sự phù hợp của các chỉ dẫn địa lý theo đề xuất của phía Liên minh châu  
Âu với các quy định pháp luật của Việt Nam về điều kiện bảo hộ chỉ dẫn địa lý. Các ý kiến  
phải được lập thành văn bản và có thể kèm theo các tài liệu hoặc trích dẫn nguồn thông tin  
và gửi cho Cục Sở hữu trí tuệ trước ngày 31/12/2014.

**Nơi nhận:**

- Phòng TT (để đăng Công báo);
- Phòng PCCS, ĐK (để phối hợp);
- Lưu: CDNH, VT.

**CỤC TRƯỞNG**  
  
**Tạ Quang Minh**

**PHẦN III**

**DANH SÁCH CÁC CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CỦA LIÊN MINH CHÂU ÂU  
ĐỀ XUẤT VIỆT NAM CÔNG NHẬN VÀ BẢO HỘ TRONG EVFTA**

STT GI	Mã nước	Chỉ dẫn địa lý	Sản phẩm
1	AT	Steirisches Kürbiskernöl	Dầu bí ngô
2	AT	Tiroler Speck*	Thịt xông khói
3	AT	Inländerrum	Rượu mạnh
4	AT	Jägertee/Jagertee/Jagatee	Rượu mạnh
5	CY	Ζιβανία/Τζιβανία/Ζιβάνα (Zivania)	Rượu mạnh
6	CY	Κομμαδαρία /Commandaria*	Rượu vang
7	CZ	Budějovické pivo*	Bia
8	CZ	Budějovický měšťanský var*	Bia
9	CZ	České pivo	Bia
10	CZ	Českobudějovické pivo	Bia
11	CZ	Žatecký chmel	Hoa bia
12	DE	Bayerisches Bier	Bia
13	DE	Lübecker Marzipan	Kẹo ngọt
14	DE	Nürnberger Bratwürste; Nürnberger Rostbratwürste	Xúc xích
15	DE	Münchener Bier	Bia
16	DE	Schwarzwälder Schinken*	Giăm bông
17	DE	Korn/Kornbrand	Rượu mạnh
18	DE	Franken	Rượu vang
19	DE	Mittelrhein	Rượu vang
20	DE	Mosel*	Rượu vang
21	DE	Rheingau*	Rượu vang
22	DE	Rheinhessen*	Rượu vang
23	DK	Danablu*	Pho mát
24	ES	Antequera	Dầu ô liu
25	ES	Azafrán de la Mancha	Nghệ tây

\* Do thông tin chi tiết của toàn bộ 171 chỉ dẫn địa lý chưa được phía Liên minh châu Âu chuyển đầy đủ cho phía Việt Nam nên Phụ lục Công báo Sở hữu công nghiệp số 318 tháng 9/2014 mới công bố 134 chỉ dẫn địa lý của Liên minh châu Âu. Thông tin chi tiết về các chỉ dẫn địa lý còn lại trong số 171 chỉ dẫn địa lý mà chưa được công bố trong Phụ lục này sẽ tiếp tục được công bố trong Công báo Sở hữu công nghiệp số 319 tháng 10/2014 và các số tiếp theo theo tiến trình nhận được thông tin từ phía Liên minh châu Âu, tại Phần “Đơn yêu cầu cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý” thuộc Công báo A.

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

<b>STT GI</b>	<b>Mã nước</b>	<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	<b>Sản phẩm</b>
26	ES	Baena	Dầu ô liu
27	ES	“Cítricos Valencianos” hay “Cítrics Valencians”	cam, chanh, quýt (trái cây)
28	ES	Jamón de Huelva*	Giăm bông
29	ES	Jamón de Teruel	Giăm bông
30	ES	Jijona*	Bánh mì, bánh ngọt, bánh bao, bánh quy v.v và các sản phẩm tương tự khác
31	ES	Priego de Córdoba	Dầu ô liu
32	ES	Queso Manchego*	Pho mát
33	ES	Sierra de Segura	Dầu ô liu
34	ES	Sierra Mágina	Dầu ô liu
35	ES	Turrón de Alicante*	Bánh mì, bánh ngọt, bánh bao, bánh quy v.v và các sản phẩm tương tự khác
36	ES	Brandy de Jerez	Rượu mạnh
37	ES	“Pacharán navarro”/“Nafarroako Patxarana”/“Patxarán Navarro”	Rượu mạnh
38	ES	Alicante*	Rượu vang
39	ES	Bierzo	Rượu vang
40	ES	Cataluña	Rượu vang
41	ES	Cava	Rượu vang
42	ES	Empordà	Rượu vang
43	ES	Jerez/Xérès/Sherry	Rượu vang
44	ES	Jumilla	Rượu vang
45	ES	La Mancha	Rượu vang
46	ES	Málaga	Rượu vang
47	ES	Manzanilla/Sanlúcar de Barrameda	Rượu vang
48	ES	Navarra	Rượu vang
49	ES	Penedès	Rượu vang
50	ES	Priorat	Rượu vang
51	ES	Rías Baixas	Rượu vang
52	ES	Ribera del Duero	Rượu vang
53	ES	Rioja	Rượu vang
54	ES	Rueda	Rượu vang
55	ES	Somontano	Rượu vang
56	ES	Toro	Rượu vang

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

<b>STT GI</b>	<b>Mã nước</b>	<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	<b>Sản phẩm</b>
57	ES	Valdepeñas	Rượu vang
58	ES	Valencia	Rượu vang
59	FI	Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland*	Rượu mạnh
60	FR	Brie de Meaux	Pho mát
61	FR	Camembert de Normandie	Pho mát
62	FR	Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)	* Các sản phẩm chưa nấu chín: gan vịt được vỗ béo, magret (phi lê ức vịt), đùi, tua (sợi thịt nhỏ), tim, bầu cánh (phần thịt dày nhất của cánh) và dạ dày; * Các sản phẩm đã chế biến: gan vịt được vỗ béo nguyên miếng, gan vịt được vỗ béo, khối gan (có hoặc không có cục vón), magret khô hoặc hun khói, và thịt ướp mỡ (được bảo quản), đùi, ức vịt, bầu cánh và dạ dày.
63	FR	Comté	Pho mát
64	FR	Emmental de Savoie	Pho mát
65	FR	Jambon de Bayonne	Giăm bông
66	FR	Pruneaux d'Agen/Pruneaux d'Agen mi-cuits	Mận khô
67	FR	Reblochon; Reblochon de Savoie*	Pho mát
68	FR	Roquefort	Pho mát
69	FR	Armagnac	Rượu mạnh (spirits)
70	FR	Calvados	Rượu mạnh
71	FR	Cognac; Eau-de-vie de Cognac; Eau-de-vie des Charentes**	Rượu mạnh
72	FR	Alsace/Vin d'Alsace*	Rượu vang
73	FR	Anjou	Rượu vang
74	FR	Beaujolais	Rượu vang
75	FR	Bordeaux	Rượu vang
76	FR	Bourgogne	Rượu vang
77	FR	Chablis	Rượu vang
78	FR	Champagne	Rượu vang
79	FR	Châteauneuf du Pape	Rượu vang

\*\* Chỉ dẫn địa lý đã được bảo hộ tại Việt Nam.

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

<b>STT GI</b>	<b>Mã nước</b>	<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	<b>Sản phẩm</b>
80	FR	Coteaux du Languedoc/Languedoc	Rượu vang
81	FR	Côtes de Provence	Rượu vang
82	FR	Côtes du Rhône	Rượu vang
83	FR	Côtes du Roussillon	Rượu vang
84	FR	Graves	Rượu vang
85	FR	Bergerac	Rượu vang
86	FR	Haut-Médoc	Rượu vang
87	FR	Margaux	Rượu vang
88	FR	Médoc	Rượu vang
89	FR	Pomerol	Rượu vang
90	FR	Pays d'Oc	Rượu vang
91	FR	Saint-Emilion	Rượu vang
92	FR	Sauternes	Rượu vang
93	FR	Touraine	Rượu vang
94	FR	Ventoux	Rượu vang
95	FR	Val de Loire	Rượu vang
96	GR	Ελιά Καλαμάτας - Elia Kalamatas	Quả ô liu đen chín được ướp muối
97	GR	Κασέρι (Kasseri)	Pho mát
98	GR	Φέτα (Feta)	Pho mát
99	GR	Καλαμάτα (Kalamata)	Dầu ô liu
100	GR	Μαστίχα Χίου - Masticha Chiou	Nhựa tự nhiên
101	GR	Σητεία Λασιθίου Κρήτης - Sitia Lasithiou Kritis*	Dầu ô liu
102	GR	Ουζο - Ούζο*	Rượu mạnh
103	GR	Νεμέα - Nemea*	Rượu vang
104	GR	Ρετσίνα Αττικής - Retsina Attiki*	Rượu vang
105	GR	Πελοποννησιακός - Peloponnese*	Rượu vang
106	GR	Σάμος - Samos*	Rượu vang
107	HR	Đingăč*	Rượu vang
108	HU	Pálinka	Rượu mạnh
109	HU	Törkölypálinka	Rượu mạnh
110	HU	Tokaj/Tokaji	Rượu vang
111	IE	Irish Cream	Rượu mạnh
112	IE	Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky	Rượu mạnh
113	IT	Aceto Balsamico di Modena	Giấm

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

<b>STT GI</b>	<b>Mã nước</b>	<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	<b>Sản phẩm</b>
114	IT	Asiago	Pho mát
115	IT	Bresaola della Valtellina *	Thịt bò được ướp muối và sấy khô
116	IT	Fontina	Pho mát
117	IT	Gorgonzola	Pho mát
118	IT	Grana Padano	Pho mát
119	IT	Kiwi Latina	Quả kiwi
120	IT	Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel	Quả táo
121	IT	Mortadella Bologna	Xúc xích
122	IT	Mozzarella di Bufala Campana	Pho mát
123	IT	Parmigiano Reggiano	Pho mát
124	IT	Pecorino Romano *	Pho mát
125	IT	Prosciutto di Parma	Giăm bông tươi
126	IT	Prosciutto di S. Daniele	Giăm bông chín, phơi khô
127	IT	Prosciutto Toscano	Giăm bông
128	IT	Provolone Valpadana	Pho mát
129	IT	Taleggio *	Pho mát
130	IT	Grappa *	Rượu mạnh
131	IT	Acqui/Brachetto d'Acqui	Rượu vang
132	IT	Asti	Rượu vang
133	IT	Barbaresco	Rượu vang
134	IT	Bardolino Superiore	Rượu vang
135	IT	Barolo	Rượu vang
136	IT	Brunello di Montalcino	Rượu vang
137	IT	Chianti	Rượu vang
138	IT	Conegliano Valdobbiadene/Prosecco	Rượu vang
139	IT	Prosecco	Rượu vang
140	IT	Dolcetto d'Alba	Rượu vang
141	IT	Franciacorta	Rượu vang
142	IT	Lambrusco di Sorbara	Rượu vang
143	IT	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Rượu vang
144	IT	Marsala	Rượu vang
145	IT	Montepulciano d'Abruzzo colline teramane	Rượu vang
146	IT	Sicilia	Rượu vang
147	IT	Soave	Rượu vang



**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

<b>STT GI</b>	<b>Mã nước</b>	<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	<b>Sản phẩm</b>
148	IT	Toscana/Toscano	Rượu vang
149	IT	Veneto	Rượu vang
150	IT	Vino Nobile di Montepulciano	Rượu vang
151	LT	Originali lietuviška degtinė*	Rượu mạnh
152	NL	Gouda Holland	Pho mát
153	NL	Genièvre/Jenever/Genever*	Rượu mạnh
154	PL	Polish Cherry	Rượu hoa quả
155	PL	Polska Wódka/Polish vodka	Rượu mạnh
156	PL	Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej / Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison grass	Rượu mạnh
157	PT	Pêra Rocha do Oeste	Quả lê
158	PT	Queijo S. Jorge*	Pho mát
159	PT	Alentejo	Rượu vang
160	PT	Dão	Rượu vang
161	PT	Douro	Rượu vang
162	PT	Madeira*	Rượu vang
163	PT	Porto/Port/Oporto	Rượu vang
164	PT	Vinho Verde	Rượu vang
165	RO	Cotnari	Rượu vang
166	RO	Dealu Mare*	Rượu vang
167	RO	Murfatlar	Rượu vang
168	SE	Svensk Vodka/Swedish Vodka	Rượu
169	SK	Vinohradnícka oblast' Tokaj	Rượu vang
170	UK	Scottish Farmed Salmon	Cá hồi được chăn nuôi hữu cơ
171	UK	Scotch Whisky**	Rượu mạnh

**PHẦN IV**

**THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ CÁC CHỈ DẪN ĐỊA LÝ**

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Gemeinschaft der Arbeitsgemeinschaft steir. Kürbisbauern Gen. m.b.H., mit der Bemfsgruppe Ölpresser-Landesinnung der Müller Stmk.
Địa chỉ:	c/o LWK Stmk., Abteilung Gartenbau, z.Hd. DI Weber, A - 8020 Graz, Großmarktstr. 8 A, Austria
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Steirisches Kürbiskernöl</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Dầu bí ngô	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Dầu nấu ăn có màu sẫm, đậm đặc, chủ yếu sử dụng cho xa-lát. Dầu ăn được làm từ hạt bí ngô Styrian (<i>Cucurbita pepo var. Styriaca</i>), thông qua quá trình chế biến hạt còn nguyên vỏ tự nhiên bằng phương pháp nhẹ. Dầu bí ngô có hàm lượng a-xít béo không bão hòa cao và các thành phần dinh dưỡng có giá trị cao.</p> <p>Có nhiều tài liệu chứng thực rằng dầu bí ngô đã được sản xuất từ thế kỷ thứ mười tám. Phương pháp sản xuất truyền thống là nén và trồng bầu không có vỏ bắt nguồn từ vùng Styria. Việc cơ giới hóa quá trình thu hoạch và đóng gói sản phẩm trong vùng cũng đã được cải thiện</p> <p>Các hạt bí còn nguyên vỏ được rửa sạch, sấy khô, nghiền, tách hạt và ép. Quá trình xử lý nhẹ nhàng này cho phép các thành phần dinh dưỡng quý của hạt bí Styrian được lưu giữ lại trong dầu tinh chế.</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý</i></p>	

Do đặc điểm khí hậu đặc trưng của vùng sản xuất là khí hậu ẩm áp và ẩm ướt (khí hậu của khu vực Illyrian và vùng núi Al-pơ ở Styria), bí ngô Styria chỉ chín vào mùa thu, nên hàm lượng a-xít béo không bão hòa có thể đạt tới khi bí chín. Tại vùng sản xuất (diện tích canh tác hiện tại khoảng 10000 ha), trồng bí ngô là hoạt động kinh tế quan trọng đối với người sản xuất qui mô nhỏ. Tương tự, sản xuất dầu ăn "Steirisches Kürbiskernöl" tạo việc làm và thu nhập đáng kể cho hơn 70 xưởng sản xuất thủ công tại các vùng khó khăn, nhưng mặt khác, nó cũng bị đe dọa bởi sự suy giảm dân số ở khu vực nông thôn. Dầu ăn "Steirisches Kürbiskernöl" được người tiêu dùng đánh giá rất cao.

### **Khu vực địa lý**

Khu vực "Steirisches Kürbiskernöl" là khu vực sản xuất truyền thống nằm ở phía Nam vùng Styria (bao gồm các quận hành chính Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg, Weiz) và nằm ở phía Nam vùng Burgenland (Jennersdorf districts, Güssing, Oberwart).

Nguyên liệu thô ban đầu, các hạt bí ngô còn nguyên vỏ (ở trạng thái tự nhiên) được có nguồn gốc từ các khu vực ở trên và một số khu vực ở phía Nam nước Áo (các quận hành chính Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf, giới hạn đối với địa phận tư pháp của Zisterdorf and Korneuburg-Stockerau, giới hạn ở địa phận tư pháp Stockerau).

Sự phát triển của khu vực "Steirisches Kürbiskernöl" gắn chặt với vùng Styria.

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Landeshauptmann stmk.

Địa chỉ: A - 8010 Graz, Herrengasse 16, Austria

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ INLÄNDERRUM**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
Địa chỉ:	Zaunergasse 1-3, 1030 Vienna, Austria
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Inländerrum</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu mạnh	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Đăng ký sản phẩm rượu (Ủy ban Châu Âu) số 110/2008, nhóm “Các loại rượu khác”. Inländerrum là một loại rượu mạnh được sản xuất từ Ron cùng một vài hương liệu tạo màu với nồng độ cồn tối thiểu là 38%, thường ở dạng lỏng, màu nâu, đôi khi không có màu.</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý</i></p> <p>Việc sản xuất rượu Inländerrum tại Áo có truyền thống từ xa xưa và danh tiếng lâu đời của nó trong lòng người tiêu dùng đã vượt xa ra cả bên ngoài biên giới nước Áo.</p> <p>Inländerrum là một loại rượu được xác định và được sản xuất theo các quy tắc quy định trong Chương I của Quy định (EC) 110/2008 về thức uống có cồn.</p> <p>Inländerrum đề cập đến một loại rượu mạnh xuất xứ từ nước Áo - xuất xứ địa lý quyết định chất lượng đặc thù, danh tiếng và các đặc trưng khác của loại rượu này. Hơn thế nữa, nguyên liệu thô cùng với kinh nghiệm và phương pháp truyền thống đặc trưng của Áo sử dụng trong quá trình chưng cất và chuẩn bị loại đồ uống có cồn này cũng quyết định tính độc nhất vô nhị của nó.</p>	
<b>Khu vực địa lý</b>	
Toàn bộ lãnh thổ nước Áo	

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Bundesministerium fuer Gesundheit

Địa chỉ: Radetzkystrasse  
1030 Wien, Austria

Cơ quan chịu trách nhiệm (người đứng đầu cơ quan hành pháp của mỗi tỉnh) theo đạo luật số 1372006, Luật An toàn thực phẩm và Bảo vệ người tiêu dùng LMSVG, công báo Liên bang BGBl. I, quy định số 110/2008 của Ủy ban châu Âu về đồ uống có cồn. Vấn đề xác minh việc tuân thủ các thông số kỹ thuật trong hồ sơ kỹ thuật, trước khi đưa sản phẩm vào thị trường được đảm bảo bởi các nhà chức trách có thẩm quyền.

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ JÄGERTEE / JAGERTEE / JAGATEE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
Địa chỉ:	Zaunergasse 1-3, 1030 Vienna, Austria
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Jägertee / Jagertee / Jagatee</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu mạnh	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Sản phẩm thuộc nhóm: Quy chế Hội đồng số 110/2008, nhóm 32 “Rượu mạnh” Jägertee / Jagertee / Jagatee là một loại rượu mạnh sản xuất từ ethyl alcohol có nguồn gốc tự nhiên, Inländerrum và trà xanh, các chất tạo vị, tạo màu và đường. Lượng cồn chiếm 22.5% thể tích, dung dịch rượu có màu nâu.</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý</i></p> <p>Sản phẩm rượu Jägertee / Jagertee / Jagatee đã có truyền thống và danh tiếng lâu đời, vượt qua ranh giới nước Áo. Jägertee / Jagertee / Jagatee được sản xuất theo tiêu chuẩn quy định tại Chương I Quy chế Hội đồng châu Âu số 110/2008 về đồ uống có cồn. Phương pháp sản xuất rượu Jägertee / Jagertee / Jagatee là phương pháp độc đáo duy nhất có tại địa phương, được trình bày tại điểm 32 phụ lục II Quy chế Hội đồng số 110/2008. Sản phẩm có xuất xứ từ nước Áo, đạt được chất lượng hảo hạng và đặc trưng nhờ vào các điều kiện tự nhiên ở địa phương. Ngoài ra, nguồn nguyên liệu thô, bí quyết sản xuất truyền thống mà người dân địa phương sử dụng trong quá trình chế biến, lên men rượu là nhân tố không thể thiếu tạo nên chất lượng của rượu Jägertee / Jagertee / Jagatee.</p>	
<b>Khu vực địa lý</b>	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Bao gồm toàn bộ lãnh thổ nước Áo

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Bundesministerium fuer Gesundheit

Địa chỉ: Radetzkystrasse  
1030 Wien, Austria

Thông đốc các tỉnh dựa vào Luật An toàn Thực phẩm, Luật bảo vệ người tiêu dùng LMSVG và Luật liên bang số 137/2006 nội luật hóa Quy chế Hội đồng số 110/2008 để kiểm soát sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý. Các cơ quan có thẩm quyền cần kiểm tra việc tuân thủ các chỉ tiêu kỹ thuật của sản phẩm trước khi sản phẩm được đưa ra thị trường.

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα (Zivana)**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Wine Products Council of Cyprus
Địa chỉ:	86, Franklin Roosevelt Avenue Petra Business Centre 3011, Limassol, Cyprus
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα (Zivana)</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu mạnh	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Zivania là một “rượu mạnh từ bã nho” (điểm 6 của Phụ lục II của Quy chế (EU) 110 /2008) được sản xuất độc quyền từ bã nho lên men và chưng cất trực tiếp hoặc thông qua hơi nước. Một lượng bã nho có thể được thêm vào. Nồng độ cồn nên từ 43% vol cho tới 52% vol. Rượu phải có một số lượng các chất dễ bay hơi tương đương hoặc vượt quá 140 gr/hl trong 100% dung tích rượu và phải có lượng methanol tối đa là 200 gr/hl trong 100% dung tích rượu.</p> <p>Zivania là loại rượu mạnh truyền thống được sản xuất tại Síp. Rượu được sản xuất theo quy định về danh mục “rượu từ bã nho” như quy định tại Phụ lục II của Quy chế ( EC) số 110/2008. Điều khoản bổ sung quy định được áp dụng theo luật pháp quốc gia, chẳng hạn như việc sử dụng các giống nho bản địa của Síp và quy định nồng độ cồn từ 43 đến 52% vol.</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý</i></p> <p>1. Bối cảnh lịch sử</p> <p>Quá trình chưng cất để sản xuất Zivania được thực hiện thông qua việc sử dụng một nồi cất rượu đơn giản có nguồn gốc từ thời kỳ Alexandrine. Phương pháp này đã không được hoàn thiện mãi cho đến sau này trong thế kỷ XII, khi nhà giả kim ở Vernice đưa phương pháp chưng cất riêng của họ về tới đảo Síp.</p>	



Thông qua việc sử dụng một kỹ thuật do tự nghiên cứu, nông dân Síp lấy đi sản phẩm chưng cất từ những tàn tích của sản xuất rượu vang (Bã rượu và hèm nho dưới 13° Baume) được gọi là “zivana”, mà họ sử dụng như một thức uống hoặc cho mục đích y tế. Kết quả là các sản phẩm chưng cất được biết đến với cái tên Zivania.

## 2. Cách tiếp cận truyền thống độc đáo - Yếu tố con người

Nhà văn người Anh Sir Samuel White Baker, khi nhắc tới Zivania, được ghi lại vào năm 1879: “ ... Những gì còn thừa lại của của vỏ và quả được dành ra để lên men sản xuất Raki, hoặc rượu mạnh thông qua chưng cất ...” Hỗn hợp này được chuyển tới cho thùng chứa chính của máy chưng cất, được gọi là “kazani” và quá trình chưng cất bắt đầu. Sản phẩm chưng cất đầu tiên từ máy chưng cất có nồng độ cồn cao nhất và được gọi là “kefales”, trong khi sản phẩm cuối cùng có nồng độ cồn thấp và được gọi là “porakos”.

Lò hơi chưng cất truyền thống:

Lò được tạo thành từ bếp lò truyền thống (klivanos) vì điều này giúp làm nóng hệ thống còn vạc (kazani) thường được làm bằng đồng hoặc thiếc tấm .  
Dư lượng nho ép dùng để chưng cất được đặt bên trong với một lượng nước hoặc rượu vang nhất định. Bìa hoặc nắp (kappaki) dùng để đóng vạc trước khi người ta hàn kín nó lại và niêm phong lại với bột nhão, do đó không có hư hao trong quá trình chưng cất. Nắp có hình cầu và có một chỗ lõm lên hình cầu ở phía trên. Một ống đồng (loulles) nối vạc chính với phần làm mát. Bộ phận làm mát (dani), thường là một thùng hoặc bể chứa, hoặc thậm chí là một thùng đặc biệt được làm trong nồi đất lớn (pithari), trong đó có nước để hóa lỏng các sản phẩm chưng cất. Bên trong thùng, có một ống nước dài hình rắn mà điểm cuối dẫn tới một cái bình đất sét (kouza) hoặc nồi thiếc dùng để chứa sản phẩm chưng cất.

Quy trình:

Một loại cây bụi hoang dã gọi là “mazia” được đặt ở đáy vạc, để bã nho không dính và bị cháy, do đó để lại một mùi thơm cháy trên Zivania. Một khi vạc chứa đầy, người ta bịt kín nó với nắp, dùng ống đồng để dẫn và thắp sáng gỗ trong lò nướng. Khi chất lỏng bắt đầu chảy (những giọt đầu tiên được gọi là Rượu cái), ngọn lửa được chỉnh cho nhỏ lại để việc chưng cất diễn ra với một tốc độ ổn định và rượu chảy ra đều đặn. Rượu được đựng trong một bình riêng biệt và sẽ không được sử dụng cho bất cứ việc gì vì có chứa các chất không muốn có và một số lượng lớn methanol. Các cấp cồn của Zivania được thường

xuyên kiểm tra và khi đạt đến 16 cấp (40% vol.) thì rượu được đựng trong một thùng chứa khác. Sau đó là dòng chảy của phần rượu cuối cùng hoặc “porakos” cho đến rượu hết hẳn. Phần rượu cuối này được tái chưng cất trong lần chưng rượu tiếp theo.

Đặc điểm:

Việc sử dụng truyền thống của các giống rượu bản địa và đặc điểm vốn có của các giống này (mùi hương và hương vị), điều không thể được tìm thấy ở những nơi nào khác (bên ngoài Síp) làm tăng lên đặc trưng và tính xác thực của sản phẩm. Zivania là không màu có mùi thơm nhẹ nhàng rất riêng của nho khô và có độ cồn điển hình là 45%. Rượu không chứa đường, không có axit và được uống với đá lạnh.

Việc sử dụng rộng rãi phương pháp chưng cất truyền thống vốn khác biệt với các kỹ thuật tương tự được sử dụng ở nước ngoài và các thành phần của nguyên liệu pha trộn thêm vào quá trình sản xuất.

Tính xác thực được thiết lập thông qua công tác nghiên cứu:

Để thiết lập tính xác thực của Zivania, các nghiên cứu hóa học được liên hệ với nhau để điều tra loại kim loại để phân tích các thông số chẩn đoán thiết lập tính xác thực. Các kết quả của các nghiên cứu chứng minh rằng Zivania có liên quan đến các điều kiện địa chất và khí hậu độc đáo tại đảo Síp.

(i) Một nghiên cứu được thực hiện bởi các phòng thí nghiệm quốc gia được công bố trong Tạp chí Nông nghiệp và Thực phẩm hóa học 08 tháng 10 năm 2003; 51(21):6233-9 mang tên “Tính xác thực của rượu mạnh truyền thống Síp Zivania trên cơ sở hàm lượng kim loại thông qua sử dụng kết hợp quang phổ plasma kết và phân tích thống kê”.

68 loại rượu khác nhau về nồng độ cồn từ 40 cho tới 55 từ các nước khác nhau đã được phân tích về 16 nguyên tố kim loại phổ biến nhất trong rượu bằng cách sử dụng quy nạp cùng plasma (ICP) quang phổ. Các kết quả được phân tích thống kê bằng hai phương pháp phân tích khác nhau: phân tích phân biệt kinh điển và cây nhị phân phân loại. Mục đích của nghiên cứu này là để điều tra kim loại nào tạo thành phân tích các thông số chẩn đoán để chứng tỏ tính xác thực của rượu mạnh truyền thống Síp Zivania. Hai phương pháp thống kê cho thấy Mg, Zn, Cu là thông số nổi bật hứa hẹn về khả năng phân biệt Zivania với các loại rượu mạnh tương tự khác ở mức độ cồn. Người ta tin rằng sự khác biệt về mức độ kim loại giữa các loại rượu được kiểm tra là có liên

quan đến các điều kiện địa chất độc đáo và khí hậu hiện có trên đảo Síp.

(ii) Một nghiên cứu thứ hai được xuất bản trong Tạp chí Nông nghiệp và Thực phẩm hóa học ngày 29 tháng 6 năm 2005; 53 (13):5067-73 có tiêu đề “Đặc tính Chemometric của rượu mạnh Zivania của Síp”.

Trong 42 loại rượu mạnh được sản xuất tại đảo Síp và các nước khác, 26 hóa chất và các biến vật lý - hóa học được xác định bằng HPLC và phép ghi sắc GC, (1) H NMR và phổ quang ICP và các kỹ thuật khác. Dữ liệu được xử lý bằng kỹ thuật chemometric đa biến, gồm phân tích thành phần chính, phân tích cụm, phân tích phân biệt đúng quy tắc và phân loại và hồi quy cây. Zivania có thể được phân biệt với đồ uống từ các nước khác. Sử dụng 2- và 3- methyl-butanol, 2-methyl- propanol, furfural, methanol, lớp cồn và sự thay đổi hóa học của -CH (3) trong phổ quang (1) H NMR, sự phân loại gần đạt tới độ chính xác cho Zivania đã bước đầu được ghi nhận.

Sự ưa chuộng

Zivania đã được coi là rượu mạnh truyền thống điển hình của hòn đảo trong nhiều thế kỷ. Cho đến ngày nay và đặc biệt trong các khu vực nông thôn loại rượu này vẫn được dùng như rượu khai vị trong gia đình. Trong những năm gần đây rượu Zivania ngày càng trở nên phổ biến đối với người tiêu dùng trẻ tuổi ở khu vực thành thị của Síp trong khi xuất khẩu rượu đã tăng mạnh trong thập kỷ qua.

#### **Khu vực địa lý**

Zivania có thể được sản xuất tại bất kỳ khu vực nào được đặt dưới sự kiểm soát có hiệu quả của Chính phủ Cộng hòa Síp.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Wine Products Council of Cyprus  
Địa chỉ: 86, Franklin Roosevelt Avenue  
Petra Business Centre  
3011, Limassol, Cyprus

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ČESKÉ PIVO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	SdruženíČeské pivo
Địa chỉ:	Lípová 15 CZ-120 44 Praha 2 (Czech Republic)
Điện thoại:	(420) 224 914 566
Fax :	(420) 224 914 542
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>České pivo</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Bia	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Bản chất đặc biệt của “České pivo” có được từ nhiều yếu tố, đặc biệt là những nguyên liệu thô được sử dụng, bí quyết sản xuất được ngành công nghiệp xây dựng qua nhiều năm và quy trình nấu bia đặc biệt. Điểm đáng chú ý của việc sản xuất “České pivo” là quá trình đun sôi nhiều lần, đun sôi dịch đường và lên men hai giai đoạn. Toàn bộ quy trình sản xuất (nguyên liệu thô được chọn lựa kỹ càng, quá trình làm malt và chế biến bia tại vùng truyền thống tại Cộng hòa Séc) đã tạo nên một sản phẩm đặc trưng, độc đáo và danh tiếng.</p> <p>Các thông số kỹ thuật của “České pivo” được đưa ra dưới đây. Sản phẩm bia này khác biệt với các sản phẩm khác ở chỗ nó được làm chủ yếu từ mạch nha và hoa bia, chỉ thanh trùng nhẹ, nấm men hay ester là chấp nhận được và không cho phép được có vị hay mùi lạ nào. Hương không gắt của “České pivo” là do các sản phẩm phụ không mong muốn của quá trình lên men có nồng độ tương đối thấp. Bia có độ đắng từ vừa đến mạnh, carbon dioxide được thoát ra từ từ. Bia có vị từ vừa phải đến đậm đà, chủ yếu là do hàm lượng các chất chiết chưa lên men còn lại cộng với sự khác biệt giữa độ lên men biểu kiến và độ lên</p>	

men thực. Độ lên men thấp hơn nghĩa là nồng độ cồn thấp hơn. Một đặc tính rất quan trọng của “České pivo” là độ đắng của sản phẩm. Độ đắng của bia từ trung bình đến cao, với một vị chát nhẹ đến vừa phải khiến bia lâu tan. Vị đắng kéo dài lâu hơn trong miệng, kích thích tế bào vị giác lâu hơn. Độ đắng cao hơn cũng hỗ trợ tiêu hóa tốt hơn. Nồng độ polyphenol cao hơn và giá trị pH cao hơn cũng là những đặc điểm của “České pivo” .

Bia vàng (bia vàng, bia vàng tươi, và bia nhẹ) có hương mạch nha vàng và hoa bia từ yếu đến trung bình. Màu vàng của bia từ trung bình đến mạnh. Bia lóng lánh và khi được rót vào cốc có lớp bọt trắng, chắc ở phía trên. Bia đen (bia đen và bia hơi đen) có vị khác biệt của mạch nha đen và màu. Nó có vị đắng trung bình, với vị đậm đà do có sự khác biệt lớn giữa độ lên men biểu kiến và độ lên men thực tế và sự tồn tại của các hợp chất không lên men được trong nguyên liệu thô được sử dụng để nấu bia. Độ đắng bị chịu ảnh hưởng của độ đậm của bia. Caramel thứ và mùi vị hơi ngọt một chút có thể chấp nhận được.

*Chỉ tiêu về chất lượng:*

Bia vàng:

- Nước mạch nha gốc: 11,00 – 12,99 (% khối lượng)
- Nồng độ cồn: 3,8 – 6,0 (% thể tích)
- Màu: 8,0 – 16,0 (đơn vị EBC)
- Các hợp chất đắng: 20 – 45 (đơn vị EBC)
- pH: 4,1-4,8
- Sự khác biệt giữa độ lên men biểu kiến và độ lên men thực: 1,0-9,0 (% rel.)
- Các hợp chất Polyphenol: 130-230 (mg/l)

Bia đen:

- Nước mạch nha gốc: 11,00 – 12,99 (% khối lượng)
- Nồng độ cồn: 3,6 – 5,7 (% thể tích)
- Màu: 50 – 120 (đơn vị EBC)
- Các chất đắng: 20 – 45 (đơn vị EBC)
- pH: 4,1-4,8

- Sự khác biệt giữa độ lên men biểu kiến và độ lên men thực: 2,0-9,0 (% rel.)

Bia tươi vàng:

- Nước mạch nha gốc: 8,00 – 10,99 (% khối lượng)
- Nồng độ cồn: 2,8 – 5,0 (% thể tích)
- Màu: 7,0 – 16,0 (đơn vị EBC)
- Các chất đắng: 16 – 28 (đơn vị EBC)
- pH: 4,1-4,8
- Sự khác biệt giữa độ lên men biểu kiến và độ lên men thực: 1,0-11,0 (% rel.)

Bia tươi đen:

- Nước mạch nha gốc: 8,00 – 10,99 (% khối lượng)
- Nồng độ cồn: 2,6 – 4,8 (% thể tích)
- Màu: 50 – 120 (đơn vị EBC)
- Các chất đắng: 16 – 28 (đơn vị EBC)
- pH: 4,1-4,8
- Sự khác biệt giữa độ lên men biểu kiến và độ lên men thực: 2,0-11,0 (% rel.)

Bia nhẹ:

- Nước mạch nha gốc: tối đa 7,99 (% khối lượng)
- Nồng độ cồn: 2,6 – 3,6 (% thể tích)
- Màu: 6,0 – 14,0 (đơn vị EBC)
- Các chất đắng: 14 – 26 (đơn vị EBC)
- pH: 4,1-4,8
- Sự khác biệt giữa độ lên men biểu kiến và độ lên men thực: 1,0-11,0 (% rel.)

*Bằng chứng nguồn gốc*

Bất kỳ nhà sản xuất bia nào đều có một danh sách những nhà cung ứng nguyên liệu thô của mình. Nguồn gốc nguyên liệu thô có thể tìm thấy trong

phiếu giao hàng. Hơn nữa khả năng truy xuất nguồn gốc của hoa bia được trồng ở Cộng hòa Séc là một yêu cầu tại Điều số 97/1996 của Bộ luật. Danh sách người mua sản phẩm cuối cùng cũng được lưu giữ. Tất cả những bao bì sản phẩm đều phải đưa ra thông tin chi tiết bắt buộc về nhà sản xuất và bản thân chính sản phẩm. Điều này đảm bảo việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm được chính xác. Chính quy trình sản xuất cũng được kiểm soát một cách cẩn thận và chính xác, và chi tiết từng mẻ được ghi lại để nguồn gốc các sản phẩm thô được sử dụng trong từng mẻ “České pivo” được sản xuất có thể được truy xuất sau này. Sự tuân thủ các tiêu chí kỹ thuật được kiểm soát bởi chi nhánh địa phương của Cơ quan Thanh tra thực phẩm và nông nghiệp Cộng hòa Séc.

#### *Phương pháp sản xuất*

#### Các nguyên liệu thô cho sản xuất bia

Mạch nha – Một loại mạch nha vàng được biết đến dưới cái tên “Pilsener malt”, được sản xuất từ lúa mạch mùa xuân hai hàng, được sử dụng. Chủng lúa mạch được sử dụng để sản xuất mạch nha này được lấy từ những chủng được trồng và được Cơ quan Thanh tra Thực phẩm và nông nghiệp Cộng hòa Séc ở Brno cấp phép và được Viện nghiên cứu Bia và Mạch nha tại Prague khuyến nghị trong sản xuất “České pivo” (để xem chi tiết toàn bộ của dịch đường, xem bảng dưới đây)

<b>Chất chiết trong mạch nha khô</b>	<b>(%khối lượng)</b>	<b>Nhỏ nhất</b>	<b>8 ,0</b>
Chỉ số Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Hoạt lực diastaza	(đơn vị WK)	Nhỏ nhất	220
Độ lên men thực	(%)	Lớn nhất	82
Độ bở	(%)	Nhỏ nhất	75,0

Hoa bia của Séc và các sản phẩm hoa bia đã chế biến được sử dụng, đặc biệt là những chủng được trồng tại những khu vực được lựa chọn: 1.Žatecko; 2. Ústěcko; và 3.Tršicko. Những loại hoa bia này được trồng ở những vùng đất mùn đến sét-mùn. Đất đỏ Permi là loại phổ biến ở vùng Žatecko. Nhiệt độ hàng năm trung bình thuận lợi nhất cho trồng hoa bia là 8 – 10<sup>0</sup>C.

Hoa bia này rất đặc biệt và khác với hoa bia được trồng ở bất kỳ nơi nào khác trên thế giới, chủ yếu là nhờ vào *tỷ lệ* acid đẳng alpha và beta của chúng.

Trong khi *tỷ lệ* này ở các chủng được trồng phổ biến nói chung là 2,5:1, thì đối với hoa bia được trồng ở vùng này trung bình là 1:1,5. Một đặc tính khác tạo sự khác biệt của chúng với những loại hoa bia khác là hàm lượng beta-farnesene chiếm 14 – 20% tổng lượng tinh dầu. Các giống hoa bia được trồng tại vùng có liên quan và nói chung là các giống để sản xuất “České pivo” phải được các cơ quan giám sát phê duyệt và Viện nghiên cứu Bia và Mạch nha khuyến nghị.

Nước: Để sản xuất “České pivo”, nước từ các nguồn địa phương được sử dụng. Độ cứng của nước được sử dụng để nấu bia từ mềm đến trung bình-cứng.

Nấm men của nhà nấu bia – Các chủng nấm men lên men chìm (*Saccharomyces cerevisiae* var. *euvarum*) thích hợp cho sản xuất “České pivo” và tạo nên sự khác biệt giữa độ lên men biểu kiến và độ lên men thực nằm trong tiêu chí kỹ thuật được sử dụng. Các chủng thường xuyên được sử dụng là Nos 2,95 và 96, có trong bộ những chủng nhân giống nấm men làm bia của Viện Nghiên cứu Bia và Malt đăng ký Số RIBM 655 và tất cả những nhà sản xuất “České pivo” đều có thể mua được.

#### *Sản xuất*

Sản xuất bia bắt đầu tại nhà nấu, nơi mạch nha đã nghiền được trộn với nước và nấu chín, chuyển những tinh bột không lên men được thành các loại đường lên men được. Quá trình nấu bản thân nó có thể sử dụng phương pháp đun sôi một lần đến ba lần; phương pháp một nồi không được sử dụng. Ít nhất 80% tổng lượng malt đã nghiền được làm từ mạch nha sản xuất từ các chủng được phê chuẩn, đảm bảo hương vị của “České pivo”.

Thành phần của mạch nha nghiền, bao gồm số lượng được chế biến, được ghi lại trong nhật ký nấu bia và nguồn gốc của mạch nha được minh chứng bằng phiếu gửi hàng. Nhiệt độ và thời gian nấu cũng được ghi trong nhật ký nấu bia. Sau khi quá trình nấu kết thúc và phần hạt không hòa tan của mạch nha được tách ra thông qua quá trình lọc, dịch đường được đun với hoa bia. Trong giai đoạn này, kéo dài 60 đến 120 phút, phải đạt được tỷ lệ bay hơi ít nhất 6%. Hoa bia có thể được cho vào theo 3 giai đoạn. Lượng ít nhất của hoa bia Séc hay sản phẩm từ hoa bia là 30% cho bia vàng và ít nhất 15% đối với các loại bia khác. Thành phần của hoa bia, bao gồm thành phần của mẻ nguyên liệu thô, được ghi chép lại trong nhật ký nấu bia; xuất xứ của các nguyên liệu thô được minh chứng trong phiếu giao hàng. Sau khi quá trình đun sôi dịch kết thúc, dịch đường đã hoa bia hóa được làm nguội đến nhiệt độ 6-10<sup>0</sup>C và được thông khí. Nấm men mà các nhà nấu bia sử dụng riêng cho lên men chìm



(*Saccharomyces cerevisiae* var. *varum*) được bổ sung sau đó.

Quá trình lên men diễn ra ở nhiệt độ cao nhất 14<sup>0</sup>C và quá trình kỹ thuật này thông thường được tách rời khỏi quá trình lên men thứ, nghĩa là lên men được tiến hành hai giai đoạn. Thông số về nhiệt độ trong quá trình lên men được ghi chép trong nhật ký lên men. Quá trình lên men thứ được diễn ra ở nhiệt độ gần 0<sup>0</sup>C. Khi quá trình chín bởi lên men thứ trong các thùng kết thúc, bia được lọc và đóng thùng, đóng chai hoặc chất lên xe. Bia cũng có thể không được lọc. Sản phẩm cuối cùng phải tuân theo những thông số về chất lượng.

Toàn bộ công nghệ sản xuất bia liên tục được giám sát.

Phương pháp giám sát

Dịch đường

Chất chiết từ dịch đầu – được lấy mẫu 10 phút sau khi bắt đầu lọc.

Xác định chất chiết – theo phương pháp tỷ trọng kế, sử dụng máy đo đường hay các thiết bị đặc biệt (A. Paar hay các thiết bị khác phù hợp với việc đo chất chiết).

Độ trong của dịch tại 25<sup>0</sup>C – theo phương pháp đo độ đục tại 25<sup>0</sup>C, đo sau khi ổn định 30 phút.

Phép đo chất chiết của dịch cuối cùng tại 25<sup>0</sup>C – chất chiết được đo như phương pháp đối với dịch đầu.

Dịch đã hoa bia hóa

Chất chiết từ dịch đã hoa bia hóa – lấy mẫu 15 phút sau khi kết thúc quá trình đun sôi dịch.

Xác định chất chiết – phương pháp tỷ trọng kế, sử dụng máy đo đường hay các thiết bị đặc biệt (A. Paar hay các thiết bị khác phù hợp với việc đo chất chiết).

Hàm lượng chất rắn lắng được – kiểm tra bằng mắt thường dịch đường đã hoa bia hóa 5 phút sau khi kết thúc quá trình đun sôi trong bình Imhoff hay các dụng cụ khác có thể xác định được hàm lượng chất rắn lắng được.

Độ trong dịch đường được hoa bia hóa – Dịch đường đã hoa bia hóa được lọc (giấy lọc phân tích, băng xanh) và phần dịch lọc được sử dụng để xác định độ đục ở góc 90<sup>0</sup>. Phép đo được tiến hành một phần tại 20<sup>0</sup>C (đun nóng trong 20 phút) và một phần tại 5<sup>0</sup>C (đun nóng trong 20 phút).

Xác định độ đắng của dịch đường đã hoa bia hóa – hàm lượng iso  $\alpha$ -axit đắng (IBU).

Độ lên men thực của dịch đường đã hoa bia hóa – được xác định bởi một phương pháp được khuyến nghị.

#### Bia xanh

Xác định bằng kính hiển vi số tế bào nấm men có trong dịch.

Xác định độ sống sót của nấm men (sử dụng methylene xanh).

Xác định các  $\alpha$ -axit đắng (IBU) sử dụng các phương pháp được khuyến nghị.

#### Bia thành phẩm

Phân tích cơ bản – nồng độ chất chiết biểu kiến và chất chiết thực, nồng độ rượu, tính toán chất chiết có trong dịch ban đầu, xác định iso  $\alpha$ -axit đắng, độ trong của bia tại góc  $90^{\circ}\text{C}$ , độ lên men thực và màu bia.

Việc kiểm tra được tiến hành ở những phòng thí nghiệm về bia hoặc phòng thí nghiệm chuyên môn (VD: Viện nghiên cứu Bia và Malt) tuân theo những tiêu chuẩn phân tích đối với công nghiệp Bia và Malt hay Analytica-EBC.

#### *Mối liên hệ*

Những phát hiện khảo cổ học đã cho thấy rõ ràng rằng bia đã được sản xuất bởi những người nhập cư vào khu vực địa lý được xác định (sau đây được đề cập đến là “khu vực liên quan”) trước người Slavo, và bởi chính người Slavo. Những ghi chép đầu tiên về việc nấu bia tại khu vực liên quan có liên quan đến Břevnovský klášter (tu viện Brevnov), nơi mà những thầy tu Benedictine đã sản xuất bia và rượu năm 993 sau Công nguyên.

Những ghi chép cổ xưa nhất về trồng hoa bia ở khu vực liên quan là Hiến chương thành lập mà hoàng tử Břetislav I chứng nhận thuế thập phân với hoa bia trồng tại Žatec, và Stará và Mladá Boleslav tới Hiến chương St Wenceslas trong Stará Boleslav. Văn bản đầu tiên mang tính lịch sử liên quan đến sản xuất bia là Hiến chương thành lập của Hiến chương Vyšehrad, được ban ra bởi vua Bohemia đầu tiên, Vratislav II, vào năm 1088. Văn bản này, bản sao của nó được lưu giữ, đề cập đến việc đánh thuế thập phân đối với hoa bia và các thứ được ban tặng khác, như bất động sản và tiền công, được công nhận bởi quy tắc trong Hiến chương Vyšehrad. Nhiều văn bản khác từ năm 1090 đến 1100 có liên quan đến trồng hoa bia, mạch nha, bia, giấy phép nấu bia và xuất khẩu

bia. Từ năm 1330 trở đi, có nhiều ghi chép về làm mạch nha và nấu bia trong những tài liệu của hoàng gia, quý tộc cũng như dân thường.

Quá trình nấu bia được truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác. Ban đầu, sản xuất bia là một đặc quyền của những cá nhân (ví dụ, những người dân ở tỉnh có giấy phép nấu bia và quý tộc). Vào thế kỷ 14, những phường hội làm mạch nha và những nhà sản xuất bia được thành lập và sản xuất bia từ lên men nổi và lên men chìm tiếp tục phát triển nhanh, lên đến đỉnh điểm là việc thành lập các nhà máy bia công nghiệp tiếp tục truyền thống “České pivo” cho đến ngày hôm nay. Một cột mốc quan trọng là sự thành lập Burghers' Brewery tại Plzeňin năm 1842.

Sản xuất bia theo phương pháp lên men chìm được cải tiến hơn nữa và những đặc tính điển hình của loại bia này đã hoàn toàn khác biệt với những bia được sản xuất đến thời điểm đó. Thức uống vàng, óng ánh với vị hoa bia dễ chịu và lớp bọt trên mịn và chắc đã đi khắp thế giới. Điều này đánh dấu sự khởi đầu cho thời kỳ mới trong việc phát triển công nghiệp nấu bia thế giới, phát triển ở tốc độ không thể tiên đoán được không chỉ tại các vùng đất của Séc mà còn ở Áo-Hungary, Đức và các quốc gia châu Âu khác. Trong những thập kỷ tiếp theo, nhiều nhà máy bia được xây dựng, tất cả đều được trang bị đầy đủ những công nghệ tiên tiến nhất. Những cải tiến không ngừng về thiết bị cũng như về công nghệ đã tạo nên sản xuất quy mô lớn hiện đại ngày nay. Tuy nhiên nguyên lý cơ bản thì không thay đổi. Sản phẩm bia này, những nguyên liệu thô địa phương chủ yếu đã và vẫn đang được sử dụng (nghĩa là nguyên liệu thô có nguồn gốc từ khu vực liên quan, với điều kiện đất đai và khí hậu đặc thù), đã chiếm được sự tôn trọng và xây dựng được vị trí vững chắc ở trong nước cũng như nước ngoài. Sự nổi tiếng của sản phẩm được khẳng định bởi nhiều ghi chép về việc xuất khẩu của “České pivo”, không chỉ ở trong quá khứ mà còn ở thời điểm hiện nay.

“České pivo” được sản xuất theo phương pháp được mô tả ở trên, dựa trên kỹ năng của những người nấu bia Séc, chỉ có ở khu vực liên quan, chủ yếu từ các nguyên liệu thô địa phương với chất lượng định rõ cùng với những nguồn nước địa phương. Tất cả những điều này tạo cho “České pivo” những đặc tính riêng có nhờ thành phần đặc trưng của nó.

Những nghiên cứu do Viện nghiên cứu Bia và Mạch nha tiến hành đã chứng minh rằng “České pivo” khác biệt nhiều so với bia ngoại. Các loại bia của Séc và bia ngoại được phân tích tỉ mỉ và đánh giá cảm quan.

Mô hình phân tích và thống kê chi tiết, giúp xác định những tương đồng và khác biệt giữa các loại bia đã được thiết lập. Kết quả được xử lý sử dụng các phương pháp thống kê đa chiều (nhân tố, phân tích độ phân tán và độ chụm...). “České pivo” đã được chứng minh là có thể phân biệt được với những loại bia ngoại cùng hạng mục.

Trong hầu hết các trường hợp, “České pivo” chứa những chất chiết xuất còn lại (chưa lên men), là một trong những thuộc tính đặc thù của sản phẩm. Những đặc tính khác giúp tách rời sản phẩm này với các loại bia ngoại là màu sắc và độ đắng, giá trị pH và hàm lượng polyphenol cao hơn. Màu sắc đậm và hàm lượng polyphenol cao là kết quả của quá trình đun sôi nhiều lần được sử dụng phổ biến nhất tại Cộng hòa Séc. Tất cả những thông số này được quyết định bởi chất lượng và thành phần của những nguyên liệu thô được sử dụng và những điều kiện công nghệ và kỹ thuật. Từ góc nhìn kỹ thuật, thành phần của malt nghiền, tỷ lệ houblon, chủng nấm men được lựa chọn và phương pháp lên men được sử dụng, tất cả kết hợp lại với truyền thống nấu bia và yếu tố con người là những đặc tính vượt trội. Từ góc nhìn cảm quan, “České pivo” được cho là có vị đậm đà, độ đắng cao, giúp giữ vị lâu hơn và ảnh hưởng ít hơn của mùi hay vị ngoại lai.

Tính độc đáo của sản xuất sản phẩm bia này là kết quả của truyền thống qua nhiều thế kỷ làm bia tại khu vực liên quan và sự truyền lại qua nhiều thế hệ kỹ thuật nấu bia ở dạng đặc biệt cho đến ngày hôm nay. Những điều kiện thuận lợi cho trồng hoa bia ở khu vực liên quan, cộng với những kỹ năng chuyên nghiệp của những công nhân qua việc thụ giáo tại những trường của Cộng hòa Séc tại tất cả các cấp, đảm bảo danh tiếng đỉnh cao của “České pivo” trên toàn thế giới. Cái tên “České pivo” đã được đưa vào trong phụ lục của hiệp định giữa hai chính phủ Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Czechoslovak và Cộng hòa Bồ Đào Nha về bảo hộ định danh nguồn gốc, tên gọi xuất xứ và những tên gọi địa lý tương tự khác. Hiệp định này được công bố trong Nghị định của Bộ Ngoại giao số 63/1987 của Bộ luật vào ngày 18 tháng 5 năm 1987.

Năm 2003, ngành du lịch Séc đã tiến hành một khảo sát về sự nhận biết về Cộng hòa Séc và những lý do khách du lịch đưa ra để lựa chọn Séc như một điểm đến. Nhóm được nghiên cứu bao gồm các du khách từ Đức, Áo, Ba Lan, Ý, Hà Lan, Mỹ, Nhật Bản, các nước Scandinavy, Nga, Hàn Quốc và các nước Ả rập. Tổng số có 1800 người trả lời (1500 người từ mỗi nước hoặc nhóm các nước). Du khách nam chiếm 66% mẫu điều tra. Khảo sát cho thấy Cộng hòa Séc chủ yếu gắn liền với Prague (47%) và bia ngon (45%). Câu hỏi là “Khi tôi

nghe đến cái tên “Cộng hòa Séc”, điều đầu tiên tôi nghĩ đến là ...”

Sự nổi tiếng của “České pivo” cũng được chứng minh bởi sản lượng xuất khẩu ngày càng tăng.

### **Khu vực địa lý**

Vùng sản xuất “České pivo” được định rõ như sau:

- Tây – Nam: Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les và chân núi Novohradské hory.
- Phía Nam: Třeboňská pánev, bờ Nam của Českomoravská vrchovina, và sông Dyje và sông Morava phía bên kia Hodonín.
- Phía Đông – Nam: bờ Đông và bờ Bắc của khu đất được Bílé Karpaty bảo hộ
- Phía Đông: bờ phía Tây, bờ phía Bắc và Đông - Nam của khu đất được Beskydy bảo hộ
- Phía Tây: Sông Ohře, Mostecká pánev và sông Elbe cho đến Děčín.
- Phía Tây – Bắc: sông Ploučnice, sông Kamenice và Lužické hory
- Phía Bắc: Liberecká pánev, dốc phía Nam của Krkonoše, Broumovské hory và dốc phía Nam của Orlické hory.
- Phía Đông – Bắc: chân núi Kralický Sněžník, Rychlebské hory và Zlatohorská vrchovina, sông Opavice đến ngã ba sông với sông Opava, sông Opava đến ngã ba sông với sông Oder, sông Oder đến ngã ba sông với sông Olše, sông Olše đến ngã ba sông với sông Lomná và sông Lomná đến vùng đất được Beskydy bảo hộ.

Chỉ dẫn địa lý “České pivo” có tên quốc gia này vì, chủ yếu nhờ phương pháp sản xuất đặc thù điển hình cho vùng được xác định này qua nhiều thế kỷ. ‘České pivo’ thực sự có mối liên quan đến toàn bộ lãnh thổ ngày nay của Cộng hòa Séc. Qua nhiều thế kỷ, bia lên men chìm và chín hoàn toàn tiếp tục được sản xuất ở đây chủ yếu theo một phương pháp chung, kết hợp giữa đun sôi nhiều lần, đun sôi dịch đường, đun sôi với hoa bia và quá trình lên men hai giai đoạn riêng biệt. “České pivo” thường có tỷ lệ chất chiết chưa lên men cao, hàm lượng polyphenol cao và giá trị pH cao với màu đặc biệt, độ đắng cao hơn các bia khác.

Nhờ những đặc tính riêng biệt của phương pháp sản xuất được sử dụng, từ

những gì mà “České pivo” nhận được từ những đặc tính đặc thù của nó, danh tiếng của sản phẩm bia này và tên gọi “České pivo” đã tỏa ra khắp đất nước và ra nước ngoài và sản phẩm đã trở nên có mối liên kết rõ rệt với nơi mà nó được sản xuất – Cộng hòa Séc.

Tầm quan trọng của khái niệm và danh tiếng của chất lượng “České pivo” cũng được khẳng định bởi trên thực tế, tên này cũng được đưa vào danh sách tên gọi được bảo hộ trong Hiệp định năm 1985 giữa hai chính phủ CHXHCN Tiệp Khắc và Cộng hòa Bô Đào Nha về bảo vệ định danh nguồn gốc, tên gọi xuất xứ và các tên gọi địa lý khác tương tự. Tại thời điểm đó, khu vực được xác định này chỉ là một phần của toàn bộ quốc gia này. Nó tạo nên hầu hết khu vực của một Bang độc lập sau khi Công hòa Liên bang Séc và Slovak giải thể. Người tiêu dùng trên toàn thế giới rõ ràng luôn kết nối cái tên “České pivo” không chỉ với nơi mà nó được sản xuất, nghĩa là Cộng hòa Séc mà, mà còn, đặc biệt, với những tính chất và chất lượng riêng biệt của sản phẩm này.

Tổ chức yêu cầu đăng ký chỉ dẫn địa lý “České pivo” là Hội những nhà sản xuất loại bia này khắp Cộng hòa Séc. Không nghi ngờ gì nữa, những đặc tính và danh tiếng của “České pivo” có được là nhờ những kinh nghiệm vô giá qua nhiều năm của những nhà sản xuất mạch nha và nhà nấu bia, được truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác tại vùng được xác định của Cộng hòa Séc.

Về mặt diện tích, Cộng hòa Séc xếp vào các nước châu Âu có diện tích nhỏ. Hiện nay cũng như trong quá khứ, kích thước nhỏ và địa hình làm cho quốc gia này có thể đảm bảo đáp ứng được những điều kiện sản xuất – công nghệ và nguyên liệu thô được sử dụng, cũng như kỹ năng người sản xuất – trên khắp vùng đất được xác định này.

Xét những điều nêu ra ở trên và, đặc biệt, những điều thuộc về những phương pháp sản xuất bia truyền thống và điển hình, khác với những phương pháp được sử dụng ở các khu vực lân cận, vị và những đặc tính của bia không thể sao chép được và tiếng tăm của sản phẩm được mở rộng ra ngoài biên giới của vùng được xác định này, sự đồng nhất của lãnh thổ được xác định là rất rõ ràng và không thể bàn cãi.

Hoa bia

Vùng trồng hoa bia lớn nhất ở Cộng hòa Séc là Žatecko, với 355 khu tự trị trồng hoa bia tại các quận Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany và Plzeň-sever, tiếp theo là Ústěcko với 220 khu tự trị trồng hoa bia tại các quận Litoměřice, Česká Lípa và Mělník, và Tršicko với 65 khu tự trị trồng hoa bia

tại các quận Olomouc, Přerov và Prostějov.

Những khu trồng hoa bia này nằm trên khu vực giao thoa giữa khí hậu đại dương ôn hòa và khí hậu lục địa. Hơn nữa khu Žatecko nằm trong khu mưa bóng của Krušné hory và Český les, tạo nên điều kiện có một không hai cho vùng này.

Nhiều loại đất khác nhau (đất đen nhiều bùn, đất cỏ đá vôi, đất nâu) được thấy ở những khu trồng hoa bia ở Sec, cùng với các loại đất đa dạng (đất cát, đất mùn và đất sét). Những loại đất này được hình thành trên chất nền địa chất thạch học đa dạng.

Tại vùng trồng hoa bia Žatecko, phần lớn các vườn hoa được nằm trên vùng có những loại đất từ tầng do hình thành địa chất Permi. Các loại đất này, được biết đến như những tầng đất Permi đỏ, có chứa một lượng đáng kể các hợp chất sắt (6 – 7% sắt oxit), mangan và các hợp chất của những kim loại khác.

Phần phía Đông của khu trồng hoa bia Ústěcko hình thành vào kỷ Phần trắng đệ tam và khu trung tâm, Polepská blata, trên trầm tích Đệ tứ. Ở phía Tây khu vực Ústěcko có nhiều đá núi lửa bazan.

Các loại đất của khu trồng hoa bia Tršicko chủ yếu bắt nguồn từ thời Đệ tứ và một phần Đệ tam.

Đất đỏ Permi của khu trồng hoa bia Žatecko được coi là đất tốt nhất cho các loại hoa bia chất lượng tốt. Đây phần lớn là đất sét-mùn, sau khi được đào đến độ sâu nhất định, có khả năng giữ nước và không khí tốt và sự thấm hút bề mặt các chất dinh dưỡng đất đáng kể. Đất có độ chua nhẹ đến mức vừa là tốt nhất cho trồng hoa bia. Sự phù hợp của các loại đất này cho việc trồng hoa bia được xác định không chỉ bởi những đặc tính tự nhiên, mà phần lớn, bởi mức độ cải thiện và phát triển đất đai, bởi lượng phân hữu cơ và khoáng được sử dụng và bởi những xử lý dài hạn khác tạo điều kiện thuận lợi cho việc trồng và phát triển hoa bia.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Státní zemědělská a potravinářská inspekce  
Czech Agriculture and food inspection authority

Địa chỉ: Květná 15  
CZ-603 00 Brno (Czech Republic)

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Điện thoại. (420) 543 540 205

Fax: (420) 543 540 210

E-mail: sekret.ur@spzi.gov.cz



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Budějovický Budvar, národní podnik (Budweiser Budvar, National Corporation)
Địa chỉ:	Karolíny Světlé 4 370 21 České Budějovice Czech Republic
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Českobudějovické pivo</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Bia	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Bia vàng với hương đặc trưng có từ malt vàng và hoa bia thơm Žatec với hương vị có độ mạnh thấp, vừa phải hoặc hơi đắng, mùi hương của malt từ sự khác biệt giữa độ lên men thực và độ lên men tiềm năng của dịch đường đã hoa bia hóa, và vị đắng từ carbon dioxide tự nhiên từ quá trình lên men.</p> <p>Bia đắng với màu đậm, với hương nướng mạnh có từ việc sử dụng chất tạo màu, caramel và malt Bavarian, với độ đắng gắt vừa phải với cường độ từ vừa phải đến cao, có được nhờ bổ sung các loại hoa bia Žatec và các loại malt đặc biệt. Hương trọn vẹn, không có bất kỳ hậu vị ngọt nào, là nhờ chất chiết chưa lên men còn lại. Độ đắng có từ carbon dioxide tự nhiên từ quá trình lên men.</p> <p>Khi rót vào cốc, bia thường có màu vàng, hoặc màu đậm, với bọt trên mịn như kem. hoa bia Žatec thơm tuyệt hảo cho hàm lượng polyphenol cao, nhờ vậy tất cả các bia “Českobudějovické pivo” đều dễ chịu và nổi tiếng.</p> <p>Bia này có thể chia làm 6 loại khác nhau với một nguồn gốc chung rõ ràng.</p> <p><i>Lager vàng</i></p>	

Độ cồn (% thể tích): 4,6-5,3

Dịch đường đã hoa bia hóa ban đầu (%): 11,4-12,3

Độ đắng (IBU): 20-24

Màu EBC: 9-13

Hương: cường độ vừa phải tới mạnh, hương rõ ràng của hoa bia thơm Žatec.

Vị: cường độ đắng từ nhẹ đến trung bình, vị từ vừa đến hơi chát, vị từ vừa đến đậm với hậu vị ngọt, đắng rõ nét.

*Bia lager vàng Kräusened*

Độ cồn (% thể tích): 4,6-5,3

Dịch đường đã hoa bia hóa ban đầu (%): 11,4-12,3

Độ đắng (IBU): 20-24

Màu EBC: 9-13

Hương: cường độ vừa phải tới mạnh, hương rõ ràng của hoa bia thơm Žatec.

Vị: cường độ đắng từ nhẹ đến trung bình, vị từ vừa phải đến hơi chát, vị từ đậm đến rất đậm với hậu vị ngọt, đắng rõ nét.

*Bia vàng tươi*

Độ cồn (% thể tích): 3,5-4,5

Dịch đường đã hoa bia hóa ban đầu (%): 9,5-10,1

Độ đắng (IBU): 18-21

Màu EBC: 8-12

Hương: cường độ vừa phải tới mạnh, hương rõ ràng của hoa bia thơm Žatec.

Vị: độ đắng từ nhẹ đến trung bình, vị hơi chát, vị đậm vừa với hậu vị ngọt, đắng rõ nét.

*Bia đặc biệt*

Độ cồn (% thể tích): 7,4-8,2

Dịch đường đã hoa bia hóa ban đầu (%): 16,0-17,0

Độ đắng (IBU): 24-28

Màu EBC: 11-17

Hương: độ mạnh vừa phải tới mạnh, hương rõ ràng của hoa bia thơm Žatec.

Vị: độ đắng từ trung bình đến mạnh, vị từ nhẹ đến hơi chát, vị đậm đến rất đậm với hậu vị ngọt, đắng rõ nét.

*Bia không cồn*

Độ cồn (% thể tích): 0,2-0,4

Dịch đường đã hoa bia hóa ban đầu (%): 3-4

Độ đắng (IBU): 22-26

Màu EBC: 5-7

Hương: cường độ vừa phải, hương rõ ràng của hoa bia thơm Žatec, nhẹ nhàng gợi đến dịch đường được houblon hóa.

Vị: độ đắng trung bình, vị chát từ nhẹ, vị đậm nhẹ, đắng rõ nét với một chút dịch đường hoa bia hóa.

*Larger đen*

Độ cồn (% thể tích): 4,0-5,3

Dịch đường đã hoa bia hóa ban đầu (%): 10,5-12,0

Độ đắng (IBU): 20-35

Màu EBC: 60-120

Hương: vừa phải đến mạnh, hương rõ ràng của hoa bia thơm Žatec và malt nướng.

Vị: cường độ đắng từ trung bình đến mạnh, từ vừa đến hơi chát, vị đậm đến rất đậm, với vị đắng rõ nét, hậu vị rang và không ngọt.

*Nguyên liệu thô (chỉ dùng cho sản phẩm đã chế biến)*

Các nguyên liệu thô chính cho sản xuất “Českobudějovické pivo” là nước, malt và hoa bia, sử dụng nấm men của nhà sản xuất bia lên men chìm. Tất cả những nguyên liệu thô chính được sử dụng là từ những khu vực địa lý được chỉ định và có những đặc tính định rõ.

Chỉ có nước từ những giếng phun có độ sâu trên 300 m được sử dụng. Những giếng nước này cung cấp nước sạch từ hồ nước ngầm nằm dưới bề mặt

của diện tích được xác định của lưu vực České Budějovice. Hàm lượng nitrate của nước phải thấp hơn 3 mg/l. Nước được trữ trong những lớp Cretaceous từ 7000 – 8000 tuổi. Độ cứng của nước nấu phải rất thấp và không được vượt quá 1 mmol/l, và thành phần khoáng là điều quan trọng để đảm bảo những đặc tính điển hình của “Českobudějovické pivo”, pH từ 6-7, sẽ giúp cho quá trình nấu bia không cần một điều chỉnh gì.

Malt sáng có được từ lúa mạch mùa xuân hai hàng được trồng tại Moravia, và được chứng thực và phê chuẩn bởi cơ quan thanh tra có liên quan. Malt sáng thường có tỷ lệ thu hồi cao và màu vàng.

Malt đặc biệt được sản xuất bia đen: đó là caramel, malt Bavarian và tạo màu.

Hoa bia Žatecký poloraný červeňák hương tốt, được mua và chỉ được cung cấp ở dạng houblon nén (không hoa viên hoặc chất chiết), được trồng ở khu vực địa lý xác định, nghĩa là khu vực xung quanh Žatec.

Chủng nấm men lên men chìm (*Saccharomyces cerevisiae* var. *uvarum*) với đặc tính tạo cho bia đặc tính về hương. Chủng này là Số 2 trong bộ vi sinh vật sử dụng cho mục đích sản xuất được Viện nghiên cứu Bia và Mal ở Prague lưu giữ. Bộ sưu tập này được đăng ký toàn cầu với số RIBM 655.

*Các bước sản xuất cụ thể phải được tiến hành trong khu vực địa lý được xác định*

Tất cả các giai đoạn sản xuất, chế biến nguyên liệu thô và sản xuất ‘Českobudějovické pivo’ diễn ra chỉ ở khu vực địa lý xác định.

Dịch đường đã hoa bia hóa đối với ‘Českobudějovické pivo’ được sản xuất chỉ theo phương pháp đun sôi hai lần, để hử dịch đường và đun sôi ở áp suất thường.

Lên men xảy ra ở những thùng trụ đáy côn đứng với nhiệt độ được kiểm soát 6 – 11<sup>0</sup>C, trong khi quá trình chiết xuất được diễn ra độc lập khỏi quá trình lên men (công nghệ hai pha), chỉ trong thùng nằm ngang. Quá trình chiết xuất được giữ trong điều kiện nhiệt độ thấp nhất không vượt quá 3<sup>0</sup>C. Sau quá trình lên men thứ hai, bia được lọc và được vào bao bì để tiêu dùng hoặc vận chuyển.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

*Nét riêng biệt của khu vực địa lý*

Bia được nấu tại České Budějovice từ khi thị trấn được thành lập năm 1265 và luôn được biết đến là xuất xứ của sản phẩm này.

Chỉ có nước từ hồ nước ngầm đặt dưới bề mặt của khu vực xác định của lưu vực České Budějovice được sử dụng. Hàm lượng nitrate của nước phải ít hơn 3 mg/l. Nước được giữ trong lớp Cretaceous ở trên được ước tính có 7000 – 8000 tuổi. Độ cứng của nước rất thấp và không vượt quá 1 mmol/l, và thành phần khoáng của nước đóng vai trò quan trọng đối với việc đảm bảo các tính chất đặc thù của “Českobudějovické pivo”, pH 6-7, giúp cho quá trình nấu bia không cần có sự điều chỉnh.

Các quy trình sản xuất và thiết bị sản xuất được sử dụng để sản xuất bia dựa trên kinh nghiệm chuyên môn và kỹ năng thực tế từ nhiều thế hệ làm bia và được điều chỉnh để phù hợp với kiến thức làm bia hiện đại. Sản xuất bia đầu tiên là hoạt động của các cá nhân, đến sau này những nhà máy sản xuất được xây dựng, và điều này dẫn đến việc tập trung sản xuất bia tại České Budějovice và thành lập những nhà máy ở České Budějovic. Truyền thống sản xuất bia này vẫn tiếp tục đến ngày nay.

#### *Nét riêng biệt của sản phẩm*

Các đặc tính cảm quan của “Českobudějovické pivo” được xác định cụ thể bởi thành phần khoáng của nước từ dòng suối địa phương, cộng thêm sự ảnh hưởng từ những đặc tính của những nguyên liệu thô chính, chủng nấm men được sử dụng và hình dạng của thiết bị sản xuất và thời gian cho các quy trình sản xuất chính.

Sản phẩm có thể là bia vàng hoặc bia đen, với hương đặc trưng từ loại malt sử dụng và houblon thơm Žatec, với vị độ mạnh thấp vị từ vừa phải đến hơi đắng, hương malt có từ sự khác biệt giữa độ lên men thực và lên men tiềm năng của dịch đường được hoa bia hóa, và vị “giòn” nhờ carbon dioxide tự nhiên sinh ra khi lên men. Khi rót ra cốc, bia vàng thường có màu vàng nhạt, và bia đen có màu do sử dụng malt đen, với lớp bọt mịn như kem. Hoa bia thơm đảm bảo cho bia có hàm lượng polyphenol cao.

Cái tên “Českobudějovické pivo” đạt được danh tiếng như vậy vào năm 1967 đăng ký ở dạng tên gọi xuất xứ (số 49) “Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de Budweis/Budweis Beer” tại WIPO trên cơ sở Hiệp định quốc gia. Tên này đồng thời cũng được bảo vệ trong Hiệp ước song phương với Bồ Đào Nha.

*Mối liên hệ giữa khu vực địa lý và chất lượng hay đặc tính của sản phẩm*

*(đối với tên gọi xuất xứ được bảo hộ) hay chất lượng đặc thù, danh tiếng hay đặc tính khác của sản phẩm (đối với chỉ dẫn địa lý được bảo hộ)*

Sự nổi tiếng và chất lượng từ lâu của sản phẩm được xây dựng qua nhiều năm đảm bảo “Českobudějovické pivo” là một nơi đối với thị trường nước ngoài tại hơn 50 quốc gia. Sản phẩm đạt được danh tiếng của một trong những thương hiệu bia hàng đầu thế giới.

Đặc tính cảm quan của “Českobudějovické pivo” được xác định đặc biệt bởi thành phần khoáng của nước từ suối địa phương, thêm vào đó là bởi sự tác động của các đặc tính của các nguyên liệu thô chính, chủng nấm men được sử dụng, hình dáng của thiết bị sản xuất, được các thể hệ làm bia thử nghiệm, và tính toán về thời gian của những quá trình sản xuất chính.

Sản xuất ‘Českobudějovické pivo’ là một phần của thị trấn České Budějovice. Thực sự hầu hết các từ điển của Séc và nước ngoài đều gắn thị trấn České Budějovice với việc sản xuất “Českobudějovické pivo” .

Đối với người tiêu dùng, truyền thống là một trong những tiêu chuẩn so sánh của chất lượng, đại diện cho giá trị gia tăng và đảm bảo chất lượng. Thực tế rằng bia từ České Budějovice có nghĩa là sản phẩm được hy vọng chắc chắn sở hữu những đặc tính nhất định của bia được sản xuất ở khu vực này.

Từ thời xa xưa, người tiêu dùng đã gắn České Budějovice với việc nấu bia chất lượng tốt khác với những đặc tính cảm quan của sản phẩm với những sản phẩm bia từ các vùng khác.

#### **Khu vực địa lý**

Địa điểm sản xuất, chế biến sản phẩm được chỉ định bởi khu vực địa lý mà nước được lấy từ hồ nước ngầm của lưu vực České Budějovice.

Khu vực nơi hoa bia Žatec được trồng là khu vực xung quanh Žatec, bao gồm các khu vực của các khu tự trị trong các quận Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň-sever, Rakovník và Rokycany.

Khu vực trồng lúa mạch sáng màu là khu vực Moravia.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Státní zemědělská a potravinářská inspekce  
Czech Agriculture and food inspection authority

Địa chỉ: Purkyňova 2533,

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

390 02 Tábor Czech Republic
--------------------------------

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ: ŽATECKÝ CHMEL**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Svaz pěstitelů chmele České republiky
Địa chỉ:	Mostecká 2580, CZ-438 19 Žatec (Czech Republic)
Điện thoại:	(420) 415 733 401
Fax:	(420) 415 726 052
e-mail:	<a href="mailto:svaz@czhops.cz">svaz@czhops.cz</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>ŽATECKÝ CHMEL</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Hoa bia	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Một đặc tính cụ thể của “Hoa bia Zatecky” là bề ngoài hình nón (hình trứng vừa phải hoặc thuôn dài, 100 tế bào hình nón có trọng lượng 13-17g; Strig tốt, đều đặn, dài 12-16 mm), có hương thơm mùi mạch tinh tẻ và màu vàng của phần hoa bia. Tính năng đặc trưng của “Hoa bia Zatecky” là màu đỏ của chồi, các Strig, lượng myrcene thấp và lượng alpha - axit beta cân bằng. Điển hình trong cấu tạo của nhựa hoa bia là lượng axit alpha đáng thấp, vào khoảng 2,5-5,5 % . Hàm lượng axit beta- đáng cao hơn so với các hàm lượng axit alpha- đáng, tỷ lệ giữa của 2 loại này thường là 0,60-0,80. Lượng myrcene là 25-40%. Một đặc điểm đặc trưng là sự hiện diện của một lượng lớn beta-farnesene (14-20 %), trong khi ở các hoa bia khác chỉ loại beta này hiện diện với một lượng rất nhỏ. Các đặc tính nói chung của mùi hương của “Hoa bia Zatecky” được xác định bởi các tỷ lệ giữa tất cả các thành phần riêng biệt của dầu hoa bia. “Hoa bia Zatecky” được thu hoạch nửa đầu của mỗi vụ. Hoa bia được cung cấp đến các chợ dưới dạng đã ép hoặc nghiền thành hạt nhỏ.</p> <p><i>Bằng chứng xuất xứ</i></p>	



Tại Cộng hòa Séc, hoa bia tuân theo những chứng nhận được điều chỉnh bởi cả hai Đạo luật Số 97/1996 Coll. về bảo hộ hoa bia và Quy chế cộng đồng (EC) số 1952/2005, Quy tắc mệnh lệnh (EEC) số 1784/77 và Quy tắc mệnh lệnh (EEC) số 890/78. Cơ quan được phép chứng nhận hoa bia tại Cộng hòa Séc là ÚKZÚZ (Viện Nghiên cứu giám sát và Thử nghiệm trong nông nghiệp, sau đây được gọi là Viện) .

Bằng chứng về xuất xứ được đảm bảo bởi một thủ tục do pháp luật quy định. Nhà sản xuất cần hoa bia được sản xuất, ghi nhãn hợp lệ, đóng dấu và cấp tờ khai số lượng và trọng lượng của số hoa bia đã dán nhãn theo khu vực địa chính và theo loại. Viện thực hiện xác minh hoa bia và các sản phẩm từ hoa bia đã dán nhãn và cấp một giấy chứng nhận, đảm bảo tuân thủ các yêu cầu quy định trong Đạo luật về bảo hộ hoa bia và trong hệ thống Pháp luật Cộng đồng chung châu Âu. Viện cũng giữ hồ sơ của vườn và người trồng hoa bia.

Cơ quan Nông nghiệp và Kiểm tra thực phẩm Nhà nước tiến hành kiểm tra trên các thông số kỹ thuật và đưa ra quyết định cùng với Viện.

#### *Phương pháp sản xuất*

“Hoa bia Zatecky” được trồng trên những sào ruộng trong khu vực trồng “Hoa bia Zatecky” . Công việc mùa xuân bắt đầu vào tháng Tư với cắt cỏ và chằng dây, tiếp theo là đào tạo , canh tác và áp dụng các biện pháp bảo vệ bằng hóa học. Trong giai đoạn phát triển, người ta phun thuốc để kiểm soát sâu bệnh. Hoa bia được thu hoạch vào nửa cuối tháng Tám và đầu tháng Chín. Hoa bia được chế biến thành dạng ép hoặc dạng hạt nhỏ.

Sào hoa bia được làm bằng trụ gỗ (và trong một số trường hợp thì là thùng gỗ thanh thưa). Dây cũng được sử dụng, hoặc dây thép trong trường hợp sào hoa bia còn mới. Sào hoa bia cao khoảng 7 mét (chiều cao tối ưu cho hoa bia được trồng trong khu vực này). Một ha vườn hoa bia gồm 2500-3500 cây hoa bia, tùy thuộc vào mật độ trồng (xác định bằng kỹ thuật canh tác, các đặc tính tăng trưởng của thực vật và tối ưu hóa cấu trúc vụ mùa). Hoa bia là một cây lâu năm có thể sống trên một mảnh đất tối đa đến 20 năm. Trong một khu vườn hoa bia chỉ các cây giống cái được trồng để mục đích sản xuất. Sự hiện diện của các cây giống đực là không được mong đợi vì ảnh hưởng của nó đến chất lượng của hoa bia.

“Hoa bia Žatecký” đã được trồng trong khu vực canh tác truyền thống trong hơn 1000 năm qua. Chỉ những dòng thực vật sau đây có thể được gọi là “Hoa bia Zatecky”: Lucan ( đăng ký 1941), Blato (1952), Osvaldův Klón 31

(1952), Osvaldův Klon 72 (1952), Osvaldův Klon 114 (1952), Sirem (1969), Zlatan(1976), Podlešák (1989) và Blšanka ( 1993).

*Mối liên hệ*

Đây là điều kiện tự nhiên đặc trưng trong khu vực trồng hoa bia Zatec, nơi cung cấp cơ sở cho tính độc đáo của “Hoa bia Zatecky”. Khu vực này được bảo hộ cho tới phía tây bắc của núi Ore, dãy đồi Doupov và miền núi Bohemian, những nơi tạo ra những bóng mưa đậm mát. Tổng lượng mưa hàng năm ở khu vực này chỉ khoảng 450 mm. Tuy nhiên, thời gian của mùa mưa là thuận lợi cho sự phát triển của hoa bia ( lượng mưa trung bình trong giai đoạn phát triển là khoảng 260 mm). Nhiệt độ trung bình hàng năm là 8-9°C (14-16°C nhưng trong giai đoạn phát triển ). Chất lượng của hoa bia được xác định không chỉ bởi các điều kiện khí hậu mà còn bởi đất của khu vực. Khu vực này bao gồm chủ yếu là đất đỏ đáy sông Permi, nhưng cũng có những loại đất macơ cát nhẹ hơn. Sự tăng trưởng và phát triển của hoa bia cũng bị ảnh hưởng bởi vị trí của các khu vườn trồng, được xác định riêng bởi độ cao (200-500 mét trên mực nước biển) và vị trí theo ước chừng của mảnh đất, độ dốc và hướng đối với các điểm khác nhau của la bàn. Những khu vườn hoa bia được trồng riêng trong những thung lũng rộng và không khí thoáng đãng, đủ để che chắn cây trồng khỏi những trận gió mạnh từ phía tây và phía bắc. Hoa bia sẽ không đạt được chất lượng như vậy hoặc sẽ sinh trưởng trong các khu vực khác, nơi mà những điều kiện này không tồn tại. Môi trường nói riêng có ảnh hưởng lên chất lượng và sự phát triển của hoa bia. Các điều kiện mô tả ở trên (sự kết hợp của lượng mưa trung bình, nhiệt độ, đặc tính đất, độ cao và ánh sáng) là chỉ có duy nhất ở khu vực trồng hoa bia Zatec. Khu vực trồng hoa bia khác trên thế giới sẽ luôn luôn khác về một số điều kiện cơ bản (ví dụ như lượng mưa cao hơn, nhiệt độ trung bình cao hơn, ngày ngắn hơn số giờ được ánh sáng mặt trời chiếu ít hơn trong suốt giai đoạn sinh trưởng).

**Khu vực địa lý**

“Hoa bia Žatecký” được trồng trong những khu vực được gọi là khu vực trồng hoa bia Zatec. Bao gồm các khu vực địa chính ở các huyện Louny, Rakovník, Chomutov, Kladno, Plzeňsever và Rokycany. Thông tin chi tiết được cung cấp trong đặc điểm kỹ thuật.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Ústí nad

Labem

Địa chỉ: Masaryk 19/275, CZ-403 40 Ústí nad Labem (Czech Republic)

Điện thoại: (420) 475 651 224

Fax: (420) 475 651 225

Email: [usti@szpi.gov.cz](mailto:usti@szpi.gov.cz)

Tên: Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, odbor trvalých kultur Žatec

Địa chỉ: Hop Square, 1612, CZ-438 43 Zatec (Czech Republic)

Điện thoại: (420) 415 778 119

Fax: (420) 415 778 136

Email: [webmaster@ukzuz.cz](mailto:webmaster@ukzuz.cz)

Quyết định cuối cùng thuộc về Bộ nông nghiệp Nhà nước và Cơ quan Kiểm tra thực phẩm.

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ: BAYERISCHES BIER**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Bayer. Brauerbund e.V.
Địa chỉ:	Oskar-von-Miller-Ring 1 80333 Munchen (Germany)
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Bayerisches Bier</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Bia	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><b>SCHANKBIER</b></p> <p>Loại bia có ga và nồng độ cồn thấp hơn Vollbier (loại bia mạnh).</p> <p>Lên men đáy</p> <p>Nước mạch nha gốc (%): 7.0 - 9.0</p> <p>Nồng độ cồn (%): 2,5-3,5</p> <p>Màu sắc (EBC): 5 -15 đơn vị</p> <p>Độ đắng hoa bia (EBC): 25-30 đơn vị</p> <p><b>HELL/LAGER</b></p> <p>Loại bia có hương thơm nhẹ, dịu mát và đậm đà, vị không gắt</p> <p>Lên men đáy</p> <p>Nước mạch nha gốc (%): 11.0-12.5</p> <p>Nồng độ cồn (%): 4.5-5.5</p> <p>Màu sắc (EBC): 5 – 20 đơn vị</p> <p>Độ đắng hoa bia (EBC): 8 – 25 đơn vị</p>	

### PILS

Một loại bia đặc biệt với sự đắng dịu từ hoa bia

Lên men đáy

Nước mạch nha gốc (%): 11.0-12.5

Nồng độ cồn (%): 4.0-5.5

Màu sắc (EBC): 5-15 đơn vị

Độ đắng của hoa bia (EBC): 25-45 đơn vị

### EXPORT

Vị đậm đà và sự êm dịu lan tỏa.

Lên men đáy

Nước mạch nha gốc (%): 12.0-13.5

Nồng độ cồn (%): 4.5-5.5

Màu sắc (EBC): 10-50 đơn vị (hell-dunkel)

Độ đắng của hoa bia (EBC): 15-35 đơn vị

### DUNKEL

Một loại bia đậm đà với hương vị mạnh nha

Lên men đáy

Nước mạch nha gốc (%): 11 -12.5

Nồng độ cồn (%): 4.5-5.5

Màu sắc (EBC): 40-60 đơn vị

Độ đắng của hoa bia (EBC): 20-35 đơn vị

### SCHARZBIER

Loại bia vị dịu nhẹ của mạch nha và vị đắng dịu từ hoa bia

Lên men đáy

Nước mạch nha gốc (%):	11 -12.5
Nồng độ cồn (%):	5-5.5
Màu sắc (EBC):	60-120 đơn vị
Độ đắng của hoa bia (EBC):	10-30 đơn vị

#### MARZEN/FESTBIER

Bia có hương mạch nha cùng với một chút đắng dịu từ hoa bia

Lên men đáy

Nước mạch nha gốc (%):	13,0 – 14,5
Nồng độ cồn (%):	4,5 – 6,0
Màu sắc (EBC):	7 - 40 đơn vị
Độ đắng hoa bia (EBC):	12 - 45 đơn vị

#### BOCK

Loại bia đậm đà với hương mạch nha và mùi hương tinh tế của hoa bia

Lên men đáy

Nước mạch nha gốc (%):	16 – 18
Nồng độ cồn (%):	6,0 – 8,0
Màu sắc (EBC):	10-120 đơn vị ( <i>hell – dunkel</i> )
Độ đắng hoa bia (EBC):	15 - 40 đơn vị

#### DOPPELLOCK

Loại bia có vị đậm đà riêng biệt với hương mạch nha cùng chút hương caramel

Lên men chìm

Nước mạch nha gốc (%):	18,0 – 21,0
Nồng độ cồn (%):	6,0 – 8,5
Màu sắc (EBC):	10-120 đơn vị ( <i>hell – dunkel</i> )

Độ đắng hoa bia (EBC): 15 - 35 đơn vị

#### WEIZENSCHANKBIER

Bia có ga hòa quyện cùng với hương thơm của men

Lên men nổi

Nước mạch nha gốc (%): 7,0 – 8,5

Nồng độ cồn (%): 2,5 – 3,5

Màu sắc (EBC): 7-30 đơn vị

Độ đắng hoa bia (EBC): 6 - 20 đơn vị

#### WEIZENBIER

Loại bia vị quả với hương thơm của lúa mì và một chút hương liệu của mạch nha

Lên men nổi

Nước mạch nha gốc (%): 11 – 14

Nồng độ cồn (%): 4,0 – 5,5

Màu sắc (EBC): 10 – 60 đơn vị (*hell – dunkel*)

Độ đắng hoa bia (EBC): 10 - 30 đơn vị

#### KRISTALLWEIZEN

Loại bia có ga hòa quyện cùng hương vị của lúa mì.

Lên men nổi

Nước mạch nha gốc (%): 11,0 – 13,0

Nồng độ cồn (%): 4,5 – 5,5

Màu sắc (EBC): 6 – 18 đơn vị

Độ đắng hoa bia (EBC): 10 - 20 đơn vị

### RAUCHBIER

Loại bia đậm đà với hương vị khói

Lên men đáy

Nước mạch nha gốc (%):	12,0 – 14,5
Nồng độ cồn (%):	5,0 – 6,0
Màu sắc (EBC):	40 – 60 đơn vị
Độ đắng hoa bia (EBC):	20 - 30 đơn vị

### KELLERBIER/ZWICKELBIER

Bia với sự đắng dịu của hoa bia, không tinh lọc, được gán vòi mở ở phía dưới của thùng với nồng độ cacbon dioxid thấp

Lên men đáy

Nước mạch nha gốc (%):	11,0 – 13,0
Nồng độ cồn (%):	4,0 – 5,5
Màu sắc (EBC):	10 – 30 đơn vị
Độ đắng hoa bia (EBC):	10 - 30 đơn vị

### EISBIER/ICEBIER

Loại bia rất nhẹ nhàng và mềm mại

Lên men đáy

Nước mạch nha gốc (%):	11,0 – 13,0
Nồng độ cồn (%):	4,5 – 5,0
Màu sắc (EBC):	5 – 32 đơn vị
Độ đắng hoa bia (EBC):	10 - 25 đơn vị

*Chứng nhận xuất xứ:*

Bavaria có bằng chứng lâu đời nhất về sản xuất bia (Kasendorf) ở Đức, có nhà máy bia lâu đời nhất trên thế giới (Staatsbrauerei Weißenstephan, được thành lập năm 1040), có mật độ lớn nhà máy sản xuất bia lớn nhất thế giới (700



nhà máy bia); chiếm 44% số các nhà máy bia tại EU có trụ sở chính ở Bavaria; "Bayerisches Bier" được bảo vệ tên gọi xuất xứ trong nhiều hiệp định song phương (F, GR, I, E, Cl-1); "Bayerisches Bier" được đăng ký làm nhãn hiệu tại cơ quan sáng chế Cộng hòa liên bang Đức.

*Phương pháp sản xuất*

Mạch nha bia được làm từ mạch nha đã được nghiền và nhiều loại mạch nha khác nhau. Hợp chất này được đun sôi sau khi đã bổ sung thêm hoa bia, sau khi nhà sản xuất bia xác định loại mạch nha gốc, tức là nồng độ của bia phụ thuộc vào ở độ dài của thời gian và nhiệt độ sôi tùy thuộc vào công thức. Sau khi đun sôi mạch nha bia được làm lạnh và đưa vào ủ men; đường được lên men thành rượu và carbon dioxide và bổ sung thêm men. Bia mới hoàn tất chín trong một thời gian nhất định, để trong bể chứa trước khi được đóng chai ở dạng lọc hoặc không lọc.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Chất lượng và danh tiếng của "Bayerisches Bier" được củng cố qua truyền thống sản xuất bia từ nhiều thế kỷ. Quá trình sản xuất quy chuẩn đã được viết ra từ thế kỷ 15. Một số lượng lớn các công thức nấu bia khác nhau được xây dựng qua nhiều thế kỷ, đã khiến nơi đây trở nên đa dạng độc đáo về bia nhất thế giới. Đây cũng là nơi ra đời của bia lúa mì, của website của nhà máy bia lúa mì lớn nhất thế giới; Weihenstephan là một trong các viện nghiên cứu bia nổi tiếng nhất trên thế giới. Vì truyền thống sản xuất bia lâu đời và qui mô đa dạng, Bayerisches Bier trở nên phổ biến với người tiêu dùng, nhờ chất lượng nguyên liệu sử dụng vượt trội của địa phương.

**Khu vực địa lý**

Khu vực tự do Bavaria

**Cơ quan kiểm soát**

*(1) Kiểm soát sản xuất*

Tên: Bayerische Landesanstalt für Ernährung

Địa chỉ: Postfach 95 01 40  
81517 München (Germany)

Điện thoại: 089/6221-0@ Fax: 089/659888

Tên: Lacon GmbH

Địa chỉ: Hanns-Martin-Schleyer-Strafie 10  
77656 Offenburg

(2) *Kiểm soát gian lận*

Tên: Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung,  
Familie, Frauen und Gesundheit

Địa chỉ: 80792 Munchen (Germany)

SĐT: 08911261-0

Fax: 08911261-1122

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ: NÜRNBERGER BRATWÜRSTE/NÜRNBERGER  
ROSTBRATWÜRSTE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Schutzverband Nürnberger Bratwürste e. V.
Địa chỉ:	Rathaus, Hauptmarkt 18, D-90403 Nürnberg (Germany)
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Xúc xích	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Xúc xích nướng dài 7-9 cm được nhồi chặt, thái vừa miếng, trọng lượng thô xấp xỉ 20-25 gam. Thành phần: thịt lợn đã khử tương đối chất béo, không nhồi, không qua ướp muối, hun khói hay phơi khô (trừ Bratwürste hun khói), hỗn hợp gia vị đa dạng theo công thức truyền thống, có vị của kinh giới đặc trưng; tối thiểu 12% protein thịt không có mô protein liên kết, và hàm lượng chất béo tuyệt đối không vượt qua 35%; số protein thịt không có mô protein liên kết không được ít hơn 75% trọng lượng tổng và không ít hơn 80% (về mặt hóa học).</p> <p><i>Bằng chứng về xuất xứ</i></p> <p>Việc sản xuất xúc xích bratwürste tại Nuremberg là một truyền thống có đến hàng trăm năm tuổi từ năm 1462. Kích thước điển hình của Nürnberger (Rost-) Bratwurst xuất hiện từ năm 1573. Nuremberg nằm tại giao lộ của hai tuyến đường thương mại trọng yếu, điều giúp cho việc tìm kiếm những gia vị để làm xúc xích của Nuremberg luôn được thuận tiện ngay từ thời gian đầu. Ngày nay ở Nuremberg xúc xích bratwürste được sản xuất có số lượng lên đến 150 hàng thịt từ sáu nhà máy công nghiệp. Bằng cách công khai các công thức, dưới sự giám sát chặt chẽ và hạn chế sản xuất ở khu vực thành phố, Nuremberg đã giúp đảm bảo rằng các đặc điểm của loại xúc xích này là một dấu hiệu cho</p>	

thấy nguồn gốc của nó.

*Kỹ thuật sản xuất:*

Thịt băm nhỏ trộn với các loại gia vị để tạo thành một khối gắn kết, sau đó nhồi chặt. Xúc xích Nürnberger (Rost-) Bratwurst có thể được nướng sẵn nóng hổi, hoặc để sống. Điển hình là xúc xích ướp với hành tây và gia vị, và bratwürste hun khói.

*Mối liên hệ giữa điều kiện sản xuất và sản phẩm*

Truyền thống sản xuất bratwurst từ hàng thế kỷ nay ở Nuremberg vẫn còn tồn tại đến ngày nay với quy mô lớn. Tiêu chuẩn chất lượng cao từ lâu luôn được kiểm soát cùng với hình dáng khác biệt của Nürnberger (Rost-) Bratwürste đã giúp loại xúc xích này trở nên nổi tiếng và được ưa chuộng khắp nước Đức và trên toàn thế giới. Tương truyền, Goethe và Jean-Paul đã gửi Nürnberger (Rost-) Bratwürste cho nhau qua đường bưu điện chỉ vì nó quá ngon. Đầu thế kỷ 19, Bratwurst-Glöcklein trở thành điểm đến được ưa chuộng bởi người dân Đức, giới quý tộc ngoại quốc và cả các nhà tài phiệt. Ngày nay, bất cứ ai tham quan thành phố này đều coi việc thưởng thức Nürnberger (Rost) Bratwürsten như là một trải nghiệm không thể thiếu trong vô vàn “Bratwurstküchen” hay “Wurstbratereien” ở trung tâm của Nuremberg.

#### **Khu vực địa lý**

Khu vực quanh thành phố Nuremberg

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Bayerische Landesanstalt für Ernährung

Địa chỉ: Postfach 95 01 40, D-81517 München;

Tên: Lacon GmbH

Địa chỉ: Weingartenstraße 15, D-77654 Offenburg;

Tên: Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit

Địa chỉ: D-80792 München (Germany)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ MÜNCHENER BIER**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>			
Tên:	Verein Münchener Brauereien e.V.		
Địa chỉ:	Oskar-von-Miller-Ring 1, D-80333 München (Germany)		
Điện thoại:	089/28 86 31		
Fax:	089/28 39 57		
E-mail:	newrzella.vmb-wv-vba@gmx.de		
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>			
<b>Münchener Bier</b>			
<b>Sản phẩm</b>			
Bia			
<b>Mô tả về sản phẩm</b>			
Helles			
Nước mạch nha gốc %:	11,4	-	11,9
Hàm lượng cồn %:	4,7	-	5,4
Màu sắc(EBC):	5,0	-	8,5 đơn vị
Độ đắng (EBU):	14,0	-	25,0 đơn vị
Màu vàng xanh nhạt, tinh khiết, mịn, nhẹ nhàng, dễ chịu, hơi cay tươi mát, cảm giác đắng dịu nhẹ phụ thuộc vào quá trình sản xuất bia;			
Export Hell			
Nước mạch nha gốc%:	12,5	-	12,8
Hàm lượng cồn% vol:	5,5	-	6,0
Màu sắc (EBC):	5,5	-	7,5 đơn vị
Độ đắng(EBU):	15,0	-	26,0 đơn vị

Màu vàng nhạt, khá loãng (cho đến khi sáng), từ nhẹ nhàng, êm dịu, mịn đến vị cay mạnh mẽ, và vị đắng tinh tế;

Export Dunkel

Nước mạch nha gốc%:	12,5	-	13,7
Hàm lượng cồn % vol:	5,0	-	5,9
Màu sắc (EBC):	42,0	-	< 60,0 đơn vị
Độ đắng (EBU):	15,0	-	24,0 đơn vị

Êm dịu, mịn, hương thơm mạch nha mạnh mẽ, đôi khi hòa quyện với hương mạch nha Munich.

Pils

Nước mạch nha gốc %:	11,5	-	12,5
Hàm lượng cồn % vol:	4,9	-	5,8
Màu sắc (EBC):	5,5	-	7,0 đơn vị
Độ đắng (EBU):	30,0	-	38,0 đơn vị

Hơi hắc, tinh tế, cay, đắng, âm sắc, sôi trào, thơm dịu, nhẹ nhàng, thanh lịch, lấp lánh;

Leichtes Weißbier

Nước mạch nha gốc%:	7,7	-	8,4
Hàm lượng cồn % vol:	2,8	-	3,2
Màu sắc (EBC):	11,0	-	13,0 đơn vị
Độ đắng (EBU):	13,0	-	15,0 đơn vị

Mới mẻ, sủi bọt, thơm, bông bênh với nấm men, vị Weißbier lên men đáy đặc trưng.

Kristall Weizen

Nước mạch nha gốc %:	11,5	-	12,4
Hàm lượng cồn % vol:	4,9	-	5,5
Màu sắc (EBC):	7,5	-	12,5 đơn vị
Độ đắng (EBU):	12,0	-	16,0 đơn vị

Sủi bọt, rất thơm, được lọc tươi sáng, rõ ràng, sủi bọt, lên men đáy, lên men

đáy đặc trung.

Hefeweizen Hell

Nước mạch nha gốc%:	11,4	-	12,6
Hàm lượng cồn % vol:	4,5	-	5,5
Màu sắc (EBC):	11,0	-	20,0 đơn vị
Độ đắng (EBU):	12,0	-	20,0 đơn vị

Khá loãng, bọt tự nhiên, lên men đáy điển hình, thơm, tươi mới, sôi nổi, sủi bọt, hương thơm Weißbier.

Hefeweizen Dunkel

Nước mạch nha gốc%:	11,6	-	12,4
Hàm lượng cồn % vol:	4,5	-	5,3
Màu sắc (EBC):	29,0	-	45,0 đơn vị
Độ đắng (EBU):	13,0	-	16,0 đơn vị

Bọt tự nhiên, êm dịu, hương vị mạch nha lên men đáy.

Märzen

Nước mạch nha gốc %:	13,2	-	14,0
Hàm lượng cồn % vol:	5,3	-	6,2
Màu sắc (EBC):	8,0	-	32,5 đơn vị
Độ đắng (EBU):	21,0	-	25,0 đơn vị

Rất êm dịu, ngon miệng, nhẹ, thơm vị mạch nha, cay, vị đắng rất nhẹ.

Bockbier

Nước mạch nha gốc %:	16,2	-	17,3
Hàm lượng cồn % vol:	6,2	-	8,1
Màu sắc (EBC):	7,5	-	40,0 đơn vị
Độ đắng (EBU):	18,0	-	32,5 đơn vị

Khá loãng, từ êm dịu, ngon, mịn, thơm, tinh tế thêm chút hắc, đôi khi hơi cay.

Doppelbock

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Nước mạch nha gốc %:	18,2	-	18,7
Hàm lượng cồn % vol:	7,2	-	7,7
Màu sắc (EBC):	44,0	-	75,0 đơn vị
Độ đắng (EBU):	18,0	-	28,0 đơn vị

Mạnh mẽ, cay nồng toàn thân, vị mạch nha.

**Leichtbier**

Nước mạch nha gốc %:	7,5	-	7,7
Hàm lượng cồn % vol:	2,7	-	3,2
Màu sắc (EBC):	5,5	-	7,0 đơn vị
Độ đắng (EBU):	24,0	-	26,5 đơn vị

Hương vị hơi hắc.

**Diät Pils**

Nước mạch nha gốc %:	8,5	-	9,3
Hàm lượng cồn % vol:	4,3	-	4,9
Màu sắc (EBC):	5,0	-	6,5 đơn vị
Độ đắng (EBU):	26,0	-	30,0 đơn vị

Hàm lượng cacbon-hydrát thấp, hơi hắc, hương khô.

**Schwarz-Bier**

Nước mạch nha gốc %:			11,3
Hàm lượng cồn % vol:			4,8
Màu sắc (EBC):			70,0 đơn vị
Độ đắng (EBU):			17,0 đơn vị

Hơi cay, thơm vị mạch nha.

**ICE-Bier**

Nước mạch nha gốc %:			11,2
Hàm lượng cồn % vol:			4,9
Màu sắc (EBC):			6,5 đơn vị
Độ đắng (EBU):			20,0 đơn vị



Nähr-/Malzbier

Nước mạch nha gốc %:	12,3	-	12,7
Hàm lượng cồn % vol:	0,0	-	1,2
Màu sắc (EBC):	65,0	-	90,0 đơn vị
Độ đắng (EBU):	8,0	-	15,0 đơn vị

Hàm lượng cồn thấp, hơi loãng, vị mạch nha, cay, ít hơi.

Oktoberfestbier

Nước mạch nha gốc %:	13,6	-	14,0
Hàm lượng cồn % vol:	5,3	-	6,6
Màu sắc (EBC):	6,0	-	28,0 đơn vị
Độ đắng (EBU):	16,0	-	28,0 đơn vị

Màu vàng sáng, hồ phách hoặc tối, từ khâu vị tinh tế, rất êm dịu, hương thơm mịn hay hương lúa mạch cho đến hơi nổi với một vị đắng rất nhẹ hoặc hương vị mạnh mẽ, hơi ngọt.

*Chứng minh xuất xứ*

Bằng chứng cho thấy bia Münchener đến từ Munich được in trên các nhãn mác và/hoặc trên hạn sử dụng, phù hợp với các văn kiện được lưu giữ bởi các nhà sản xuất. Ngoài ra, chứng nhận xuất xứ còn xuất hiện trên các phiếu giao hàng, sách chế biến bia, các danh sách thông tin lưu trữ trong máy tính..., góp phần tạo nên hệ thống nội bộ riêng của các nhà sản xuất.

Những hệ thống nội bộ này đã được hoàn thiện và hiện đại hóa một phần theo quy định có hiệu lực từ ngày 1/1/2005 của Điều 18 (“Truy xuất nguồn gốc”) Quy định của Hội Đồng (EC) Số 178/2002. Thắc mắc từ người tiêu dùng hay các cơ quan có thẩm quyền về nguồn gốc thực tế của sản phẩm có thể được giải quyết nhanh chóng hơn.

Đặc biệt là, các thiết bị đo lường (bao gồm cả thiết bị đo lưu lượng cảm ứng) mà đôi khi được gắn trực tiếp vào các nguồn, bể và/hoặc hệ thống đường ống (một số trong đó dùng cho mục đích đặc biệt), và được tính toán một cách hợp lý giúp chứng minh được vào bất cứ lúc nào rằng nguồn nước Munich đặc biệt được cung cấp theo thang điểm 4.5 dưới đây đã thực sự được sử dụng để sản xuất bia.

*Phương thức sản xuất*

Bia Münchener được sản xuất phù hợp với các quy định của pháp luật Munich, Đức. Ngũ cốc mạch nha được rải đều và sau đó trộn với loại nước Munich đặc biệt từ lớp đá cuội Munich. Loại nước này được lấy từ các giếng sâu của những nhà sản xuất trong thành phố và được sử dụng bởi các nhà máy bia Munich, rất nhiều trong số được đào sâu đến tận lớp đất đá từ kỷ thứ 3. Hỗn hợp ngâm này được khuấy liên tục trong khi đun nóng đến các mức nhiệt độ khác nhau. Điều này kích hoạt các enzym vốn có, và các thành phần mạch nha nếu không dễ tan cũng sẽ được hòa tan ra khỏi lúa mạch mạch nha. Sau đó, các thành phần hòa tan được tách ra từ những thành phần không hòa tan thông qua bộ lọc dịch, trong đó bao gồm cả quá trình lắng đọng hoặc tách lọc. Sau khi được lọc, dịch nha được lấy ra để ủ hoặc pha nước, sau đó hoa bia (chủ yếu trồng ở Bavaria) được thêm vào, đun sôi trong khoảng 1-2 giờ. Điều này giúp hòa tan hương vị hoa bia và các thành phần khác, loại bỏ protein gây phương hại đến độ bền và hương vị đặc biệt của bia Münchener. Trọng lực mong muốn ban đầu phải đạt được ở cuối bước sản xuất này. Sau khi các thành phần rắn tồn đọng trong dịch nha đã được tách ra khỏi chất lỏng, dịch nha (vẫn còn đang nóng) được làm nguội và đưa tới các mạch lên men, liệu men sau một quá trình cấy cần trọng thuần túy đặc biệt được thêm vào một cách cẩn thận. Quá trình cấy vi khuẩn thuần túy xuất phát từ một tế bào nấm men duy nhất để tất cả các tế bào nấm men xác định hương vị của “Münchener Bier” có phẩm chất hoàn toàn giống hệt nhau. Hương vị của men bia đặc biệt được nâng cấp bằng cách thêm khí Munich, sau đó kích hoạt quá trình lên men của dịch nha, giai đoạn này thường kéo dài khoảng 4-8 ngày. Men chuyển đổi đường mạch nha hòa tan một cách tự nhiên nhất vào khoảng 1/3 lượng cồn và khoảng 1/3 lượng khí carbon dioxide. 1/3 còn lại làm trích xuất bia, quyết định hương vị và đặc điểm của nó. Vào cuối quá trình lên men, bia có màu xanh lá. Sau quá trình lên men cuối (lắng đọng) hoặc quá trình lên men đầu (tăng lên đầu), nấm men đã được tách ra từ bia màu xanh lá cây, đạt hương vị đặc trưng và trưởng thành thông qua quá trình lên men thứ cấp ở nhiệt độ thấp trong bể chứa. Bia màu xanh lá cây trở nên phong phú một cách tự nhiên với lượng khí CO<sub>2</sub> và cần khoảng 4-11 tuần cho đến khi đạt hương vị tuyệt hảo.

*Mối liên hệ giữa điều kiện sản xuất và sản phẩm*

Chỉ có loại bia được sản xuất ở Munich mới có thể được gọi là “Münchener Bier”. Người tiêu dùng liên tưởng loại bia này gắn với danh tiếng và kỳ vọng vào chất lượng cao nhất. Nhà máy bia Munich đã sử dụng chỉ dẫn “Münchener

Bier” trong nhiều thế kỷ mà không có bất kỳ sự phản đối từ các bên thứ ba. Sự gắn bó sâu sắc của người dân với “Münchener Bier” đến từ trong khu vực Munich, từ các hiệp hội lịch sử: ta chỉ cần ghi nhớ rằng đây là cuộc cách mạng bia Munich.

Bằng chứng về truyền thống lâu đời bao gồm thực tế là việc các nhà sản xuất bia Munich thanh toán tiền mặt và thanh toán bằng hiện vật đã được ghi nhận vào đầu năm 1280 trong sổ đăng ký bất động sản của Công tước Louis Stern (xem “München und sein Bier”, Heckhorn / Wiehr, Munich năm 1989; hoặc các luận án tiến sĩ của Tiến sĩ Karin Hackel - Stehr - như trên cho điểm 4-; và "Die" prewen "Münchens" bởi Sedlmayr / Grohsmann, Nuremberg 1969, trích từ bản đính kèm; xem thêm "125 Jahre Verein Münchener Brauereien e V" của tiến sĩ Christine Rädlinger, xuất bản năm 1996).

Hơn nữa, Tòa án tối cao Đức thừa nhận trong các bản án chính thức, mà gần đây nhất trong phán quyết của ngày 13 tháng 11 1923 – về việc bảo hộ nhãn hiệu và cạnh tranh, tập 23, trang 152 - rằng "Münchener Bier" đã trở thành một chỉ dẫn nguồn gốc thật sự. Sự tương đồng trong tài liệu học thuật thể hiện ở chỗ không có gì trong lĩnh vực này đã thay đổi - xem Loschelder / Schnepf "Deutsche geographische Herkunftsangaben" Cologne năm 1992, trang 262 et seq; Bình luận về luật cạnh tranh, phiên bản thứ 14 của Baumbach / Hefermehl §3 luật cạnh tranh không bình đẳng, đoạn 238, Munich 1983.

Có một thực tế của vùng Munich, là đây không chỉ là nhà máy bia của thành phố mà là một trụ cột kinh tế và văn hóa. Vì thế người tiêu dùng liên tưởng loại bia này với địa phương và xem nó như là một đặc sản địa phương. Những trường hợp này còn được xem xét trong các hiệp định song phương giữa Cộng hòa Liên bang Đức và các quốc gia thành viên EC: Pháp, Hy Lạp, Ý và Tây Ban Nha, cũng như với Thụy Sĩ. Các thỏa thuận liên quan đến việc bảo hộ chỉ dẫn nguồn gốc, tên gọi xuất xứ và chỉ dẫn địa lý khác, trong đó bao gồm cả "Münchener Bier".

Các tài liệu liên quan khác là:

Bình luận về luật thực phẩm của giáo sư W. Zipfel, C 100, § 17, đoạn 228/233 và C 412, đoạn 30;

Loschelder/Schnepf, "Deutsche geographische Herkunftsangaben" Cologne năm 1992, trang 262 et seq., trang 14 và trang 148;

Luận án tiến sĩ của Tiến sĩ Karin Hackl-Stehr, "Unser Bier"

<b>Khu vực địa lý</b>
Vùng lãnh thổ thành phố Munich
<b>Cơ quan kiểm soát</b>
<i>Kiểm soát nhà sản xuất</i>
Tên: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Địa chỉ: Institut für Ernährungswirtschaft und Markt Menzinger Straße 54, D-80638 München (Germany)
Điện thoại: 089/17800 337
Fax: 089/17800 — 494
e-mail: nina.jack@lfl.bayern.de
<i>Kiểm soát việc sử dụng trái phép</i>
Tên: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz
Địa chỉ: Abt. 4, Referat 42 D-81925 Münche (Germany)
Điện thoại: 089/9214 00
Fax : 089/9214 2513

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ KORN / KORNBRAND**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection; BMELV
Địa chỉ:	Rochusstrasse 1, 53123 Bonn, Germany
Tên:	Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. Federal Association of German Spirit Drinks Producers and Importers; BSI
Địa chỉ:	Urstadtstrasse 2, 53129 Bad Godesberg, Germany
Tên:	Bundesverband Deutscher Korn- und Getreidebrenner e. V. Federal Association of German Korn- and Cereals Distillers
Địa chỉ:	Westfalendamm 59, 44141 Dortmund, Germany
Tên:	Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Österreich – Sektion Spirituosen Austrian Association of Spirit Drinks Producers
Địa chỉ:	Zaunergasse 1-3, 1030 Wien, Austria
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Korn / Kornbrand</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu lúa mạch	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<i>Korn</i> hoặc <i>Kornbrand</i> là những thức uống có cồn được sản xuất độc quyền	

từ việc chung cất hỗn hợp lên men nguyên hạt lúa mì, lúa mạch, yến mạch, lúa mạch đen hay kiều mạch cùng tất cả các thành phần của nó. Nồng độ cồn tối thiểu của *Korn* là 32% và của *Kornbrand* là 37,5%. Hầu hết rượu đều trong suốt, không màu, nhưng đôi lúc dung dịch có màu vàng nhạt đến vàng, hổ phách, nâu nhạt và thậm chí cả màu nâu sẫm nếu rượu được ủ chín trong thùng gỗ đặc biệt là gỗ sồi. Rượu không chứa bất kỳ chất phụ gia nào.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Nguồn gốc của *Korn* hay *Kornbrand* – loại rượu đặc trưng cho những vùng lãnh thổ nói tiếng Đức bắt nguồn từ cuối thời Trung cổ khi các dược sĩ và các nhà giả kim sử dụng các đồ uống được chung cất làm thuốc chữa bệnh. Tài liệu tham khảo bằng văn bản đầu tiên về *Korn* là một tờ khai thu thuế tiêu thụ đặc biệt vào năm 1507 từ thị trấn Nordhausen ở phía Bắc Thuringia. Kể từ đầu thế kỷ 17, ngày càng có nhiều nhà máy chung cất *Korn* ra đời trên toàn lãnh thổ của Thánh chế La Mã tại nước Đức kéo dài đến năm 1806. Đặc biệt là trong các khu vực trồng lúa mạch đen và các loại ngũ cốc khác, ngày càng nhiều nông dân đã lập nên các nhà máy chung cất nông nghiệp loại nhỏ, sử dụng các nồi củ tỏi (nồi chung cất truyền thống có cổ cong) để chung cất rượu *Korn*. Từ “*Korn*” là một từ tiếng Đức chỉ lúa mạch đen và các chủng loại ngũ cốc khác. Bộ luật của Đế chế Đức về thuế tiêu thụ đặc biệt cho các loại đồ uống có cồn từ năm 1907 đã đưa “Luật sản xuất rượu bia tinh khiết” vào áp dụng, quy định rằng chỉ có 5 loại ngũ cốc nguyên chất tại địa phương bao gồm lúa mì, lúa mạch, yến mạch, lúa mạch đen hay kiều mạch cùng với các thành phần khác của chúng mới có thể được sử dụng làm nguyên liệu thô cho loại thức uống có cồn với tên gọi là “*Kornbranntwein*” hay “*Korn*”. Đất và điều kiện thời tiết tại các vùng trồng ngũ cốc tại Đức như Westphalia, Thuringia tạo điều kiện cho những hạt ngũ cốc khỏe và có chất lượng tốt dẫn đến những sản phẩm chung cất hạt nhẹ và mềm mịn, là những đặc tính cảm quan đặc trưng của *Korn*. Khi càng ngày càng có nhiều các nhà máy chung cất *Korn*, các nhà sản xuất nồi củ tỏi và các thiết bị chung cất rượu khác cũng mọc lên ngày càng nhiều ở các vùng này. Đức vốn nổi tiếng là một đất nước nổi tiếng với những người thợ thủ công lành nghề và trang thiết bị công nghệ hiện đại thậm chí là ngay trong những giai đoạn trước. Vì vậy, với công nghệ hiện đại, Đức có thể sản xuất được các sản phẩm chung cất có chất lượng cao. So sánh với các loại thức uống có cồn chung cất từ ngũ cốc khác, *Korn* được sản xuất chỉ bằng các loại ngũ cốc đặc trưng của địa phương. Hơn thế nữa, toàn bộ hạt ngũ cốc cùng với các thành phần của nó đều phải được sử dụng. Ngày nay, *Korn* cũng được sản

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

xuất trong các nhà máy chưng cất công nghiệp quy mô lớn.	
<b>Khu vực địa lý</b>	
Toàn bộ lãnh thổ nước Đức, toàn bộ lãnh thổ Áo và lãnh thổ cộng đồng nói tiếng Đức tại Bỉ	
<b>Cơ quan kiểm soát</b>	
Tên:	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection; BMELV
Địa chỉ:	Rochusstrasse 1, 53123 Bonn, Germany
Tên:	Competent authorities Landeshaupmann (Governor) of each province for ex. Vienna:
Địa chỉ:	Friedrich-Schmidt-Platz 1, 1010 Vienna, Austria

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ FRANKEN**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Bundesland Bayern Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Địa chỉ:	2 Ludwigstraße 80539 München Deutschland (Germany)
Điện thoại:	+49 (0) 89 2182 0
Fax:	+49 (0) 89 2182 2714
Email:	poststelle@stmelf.bayern.de
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Franken</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang, rượu vang sủi chất lượng, rượu vang bán sủi, rượu vang nặng, hèm rượu nho bán lên men.	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<i>Nguyên liệu thô</i> Chủ yếu là những giống nho điển hình: Gutedel Regent Blauer Limberger Schwarzriesling Blauer Trollinger Kerner	



Weißer Burgunder  
 Blauer Portugieser  
 Ruländer  
 Grüner Silvaner  
 Dornfelder  
 Blauer Spätburgunder  
 Müller Thurgau  
 Weißer Riesling

*Nồng độ cồn*

	<i>Rượu vang</i> (Qualitäts- wein)	<i>Rượu vang với</i> <i>các thuộc tính</i> <i>đặc biệt</i> (“Beerenausles”, “Trockenbeeren- ausles” und “Eiswein”)	<i>Hèm rượu nho</i> <i>bán lên</i> <i>men(Federweißer)</i>	<i>Rượu vang</i> <i>nặng</i> (Qualitäts- likörwein)
<i>Nồng</i> <i>độ cồn</i> <i>tối thiểu</i> (đơn vị: %)	7.0	5.5	1.0	15.0

*Cảm quan:*

Rượu vang Franken trắng (từ màu xanh vàng cho tới vàng ánh kim).

Rượu vang Franken đỏ (từ màu đỏ nhạt cho tới đỏ gạch, đỏ ngọc, đỏ lựu, tím, tím xanh cho tới tím đậm pha nâu).

Franken trắng đến đen (không màu cho tới vàng hoặc pha vàng ánh kim).

Franken Rotling/Franken hồng (từ đỏ nhạt cho tới đỏ xám, trong một vài trường hợp có pha xanh).

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Những dạng đá mẹ như sa thạch với những vết hằn còn nguyên vẹn, đá vôi vò sò, Keuper và đá phiến mica, cũng như các loại đất có nguồn gốc từ đá mẹ mà có mối liên hệ chặt chẽ với các loài nho Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder và Domina, cùng với kinh nghiệm và kỹ năng tích lũy của người trồng nho, sản xuất rượu từ hàng trăm năm trước, chính là minh chứng cho sự thành công của việc phát triển vùng trồng nho nơi đây. Các khách hàng có thể nếm và thưởng thức trọn vẹn cảm giác này trong từng loại rượu thông qua nét đặc trưng, đậm vị khoáng chất và cá tính của từng nơi với những giống nho riêng biệt.

Vùng sản xuất rượu Franken tọa ở một khu vực chuyển tiếp nơi khí hậu thay đổi từ khí hậu mát, ôn hòa của biển tới khí hậu cận lục địa. Khí hậu cận lục địa tăng dần từ phía tây sang phía đông. Những đặc điểm khác biệt nổi trội là mùa hè khô và nóng, lượng mưa trung bình năm dưới 550 mm; vùng sản xuất rượu Franken thuộc khu vực khô nhất của Bavaria. Ngược lại, vào mùa đông, những luồng không khí lục địa từ phía đông đã gây ra hiện tượng giảm nhiệt nghiêm trọng dẫn đến sương giá và rét muộn. Mỗi tiểu khí hậu trong 1 vùng được xác định bởi độ dốc, độ phơi sáng, độ ẩm của đất, nguy cơ sương giá và năng lượng chiếu nắng, vì thế có ảnh hưởng lớn tới chất lượng rượu.

#### **Khu vực địa lý**

Vùng sản xuất rượu Franken tọa lạc ở phía bắc Bavaria, giáp danh với vùng núi cao khu vực Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge và Steigerwald. Con sông Main cung cấp hệ thống thoát nước cho toàn bộ vùng này, đồng thời, là một đặc trưng nổi trội của vùng Franken.

Quy trình sản xuất, sau đó là chế biến và đóng chai đối với các loại rượu từ những vùng xác định: rượu hảo hạng (Qualitätswein b.A.), vang nổ đặc biệt (Sekt b. A.), vang bán nổ hảo hạng (Qualitätssperlwein b. A.), rượu mùi hảo hạng (Qualitätslikörwein b. A.) đều với tên bảo hộ là “Franken”; ngoài ra, hèm rượu nho bán lên men từ Franken (Fränkischer Federweißer) phải được sản xuất tại vùng Franken, trong khu vực bao gồm hoặc tiếp giáp với vùng này.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Regierung von Unterfranken  
 Địa chỉ: Peterplatz 9  
 97070 Würzburg

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Deutschland (Germany)

Điện thoại: +49 (0) 931 380 00

Fax: +49 (0) 931 380 2222

e-mail: [poststelle@reg-ufr.bayern.de](mailto:poststelle@reg-ufr.bayern.de)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ MITTEL RHEIN**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Bundesland Rheinland-Pfalz Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten
Địa chỉ:	1 Kaiser-Friedrich-Str. 55116 Mainz Deutschland (Germany)
Điện thoại:	+49 (0) 6131 - 16 - 0
Fax:	+49 (0) 6131 - 16 - 4646
Email:	<a href="mailto:poststelle@mulewf.rlp.de">poststelle@mulewf.rlp.de</a>
Tên:	Bundesland Nordrhein-Westfalen Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen
Địa chỉ:	3 Schwannstraße 40476 Düsseldorf Deutschland (Germany)
Điện thoại:	+49 (0) 211 4566 0
Fax:	+49-(0) 211 4566 432
Email:	<a href="mailto:verbraucherschutz-nrw@mkulnv.nrw.de">verbraucherschutz-nrw@mkulnv.nrw.de</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Mittelrhein</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang, rượu vang sủi chất lượng và rượu vang bán sủi	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	

*Nguyên liệu thô*

Chủ yếu là những giống nho điển hình:

Chardonnay  
 Dornfelder  
 Gewürztraminer  
 Grauer Burgunder  
 Kerner  
 Müller Thurgau  
 Blauer Portugieser  
 Regent  
 Weißer Riesling  
 Sauvignon blanc  
 Scheurebe  
 Blauer Spätburgunder  
 Weißer Burgunder

*Nồng độ cồn*

	Rượu vang (Qualitätswein)	Rượu vang với các thuộc tính đặc biệt (“Beerenauslese”, “Trockenbeeren-auslese” und “Eiswein”)
Nồng độ cồn tối thiểu (đơn vị: %)	7.0	5.5

*Cảm quan*

- Mittelrhein trắng
- Mittelrhein đỏ
- Mittelrhein hồng sẫm

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Trong khu vực thung lũng Mittelrhein, loại đá Devonian chiếm đa số. Sa thạch Quartzite và đá phiến sét trải rộng khắp, đá phiến có mầu chứa sắt và silic cùng đá Quartzite xuất hiện ít hơn. Đá từ kỷ địa chất thứ ba chỉ được tìm thấy ở xung quanh vùng Königswinte, bao gồm đá trachit, đá tốp chứa trachit, đá bazan, đá latite (đá tạo thành từ núi lửa phun trào), tất cả đều là những minh chứng cho hoạt động trong quá khứ của núi lửa. Nho ở thung lũng Mittelrhein chủ yếu được trồng trên đất có đá mẹ là đá phiến Devonian. Đất nâu và Regosol là những loại đất chiếm đa số. Bên cạnh đó, những loại đất ngoài đất nâu trải rộng khắp khu vực hoang thổ màu mỡ và đất á sét hoang thổ.

Từ dữ liệu khí tượng cho thấy nhiệt độ trung bình năm của vùng này là  $9,7^{\circ}\text{C}$  và nhiệt độ trung bình là  $14,2^{\circ}\text{C}$  vào mùa trồng nho. Lượng mưa trung bình năm là 665 mm, trong đó chiếm tới 60% là lượng mưa trong suốt vụ trồng nho. Trung bình vào mùa nho, nho trồng dọc vùng Mittelrhein nhận được khoảng  $615000 \text{ Wh/m}^2$  ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp.

Cấu trúc hoạt động với quy mô nhỏ và địa hình với độ dốc lớn đã kìm hãm sự phát triển cơ khí hóa trong các vườn nho. Chính vì vậy, việc chăm sóc vườn nho dựa trên sức lao động của con người là chủ yếu. Việc duy tu chuyên sâu có một ảnh hưởng ổn định tới năng suất cây trồng. Việc duy tu này đóng góp phần lớn vào chất lượng của vụ mùa cũng như nồng độ cồn tối thiểu tự nhiên, sự phát triển của hương thơm, độ cân bằng axit trong rượu. Ảnh hưởng của nhân tố con người dựa vào tập quán trồng nho, sản xuất rượu đã tồn tại từ bao thế kỷ.

### **Khu vực địa lý**

Vùng sản xuất rượu Mittelrhein nằm ở giữa Bingen và Bonn, giáp danh với vùng đồi núi Siebengebirge và có chiều dài khoảng 110 km. Đáy thung lũng hẹp, chỉ ở độ cao 200-220 m so với mực nước biển thì thung lũng hẹp hình chữ V mới trải rộng thành một thung lũng chóp bằng với nhiều cấp độ được hình thành từ lâu đời. Khu vực thung lũng Mittelrhein có vùng trồng nho, sản xuất rượu ở độ cao 50-350 m so với mực nước biển; độ cao trung bình của những vườn nho vào khoảng 170 m so với mực nước biển. Những vườn nho phía thượng thung lũng Mittelrhein chủ yếu quay ra hướng Đông Nam tới Tây Nam, còn ở phía hạ thung lũng Mittelrhein, việc trồng nho sản xuất rượu chủ yếu được tiến hành ở trên khu đất quay về hướng Nam tới Tây Nam. Thung lũng Mittelrhein dưới góc nhìn bao quát có hướng trung bình của các vườn nho là  $168^{\circ}$  (SSE).

Quy trình sản xuất rượu hảo hạng (Qualitätswein), rượu chứa thành phần đặc biệt (Prädikatswein), rượu vang bán nổi hảo hạng (Qualitätsperlwein) hay loại rượu vang nổi đặc biệt từ những vùng xác định (Sekt b. A.) với tên bảo hộ là “Mittelrhein” phải được tiến hành ở vùng sản xuất rượu được mô tả ở trên, ở vùng sản xuất rượu khác nhưng vẫn trên đất Rheinland-Pfalz hoặc ở các vùng đất lân cận.

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Địa chỉ: Burgenlandstr. 7  
55543 Bad Kreuznach  
Deutschland (Germany)

Điện thoại: +49 (0) 671 7 93 0

Fax: +49 (0) 671 7 93 11 99

Email: [info@lwk-rlp.de](mailto:info@lwk-rlp.de)

Tên: Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Địa chỉ: Siebengebirgsstraße 200  
53229 Bonn  
Deutschland (Germany)

Điện thoại: +49 (0) 228 703 0

Fax: +49 (0) 228 703 8498

Email: [poststelle-bonn@lwk.nrw.de](mailto:poststelle-bonn@lwk.nrw.de)

Tên: Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW -  
Abteilung 8

Địa chỉ: Leibnizstraße 10  
45659 Recklinghausen  
Deutschland (Germany)

Điện thoại: +49 (0) 2361 305 0

Fax: +49 (0) 2361 305 3786

Email: [abteilung8@lanuv.nrw.de](mailto:abteilung8@lanuv.nrw.de)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ANTEQUERA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	OLEICOLA HOJIBLANCA DE MALAGA, S.C.A. DE 20 GRADO
Địa chỉ:	Carretera de Córdoba, s/n E-29200 Antequera (Málaga) España Aptdo. Correos no 172
Tel:	(34) 52 84 14 51
Fax:	(34) 52 84 03 59
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Antequera</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Dầu Ô liu	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Dầu Ô liu tinh khiết, thu được từ cây Ô liu (<i>Olea Europea</i>, L.) của giống Hojiblanca, Picual hoặc Martejo, Arbequina, Lechín de Sevilla hoặc Zorzaleño, Gordal de Archidona, Picudo, Verdial de Vélez – Málaga và Verdial de Huévar. Giống chủ yếu là Hojiblanca.</p> <p>Chất lượng tất cả các loại dầu này tương đối ổn định nhờ vào nồng độ tocopherols cao, đó cũng là đặc trưng của giống olive Hojiblanca. Điều này làm cho dầu Antequera rất giàu vitamin E.</p> <p>Loại dầu này chứa lượng acid béo lý tưởng cho chế độ ăn uống cân bằng. Điều này là nhờ vào giống Ô liu Hojiblanca và điều kiện địa lý khu vực này. Nó chứa hàm lượng axit oleic cao, hàm lượng axit linoleic trung bình và tỷ lệ chất béo không bão hòa trên chất béo bão hòa cao.</p> <p>Dầu Antequera có tỷ lệ không xà phòng hóa khá cao nhờ hàm lượng lớn</p>	



methyl sterol, hơn 30 mg mỗi 100 g dầu.

Về đặc tính cảm quan, các loại dầu này có vị nhẹ khi ở trong miệng. Các đặc tính này là nhờ hương thơm của trái ô liu xanh, các trái cây chín khác, hạnh nhân, chuối và cỏ tươi. Nồng độ hương trái cây dao động từ trung bình đến cao. Độ chát và cay cũng thay đổi từ nhẹ đến trung bình, tạo nên vị ngọt hoàn hảo cho sản phẩm.

Màu sắc thay đổi từ màu ánh vàng đến vàng xanh, tùy thuộc vào thời gian và địa điểm ô liu được thu hoạch.

Các loại dầu được bảo hộ tên gọi xuất xứ phải tuyệt đối tinh khiết dựa trên tính chất cảm quan và vật lý/hóa học, thuộc một trong các loại sau đây:

“Hương vị đậm” - dầu ô liu mang đặc tính chất cảm quan mạnh nhất.

“Hương vị nhẹ” - dầu ô liu mang đặc tính cảm quan mức độ trung bình.

Cả hai loại có giá trị tối đa cho phép sau đây:

Chỉ tiêu	“Vị đậm”	“Vị nhẹ”
Acid (%)	0,3	0,5
Hàm lượng peroxide (hàm lượng oxy trong 1kg dầu)	10	15
K27 (mức độ hấp thụ 270 nm)	0,15	0,15
Tạp chất (%)	0.1	0.1
Độ ẩm(%)	0.1	0.1

*Bằng chứng về nguồn gốc xuất xứ*

Quả Ô liu từ giống cây được trồng trong các đồn điền đã đăng ký trong khu vực tên gọi xuất xứ. Dầu thu được từ các nhà máy trong khu vực sản xuất cũng đã được đăng ký trong tên gọi xuất xứ. Nó được lưu trữ trong các nhà máy và đóng chai có cơ sở phù hợp để giữ cho nó càng tươi càng tốt. Cơ quan quản lý sẽ ban hành kế hoạch kiểm soát để kiểm soát sản lượng và quản lý cả thời gian họ nhận được giấy chứng nhận cuối cùng. Các nhãn hàng hóa sẽ được cơ quan quản lý đánh số và phát hành để đảm bảo dầu được bảo hộ tên gọi xuất xứ

đúng với các tiêu chuẩn, đặc tính kỹ thuật mô tả.

*Kỹ thuật sản xuất*

Cây được trồng thành hàng, với khoảng cách hàng cách hàng – cây cách cây giữa 8m × 8m và 12 m × 12m, và số lượng mắt ghép mỗi cây thường là 3, có thể thay đổi từ 1 đến 4. Hầu hết các vùng đất trên các trang trại không được tưới tiêu. Các tập quán canh tác được sử dụng là phương pháp truyền thống địa phương theo hướng thân thiện với môi trường. Chỉ trái cây chín và tốt mới được thu hoạch trực tiếp từ cây sử dụng phương pháp truyền thống, dùng gậy đập hái tay hoặc dùng cây, hoặc cả hai cách này. Ô liu luôn vận chuyển đến nhà máy với số lượng lớn, trong xe kéo hoặc thùng cứng. Quả Ô liu được xay trong các nhà máy chậm nhất là 48 giờ sau khi thu hoạch. Các quá trình xay xát liên tục, trong các nhà máy nguyên liệu của ngành công nghiệp chế biến thực phẩm. Nhiệt độ mà tại đó các bã thu được xay luôn được giữ ở mức thấp hơn 36°C. Các tạp chất trong quá trình chế biến thực phẩm là không quá 2,5%.

Các công đoạn này được tách nhau bằng phương pháp ly tâm. Loại dầu thu được từ quá trình ly tâm lần thứ hai (giàu thu được từ lần ép thứ hai) không đủ tiêu chuẩn của tên gọi xuất xứ “Antequera”. Nước bổ sung thêm vào các thùng chứa (máy ly tâm nằm ngang) hoặc các máy ly tâm theo chiều dọc không được vượt quá 35°C. Quá trình gạn dầu được diễn ra ít nhất 6 giờ đồng hồ (khi ly tâm) hoặc 36 giờ (khi gạn bằng trọng lực). Dầu ô liu tinh khiết được lưu trữ trong kho, trong những bình thép không gỉ, hoặc bể thép thích hợp để lưu trữ thực phẩm. Thùng chứa phải được niêm phong hoàn toàn, được làm sạch đúng cách, và được trang bị một hệ thống cho phép thoát nước định kỳ và lấy mẫu. Khu vực lưu trữ phải được kiểm soát nhiệt độ để đảm bảo dầu không bị hỏng. Dầu được bảo hộ tên gọi xuất xứ không được di chuyển ra khỏi khu vực sản xuất, để đảm bảo truy xuất nguồn gốc và xuất xứ của chúng. Các loại dầu được chế biến và đóng chai (trong nhà máy đóng chai đã đăng ký) diễn ra trong khu vực sản xuất.

Yêu cầu đóng chai dầu tại khu vực được đưa ra để đảm bảo tốt hơn về chất lượng và nguồn gốc của sản phẩm, do đó, Ban quản lý của tên gọi xuất xứ được bảo hộ, gồm các nhà sản xuất tên gọi xuất xứ sẽ chịu trách nhiệm toàn bộ. Việc kiểm soát được tổ chức bởi các nhà sản xuất trong khu vực một cách có hệ thống và rất tỉ mỉ, được thực hiện bởi các chuyên gia có kiến thức chuyên môn về đặc tính của sản phẩm.

Việc kiểm tra để đảm bảo chất lượng của sản phẩm không dễ dàng được

thiết lập ở ngoài vùng sản xuất. Công ty đóng chai đăng ký phải đảm bảo rằng dầu ô liu mang tên gọi xuất xứ được đóng chai riêng rẽ với các sản phẩm khác trong nhà máy của họ, và phải có hệ thống đảm bảo chất lượng tại chỗ, chứng nhận theo tiêu chuẩn ISO-9001:2000, trong đó bao gồm đầu từ tàu vào nhà máy để gửi các sản phẩm đóng chai, cũng như một loạt các kiểm tra tại chỗ.

Các thùng chứa các thành phẩm làm bằng thủy tinh, kim loại không gỉ hoặc gốm.

*Mối liên hệ giữa điều kiện sản xuất và sản phẩm*

Khu vực sản xuất tự nhiên của dầu Antequera nằm ở cực Tây của vùng lõm Andalucía. Khu vực này có đặc điểm địa hình, khí hậu đặc biệt. Nó bao gồm một khu vực với địa hình tương đối bằng phẳng ở độ cao 400-600 m, được bao quanh bởi một dãy núi từ phía bắc (Sierras Subbéticas) và phía Nam (các Sistema Penibético) đã làm cho cho khu vực này có khí hậu và điều kiện đất đai thích hợp cho trồng Ô liu.

Ô liu được trồng ở độ cao 450 đến 600 mét so với mực nước biển, trên vùng đất có độ sâu trung bình và chứa rất nhiều chất vôi (20-70% cacbonat vôi). Giống Hojiblanca rất phù hợp với loại đất đá vôi này, vì cây ô liu đòi hỏi một lượng lớn canxi từ đất. Hơn thế nữa, nhờ có hệ thống thoát nước từ khu vực xung quanh chảy vào các vùng lõm ở Antequera, một loạt các thềm sông ở những mức độ khác nhau đã phát triển, tất cả mang một lượng lớn trầm tích kỷ thứ ba, bao gồm cả đất sét màu đỏ ở Middle Pliocen, trong đó cung cấp cho các cây ô liu một số lượng dồi dào kali và duy trì độ ẩm cho đất ở mức cao, thúc đẩy thảm thực vật trên cây ô liu phát triển, điều này khiến cho hơn 90% diện tích đất trồng olive ở đây không cần tưới.

Khu vực Antequera có khí hậu ôn đới, ẩm áp của vùng Địa Trung Hải, với một số đặc điểm kiểu lục địa do vị trí của nó trong vùng lõm Andalucía Depression. Điều này tạo ra sự tương phản lớn về nhiệt độ giữa mùa hè và mùa đông, và giữa đêm và ngày. Nhiệt độ thấp trong mùa đông có thể giúp trì hoãn thời gian chín của quả Ô liu, đặc biệt là cho giống Hojiblanca, thay đổi thành phần acid của các loại dầu được sản xuất để cung cấp một hàm lượng lớn hơn axit oleic và ít acid béo bão hòa và không bão hòa.

Hojiblanca, giống oliu chính (chiếm hơn 90% Ô-liu được trồng ở khu vực này), là hoàn toàn thích nghi với những điều kiện môi trường. Khu vực này là trung tâm của giống ô liu Hojiblanca được trồng ở Andalusia.

Sản xuất dầu Ô liu trong khu vực Antequera bắt đầu từ thời La Mã, khoảng

thế kỷ thứ 1 và thứ 3 sau công nguyên, thông qua một hệ thống nông thôn được hình thành gần năm mươi nông trang trại trồng Ô liu (villies Olearias) rải rác trên toàn bộ khu vực. Các dấu tích khảo cổ của các trang trại trồng Ô liu (villies Olearias) đã được nghiên cứu bởi Ông Romero, một chuyên viên thuộc chính quyền địa phương Antequera năm 1998 và dẫn đến các nhà máy La Mã đã được phục hồi, sau này được mô tả trong các tác phẩm của các nhà nông học nổi tiếng của thời kỳ cổ điển, Pliny và Columella. Liên quan đến các nhà máy chế biến thời La Mã, một số Ô liu hóa thạch đã được phát hiện, được xác định là có nguồn gốc từ loài Hojiblanca do Trường Đại học Kỹ thuật nông nghiệp, cơ khí và khoa học Cordoba (Escuela Superior de Técnica Ingenieros Agrónomos y Montes), bằng chứng cho thấy các giống chính được bảo hộ tên gọi xuất xứ đã được trồng tại địa phương trong gần 2000 năm. Phát hiện quan trọng này cho thấy Hojiblanca có thể có nguồn gốc ở khu vực Antequera.

Lịch sử lưu trữ của Antequera chứa đựng tài liệu tham khảo từ thế kỷ 16 "pháp lệnh thành phố đối với nhà máy dầu và máy xay xát", do Hội đồng thành phố Antequera phê duyệt năm 1537 và có xác nhận của nhà vua Tây Ban Nha Charles I và nhà vua Đức V một số năm sau đó. Pháp lệnh tương tự từ năm 1598 đã được tìm thấy trong một khu vực đô thị của Archidona. Năm 1679, có 2400 ha rừng ô liu và 61 nhà máy tinh chế dầu trong thành phố tự trị Antequera, theo đăng ký sử dụng đất đai của Cha Francisco Cabrera làm theo lệnh của Thánh Augustino.

Thời hoàng kim của Ô liu trồng ở Antequera là vào khoảng cuối thế kỷ 19 và một phần 3 của thế kỷ 20, trong thời gian đó theo Tổng cục Nông nghiệp Tây Ban Nha đất trồng Ô liu bùng nổ từ 26 755 ha vào năm 1888 lên đến 44 007 ha vào năm 1922. Sự mở rộng này thúc đẩy sự phát triển của một ngành công nghiệp cơ khí tại địa phương (máy ép, máy phay, máy bơm thủy lực, v.v.), chủ yếu là do sự xuất hiện của các kỹ sư Valencia Beltrán de Lis vào những năm 1870 ở Antequera. Các xưởng đúc thành lập bởi người kế nhiệm Ông (Luna, Alcaide, Herrera và Rodas), trong đó chuyên chế tạo các loại máy móc, tạo ra cho miền Nam Tây Ban Nha một số lượng lớn các nhà máy ô liu và nhà máy dầu ô liu trong những năm đầu của thế kỷ 20. Tất cả các thiết bị xay xát như vậy được sản xuất trong khu vực được dán nhãn, được xác nhận không chỉ bằng con dấu của nhà sản xuất mà còn bằng tên gọi xuất xứ "Antequera".

#### **Khu vực địa lý**

Các loại dầu được sản xuất tại các khu vực tự nhiên được hình thành bởi

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

vùng đất lùn Antequera, một trong những điểm lốm phía Tây Andalucía. Phía Bắc giáp tỉnh Córdoba và Sevilla, phía Đông các tỉnh Sevilla và Cadiz và phía Tây của Granada. Phía Nam được bao quanh bởi dãy núi Penibética, được tách biệt với Montes de Málaga, Hoyas trong Valle del Guadalhorce và Serranía de Ronda, tất cả các huyện của tỉnh Málaga. Khu vực này bao gồm tất cả vùng đất trong các thành phố tự trị sau đây của tỉnh Málaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Canete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco và Villanueva de Tapia, và khu đô thị của Palenciana ở tỉnh Córdoba.

Sản phẩm được chế biến và đóng chai trong cùng khu vực.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Consejo Regulador de la denominación de origen ‘Antequera’

Địa chỉ: C/ Carrera, no 9.  
E-29300 Archidona (Málaga) España  
Apto. Correos no 36

Cơ quan này đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn EN-45.011

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ AZAFRÁN DE LA MANCHA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Asociación Nacional de Productores de Azafrán
Địa chỉ:	C/Madrid 9, E-45720 Camuñas (Toledo) Spain
Điện thoại:	(34) 925 47 03 46
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Azafrán de La Mancha</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Nghệ tây	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Nghệ tây (<i>Crocus sativus</i> L.) là một loại củ thuộc họ Iridacea. Thân củ hình cầu mọng nước, đường kính 2-3 cm, và được bao phủ lớp màng màu nâu xám. Khoảng từ giữa tháng 10 đến tháng 11, mỗi cây nghệ nở 1 đến 3 hoa, có nụ hình ống rồi nở thành hoa có hình nón. Đây là hoa của nghệ tây, cánh hoa nhỏ và dài, khi nở sẽ lộ ra phần nhụy hoa bên trong.</p> <p>Bên trong là nhụy, với ba nhị vàng và một sợi trắng, vòi nhụy chia thành ba sợi màu đỏ hoặc đốm đỏ: đây là đặc điểm của hoa nghệ tây hoặc các loại cây như hành, tỏi.</p> <p>Nghệ tây ở dạng gia vị được lấy từ đốm của hoa gắn liền với vòi nhụy, sau khi đã được sấy khô bằng cách sử dụng quy trình được mô tả ở dưới.</p> <p><i>Đặc tính vật lý</i></p> <p>Azafrán de La Mancha có thể dễ dàng nhận ra vì đốm màu đỏ của nó nhô ra từ hoa và vòi nhụy ngắn hơn so với hoa của các giống khác. Azafrán de La Mancha phải được bán dưới dạng sợi, chứ không được ở dạng tinh bột. Các củ phải chắc và dẻo với đầu nhụy đỏ rực rỡ.</p> <p>Vòi nhụy có tỷ lệ: chiều dài nhụy phải lớn hơn một, với sai số 1%.</p>	

Vòi nhụy có chiều dài tối thiểu 22 mm, với sai số 1%.

Cấu thành các phần còn lại của hoa (các nhị hoa, phần hoa và miếng cánh hoa hoặc bầu hoa được tách ra từ các nhụy hoa) không vượt quá 0,5 % tổng trọng lượng.

Tạp chất được cho phép tối đa là 0,1%. Tạp chất là bất kỳ dư lượng thực vật nào mà không chiết xuất từ hoa nghệ tây: như khoáng chất (cát, đất, bụi), một phần hoặc các loại côn trùng chết.

Sản phẩm không được chứa nấm mốc hoặc côn trùng sống.

*Đặc tính cảm quan*

Hương thơm: đặc trưng của quá trình sấy khô là mùi mạnh và hắc, trộn lẫn với mùi hương nhẹ nhàng của ngô hoặc cỏ khô.

*Mùi vị*

Hương vị nhẹ và sâu, có vị đắng lúc đầu và sau đó là hương vị nhẹ khó phai của ngô trong suốt quá trình sấy khô.

Đặc điểm phân tích

Đặc điểm về hóa học

Chỉ số phân tích	Nghệ trần	Nghệ được đóng gói
Độ ẩm và các chất dễ bay hơi	7-9%	< 11 % (m/m)
Tổng lượng tro	---	< 8 % (m/m)
Lượng tro không tan trong axit	---	< 1 % (m/m)
Tỷ lệ Ete		3,5-14,5(m/m)
Tỷ lệ chất hòa tan trong nước lạnh	---	< 65 % (m/m)
Màu sắc*	>200	>200
Hương thơm <sup>†</sup>	>20	>20
Độ đắng <sup>‡</sup>	>70	>70
Hàm lượng Safranal <sup>§</sup>	>65%	>65%

\*Thực hiện qua một phép đo trực tiếp độ hấp thụ ở 440 nm trên trọng lượng khô

<sup>†</sup>Thực hiện qua một phép đo trực tiếp độ hấp thụ ở 330 nm trên trọng lượng khô

<sup>‡</sup>Thực hiện qua một phép đo trực tiếp độ hấp thụ ở 257 nm trên trọng lượng khô.

<sup>§</sup>Thực hiện qua phần trăm của tổng lượng chất dễ bay hơi.

*Chứng minh nguồn gốc xuất xứ*

Nghệ tây sản xuất tại khu vực này có thể dễ dàng nhận biết, nhờ có các đốm đỏ nhô ra ở đầu nhụy và vòi nhụy ngắn.

Quá trình sản xuất, nghệ được làm khô bằng cách sấy nhỏ lửa chứ không phơi ngoài ánh nắng mặt trời, việc này làm cho chất lượng sản phẩm cuối cùng cao hơn, hương thơm hơn, hàm lượng safratal cao và màu sắc đậm.

Các đặc tính vật lý, hóa học và cảm quan của sản phẩm, như đã mô tả ở trên, có mối liên hệ chặt chẽ với môi trường, điều kiện thuận lợi trong sản phẩm và toàn bộ quá trình chế biến.

Mặc dù chỉ cần những đặc điểm này là đủ để đảm bảo nguồn gốc của sản phẩm, nhưng quá trình này cũng vẫn phải được chứng nhận bởi cơ quan kiểm soát.

Nghệ phải được trồng ở những mảnh đất nằm trong khu vực sản xuất được cấp phép bởi cơ quan kiểm soát.

Nghệ phải được đóng gói trong các cơ sở có tên trong sổ đăng ký của cơ quan kiểm soát. Chỉ dẫn xuất xứ sẽ được dùng cho nghệ tây được thu hoạch từ vụ mùa gần đây nhất từ lô được đăng ký, và được đóng gói với trọng lượng tịnh tối đa 100g.

Việc đóng gói Azafrán de La Mancha sẽ áp dụng các biện pháp thích hợp để đảm bảo rằng các sản phẩm đáp ứng yêu cầu về các chỉ tiêu hóa học, vật lý và cảm quan. Cơ quan kiểm soát sẽ thiết lập một kế hoạch kiểm tra, phù hợp với tiêu chuẩn EN 45011, bao gồm tất cả các giai đoạn của chu kỳ thị trường sản phẩm. Theo đó, sản phẩm bắt buộc phải lưu giữ hồ sơ và được xác định một cách chính xác, bất cứ lúc nào, nghệ tây phải đáp ứng đủ điều kiện cho việc truy xuất nguồn gốc xuất xứ.

Trong trường hợp các sản phẩm kém chất lượng được phát hiện, các biện pháp thích hợp sẽ được thực hiện, bao gồm việc đình chỉ và thu hồi hoàn toàn giấy phép chứng nhận, và yêu cầu người bán thu hồi hàng hóa bị lỗi đã đem bán ra trên thị trường..

*Kỹ thuật sản xuất*

Theo truyền thống, nghệ được trồng vào khoảng giữa hai tuần cuối tháng sáu đến hai tuần đầu tiên của tháng chín.

Khi cây nở hoa, tất cả các hoa nở được hái hàng ngày trước khi bị héo.



Việc này thường diễn ra trong khoảng thời gian khoảng 30 ngày trong tháng mười và tháng mười một, tùy thuộc vào điều kiện khí hậu cụ thể của các năm.

Việc hái hoa phải được thực hiện hết sức cẩn thận. Hoa phải được cắt sạch và chính xác để ngăn chặn đầu nhụy hoa không rời hoặc bị tách ra.

Những bông hoa được lựa chọn và cắt sao cho không dập nát hoặc bị hỏng do quá nóng trong quá trình vận chuyển. Chúng được đặt ra ngoài không khí, đóng gói với lỗ thoáng và không được xếp chồng lên.

Những bông hoa luôn được cắt trong vòng 12 giờ. Quá trình này bao gồm việc cắt bớt các đầu nhụy hoa gắn liền với vòi nhụy, tại chỗ các đầu nhụy hoa đang bắt đầu chuyển sang màu trắng.

Để chuẩn bị cho quá trình sấy, việc cắt tia nhụy hoa được đặt trên sàng hoặc mảnh lụa có kích thước phù hợp với nguồn nhiệt. Chúng được đặt theo các lớp có độ sâu tối đa 1,5 cm .

Nghệ tây được sấy trong thời gian từ 20 đến 45 phút bằng nhiệt được sinh ra từ lò than, bếp lò hoặc các thiết bị làm nóng khác miễn là cần cung cấp nhiệt độ liên tục và ổn định, tránh gây ô nhiễm tạp chất vào sản phẩm mà ảnh hưởng đến hương vị của sản phẩm.

Nghệ khô được cân và đưa vào thùng mới, sạch, phù hợp để bảo quản thực phẩm, giúp bảo vệ sản phẩm phần khỏi độ ẩm và ánh sáng. Trong khi chờ giao hàng, thùng chứa sản phẩm được lưu trữ trong khu vực mát, sạch sẽ và khô ráo. Sản phẩm được đóng gói bằng tay hoặc bằng máy trong hộp thích hợp cho thực phẩm, có khối lượng tối đa là 100 g. Các hộp phải niêm phong theo cách như vậy để đảm bảo rằng sản phẩm sẽ được bảo quản khi lưu trữ trong khu vực sạch sẽ, khô ráo, thông thoáng với nhiệt độ không vượt quá 25°C.

#### *Mối quan hệ với khu vực địa lý*

Nghệ tây rất phù hợp với khí hậu của khu vực sản xuất. Ở độ cao trung bình khoảng 700 m so với mực nước biển, và các loại đất chủ yếu là đất đen và đá vôi với một kết cấu cát - sét. Khí hậu Địa Trung Hải lục địa: thường ôn hòa với nhiều ánh nắng mặt trời. Mùa hè nóng và khô và mùa đông lạnh, với sự tương phản về nhiệt độ rõ nét (tối đa 38-42°C, tối thiểu 6 - 12°C). Lượng mưa thấp là yếu tố chính ảnh hưởng đến sản lượng thấp.

Kỹ thuật sản xuất đã được phát triển và truyền từ đời cha đến con trai qua nhiều thế hệ. Nghệ tây được trồng ba năm trong mảnh đất riêng và sau đó chuyển đến một vị trí khác nơi không trồng nghệ và cũng không trồng củ cải

đường trong 5 năm trước đó. Ở khu vực có mật độ dân số trung bình ít hơn 9 người trên mỗi km<sup>2</sup> và là nơi đang bị đe dọa bởi quá trình sa mạc hóa, nghệ tây là một cây trồng quan trọng cho khoảng 10.000 gia đình cơ hội để tăng thu nhập trong khoảng thời gian giữa cuối vụ thu hoạch nhỏ và bắt đầu thu hoạch của Ô liu.

Nghệ được giới thiệu với Tây Ban Nha trong thời gian bị Ả Rập cai trị. Vào thế kỷ thứ tám và thứ chín, nghệ tây chỉ được sử dụng độc quyền bởi tầng lớp trung lưu trên Andalucia. Các món ăn Ả Rập chứa nhiều loại thảo mộc nên nghệ được trồng trong vườn cùng với các giống chính như thì là, cây ca-rum, thì là màu đen, cải xoong, hồi ngọt, hồi gỗ, rau mùi, mù tạt, bạc hà, mùi tây hầu hết là gia vị quan trọng ở các nước.

Sau đó, một tác phẩm từ năm 1897 tên là Cultivo del azafrán en la Solana của JA López de la Osa, đưa ra bằng chứng cho thấy nghệ tây đã được trồng ở La Mancha. Cuốn sách chứa thông tin cách thời điểm bấy giờ 100 năm, và trích dẫn một cuốn niên giám từ năm 1720 cũng đề cập đến cây nghệ tây.

Vào khoảng thời gian một phần ba đầu thế kỷ 19 La Mancha đã sản xuất nghệ tây chất lượng tốt nhất tại Tây Ban Nha, với sản lượng cao nhất trên một ha canh tác khô. Truyền thống trồng trọt lâu đời đã được ghi chép cẩn thận trong trong Pedro Muñoz, Campo de Criptana y Manzanares (Ciudad Real), trong Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete y Cabezamesada (Toledo) và trong Montilla del Palancar (Cuenca).

Tuy nhiên, bằng chứng tốt nhất về mối liên quan chặt chẽ khu vực La Mancha và nghệ tây được tìm thấy trong các phong tục văn hóa truyền thống của khu vực.

Cùng với nhiều hoạt động của cộng đồng, nghề trồng nghệ tây đã làm giàu vốn từ vựng cho lĩnh vực của mình. Truyền thống trồng nghệ ở La Mancha được phản ánh trong các câu chuyện cổ của vùng, trong các bài hát và điệp khúc dân gian, cũng như khơi nguồn cho vở hài kịch La rosa de azafran (được viết bởi R.Romero và G.Fernandez Shaw; nhạc của Jacinto Guereri, công chiếu tại Madrid vào năm 1930).

Cũng cần lưu ý rằng hướng dẫn sử dụng mô tả kỹ thuật sản xuất đã tồn tại, như đã đề cập trong các công trình nghiên cứu nói trên bởi JA López de la Osa, hoặc El azafranero práctico L.Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Tầm quan trọng của cây trồng này trong văn hóa truyền thống một lần nữa

chứng minh bởi lễ hội Fiesta de laRosa del Azafrán diễn ra tại Consuegra (Toledo), các cuộc thi cắt tỉa tổ chức trong lễ hội các vị thánh bảo trợ ở La Solana (Ciudad Real) và liên hoan Festivalde la Rosa del Azafrán tại Santa Ana (Albacete).

Một minh chứng quan trọng cho tính chất truyền thống và giá trị kinh tế của loại cây trồng này vẫn còn tồn tại trong một số nơi ở La Mancha: tặng quà các cặp vợ chồng mới cưới với những món quà liên quan tới nghệ tây, như một biểu tượng của khát vọng cho sự thịnh vượng.

Nghệ tây là một phần của di sản lịch sử và văn hóa của khu vực này. Truyền thống phát triển lâu đời giúp cho những người thu hoạch và cắt tỉa nghệ đã đạt đến trình độ cao, và do đó sản phẩm cuối cùng có chất lượng tốt nhất.

#### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý nằm trong khu vực tự trị Castile-La Mancha, bao gồm các huyện La Mancha ở các tỉnh Toledo, Cuenca, Ciudad Real và Albacete.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Fundación Consejo Regulador de la Denominación de origen “Azafrán de laMancha”.

Địa chỉ: C/Castilla-La Mancha 15, bajo A, E-45720 Camuñas (Toledo) Spain

Điện thoại: (34) 925 47 02 84

Cơ quan có thẩm quyền: Luật ngày 11 tháng 1 năm 1999 của Cục nông nghiệp và môi trường (Diario Oficial de Castilla-La Mancha No 10, of 19 February 1999).

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BAENA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. "BAENA" [Designation of Origin Regulating Body]
Địa chỉ:	Carretera de Fuentidueña, S/n <sup>0</sup> . Apartado de Correos 92 14850 Baena (Córdoba) – Spain
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Baena</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Dầu ô liu	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Mô tả</i></p> <p>Dầu Ô liu nguyên chất được chiết xuất từ giống ô liu "Picudo hoặc Carrasqueño de Cordoba", "Lechin", "Chorrúo or Jardúo", "Pajarero", "Hojiblanco" và "Picual". Nồng độ axit từ 0,4° đến tối đa 1°. Nồng độ peroxide tối đa là 15, hàm lượng nước 0,1%; tạp chất 0.1%. Vị dịu, ngọt và có hương vị hạnh nhân (Điều 5, Điều 12).</p> <p><i>Bằng chứng</i></p> <p>Dầu Ô liu được chiết xuất từ những loại oliu đã nói ở trên. Các loại Ô liu này được trồng và thu hoạch tại các vườn Ô liu đã được đăng ký và sau đó được đóng chai tại các nhà máy được chứng nhận, dưới sự kiểm soát của Chủ đơn. Các chai dầu Ô liu này được gắn nhãn đảm bảo do Chủ đơn cấp.</p> <p><i>Kỹ thuật sản xuất</i></p> <p>Dầu được triết xuất từ những quả ô liu sạch bằng công cụ và kỹ thuật phù hợp mà không làm thay đổi những thuộc tính của sản phẩm. Mối liên hệ giữa điều kiện sản xuất và chất lượng sản phẩm: Ô liu được trồng trên vùng đất đá vôi màu nâu, có cấu tạo bùn, từ các vùng địa chất macrơ kỷ Triat. Môi trường</p>	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

khí hậu là loại khí hậu lục địa ôn hòa. Quy trình trồng, thu hoạch và sản xuất (vật, đập và rung) đã được kiểm tra.

**Khu vực địa lý**

Các thành phố Baena, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya và Zuheros, khu vực Đông Nam của tỉnh Córdoba.

**Cơ quan kiểm soát**

*Tên cơ quan quản lý tên gọi xuất xứ “Baena”*

Địa chỉ: Carretera de Fuentidueña, s/n0. Apartado de Correos 92, 14850 Baena (Córdoba) – Spain

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ “CÍTRICOS VALENCIANOS” HAY “CÍTRICS VALENCIANS”**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Unión de Cooperativas Agrarias de Valencia
Địa chỉ:	Caballeroa, 26, E-46001 Valencia (Spain)
Tên:	Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-ASAJA)
Địa chỉ:	Jesús, 61, Entlo, E-46007 Valencia (Spain)
Tên:	Unió de Llauradors-COAG
Địa chỉ:	Mar, 22-10, E-46003 Valencia (Spain)
Tên:	Federación Provincial de Agricultores de Castellón
Địa chỉ:	Concepción Arenal, 15, Entlo, E-12004 Castellón (Spain)
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>“Cítricos Valencianos” hay “Cítrics Valencians”</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Cam, quýt, chanh (trái cây)	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Các trái cây từ cây cam (<i>Citrus sinensis</i>, L.), quýt (<i>Citrus reticulata</i> Blanco) và chanh (<i>Citrus limon</i> L.)</p> <p>Những trái cây họ chanh được bảo hộ chỉ dẫn địa lý “Cítricos Valencianos” như sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cam thuộc các nhóm navel và blanca, thuộc các chủng và có đặc tính như trong bảng dưới đây,</li> <li>- Quýt thuộc nhóm satsuma, Clementine và các nhóm lai, thuộc các chủng và có đặc tính như trong bảng dưới đây,</li> <li>- Chanh thuộc các chủng và có đặc tính như trong bảng dưới đây.</li> </ul>	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

<b>Nhóm</b>	<b>Chủng</b>	<b>Đường kính (mm)</b>	<b>% Dịch Quả</b>	<b>Độ chín</b>	
Satsuma	Clausellina	54-74	40	7	
	Okitsu	54-74	40	7	
	Owari	54-74	40	7,5	
Quýt	Arrufatina	54-74	40	7,5	
	Clementard	54-74	40	7,5	
	Clementina Fina	54-74	40	7,5	
	Clemenules	54-74	40	7,5	
	Esba	54-74	40	7,5	
	Hernandina	54-74	40	7,5	
	Marisol	54-74	40	7,5	
	Orogrande	54-74	40	7,5	
	Oronules	54-74	40	7,5	
	Oroval	54-74	40	7,5	
	Tomatera	54-74	40	7,5	
	Lai	Ellendale	54-74	40	7,5
		Fortune	54-74	40	7,5
Kara		54-74	40	7,5	
Nova		54-74	40	7,5	
Ortanique		54-74	40	8,0	
Cam navel	Lane Late	70-96	35	7	
	Navelate	70-96	35	7	
	Navelina	70-96	35	7	
	Newhall	70-96	35	7	
	Washington Navel	70-96	35	7	
Cam trắng	Salustiana	67-96	35	7	
	Valencia Late	67-96	35	7	
Chanh	Fino (Mesero)	48-67	25		
	Verna	48-67	30		

Sự phát triển và độ chín của trái cây phải đạt để chúng chịu được vận chuyển, bảo quản, xử lý sơ bộ, bao gói và đến được nơi gửi trong điều kiện tốt. Những trái cây họ chanh được bảo hộ chỉ dẫn địa lý được phân loại vào các hạng mục “thượng hạng” hay “I”, theo tiêu chuẩn chất lượng hiện hành.

Trái cây sẽ được bán trong những bao đựng sử dụng cho thực phẩm được

Cơ quan Quản lý cấp phép và bao gồm các hộp 2,5 - 10 kg và túi hay túi lưới 1 - 4 kg.

#### *Bằng chứng nguồn gốc*

Chỉ những cây họ chanh được trồng trên những mảnh đất đã được vào sổ đăng bạ đất trồng và được xử lý qua những hệ thống lưu kho và đóng gói đã đăng ký phù hợp sẽ được coi là được bảo hộ bởi tên gọi bảo hộ chỉ dẫn địa lý. Cơ quan Quản lý Bảo hộ chỉ dẫn địa lý sẽ nắm giữ những đăng ký của: (a) những đồn điền; (b) những cửa hàng và hệ thống xử lý sơ bộ và đóng gói.

Những khâu sau đây xảy ra bên trong hệ thống: tiếp nhận, chuyển đến dây chuyền chế biến, đóng gói và vận chuyển.

Chất lượng của sản phẩm cuối cùng được kiểm tra tại các hệ thống đóng gói bởi cơ quan thanh tra của Cơ quan Quản lý. Kiểm tra giấy tờ cũng được tiến hành thông qua so sánh những công bố bắt buộc của người sản xuất với thực tế hệ thống xử lý sơ bộ và đóng gói.

#### *Phương pháp sản xuất*

Trong cộng đồng Valencia, trái cây họ chanh được trồng theo truyền thống nhiều tại những vùng đất được tưới tiêu từ các cây cỡ nhỏ yêu cầu chế độ chăm sóc đặc biệt và lao động lành nghề tập trung. Chuyên môn kỹ thuật của những người trồng Valencia, kiến thức uyên bác của họ về đặc tính cây trồng và đất đai tạo nên sự phát triển tối ưu cho của cây và quả. Thân rễ được lấy từ các chủng quả họ chanh và giống lai có thể chịu mặn, chua và các bệnh cây trồng chính.

Việc đóng gói phải cung cấp sản phẩm với việc bảo vệ đầy đủ và từng gói hay từng mẻ đối với phân phối số lượng lớn phải thể hiện được sự phát triển và chín đồng đều, phụ thuộc vào nơi gửi sản phẩm đến. Tại thời điểm phân phối, những quả họ chanh được bảo hộ sẽ thể hiện những đặc tính của chủng và phải đáp ứng các yêu cầu của luật pháp hiện hành.

#### Mối liên hệ

Về mặt lịch sử:

Trong tất cả những nơi trồng cây họ chanh trên thế giới, truyền thống đã đi sâu vào Cộng đồng Valencia. Những dẫn chứng lịch sử đã chỉ ra sự tồn tại việc trồng cây họ chanh tại vùng Valencia. Tại Regiment de la Cosa Pública, Francesc Eiximenis (1340-1409) đề cập đến những khu rừng nhỏ trồng cây chanh và cam trong những ghi chép miêu tả nét đẹp của Valencia. Trong tác



phẩm *Viaje por España y Portugal* (1494) của mình, Muntzer đã bình luận về danh tiếng của Valencia “trù phú về các loại cây cam, chanh, thanh yên, và vô số các loài cây khác”, và nói thêm rằng “chúng dẫn chúng ta xem huerta của thành phố, nơi được trồng dày đặc các loại cây chanh, cam, chanh cốm và cọt”. Laguna, trong bản dịch Dioscórides ‘*Tratado de Medicina*’ (1570) của mình, đã đưa ra bằng chứng liên quan đến cam, chanh và chú ý rằng “Những người Valencia gọi quả cam là quả bưởi chùm”. Vào cuối thế kỷ 18, nhà thực vật học Cabanilles nói đến sản lượng 4000 tahullas (đơn vị đo lường trước đây – xấp xỉ 1.118 m<sup>2</sup>) của những cây cam từ Trung Quốc cho ra quả hơn bất kỳ loại cây trồng nào khác.

Những đồn điền thương mại đầu tiên phục vụ chợ dân sinh có từ cuối thế kỷ 18 và đã dần mở rộng đến ngày nay với tổng diện tích khoảng 94.000 ha cây cam, 65.000 ha cây quýt và khoảng 15.000 ha cây chanh. Điều này đã làm văn hóa và kỹ thuật đặc thù phát triển, dựa trên sự thích nghi tối ưu của cây trồng này với môi trường khí hậu và sản phẩm chất lượng cao.

Sự tồn tại của “ Museo de la Naranja” tại Burriana (Castellón) đã minh chứng cho tầm quan trọng của việc trồng cam đối với Cộng đồng Valencia.

#### Thiết lập

Vùng trồng trọt này bao gồm đất phù sa từ lưu vực sông kéo dài từ bờ biển đến các dải núi và tưới tiêu cho vùng đồng bằng Địa Trung Hải.

Những trái cây họ chanh thích ứng tuyệt vời với khí hậu Địa Trung Hải, với mùa hè nóng, mùa đông ôn hòa. Cây cối tập trung chủ yếu ở những khu bờ biển và các thung lũng, hạn chế chính là rủi ro do sương giá. Lượng mưa giảm khi đi qua vĩ độ có Cộng đồng Valencia. Lượng mưa thấp này, cộng với sự phân bố không đồng đều, làm cho việc tưới tiêu ở những khu sản xuất này trở nên cần thiết.

#### Khu vực địa lý

Vùng sản xuất loại trái cây họ chanh được bảo hộ bởi tên gọi chỉ dẫn địa lý “ Cítricos Valencianos ” được tạo thành bởi dải bờ biển kéo dài từ Bắc xuống Nam và vùng đất liền tới những thung lũng sông, kéo dài tới các khu tự trị thuộc các tỉnh Castellón, Valencia và Alicante.

#### Cơ quan kiểm soát

Tên: Instituto de Calidad Alimentaria de la Comunidad Valenciana

Địa chỉ: Plaza Polo de Bernabé, 8. bajo, E-46020 Valencia (Spain)

Điện thoại: (34) 96 38 41 24; fax (34) 96 38 41 79.

E-mail: [instituto.calidad@agricultura.m400.gva.es](mailto:instituto.calidad@agricultura.m400.gva.es)

Instituto de Calidad Agroalimentaria, như cơ quan có thẩm quyền đối với những tên gọi chất lượng của Cộng đồng Valencia, sẽ tạm thời kiểm soát việc sản xuất cho đến khi Cơ quan kiểm soát tuân theo tiêu chuẩn EN-45011.

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ JAMÓN DE TERUEL**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» Địa chỉ: Avda de Sagunto, no 52–3o E-44002 Teruel, Spain Điện thoại: (34) 978 618 940 Fax: (34) 978 618 941 E-mail: <a href="mailto:consejo@jamondeteruel.com">consejo@jamondeteruel.com</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Jamón de Teruel</b>
<b>Sản phẩm</b>
Giăm bông
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<i>Mô tả</i> Giăm- bông được làm từ chân sau của loài lợn lai giữa các chủng lợn sau: - Con cái: Landrace (chủng chuẩn), Large White hoặc con lai giữa hai chủng này - Con đực: Landrace (chủng chuẩn) hoặc Duroc Chỉ chọn thịt lợn của những con lợn sinh ra và được nuôi ở các trang trại thuộc tỉnh Teruel, có chân sau phù hợp để sản xuất loại giăm-bông này. Các đặc trưng cơ bản của thành phẩm như sau: <i>Đặc trưng vật lý</i> - Hình dáng: dài, được cắt thành miếng, được cuộn tròn từ rìa cho tới phần cơ kèm khúc chân; có thể còn da hoặc đã cắt da theo hình chữ V với phần góc nhọn của chữ V là phần dày nhất của miếng giăm-bông.

- Trọng lượng: khoảng từ 8-9kg, không được ít hơn 7kg

#### *Đặc trưng hóa học*

- Màu sắc: màu đỏ bóng, khi cắt ra có thể nhìn thấy chất béo trong các biểu bì mô cơ,
- Vị thịt: có vị dịu nhẹ, không quá mặn,
- Thành phần chất béo: độ nhớt ổn định, bóng, có màu trắng hơi vàng, có mùi thơm và vị dễ chịu

#### *Nguồn gốc sản phẩm*

Tỉnh Teruel là nơi chăn nuôi heo, nơi sản xuất giăm bông bao gồm nhiều thành phố trực thuộc tỉnh Teruel có độ cao từ 800 mét so với mực nước biển.

#### *Chứng minh nguồn gốc*

Thịt heo lấy từ các trang trại chăn nuôi đã đăng ký với Ban Quản lý đặt tại nơi chăn nuôi; nguyên liệu thô, quá trình giết mổ gia súc và chế biến cũng do Ban Quản lý kiểm soát chặt chẽ, sau đó chứng nhận và đảm bảo cho những sản phẩm đủ điều kiện lưu thông trên thị trường

#### *Kỹ thuật chế biến*

Loài lợn có chân sau đủ tiêu chuẩn dùng cho sản xuất giăm-bông thuộc các chủng Landrace, Large White và Duroc. Con lợn trước khi giết mổ có khối lượng từ 115 – 130 kg và thịt lợn được treo khô ít nhất 4 giờ với nhiệt độ không quá 10 °C, độ ẩm từ 95-85%. Quá trình ướp muối, rửa sạch và giai đoạn đầu tiên của quá trình chế biến và sấy khô mất ít nhất 8 tháng. Sau đó, thịt lợn được bảo quản trong nhà kho hoặc hầm trong ít nhất 12 tháng.

#### *Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Đàn lợn được giám sát chặt chẽ từ khi sinh ra và được cho ăn thức ăn tự nhiên, phương thức chăn nuôi này đảm bảo chất lượng nguyên liệu hảo hạng cho sản phẩm. Thịt lợn dùng để chế biến giăm-bông của ‘Jamón de Teruel’ được sinh ra và chăn nuôi ở vùng Teruel, được ăn thức ăn thô, chủ yếu là ngũ cốc (lúa mạch, lúa mì và ngô), các loại ngũ cốc này cũng được trồng ở Teruel – vùng đất chuyên canh ngũ cốc.

Tương tự, 95% lượng thức ăn gia súc cũng do các nhà máy trong khu vực chế biến, điều này đảm bảo nguồn gốc của tất cả các nguyên liệu thô được sử dụng cho sản xuất giăm bông.

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)

Ban kiểm soát định kì lấy mẫu thức ăn gia súc ở cả các nhà máy và ở trang trại để so sánh với nhau nhằm kiểm tra thành phần các nguyên liệu này.

Quá trình chế biến sản phẩm chủ yếu dựa vào điều kiện tự nhiên thuận lợi trong vùng (độ cao trung bình 800 mét so với mực nước biển, khí hậu lạnh khô), tạo ra mùi vị đặc trưng cho sản phẩm.

### **Khu vực địa lý**

Tỉnh Teruel, Tây Ban Nha

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel»

Địa chỉ: Avda de Sagunto, no 52–30  
E-44002 Teruel, Spain

Điện thoại: (34) 978 618 940

Fax : (34) 978 618 941

E-mail: consejo@jamondeteruel.com

Ban Quản lý đối với chỉ dẫn được bảo hộ tuân thủ các quy định của Standard EN 45011.

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PRIEGO DE CÓRDOBA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Priego de Córdoba
Địa chỉ:	C/ Postigo, 1, EÜ14810 Carcabuey (Córdoba) Spain
Điện thoại:	(34) 957 55 31 77
Fax:	(34) 957 55 31 77
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Priego de Córdoba</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Dầu ô liu	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Mô tả kỹ thuật</i></p> <p>Đặc tính của loại dầu ô liu này là:</p> <p>Nồng độ axit tối đa là 1,0<sup>0</sup>; hàm lượng peroxit tối đa 15; <math>K_{270}</math> tối đa 0,15; độ ẩm và tạp chất thấp hơn 0,1%</p> <p>Các loại dầu ô liu hảo hạng được bảo hộ là:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Picudo: thành phần có chứa hơn 50% lượng dầu ô liu thuộc loài Picuda. Nồng độ axit tối đa là 0,5<sup>0</sup>. Màu vàng. Mùi và hương vị: hương trái cây, thơm dịu, dễ chịu, ngọt ngào.</li> <li>- Hojiblanco: thành phần có chứa hơn 50% lượng dầu Ô liu thuộc loài Hojiblanca. Nồng độ axit tối đa là 0,5<sup>0</sup>. Màu vàng chanh. Mùi và hương vị: hương trái cây tươi mát, dễ chịu, ngọt ngào.</li> <li>- Picual: thành phần có chứa hơn 50% lượng dầu Ô liu thuộc loài Picual. Nồng độ axit tối đa là 1,0<sup>0</sup>. Màu vàng xanh. Mùi và hương vị: hương trái cây, thơm và hơi đắng.</li> </ul>	

*Bằng chứng xuất xứ*

Ô liu chuyển giao cho các nhà máy dầu là các giống có được phép khai thác và chiết xuất từ những rặng ô liu được liệt kê trong danh sách đăng ký của Hội đồng quản lý. Dầu được chiết xuất tại nhà máy dầu đã đăng ký khai thác trong khu vực sản xuất, dưới sự giám sát của thanh tra Hội đồng, được lưu trữ tại các nhà máy dầu hay nhà máy đóng gói đăng ký. Dầu được dùng trong các phân tích vật lý và hóa học và đánh giá cảm quan. Chỉ có số dầu đáp ứng đầy đủ các thủ tục kiểm tra mới được đóng gói và bán ra thị trường dưới nhãn hiệu số do Hội đồng quản lý phát hành và được bảo vệ bởi tên gọi xuất xứ.

*Kỹ thuật sản xuất*

Khi quả ô liu thuộc các giống được phép khai thác từ những rặng ô liu đã được đăng ký chín, chúng được thu hoạch một cách cẩn thận dưới đất và ở trên cây. Ô liu được chuyển giao cho các nhà máy dầu với điều kiện chúng không bị thối, hỏng. Những hạt ô liu sau đó được làm sạch, loại bỏ lá, cuống, bụi đất và các tạp chất và ép lấy dầu. Quá trình này được hoàn thành trong một khoảng thời gian không quá 48 giờ. Các phương pháp sản xuất là phù hợp, được cho phép và kiểm tra bởi Hội đồng quản lý.

*Mối liên hệ giữa điều kiện sản xuất và sản phẩm*

Một khu vực hiểm trở bao quanh bởi núi rừng với nhiều dãy núi chạy qua có đỉnh cao tới 1000 m so với mặt nước biển. Đất đai nơi đây có nhiều nguồn gốc khác nhau, tạo nên từ đá vôi Mác nơ, đá vôi đolômit, đất sét, cát với đá vôi và thạch cao. Các lùm cây ô liu được trồng trên các loại đất khác nhau, từ mùn, sét, cát cho đến đất sét với một hàm lượng canxi carbonate cao và các chất hữu cơ trung bình, photpho, kali, magiê, sắt và Bo. Khí hậu lục địa với sự biến đổi khí hậu lớn tùy thuộc vào cao độ và phương hướng. Lượng mưa biến đổi đa dạng, từ 400 lít hàng năm ở khu vực phía đông đến 700 lít ở vùng cao nguyên Priego, Carcabuey và Almedinilla. Kỹ thuật canh tác, cày xới, bón phân, tỉa cành, tiêu diệt sâu bọ và dịch bệnh được thực hiện một cách hợp lý đã cung cấp một môi trường thuận lợi cho sự phát triển của cây Ô liu. Ô liu vì thế mang những đặc tính đặc trưng của khu vực địa lý xung quanh nó.

**Khu vực địa lý**

Nơi sản xuất là một khu vực thiên nhiên nằm ở phía đông nam của tỉnh Cordoba, trung tâm của công viên Sierra Subbética. Nơi đây bao gồm các thị trấn Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar và Priego de Cordoba và có những

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

rặng Ô liu có diện tích 28.628 héc ta.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Consejo Regulador (Regulating Council) for the Designation of Origin Priego de Córdoba

Địa chỉ: C/ Postigo, 1, EÜ14810 Carcabuey (Córdoba)

Điện thoại: (34) 957553177

Fax: (34) 957553177



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SIERRA DE SEGURA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. “SIERRA DE SEGURA”
Địa chỉ:	Primero de Mayo, 7 – 23360 LA PUERTA DE SEGURA (Jaén), Spain
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>SIERRA DE SEGURA</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Dầu ô liu	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Dầu ô liu nguyên chất được chiết xuất từ những trái ô liu thuộc giống “Picual”, “Verdala”, “Royal” và “Manzanillo de Jaén”. Hàm lượng axit tối đa 1%; nồng độ oxy-hóa dưới 19; hàm lượng tạp chất dưới 0,1%; nước chiếm không quá 0,1%. Có màu vàng xanh, thơm ngọt.</p> <p><i>Bằng chứng</i></p> <p>Quy trình sản xuất ô liu, từ công đoạn trồng trọt, nghiền ép và đóng chai đều được thực hiện một cách đảm bảo và an toàn tại khu vực sản xuất. Chứng nhận chỉ dẫn xuất xứ được đánh số và sử dụng trong dán nhãn sản phẩm được cấp bởi chính Cơ quan quản lý.</p> <p><i>Kỹ thuật sản xuất</i></p> <p>Dầu được ép từ những trái ô liu có chất lượng tốt, tươi, sạch bằng phương pháp ép dầu thích hợp nhằm đảm bảo không thay đổi mùi vị và tính chất của sản phẩm cuối cùng.</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý</i></p> <p>Khu vực có địa hình dốc thẳng đứng, rặng ô liu mọc xen lẫn với thông; hay khu vực có dốc cao hơn với chất đất đã xói mòn, hoặc khu đất thấp, sâu và đất đai màu mỡ; nơi có nhiệt độ trung bình quanh năm biến đổi lớn và lượng mưa</p>	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

hiều. Những phương pháp sản xuất, canh tác và thu hoạch thích hợp được kiểm soát.

**Khu vực địa lý**

13 khu tự trị thuộc vùng Đông Bắc tỉnh Jaén, với diện tích rừng ô liu lên đến 38.819 hecta. Chu trình xử lý và chế biến dầu được thực hiện ngay tại khu sản xuất.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Cơ quan quản lý tên gọi xuất xứ “Sierra de segura”  
Địa chỉ: c/Primer de Mayo, 7  
23360 LA PUERTA DE SEGURA (Jaén), Spain

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SIERRA MÁGINA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Magina».
Địa chỉ:	Ctra. Mancha Real-Cazorla, s / n E-23.537 Bedmar (Jaén) Spain
Điện thoại:	(34) 953 77 20 90
Fax:	(34) 953 77 22 72
E-mail:	D.O.sierra-magina@swin.net
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Sierra Mágina</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Dầu ô liu	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Dầu ô liu đặc biệt nguyên chất thu được từ ô liu (<i>Olea Europea</i>, L) của giống Picual và Manzanillode Jaén.</p> <p>Giống được bảo hộ Picual là giống chính.</p> <p>Đặc điểm: nồng độ axit tối đa là 0,5°, giá trị peroxide tối đa 18. <sup>K<sub>270</sub></sup>, tối đa 0,20; độ ẩm và tạp chất không vượt quá 0,1%.</p> <p>Dầu ô liu có tính chất ổn định, rất ngọt và hơi đắng. Màu sắc có thể là màu xanh lá cây đậm đến vàng sậm tùy thuộc vào thời kỳ mà ô liu được thu hoạch và vị trí của vườn ô liu trong khu vực.</p> <p>Dầu ô liu đặc biệt nguyên chất được bảo hộ được làm từ ô liu, tối thiểu 90% lượng ô liu là giống Picual.</p>	

*Bằng chứng về nguồn gốc*

Ô liu cung cấp cho các nhà máy dầu là các giống được thẩm định và trồng ở các vườn ô liu được liệt kê trong đăng ký của Cơ quan quản lý. Dầu được chiết xuất tại nhà máy dầu đăng ký nằm trong khu vực sản xuất, dưới sự giám sát của thanh tra hội đồng, và được bảo quản tại các nhà máy dầu hoặc nhà máy đóng gói đã được đăng ký. Dầu được phân tích vật lý và hóa học và đánh giá cảm quan. Chỉ loại dầu mà thỏa mãn các thủ tục kiểm tra mới được đóng gói và đưa ra thị trường, mang nhãn có đánh số mặt sau được phát hành bởi hội đồng và được bảo hộ bởi tên gọi xuất xứ.

*Kỹ thuật sản xuất*

Ô liu chín của giống được thẩm định từ những vườn ô liu đăng ký được thu hoạch một cách cẩn thận, tách những quả thu được từ mặt đất ra khỏi những quả hái từ trên cây.

Ô liu được giao cho các nhà máy dầu trong điều kiện đảm bảo rằng chúng không bị hư, hỏng. Sau đó được làm sạch và rửa sạch, lá, thân, đất và các tạp chất được loại bỏ rồi sau đó dầu được chiết xuất bằng cách ép từ quả. Quá trình này hoàn thành trong khoảng thời gian không quá 48 giờ. Các phương pháp sản xuất là phù hợp, được thẩm định và kiểm tra bởi Hội đồng. Dầu được chiết và việc quan sát tốc độ dầu chảy ra được dùng để phân tích và phân loại dầu. Chỉ có dầu ôliu đặc biệt nguyên chất mới được bảo vệ nguồn gốc xuất xứ.

*Mối liên hệ giữa khu vực địa lý, điều kiện sản xuất và chất lượng sản phẩm*

Sierra Magina là một khối núi nhô lên giữa đồng bằng trong một địa hình liên tục tương đối ngắn chạy từ Đông Bắc sang Tây Nam và bao quanh bởi những ngọn đồi nhỏ hơn. Các vườn cây ô liu được tìm thấy trên các sườn thoải thoải của dãy núi, độ cao lên đến 850 m, khiến nó giống như một hòn đảo ở giữa một rừng ô liu. Đất thường thấy nhất là lithosols, đá vôi regosols, cambrisols và luvisols crôm. Khí hậu giao động từ cận nhiệt đới Địa Trung Hải và Địa Trung Hải ôn đới, với nhiệt độ trung bình hàng năm từ 13°C đến 17°C, và lượng mưa trung bình hàng năm từ 400 mm và 800 mm. Truyền thống cày xới, bán cày xới, tía canh và phương pháp kiểm soát sâu bệnh đã cung cấp một môi trường thích hợp cho sự phát triển của cây ô liu mà từ đó các cây ô liu khỏe mạnh tạo ra loại dầu với đặc điểm khác biệt, vốn nhờ những ưu đãi về địa lý của khu vực xung quanh.

**Khu vực địa lý**

Vị trí và phân định khu vực: Khu vực sản xuất được bao quanh bởi công viên tự nhiên Sierra Magina, và vì thế cái tên này được dùng để thể hiện xuất xứ của loại dầu này. Nằm ở trung tâm của khu vực phía nam của tỉnh Jaén, nó bao gồm 16 thành phố và có những vườn ô liu có diện tích tổng cộng 64,009 ha chiếm 84% diện tích nông nghiệp.

Thành phố có liên quan: bao gồm mười sáu thành phố trong tỉnh Jaén: Albánchez de Ubeda, Bedmar-Garciez, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Cárcheles (Cárcel y Carchelejo), Huelma, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, Solera và Torres.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Magina».

Địa chỉ: Ctra. Mancha Real-Cazorla, s / n  
E-23.537 Bedmar, Spain

Điện thoại: (34) 953 77 20 90: Tel.

Fax: (34) 953 77 22 72

e-mail: D.O.sierra-Magina @ swin.net

Cơ quan kiểm tra tuân theo các tiêu chuẩn EN45011 của châu Âu.

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BRANDY DE JEREZ**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consejo Regulador de la Denominación Específica Brandy de Jerez
Địa chỉ:	Avda. Alcalde Álvaro Domecq, 2 11402 — Jerez de la Frontera, Spain
Điện thoại:	+34 956 35 00 70 / Fax. +34 956 32 21 14
Email:	consejo@brandydejerez.es
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Brandy de Jerez</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu mạnh	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu mạnh, rượu mạnh Brandy</p> <p>Rượu "Brandy de Jerez" là một dòng rượu mạnh:</p> <p>a. Được chế biến từ rượu vang và rượu mạnh chưng cất, giữ lại được đặc trưng của các nguyên liệu, tức là nguyên liệu gốc và rượu vang. Rượu mạnh có nồng độ cồn không được vượt quá 86% vol., điển hình là rượu mạnh có nồng độ cồn cao hơn 50%.</p> <p>b. Được ủ trong thùng gỗ sồi, với dung tích dưới 1.000 lít, trước đó được ngâm trong rượu vang với rượu sherry.</p> <p>c. Được ủ trong hệ thống Jerez truyền thống "Criaderas và Solera".</p> <p>d. Được ủ riêng biệt trong khu vực sản xuất và hầm ủ rượu.</p> <p>e. Được lưu thông phù hợp theo các quy định của hồ sơ kỹ thuật liên quan.</p> <p><i>Mỗi liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p>	

Việc chưng cất được thực hiện trong vùng Jerez suốt thời kỳ chiếm đóng của người Ả Rập (Thế kỷ thứ 8 đến thế kỷ 15) và sản xuất rượu bắt đầu trở thành hoạt động kinh tế quan trọng từ thế kỷ 16, là cơ sở cho thương mại phát triển mạnh với các nước khác trong khu vực châu Âu trong những thế kỷ sau này. Đặc biệt là vào cuối thế kỷ 19, khi hoạt động giao dịch các dòng rượu mạnh được thực hiện theo phương thức truyền thống thời bấy giờ, đó là, vận chuyển rượu chứa trong các thùng gỗ sồi, đã khởi nguồn cho việc sản xuất các dòng rượu mạnh đóng chai: tức là rượu brandy như chúng ta biết ngày nay.

Thực tế tất cả các qui trình sản xuất được thực hiện ngay tại "các hầm rượu vang" của "Marco de Jerez", vì đây là những khu ủ rượu và sản xuất theo truyền thống. Các hầm rượu này không chỉ sản xuất các loại rượu vang Sherry nổi tiếng thế giới, mà còn là nơi sản xuất rượu Brandy. Cả hai sản phẩm đều được sản xuất tại một nơi, cùng nguồn nhân lực và nguồn nguyên liệu và các phương pháp và quy trình sản xuất.

Thời gian trôi qua, các loại rượu mạnh và/hoặc rượu Brandy từ Jerez đã trở nên nổi tiếng trên thị trường quốc tế vì những đặc điểm đặc trưng của nó, hình thức phân biệt rõ ràng với các loại rượu mạnh khác có tính chất tương tự, về cơ bản là do ba yếu tố: việc sử dụng các thùng mà trước đó đã đựng rượu Sherry hoặc rượu "Mosto" (rượu vang ít tuổi ở Jerez) cho thấy sự trưởng thành của các loại rượu mạnh; việc sử dụng các phương pháp ủ truyền thống được gọi là "Criaderas y Solera", điển hình của Jerez; và cuối cùng là các đặc điểm vi khí hậu rất đặc biệt của khu vực sản xuất và ủ rượu, "Marco de Jerez".

Cụ thể hơn, điều kiện vi khí hậu ở khu vực sản xuất rượu Brandy de Jerez là một trong những yếu tố quan trọng tạo nên các đặc điểm rất độc đáo của nó. Trên thực tế, đó chính là thời tiết vi khí hậu được quy định bởi nguồn nước bao quanh vùng này – vùng biển Đại Tây Dương và các con sông Guadalquivir và Guadalete - cũng như hai loại gió chi phối và tăng cường thổi vào khu vực này: chúng được gọi là "Levante" (gió Đông) và "Poniente" (gió Tây). Không khí rất ẩm ướt và mát mẻ do gió Poniente đem lại được cân bằng bởi gió Levante khô và nóng, kết quả là mùa đông thời tiết ôn hòa, mùa thu và mùa xuân thời tiết rất dễ chịu và mùa hè rất nóng được giảm bớt do gần với biển. Kết quả cuối cùng là nhiệt độ trung bình thường từ 16 đến 20°C và độ ẩm tương đối trên 70%. Với trung bình 75 ngày mưa mỗi năm, đặc biệt vào mùa thu và mùa xuân - tổng lượng mưa khoảng gần 600 lít cho mỗi mét vuông mỗi năm.

Điều kiện vi khí hậu này đóng một vai trò rất quan trọng trong việc sản xuất và ủ rượu Brandy de Jerez, và điều này đã dẫn đến cho ra đời sản phẩm

rượu có chất lượng đặc biệt. Việc ủ rượu trong "các hầm rượu" được lên kế hoạch và được thực hiện với một mục đích là giữ cho nhiệt độ và độ ẩm phù hợp. Các hầm rượu được xây cao, do đó không khí nóng được giữ ở phần trên của hầm rượu và các bức tường rất dày và có quán tính nhiệt cao; cửa sổ nằm ở phần trên của bức tường và thường được bao phủ bởi rèm cửa bằng sáp giấy; cuối cùng, nền của hầm rượu được làm bằng đất "Albero", để có thể được làm ẩm vào những những thời điểm đặc biệt trong năm nhằm có được nhiệt độ và độ ẩm thích hợp hơn.

### **Khu vực địa lý**

Khu vực sản xuất và ủ rượu "Brandy de Jerez" bao gồm thị trấn Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María và Sanlúcar de Barrameda thuộc tỉnh Cádiz. Vùng này có truyền thống về phương thức ủ rượu vang Jerez, được biết tới với hệ thống Criaderas và Solera với cùng quá trình xử lý đặc biệt được mô tả trong tài liệu này. Đồng thời, điều kiện khí hậu và môi trường xung quanh của nó cho phép có được một sản phẩm với các đặc điểm chất lượng đặc thù.

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID, Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97 / Fax. +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

Việc xác minh sự tuân thủ các sản phẩm được bảo hộ với các hồ sơ kỹ thuật trước khi đưa vào thương mại hóa được thực hiện theo Quy chế (EC) số 1234/2007 về thành lập một tổ chức tập thể về thương mại nông sản và quy định cụ thể đối với một số sản phẩm nông nghiệp (Quy định CMO).

Cơ quan có thẩm quyền được chỉ định có trách nhiệm kiểm soát là Tổng cục Thực phẩm, cơ quan trung ương trực thuộc Bộ Nông nghiệp và Thủy sản, đặt tại vùng Andalusian - C / Tabladilla, s / n - 41.071 Sevilla - Điện thoại: 955.032.278 - Fax: 955032112 - e-mail: [dgipa.cap@juntadeandalucia.es](mailto:dgipa.cap@juntadeandalucia.es)



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ “PACHARÁN NAVARRO”/ “NAFARROAKO PATXARANA” / “PATXARÁN NAVARRO”**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consejo Regulador de la Denominación Específica “Pacharán Navarro”.
Địa chỉ:	Avda. Serapio Huici, 22 31610 Villava – Navarra – Spain
Điện thoại:	948 – 01 30 45
Fax:	948 – 07 15 49
E-mail:	info@pacharannavarro.org
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>“Pacharán Navarro”/ “Nafarroako Patxarana” / “Patxarán Navarro”</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu mạnh	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Những thông số về chất lượng thành phần và trình bày tạo nên sự khác biệt của sản phẩm có nguồn gốc từ “Pacharán Navarro”:</p> <p><i>Thông số về thành phần</i></p> <p>Nồng độ cồn: từ 25-30%</p> <p>Hàm lượng đường: ít nhất là 80 và nhiều nhất là 250g/1 chai, đường dùng để nấu được xem như vậy.</p> <p><i>Thông số chất lượng</i></p> <p>Màu sắc: pacharán có màu đỏ mận chín, được làm giảm sắc độ và/hoặc có màu tím nhạt. Màu sắc được tính bằng cách xác định bước sóng theo</p>	

các khoảng sau đây:

Hoặc bước sóng 420 nm: từ 0.50 đến 1.20.

Hoặc bước sóng 520 nm: từ 0.40 đến 0.96.

Hoặc bước sóng 620nm: từ 0.05 đến 0.20.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Nếu có một loại đồ uống làm người ta liên tưởng ngay đến vùng đất này thì chỉ có thể là rượu Pacharán Navarra. Việc sản xuất và tiêu thụ loại rượu này đã là truyền thống bắt nguồn từ thời Vương quốc Navarre ở Thời kỳ Trung cổ.

Những bằng chứng đầu tiên về việc sử dụng rượu Pacharán có từ thời kỳ trên. Rất nhiều minh chứng cho thấy rượu Pacharán là một phần không thể thiếu trong thực đơn của đám cưới Quý tộc D. Godfrey (1394-1428) của Navarre, con trai của Vua Carlos III.

Sử sách cũng ghi lại rằng Nữ hoàng White của Navarre dùng rượu Pacharán vì những thuộc tính y học của nó khi bà ở Tu viện của Santa Maria de Nieva vào năm 1441, đây được xem như bằng chứng lịch sử đầu tiên cho thấy việc sử dụng rộng rãi của rượu Pacharán trong suốt chiều dài lịch sử của Navarre.

Từ thời Trung cổ, người ta có truyền thống sử dụng rượu Pacharán Navarra đều là vì những mục đích y học vì nó có tác dụng như một loại rượu thuốc trị bệnh dạ dày. Từ thế kỷ 19 và đầu thế kỷ 20, rượu pacharán được buôn bán và trở nên phổ biến ở những vùng lân cận.

Quả mận gai, loại quả mang đến vẻ ngoài đặc biệt cho rượu Pacharán có tên khoa học là Prunus spinosa, là một loại cây bụi lớn, có họ với cây anh đào và mận; tuy nhiên mận gai có nhiều đặc tính của loài cây dại hơn. Loài cây này mọc ở khắp châu Âu, đặc biệt là ở các vùng núi thuộc lãnh thổ Navarra.

Từ năm 1987, Hội đồng Kiểm soát chỉ dẫn địa lý Pacharán Navarro và ITG Agricultural đã đề ra những quy định chung trong việc trồng Prunus spinosa L.. Với mục đích này, một loạt các thí nghiệm đã được tiến hành, những kết quả thí nghiệm đầu tiên đã được công bố trên tờ tạp chí kỹ thuật “Agricultural Navara (Nông nghiệp Navarra)” vào năm 1994 và dẫn đến sự ra đời của những mảnh ruộng đầu tiên tại Navarra. Vào năm 2010, diện tích đất trồng đã vượt quá 125 hecta. Navarra hiện đang là vùng duy nhất tại châu Âu có thể trồng được mận gai bên cạnh thu hoạch mận gai mọc tự nhiên.

### Khu vực địa lý

Vùng địa lý sản xuất loại rượu mang chỉ dẫn địa lý "Pacharán Navarro" chỉ thuộc lãnh thổ "Pacharán Navarro".

Navarra nằm ở phía Bắc đất nước Tây Ban Nha. Ở phía Bắc có biên giới giáp với Pháp: Pyrénées-Atlantiques; ở cùng Aquitaine, phía Tây có xứ Basque và Lo Rioja, phía Nam và Đông giáp Aragon. Vùng đất này rộng 10,391 km<sup>2</sup> và gồm 272 thị trấn tự trị.



### Cơ quan kiểm soát

Tên : Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S. A. (INTIA)

Địa chỉ : Avda. Serapio Huici, 22  
31610 Villava – Navarra – Spain

Điện thoại: 948 01 30 45

Fax: 948 07 15 49

E-mail: [certificacion@intiasa.es](mailto:certificacion@intiasa.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BIERZO**

**Tổ chức nộp đơn và địa chỉ**

Tên: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «BIERZO»  
 Địa chỉ: 1 Mencía  
 24540 Cacabelos (LEÓN) Spain  
 Điện thoại. + 34 987549408 / Fax. +34 987547077  
 Email: [info@crdobierzo.es](mailto:info@crdobierzo.es)

**Chỉ dẫn địa lý**

**Bierzo**

**Sản phẩm**

Rượu vang

**Mô tả về sản phẩm**

*Nguyên liệu thô:* Các giống nho

<i>Vang trắng</i>	<i>Vang đỏ</i>
Doña Blanca Godello Malvasía Palomino	Garnacha Tintorera Men ía

*Nồng độ cồn*

	<i>Nồng độ cồn tối thiểu</i>
Vang trắng	11 % vol.
Vang hồng	11 % vol.
Vang đỏ	11,5 % vol.

*Loại sản phẩm:* Vang trắng, Vang hồng, Vang đỏ

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

- Điều kiện địa hình, đất, độ cao và vĩ độ và khí hậu là yếu tố cơ bản ảnh

hưởng đến đặc thù của các giống nho vùng Đại Tây Dương, đặc biệt thể hiện rõ rệt ở các giống nho Mencia, Godello và Doña Blanca. Hơn nữa, các yếu tố này ảnh hưởng mạnh mẽ đến đặc tính đặc trưng và cảm quan của rượu vang tên gọi xuất xứ "Bierzo": là vị thanh mát và hàm lượng khoáng chất, đặc thù của vùng khí hậu lục địa Đại Tây Dương.

- Cư dân của El Bierzo có gồm nhiều thành phần đối tượng khác nhau, những tu sĩ và nông dân, họ là những người đã lựa chọn các giống cây và trồng qua nhiều thế kỷ và qua các thế hệ được lưu giữ cho đến ngày nay. Giống vang đỏ Mencia và các giống vang trắng Godello và Doña Blanca là những dòng vang chính của tên gọi xuất xứ được bảo hộ "Bierzo" có đặc trưng khác biệt với những vùng rượu vang khác của Castilla y León

- Sự khác biệt về chất lượng của nho trồng tại vùng El Bierzo, đặc biệt là đặc tính vật lý và cảm quan là do ảnh hưởng bởi các yếu tố địa mạo, chất đất và điều kiện khí hậu. Điều kiện địa hình của khu vực sản xuất, chất đất, độ cao và vĩ độ đã tác động tạo thành đặc trưng hương vị riêng.

- Thời tiết ở El Bierzo tác động làm chậm quá trình sinh trưởng. Chính trong quá trình sinh trưởng chậm này lại giúp sản sinh chất polyphenols và hương thơm đậm đặc trong vỏ quả nho.

- Các đặc tính địa mạo, đất và khí hậu làm cho rượu vang có đặc tính tươi mát với nồng độ axit dịu nhẹ và độ khoáng đặc trưng.

- Sự chênh lệch cao về nhiệt độ và độ ẩm giữa ngày và đêm trong mùa hè, khiến cho vỏ nho có độ cứng hơn và các chất tannin, polyphenol và hương thơm sản sinh ra (yếu tố làm nên chất lượng) có độ đậm đặc cao.

### **Khu vực địa lý**

Khu vực này bao gồm các thành phố sau đây, tất cả thuộc tỉnh León: Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Molinaseca, Noceda, Ponferrada, Priaranza, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Vega de Espinareda, Villadecanes-Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo.

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
MADRID 28071 Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97 / Fax. +34 91 347 54 10

E-mail: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CATALUÑA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cataluña
Địa chỉ:	4-6, 1º, (edificio Estación Enológica) Paseo Sunyer 43202 Reus, Spain
Điện thoại:	+ 34 977 32 81 03 / Fax. + 34 977 32 13 57
Email:	info@do-catalunya.com
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Cataluña</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu vang, rượu vang nặng, rượu vang bán sủi</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Hội đồng các nhà sản xuất tên gọi xuất xứ Cataluna (O.D. Cataluna) đã cho phép các giống nho sau đây sử dụng cho rượu vang của họ:</p> <p>Cabernet Franc, T.</p> <p>Cabernet Sauvignon, T.</p> <p>Chardonnay, B.</p> <p>Garnacha Blanca, Garnatxa Blanca, Lladoner Blanco, B.</p> <p>Garnacha Peluda, T.</p> <p>Garnacha Tinta, Garnatxa Tinta, Lladoner Tinto, T.</p> <p>Macabeo, Viura, B.</p>	

Mazuela, Samsó, T.  
Merlot, T.  
Monastrell, T.  
Moscatel de Alejandria, B.  
Parellada, Montonec, Montonega, B.  
Picapoll Blanco, B.  
Pinot Noir, T.  
Riesling, B.  
Sauvignon Blanc, B.  
Syrah, T.  
Tempranillo, Ull de Llebre, T.  
Trepát, T.  
Xarello, Cartoixa, Pansal, Pansa Blanca, B.  
Albarino, B.  
Chenin, B.  
Gewurztraminer, B.  
Garnacha Roja, Garnacha Gris, T.  
Garnacha Tintorera, T.  
Malvasia, Subirat Parent B.  
Malvasia de Sitges, B.  
Moscatel de Grano Menudo, B.  
Pedro Ximenez, B.  
Petit Verdot, T.  
Picapoll Negro, T.  
Sumoll Blanco, B.  
Sumoll Tinto, T.  
Vinyater, B.  
Viognier, B.



B: Loại nho trắng / T: Loại nho đỏ

*Nồng độ cồn*

Rượu vang trắng:	tối thiểu 10% vol, đến 15%vol.
Rượu vang hồng:	tối thiểu 10.5% vol, đến 15%vol.
Rượu vang đỏ :	tối thiểu 11,5%, lớn nhất 15%vol.
Rượu vang bán sủi:	tối thiểu 10%, đến 12.5% vol.
Rượu vang nặng:	tối thiểu 15%, đến 22% vol.

*Hình thức sản phẩm*

Rượu vang tên gọi xuất xứ CATALUÑA bao gồm rượu vang trắng, hồng và đỏ.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Khu vực địa lý tương ứng với tên gọi xuất xứ được bảo hộ cho rượu vang “Cataluña” có khí hậu Địa Trung Hải với nhiều giờ nắng (> 2500 h/năm), với mùa đông ẩm áp, khô và mùa hè không phải là quá nóng. Mùa xuân và mùa thu thường là mùa không ổn định nhất và mưa. Nhiệt độ trung bình hàng năm là khoảng 14-15°C. Lượng mưa dao động từ 350mm/năm trong các vùng khô hạn nhất đến hơn 600 mm/năm trong những khu vực ẩm ướt nhất. Ở vùng ven biển và ven biển trước, gió sồi ẩm vừa phải bởi ánh nắng mặt trời, trở nên mãnh liệt hơn khi chúng đi sâu vào nội địa.

Khí hậu trên bờ biển nhẹ hơn, với nhiệt độ tăng từ Bắc xuống Nam, trong khi lượng mưa lại giảm dần. Hơn nữa từ biển, vùng nội địa có khí hậu lục địa Địa Trung Hải, với mùa đông lạnh và mùa hè rất nóng.

Quá trình sinh trưởng của những cây nho kéo dài 245-260 ngày, bắt đầu từ 15 đến ngày 31 tháng 3 và kết thúc từ 15 đến 30 tháng 11.

Khu vực sản xuất rượu vang tên gọi xuất xứ được bảo hộ “Cataluña” được phân loại là khu vực III trên thang tọa độ Winkler/Amerine, với chỉ số nhiệt hiệu quả là 1854°C. Chỉ số nhiệt từ mặt trời (heliothermal) theo thang điểm Bravas, Bernon, và theo thang điểm Levadoux lần lượt là 6.4 và 2118. Chỉ số sinh khí hậu (bioclimatic) Hidalgo là 11.1, nằm trong sự cân bằng tối ưu được thiết lập bởi phạm vi  $15 \pm 10$

Những chỉ số này làm nổi bật tất cả sự phù hợp của vùng địa lý với việc trồng nho, sản xuất rượu vang mà còn là yếu tố tạo ra sản phẩm có chất lượng

đặc thù.

Đường ranh giới phân vùng theo Wagner đã định vị ảnh hưởng từ khu vực Địa Trung Hải tới vùng sản xuất, tạo thuận lợi cho việc sản xuất các loại rượu vang êm, với nồng độ axit tương đối thấp, nồng độ cồn cao kết hợp với các hương liệu, đặc biệt là trong trường hợp của rượu vang đỏ, được tăng cường bởi quá trình ủ rượu. Những đặc điểm rất đặc trưng của các loại rượu vang đã được bảo hộ tên gọi xuất xứ Catalunya. Trong trường hợp của các loại rượu vang bán sủi, nho thường được thu hoạch sớm để giảm nồng độ cồn và tăng độ axit, cùng với lượng khí carbon-dioxide nội sinh, sẽ tạo ra đặc trưng của loại rượu vang này.

Ngoài ra, cường độ ánh nắng mặt trời mạnh cũng góp phần vào tạo màu sắc đặc trưng của các loại rượu vang của vùng, đặc biệt là các loại rượu vang đen.

#### *Địa hình đất đai*

Vùng địa lý Catalonia nằm trải dài dọc theo 580 km của bờ biển Địa Trung Hải và dãy núi Pyrenees ở phía bắc. Địa hình Catalan bao gồm 3 khu vực rộng lớn:

-Vùng núi Pyrenees: nằm ở phía bắc của Catalonia, kết nối bán đảo Iberia với lãnh thổ lục địa châu Âu;

-Vùng đồng bằng ven biển Địa Trung Hải Catalan hoặc bờ biển Catalan Ranges: các cao nguyên và đồng bằng xen kẽ và song song với biển Địa Trung Hải; và

-Vùng Trung tâm ven sông Catalan: một lưu vực nằm ở phía đông của thung lũng Ebro.

Những vườn nho chủ yếu là mở rộng dọc theo hai vùng sau cùng, với độ cao khác nhau, từ mực nước biển đến gần 800 m.

Đất nông nghiệp chủ yếu là các lớp trầm tích đá vôi lắng đọng bắt nguồn từ thể Mioxen nghèo chất hữu cơ. Đất trong vùng lân cận của các lưu vực sông gồm các loại đất phù sa bậc bốn. Vườn nho thường chiếm các vùng đất màu mỡ nhất, với sức đề kháng và khả năng thích ứng tốt hơn với các điều kiện khắc nghiệt so với các cây trồng khác. Trường hợp này, mặc dù giảm tiềm năng sản xuất nông nghiệp, nhưng lại góp phần vào việc tạo ra một sản phẩm rượu vang chất lượng tốt hơn, với màu sắc, hương thơm và hương vị đậm đà hơn.

Ngoài ra, kết cấu của các loại đất có xu hướng chủ yếu là đất sét và vôi, rất thích hợp cho cả hai loại rượu vang đỏ và trắng, cũng như tạo nhiều màu sắc hơn cho sau này.

#### *Lịch sử văn hóa*

Các loại rượu vang và những vườn nho của vùng Catalonia có truyền thống phát triển lâu dài như lịch sử của nó. Gió và ánh nắng mặt trời của cái nôi của nền văn hóa, biển Địa Trung Hải, đã tổng hòa lại, làm nên truyền thống trồng nho và sản xuất rượu nho ở vùng Catalonia. Cây nho được những người Phoenicia và người Hy Lạp mang tới Tây Ban Nha khi họ đi buôn bán trên biển Địa Trung Hải và được trồng ở vùng Catalonia từ thế kỷ thứ 4 trước Công nguyên, trước tiên ở những khu vực có người Hy Lạp sinh sống ở Emporion. Dưới thời Đế chế La Mã, từ thế kỷ 2 trước Công nguyên cho tới thế kỷ thứ 5 sau Công nguyên, nho được trồng tập trung hơn ở Catalonia, bởi những người La Mã (một đặc quyền do Hoàng đế Cicero ban cho vào năm 125 trước Công nguyên).

Năm 100 trước Công Nguyên đã có nhiều vườn nho xung quanh tất cả các khu định cư của người La Mã trong vùng Catalonia (Emporiae, Gerunda, Barcino, Tarraco). Với qui mô sản xuất lớn, tập trung; rượu vang đã được xuất khẩu sang thủ đô của Đế chế La Mã, Rome, cũng như các thành phố ở Bắc Phi, xứ Gaul (Pháp) và Anh Quốc (Britannia). Rượu được cất trữ trong các vò hai quai đặt trong các hầm xây gần với vườn nho, như Ermedes (Cornella de Terri) và Castell (Sant Boi de Llobregat).

Sự sụp đổ của Đế chế La Mã vào thế kỷ thứ 5 sau Công nguyên và cuộc xâm lược đầu tiên của người Barbarian và sau đó bởi những người Hồi giáo làm cho những vườn nho bị bỏ rơi và quên lãng trong suốt những thế kỷ 6, 7 và 8 sau Công nguyên. Trong nửa đầu của thời Trung Cổ, Catalonia là một lãnh thổ biên giới giữa Vương quốc của người Frank và các Tiểu vương quốc Hồi giáo của Córdoba (Tây Ban Nha). Chiến tranh liên miên khiến cho đất đai bị tàn phá nặng nề và không còn phù hợp để canh tác.

Trong các thế kỷ 10 và 11, hạt Barcelona được củng cố (theo vua Wilfred I - the Hairy) và người Franks giành được độc lập từ Anh (dưới Borrell II), thành phố Barcelona ở đỉnh cao của vinh quang chính trị và kinh tế và sự phát triển (dưới triều đại của Ramón Berenguer III và IV, Alfons I, Pere I Công giáo và Jaume I Conqueror). Trong các vùng đất Catalan bị chinh phục, các tu sĩ dòng Xitô xây dựng tu viện lớn như Santes Creus (thế kỷ 11) và Santa Maria de

Poblet (thế kỷ 12), và xây dựng các vườn nho xung quanh và làm rượu vang trong hầm rượu của họ. Từ vùng đất xung quanh các tu viện, vườn nho mở rộng trên toàn khu vực phía nam của Catalonia, và trở thành nguồn thu nhập chính của nông dân Catalan (năm 1758), và một trong những đòn bẩy phát triển kinh tế. Các sản phẩm rượu vang nhiều tuổi (catalan), rượu ít tuổi (mistelles) và rượu vang mạnh (eau-de-vies) được xuất khẩu sang các thị trường Anh và các thuộc địa ở nước ngoài, khởi nguồn cho sự xuất khẩu rượu vang Catalan.

Đến cuối thế kỷ 19, một phong trào nghệ thuật mà vẫn còn tồn tại cho tới ngày nay bùng nổ trên sân khấu Catalan: Nghệ thuật hiện đại. Các công trình kiến trúc của Gaudi (1852-1926), Cesar Martineil (1888-1973), Domènech y Montaner (1850-1923), Domènech y Roura (1881-1962), Monte y Cadafalch (1867-1956), v.v. Cùng với đó, các nhà máy rượu vang được xây dựng dưới sự bảo trợ của tinh thần sáng tạo của các Mancomunitat Catalonia (tạo ra vào năm 1913). Đây là những tác phẩm nghệ thuật, chẳng hạn như các nhà máy rượu vang hợp tác của Pinell de Brai, Falset, Gadesa, Nulles, l'Espluga de Francoli, Rocafort de Queralt, Sarra, vv, mà người Àngel Guimerà đã đặt tên "Thánh đường của rượu vang".

Văn hóa rượu vang là một phần của cuộc sống hàng ngày và Lễ hội Catalan và đã trở thành một trong những nét đặc trưng trong ẩm thực truyền thống của khu vực: tập quán ẩm thực theo phong cách Địa Trung Hải, luôn đòi hỏi giá trị chất lượng cao.

Rượu vang có các thuộc tính rất tốt cho sức khỏe khi dùng ở lượng vừa phải: kích thích tiêu hóa, có chất chống oxy hóa, và tốt cho mạch máu. Rượu vang cũng là một nguồn vui, và một chất xúc tác tốt để giao thiệp với nhau.

Rượu vang là gia vị cho nấu ăn, nghệ thuật ẩm thực và gắn với các tập quán văn hóa địa phương, một yếu tố quyết định những giá trị lịch sử và phong tục xã hội của đất nước. Một sản phẩm thực phẩm kết hợp trong tập quán ẩm thực Địa Trung Hải nổi tiếng, có khả năng tạo ra những giá trị thẩm mỹ, cảm quan riêng biệt, trong chừng mực nào đó nó là một sản phẩm sáng tạo, kích thích các giác quan. Và cuối cùng, nó gắn với yếu tố văn hóa và là một phần của lịch sử của tập thể và cộng đồng.

Sự đa dạng về các giống nho được phép trồng theo chỉ dẫn địa lý được bảo hộ là bằng chứng về độ mở và đại diện cho vùng Catalan. Đó đồng thời cũng là kết quả của các truyền thống thực hành của nghề trồng nho xứ Catalan. Pere Gil, năm 1600, đã nói rằng: "Rượu được sản xuất trong toàn vùng Catalonia,

được lưu thông ở các khu cảng biển và các vùng biển xa...”. Các loại rượu vang của Catalonia thường có nồng độ mạnh và ngon. Có, tất cả các loại rượu vang được làm ...". Jaume Ciurana (1980) mô tả một tính đồng nhất cơ bản của các loại rượu vang Catalan, các đặc trưng chung nhất của người sản xuất là: sự công hiến, sự háo hức để cải thiện và quyết tâm thành công của người sản xuất.

Đối với các loại rượu vang nặng, thưởng thức rượu cần đi kèm với các buổi chuyện trò sau bữa tối, thưởng thức âm nhạc truyền thống, và nhấp nháp rượu với các hạt (hạnh nhân, hạt dẻ, hạt thông) và các loại trái cây khô (nhô khô, quả sung, quả mơ)

**Khu vực địa lý**

Abrera	Avinyonet de Penedès	Botarell
Agramunt, l'antic agregat de Montclar	Avinyonet de Puigventós	Bràfim
Agullana	Barcelona, la parcel•la núm. 1 del polígon cadastral núm. 1	Cabanes
Aiguamúrcia		Cabanyes, les
Albi, l'	Balaguer	Cabassers
Aleixar, l'	Balsareny	Cabra del Camp
Alfarràs	Barberà de la Conca	Cabrera d'Igualada
Albinyana	Batea	Cabrils
Alcover	Begues	Cadaqués
Alella	Begur	Calafell
Alforja	Belianes	Calders
Algerri	Bellaguarda	Caldes de Montbui, la parcel•la núm. 57 del polígon cadastral
Alió	Bellvei	núm. 1 i la
Almenar	Bellmunt del Priorat	parcel•la núm. 12 del polígon cadastral
Almóster	Bellprat	núm. 2
Alòs de Balaguer		

Alpicat	Benissanet	Callús
Altafulla	Bisbal del Penedès, la	Calonge
Ametlla de Mar, l'	Bisbal de Falset, la	Cambrils
Ametlla de Segarra, l'	Biure	Canovelles
Arbeca	Blancafort	Cantallops
Arboç, l'	Boadella i les	Canyelles
Argentera, l'	Escaules	Capellades
Argentona	Bonastre	Capçanes
Arnes	Borges del Camp, les	Capmany
Artés	Bot	Cardona
Artesa de Segre	Cunit	Carme
Ascó	Darnius	Caseres
Avinyó	Duesaigües	Castell-Platja d'Aro
Castell de Mur, els agregats de Cellers i Guàrdia de Tremp	Esparreguera	Granyena de Segarra
Castellbisbal	Espluga Calba, l'	Gratallops
Castellet i la Gornal	Espluga de Francolí, l'	Guiamets, els
Castellfollit del Boix	Espolla	Guimerà
Castellgalí	Falset	Horta de Sant Joan
Castellnou de Bages	Fatarella, la	Hostalets de Pierola, els
Castelló de Farfanya	Figuera, la	Igualada
Castellvell del Camp	Figueres	Isona i Conca Dellà, i els agregats de
Castellví de la Marca	Figuerola del Camp	Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-
Castellví de Rosanes	Flix	
	Floresta, la	

Catllar, el	Fogars de Montclús	Basturs
Cervelló	Fonollosa	i Sant Romà d'Abella
Cervià de les Garrigues	Font-rubí	Jonquera, la
Cistella	Foradada	Jorba
Ciutadilla	Forés	Llacuna, la
Colera	Fulleda	Llançà
Collbató	Gandesa	Lleida, els agregats de Raimat i de Sucs
Colldejou	Garcia	Llers
Conesa	Garidells, els	Llimiana
Constantí	Garriguella	Lloar, el
Copons	Gavet de la Conca, i els agregats de Sant	Llorenç
Corbera de Llobregat	Cristòfol de la Vall, Sant Martí de	Maldà
Corbera d'Ebre	Barcedana i Sant	Manresa
Cornudella de Montsant	Miquel de la Vall	Margalef
Creixell	Gelida	Marsà
Cubelles	Gimenells	Martorell
Maspujols	Ginestar	Martorelles
Masquefa	Granada, la	Masarac
Masroig, el	Granyanella	Masllorenç
Mediona	Òdena	Masnou, el
Menàrguens	Olèrdola	Masó, la
Milà, el	Olesa de Bonesvalls	Pobla de Montornès, la
Miravet	Olivella	Poboleda

Molar, el	Omells de na Gaia, els	Pont d'Armentera, el
Mollet de Peralada	Omellons, els	Pont de Molins
Montgat	Orpí	Pontons
Monistrol de Calders	Òrrius	Porrera
Mont-ras	Pacs del Penedès	Port de la Selva, el
Mont-roig del Camp	Palafrugell	Portbou
Montblanc	Palamós	Pradell de la Teixeta, el
Montbrió del Camp	Palau-saverdera	Prat de Compte
Montferri	Pallaresos, els	Preixana
Montmell, el	Palma d'Ebre, la	Preixens
Montoliu de Segarra	Pals	Premià de Dalt
Montornès de Segarra	Pau	Premià de Mar
Montornès del Vallès	Pedret i Marzà	Puigdàlber
Móra d'Ebre	Penelles	Puigpelat
Móra la Nova	Perafort	Querol
Morell	Peralada	Rabós
Morera de Montsant, la, i l'agregat Scala- dei	Perelló, el	Rajadell
Nalec	Piera	Renau
Navarces	Pinell de Brai, el	Reus
Navàs	Pira	Riera de Gaià, la
Nou de Gaià, la	Pla de Santa Maria, el	Riudecanyes
Nulles	Pla del Penedès	Riudecols
	Pobla de Cérvoles, la	Riudoms
	Pobla de Claramunt,	



Salomó	la	Riumors
Sant Fost de Campsentelles	Pobla de Mafumet, la	Roca del Vallès, la
Sant Sadurní d'Anoia	Pobla de Massaluca, la	Roda de Barà
Sant Jaume dels Domenys	Santa Oliva	Rodonyà
Sant Pere de Riudebitlles	Santa Fe del Penedès	Rocafort de Queralt
Sant Cugat de Sesgarrigues	Santa Maria de Martorelles	Roses
Sant Joan de Vilatorrada	Santa Margarida de Montbui	Rourell, el
Sant Martí de Tous	Santpedor	Sallent
Sant Llorens d'Hortons	Sarral	Torrelavit
Sant Quintí de Mediona	Secuita, la	Torrelles de Foix
Sant Climent Sescebes	Selva del Camp, la	Torroja del Priorat
Sant Esteve Sesrovires	Selva de Mar, la	Tremp, l'antic terme municipal, i els agregats de Gurb, Palau de Noguera,
Sant Martí de Riucorb	Senan	Puigcercós,
Sant Pere de Ribes	Sitges	Suterranya i Vilamitjana.
Sant Salvador de Guardiola	Solivella	Ulldemolins
Sant Fruitós de Bages	Subirats	Vallbona de les Monges
	Talamanca	Vallbona d'Anoia
	Talarn	Vallclara
	Tarragona	Vallfogona de Riucorb
	Tàrrega	Vallirana
	Tarrés	
	Teià	

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)

Sant Martí Sarroca	Terrades	Vall-llobrega
Santa Cristina d'Aro	Tiana	Vallromanes
Santa Margarida i els Monjos	Tivissa	Valls
Santa Maria de Miralles	Torrebeßes, les parcel•les núm. 247 i 283 del polígon cadastral núm. 6	Vallmoll
Santa Maria d'Oló	Torre de Claramunt, la	Vendrell, el
Vilanova d'Escornalbou	Torre de Fontaubella, la	Verdú
Vilanova i la Geltrú	Torre de l'Espanyol, la	Vespella
Vilanova del Vallès	Torredembarra	Vila-rodona
Vila-seca	Vinyols	Vilafant
Vilassar de Dalt	Plus the expansión below:	Vilafranca del Penedès
Vilabella	FORALLAC	Vilajuïga
Vilaverd	PALAU-SATOR	Vilalba dels Arcs
Vilella Alta, la	REGENCÓS	Vilallonga del Camp
Vilella Baixa, la	TORRENT	Vilamaniscle
Vilosell, el	TORROELLA DE MONTGRÍ	Vilanant
Vilobí del Penedès	BANYERES DEL PENEDÈS	Vilanova del Camí
Vimbodí		EL PONT DE VILOMARA I ROCAFORT
Vinaixa		MURA
Vinebre		SANT MATEU DE BAGES
		SÚRIA
		ALBIOL, L'

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

	RASQUERA RIBA-ROJA D'EBRE EI PLA DE LA FONT
<b>Cơ quan kiểm soát</b>	
Tên:	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
Địa chỉ:	1 Paseo de la Infanta Isabel 28071 MADRID, Spain
Điện thoại:	+34 91 347 53 97 / Fax. +34 91 347 54 10
E-mail:	sgcdae@magrama.es

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CAVA**

**Tổ chức nộp đơn và địa chỉ**

Tên: Consejo Regulador de la Denominación de Origen CAVA  
 Địa chỉ: 24 Avenida de Tarragona  
 08720 VILAFRANCA DEL Penedés  
 (Barcelona) Spain  
 Điện thoại. +34 93 890 31 04 / Fax. +34 93 890 14 57  
 Email: [consejo@crcava.es](mailto:consejo@crcava.es)

**Chỉ dẫn địa lý**

**Cava**

**Sản phẩm**

Rượu vang

**Mô tả về sản phẩm**

*Nguyên liệu thô*

Giống nho

<i>Trắng</i>	<i>Đỏ</i>
Macabeo (Viura) Xarello Parellada Malvasía (Subirat Parent) Chardonnay	Garnacha tinta Monastrell Pinot Noir Trepát

*Nồng độ cồn*

	<i>Nồng độ cồn</i>
Vang trắng và hồng	10,8 - 12,8 % vol.

Áp lực tối đa: (> 3.5 bar tại 20°C, chai <250 ml, > 3 bar tại 20°C)

<i>Loại rượu Cava</i>	<i>Nồng độ đường</i>
Rượu nho nguyên chất tự nhiên (Brut Nature)	Lên tới 3g.l và không thêm đường
Rượu nho nguyên chất Nguyên chất	Lên tới 6 g/l.
Vang chát (extra-dry)	Lên tới 12 g/l.
Không ngọt (dry)	Từ 12 đến 17 g/l.
Dịu ngọt (semi-dry)	Từ 17 đến 32 g/l.
Ngọt (sweet)	Từ 32 đến 50 g/l.
	Lớn hơn 50 g/l.

### *Hình thức sản phẩm*

Rượu vang trắng, hồng

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Các yếu tố quyết định chất lượng của rượu “Cava”

- Chung loại nguyên liệu thô.
- Đất trồng nguyên liệu.
- Thời tiết.
- Kỹ thuật canh tác.
- Cơ sở hạ tầng

Tầm quan trọng của các yếu tố trên không được phân hạng vì chúng có mối liên hệ với nhau. Cả người trồng nho và người chế biến rượu đều rất quan tâm tới chất lượng nho được trồng. Thời tiết và lượng mưa trong vùng sản xuất rượu ‘Cava’ cho phép thu hoạch luân phiên nho (độ chín của các giống nho khác nhau). Các loại đất khác nhau, sự đa dạng của các yếu tố vi khí hậu và yếu tố con người quyết định khu vực địa lý trồng phù hợp với từng loại nho và tính chất của từng loại rượu.

### **Khu vực địa lý**

Vùng địa lý sản xuất, chế biến rượu nho và rượu “Cava” được xác định trong các thành phố sau đây:

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

<b>Tỉnh</b>	<b>Thành phố</b>
Álava	L guardia, Moreda de Álava, y Oyón
Badajoz	Almendralejo.
Barcelona	Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabriels, Canyelles, Castellet i la Gornal, Castellvi de la Marca, Castellvi de Rosanes, Cervelló, Corbera de Llobregat, Cubelles, El Masnou, Font-Rubí, Gelida, La Granada, La Llacuna, La Pobla de Claramunt, Les Cabanyes, Martorell, Martorelles, Masquefa, Mediona, Mongat, Odena, Olérdola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Piera, Els Hostelets de Pierola, El Pla del Penedès, Pontons, Premià de Mar, Puigdalber, Rubí, Sant Cugat Sesgarrigues, Sant Esteve Sesrovires, Sant fust de Campsentelles, Vilassar de Dalt, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Martí Sarroca, Sant Pere de Ribes, Sant Pere de Riudevittles, Sant Quintí de Mediona, Sant Sadurní d'Anoia, Santa Fe del Penedès, Santa Margarida i els Monjos, Santa Maria de Martorelles, Santa Maria de Miralles, Sitges, Subirats, Teià, Tiana, Torrelavit, Torrelles de Foix, Vallbona d'Anoia, Vallirana, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, Vilobí del Penedès.
Girona	Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada, Perelada.
La Rioja	Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Rio Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela, y Villalba de Rioja.
LLeida	Lleida, Fullea, Guimerà, L'Albi, L'Espluga Calva,

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

	Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell, y Vinaixa.
Navarra	Mendavia, y Viana.
Tarragona	Aiguamurcia, Albinyana, Alió, Banyeres del Penedès, Barberà de la Conca, Bellvei, Blancafort, Bonastre, Bràfim, Cabra del Camp, Calafell, , Creixell, Cunit, El Catllar, El Pla de Santa Maria, El Vendrell, Els Garidells, Figuerola del Camp, Els Pallaresos, La Bisbal del Penedès, La Nou de Gaià, L'Arboç, La Riera de Gaià, La Secuita, L'Espluga de Francolí, Llorenç del Penedès, Masllorenç, Montblanc, Montferri, El Montmell, Nulles, Perafort, Pira, Puigpelat, Renau, Rocafort de Queralt, Roda de Berà, Rodonyà, Salomó, Sant Jaume dels Domenys, Santa Oliva, Sarral, Solivella, Vallmoll, Valls, Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilaberdi, y Vimbodí.
Valencia	Requena.
Zaragoza	Ainzón, y Cariñena.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
 Dirección General de la Industria Alimentaria  
 Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
 28071 MADRID, Spain

Điện thoại. +34 91 347 53 97 / Fax. +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ EMPORDÀ**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>					
Tên:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Empordà				
Địa chỉ:	2, Avenida Mariagne 17600 FIGUERES (Girona) Spain				
Điện thoại:	+34 972 507 513 / Fax. +34 972 51 00 58				
Email:	info@doemporda.cat				
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>					
<b>Empordà</b>					
<b>Sản phẩm</b>					
Rượu vang					
<b>Mô tả về sản phẩm</b>					
<p>Rượu vang, rượu vang nặng, rượu vang sủi chất lượng, rượu vang bán sủi, rượu vang nho</p> <p><i>Nguyên liệu thô:</i> Các giống nho</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>Vang trắng</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Vang đỏ</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">                     Garnacha blanca or lladoner blanco                      Macabeo or viura                      Moscatel de Alejandría                      Chardonnay                      Gewurztraminer                      Malvasía                      Moscatel de grano menudo                      Picapoll blanco                      Sauvignon blanco                      Xarello                 </td> <td style="text-align: center;">                     Garnacha tinta or lladoner tinto                      Samsó                      Cabernet Sauvignon                      Cabernet franc                      Merlot                      Monastrell                      Tempranillo                      Syrah                      Garnacha peluda                 </td> </tr> </tbody> </table>		<i>Vang trắng</i>	<i>Vang đỏ</i>	Garnacha blanca or lladoner blanco Macabeo or viura Moscatel de Alejandría Chardonnay Gewurztraminer Malvasía Moscatel de grano menudo Picapoll blanco Sauvignon blanco Xarello	Garnacha tinta or lladoner tinto Samsó Cabernet Sauvignon Cabernet franc Merlot Monastrell Tempranillo Syrah Garnacha peluda
<i>Vang trắng</i>	<i>Vang đỏ</i>				
Garnacha blanca or lladoner blanco Macabeo or viura Moscatel de Alejandría Chardonnay Gewurztraminer Malvasía Moscatel de grano menudo Picapoll blanco Sauvignon blanco Xarello	Garnacha tinta or lladoner tinto Samsó Cabernet Sauvignon Cabernet franc Merlot Monastrell Tempranillo Syrah Garnacha peluda				



*Nồng độ cồn:*

	<i>Nồng độ cồn</i>
Vang trắng	Từ 11 đến 15 độ
Vang hồng	Từ 11,5 đ n 15 độ
Vang đỏ	Từ 11,5 đến 15 độ
Rượu vang bán sủi	Từ 9,5 đến 13 % vol.
Rượu vang sủi	Từ 10,5 đến 12,5 độ
Rượu vang nặng	Từ 15 đến 20 độ
Rượu vang ngọt tự nhiên (làm từ nho chín quá)	Từ 15 đến 22 độ

Hình thức sản phẩm: Rượu vang trắng, vang hồng, vang đỏ

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Vùng địa lý cho tên gọi xuất xứ (TGXX) được bảo hộ Empordà có khí hậu Địa Trung Hải, với lượng mưa vào khoảng 600mm/năm và nhiệt độ trung bình năm là từ 14°C đến 16°C, và một số đặc điểm khác phù hợp với việc sản xuất các loại rượu vang có chất lượng đặc thù.

Biển Địa Trung Hải có tác dụng điều tiết lượng nhiệt, tức là khu vực sản xuất gần bờ biển sẽ không có sự sụt giảm nhiệt đáng kể trong mùa đông, và các đợt gió biển thổi vào giúp mang lại độ ẩm cho cây nho, rất lý tưởng cho sự phát triển của cây nho. Ngoài ra, nhiệt độ không tăng mạnh.

Các hiện tượng này ít thấy ở các vùng sản xuất nằm sâu trong đất liền, và mức độ chênh nhiệt lớn giữa đêm và ngày là điều kiện thuận lợi cho sự hình thành và tích lũy các hợp chất polyphenols và các hợp chất dễ bay hơi.

Các vườn nho nằm sâu bên trong đất liền sẽ đón những cơn gió cuối, đặc biệt là khu vực Tramontane ở phía Bắc, và do đó chất lượng rượu Empordà có ảnh hưởng. Các đợt gió khô làm trung hòa độ ẩm cao trong không khí, vốn thường xảy ra trong mùa mưa. Hiện tượng này giúp cây nho ít gặp bệnh. Do đó, cây và quả nho có thể phát triển và chín bình thường cho đến khi thu hoạch được.

Một trong các đặc điểm của tên gọi xuất xứ Empordà là khu vực địa lý xác định này, dù có diện tích nhỏ, lại có cấu trúc thổ nhưỡng khá đa dạng, một số loại đất khác hẳn với điều kiện đất ở vùng khác. Sự không đồng nhất này tạo ra các sản phẩm rượu có màu sắc khác nhau, tùy thuộc vào sản phẩm rượu được sản xuất từ khu vực nào. Do đó, chất lượng rượu cũng rất phong phú với nhiều tính chất đặc thù: hương vị đậm, hương trái cây và/hoặc hoa, và đặc biệt là đối

với các loại rượu mới, tính axit được cân bằng, và hàm lượng các chất polyphenol đạt chuẩn. Tính chất này cũng có trong các loại rượu ủ lâu.

Hầu hết các vườn nho nằm ở vùng đất thấp, ít dinh dưỡng, có hệ thống thoát nước tốt, và điều kiện đất trung tính, đất chua tự nhiên. Việc phân vùng đất đồi núi và đất đồng bằng tạo điều kiện tốt để trồng giống nho phù hợp.

Đất trồng nho ở vùng miền núi thuộc 1 trong 3 nhóm:

*Nhóm 1 – Đất đá granit, và bề mặt là đá sa thạch*

Ở cực bắc và khu vực phía nam của vùng địa lý xác định, chủ yếu là đất có nguồn gốc từ vùng đá lửa. Trong khu vực đất đá này, đã có những biến chuyển địa chất (sa thạch) ở các khu vực thấp nhất. Ở các vùng cao hơn, tình trạng xói mòn đã làm tăng tình trạng đất rửa trôi nên các mỏm đá nhô ra.

*Nhóm 2 – Đất có nguồn gốc từ đá phiến và đá diệp thạch.*

Cũng trong khu vực cực bắc và khu vực phía Nam của vùng sản xuất được xác định, còn có loại đất đá biến chất (đá mác-ma) vốn được hình thành trong suốt Đại Cổ sinh (Palaeozoic). Đất đá chủ yếu là đá phiến, đá phyllites có nguồn gốc trầm tích ở các cấp hạng khác nhau (từ thấp tới trung bình). Các biến động địa chất còn xuất hiện ở vùng thấp hơn, bao gồm các tầng đất sét xen lẫn đá trọc.

*Nhóm 3: Đất sỏi, đất sét pha sỏi*

Bề trầm tích được hình thành trong quá trình đất đá sạt lở và chuyển dịch khoảng cách ngắn từ sườn đồi tới chân dốc. Đất phù sa được bồi đắp từ quá trình sạt lở, khi tầng đất bị chuyển dịch. Hai tầng địa chất này cùng nhau tạo ra những vùng đồi có địa chất đồng nhất kết nối giữa vùng núi và vùng đồng bằng. Đặc điểm thổ nhưỡng nhóm này là đất vụ, đất sỏi, đất sét lẫn đá cuội với độ kết dính khá lớn.

Chất lượng rượu vang từ khu vực vùng núi có nồng độ cồn cao hơn, cấu trúc phân tử và các hợp chất polyphenol bền và chắc. Địa hình ở đây chủ yếu thích hợp với trồng các giống nho để sản xuất rượu vang đỏ, được ủ trong thùng gỗ sồi trong nhiều năm. Ngoài ra, còn có các loại rượu vang trắng có hương vị gia vị, nhiều chất vi khoáng, hương thơm bền lâu, ngọt và nồng độ cồn ở mức trung bình. Thêm vào còn có cả các loại rượu nhẹ khác làm từ nho chín quá như Garnacha và Moscatel de Empordà.

Đất đồng bằng có thể được phân chia thành hai nhóm đất trầm tích có phù sa:

*Nhóm 1 – Đất có nguồn gốc từ đá trầm tích dạng hạt mịn, đá mác-nơ và đá*

*trầm tích vụn*

Đất đai có nguồn gốc từ đá trầm tích có niên đại từ thời cổ xưa, thuộc kỷ Tân Cận (Neogene) hoặc kỷ Cổ Cận (Palaeogene), gồm các dạng vật chất hạt mịn: đá mác-nơ, đá trầm tích vụn, đất sét. Những vật chất này giúp hình thành nên vùng bồn địa Empordà, có khả năng sản xuất thuận lợi. Các vật chất này không cố định duy nhất mà có thể có mức độ biến đổi nhất định

*Nhóm 2 – Đất có nguồn gốc từ đá trầm tích dạng hạt to, đá phiến và đá sa thạch*

Đất chủ yếu là từ dạng đá được hình thành từ cuối kỷ thứ 3 (Tân Cận – Neogene), nhưng ở đây, lại chủ yếu là các vật liệu dạng hạt to, hay dạng phiến hoặc đá sa thạch xen kẽ với các tầng đất mịn. Các vật chất này giúp tạo thành vùng bồn địa Empordà, với đất phẳng, mịn và cũng chịu sự thay đổi ít.

Rượu vang không sủi (still) và rượu vang thường (base) dùng để sản xuất rượu vang sủi (sparkling) hoặc rượu vang bán sủi (semi-sparkling) được sản xuất ở các khu vực đồng bằng này thì có trọng lượng nhẹ hơn. Các loại vang trắng, vang hồng và vang đỏ ít tuổi được sản xuất ra ở đây đều có hương vị hoa quả, và độ cân bằng các axit rất tốt.

Người sản xuất trong vùng, vốn có hiểu biết về các loại đất, biết cách làm tăng chất lượng rượu làm ra bằng cách trồng nho trên các loại đất khác nhau. Các loại rượu vang này làm phong phú thêm cho truyền thống ẩm thực tại địa phương, là một sự kết hợp tuyệt vời với phong cách ẩm thực Địa Trung Hải. Nhìn lại những năm 1970, rượu vang bán sủi (semi-sparkling) được sản xuất theo phương thức truyền thống, vốn hay được gọi là làm rượu sâm-panh (champagne), đã được một số hầm rượu ở trong vùng sản xuất từ những năm đầu thế kỷ trước.

Chỉ dẫn địa lý được bảo hộ Empordà là thứ đồ uống đặc trưng tiêu biểu cho vùng. Từ thời xa xưa, các sản phẩm rượu Empordà làm từ nho Grenache hoặc Muscat đã nổi tiếng trên khắp lãnh thổ. Rượu vang được sản xuất từ các loại nho giống bản địa, hoàn toàn phù hợp với chất đất và khí hậu. Dòng rượu tiêu biểu cho vùng là rượu Empordà Garnachas, được nêu ra trong các tài liệu ghi chép từ thời Trung Cổ. Loại rượu này được sản xuất từ các giống nho cũ, có năng suất thấp. Nho được để chín nẫu. Rượu sau đó được pha trộn qua hệ thống solera. Hệ thống solera được phát kiến từ hơn 1 thế kỷ trước. Nho sau đó được bảo quản và cất giữ trong các hầm rượu địa phương ở Empordà, và được sử dụng như là đồ uống khai vị hoặc tráng miệng.

Dòng rượu Mistelles cũng được sản xuất, có hương vị như cây cỏ, hương thơm tươi mát và là một sản phẩm truyền thống của vùng Địa Trung Hải.

**Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý của sản phẩm mang tên gọi xuất xứ thuộc địa phận tỉnh Girona, bao gồm

***Alt Empordà:***

Agullana

Avinyonet del Puigventós

Biure

Boadella y las Escaules

Cabanes

Cadaqués

Cantallops

Capmany

Cistella

Colera

Darnius

Espolla

Figueres

Garriguella

La Jonquera

Llançà

Llers

Masarac

Mollet de Peralada

Palau-saverdera

Pau

Pedret i Marzà

Peralada  
Pont de Molins  
Portbou  
Port de la Selva  
Rabós  
Roses  
Sant Climent Sescebes  
Selva de Mar  
Terrades  
Vilafant  
Vilajuïga  
Vilamaniscle  
Vilanant

***Baix Empordà:***

Begur  
Bellcaire d'Empordà  
Calonge  
Castell-Platja d'Aro  
Corçà  
Cruïlles, Monells y Sant Sadurní de l'Heura  
Forallac  
La Bisbal d'Empordà  
Mont-ras  
Palafrugell  
Palamós  
Palau-sator  
Pals

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Regencós  
Sant Feliu de Guíxols  
Santa Cristina d'Aro  
Torrent  
Torroella de Montgrí  
Ullà  
Vall-llobrega

**Cơ quan kiểm soát**

Tên : Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID, Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97 / Fax. +34 91 347 54 10

Email : [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ JEREZ / XÉRÈS / SHERRY**

**Tổ chức nộp đơn và địa chỉ**

Tên: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry  
 Địa chỉ: 2 Avenida Alcalde Álvaro Domecq  
 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz) Spain  
 Điện thoại: +34 956332050 / Fax. +34 956338908  
 Email: [vinjerez@sherry.org](mailto:vinjerez@sherry.org)

**Chỉ dẫn địa lý**

**Jerez / Xérès / Sherry**

**Sản phẩm**

Rượu vang

**Mô tả về sản phẩm**

Rượu vang

*Nguyên liệu thô:*

*Các loại nho:* nho trắng, Palomino, Pedro Ximénez, Moscatel

Hàm lượng cồn

	<i>Hàm lượng</i>
Vino generoso:	
Fino	15 - 17%
Amontillado	16 - 22%
Oloroso	17 - 22%
Palo Cortado	17 - 22%
Vino Generoso de Licor: Dry, Médium	15 - 22%
Pale Cream, Cream	15,5 - 22%

Mang lại độ ngọt tự nhiên: Pedro Ximenez, Moscatel

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

*Các yếu tố con người*

Có thể nói rằng việc trồng nho và sản xuất rượu vang đã trở thành một trong những ngành công nghiệp chính của vùng Jerez trong suốt lịch sử một nghìn năm kể từ thời Phê-ni-xi. Các điều kiện khí hậu, thành phần chính của đất và một số sự kiện lịch sử cùng với vị thế chiến lược đặc biệt của Jerez đã dẫn đến sự phát triển của một ngành công nghiệp sản xuất rượu vang chất lượng cao được toàn thế giới công nhận. Chính điều này đã khơi dậy ở những người trồng nho và người làm rượu sự quan tâm về lịch sử của loại rượu này về cái được gọi là “Tam giác Sherry” trong quá trình gìn giữ những đặc tính riêng biệt của phương pháp sản xuất rượu vang và trong việc bảo vệ lợi ích chung, các di sản văn hóa và kinh tế đã được xây dựng qua nhiều thế kỷ: từ các sắc lệnh của Hiệp hội sản xuất rượu vang tại Jerez ở thế kỷ 16, đến Hiến pháp của nhà nước đầu tiên vào tháng Giêng năm 1935.

Vị trí địa lý của Tam giác Sherry, gần với các cảng thương mại quan trọng ví dụ như những cảng ở Cadiz và Seville có một ý nghĩa lịch sử to lớn. Đây chính là nguyên nhân làm cho rượu vang của khu vực này thường xuyên được xuất khẩu bằng đường thủy sang các thị trường châu Mỹ và Bắc Âu. Đây là những chuyến hành trình dài mà bắt buộc các loại rượu vang này phải được bảo quản bằng cồn để tránh sự hư hỏng. Việc thực hiện những bước này - ban đầu chỉ nhằm mục đích làm cho rượu vang duy trì được chất lượng sau những chuyến đường dài vận chuyển - đã có một vai trò quyết định đến màu sắc của rượu thông qua việc lên men tự nhiên lớp màng flor ở khu vực này. Sau đó, người làm rượu vang đã phát triển những công thức thành những bí quyết mà bằng cách sử dụng nồng độ cồn khác nhau có thể gia tăng hoặc hạn chế sự phát triển của màng flor theo mong muốn.

Ngoài ra, hệ thống Criaderas và Solera có nguồn gốc lịch sử từ thế kỷ 18 đã đóng một vai trò chủ chốt trong quá trình sản xuất rượu vang Jerez, đáp ứng nhu cầu thị trường với một chất lượng đảm bảo mà không phụ thuộc vào những biến động ở mỗi vụ mùa khác nhau. Ngoài ra hệ thống criaderas và solera cũng đã cho ra đời của các loại rượu vang lâu năm mà việc tăng độ tuổi cho rượu chỉ được thực hiện bằng cách bổ sung định kỳ các dưỡng chất. Biện pháp này được thực hiện tùy vào từng giai đoạn mà được gọi là “Sacas” hay được hiểu là loại bỏ bớt một số thành phần và “rocíos” được hiểu là bổ sung thêm các chất



để gia tăng độ tuổi cho rượu. Cuối cùng, các chai rượu vang có được những đặc tính riêng biệt mà xét đến tổng thể thì đây là kết quả của hoàn cảnh lịch sử kết hợp với yếu tố môi trường rất quan trọng. Trong suốt nhiều thế kỷ, các nhà sản xuất của vùng Tam giác Sherry đã tận dụng lợi thế các điều kiện tự nhiên của thổ nhưỡng và khí hậu, tối đa hóa lợi ích để sản xuất các loại rượu vang và giảm thiểu thiệt hại. Ví dụ, bắt đầu từ sự tấn công của loài rệp vào cuối thế kỷ 19, người trồng nho đã chọn những giống cây dễ thích nghi hơn với đặc điểm tự nhiên đặc trưng của khu vực. Tương tự, vùng Tam giác Sherry cũng có một số tập quán canh tác điển hình nhằm tối đa hóa lợi ích của hệ thống cắt tỉa truyền thống mang lại hiệu quả cao được gọi là “vara y pulgar”, được sử dụng trong đa số các vườn nho của vùng Tam giác Sherry. Trong các nhà máy rượu cũng như vậy, có nhiều bí quyết để tối ưu hóa các điều kiện môi trường: các loại thùng gỗ được sử dụng trong quá trình ủ rượu vang – loại Bota hoặc thùng gỗ – và điều kiện chân không bên trong thùng theo một tỷ lệ bề mặt đảm bảo rằng màng men nấm tự nhiên “flor” có thể phát triển và bao phủ hết bề mặt của rượu chứa trong thùng. Tương tự như vậy các kỹ thuật xây dựng các nhà máy rượu vang mang đặc trưng của vùng Tam giác Sherry (rất nhiều trong số đó được xây dựng từ thế kỷ 19 và thậm chí cả từ thế kỷ 18) cung cấp các điều kiện lý tưởng cho quá trình ủ rượu tránh các tác nhân bên ngoài.

#### *Các yếu tố tự nhiên*

##### a) Địa hình

Về mặt địa hình, khu vực sản xuất có các tầng đất lộ thiên nằm trên các vùng đất bằng phẳng hoặc dốc thoải với độ dốc thông thường từ 10 đến 15%. Đất trồng nho chủ yếu được tạo thành từ một khối đá mẹ gọi là “albariza”, một loại đất macrơ mềm, màu trắng trong nổi lên khỏi bề mặt, tạo thành cảnh quan đặc trưng của các vườn nho xứ Jerez. Loại đất này rất dễ canh tác. Với khả năng duy trì độ ẩm cần thiết nó cho phép hệ thống rễ cây phát triển mạnh mẽ. Thành phần của loại đất này, ngoài canxi Cacbonat (hàm lượng trung bình dưới 25% và trên 40% ), còn có đất sét và silica có nguồn gốc từ vỏ tảo cát và radiolarians do khu vực này từng là biển dưới thời đại Oligocen.

Ngoài ra, các cây nho cũng được trồng trên hai loại đất “barros” và “arenas”. Loại đất thứ nhất có thành phần là đá vôi, đất sét, cát và các thành phần hữu cơ khác, làm cho đất có màu tối và rất phì nhiêu. Loại đất thứ hai thường thấy ở các ruộng nho ven biển, có 20% là đá vôi, còn lại là cát và đất sét.

b) Khí hậu

Khí hậu của khu vực sản xuất rượu vang Jerez rất ẩm áp. Nhiệt độ trung bình giữa các mùa chênh lệch lớn với nhiệt độ vào mùa đông trung bình vào khoảng 5°C và nhiệt độ mùa hè dao động trong khoảng 35°C. Khu vực này ít chịu ảnh hưởng bởi sương giá. Ngoài ra, hiện tượng điều hòa không khí từ biển làm cho đậm nét thêm điều kiện nhiệt độ trong đất liền. Số ngày chiếu sáng trong một năm lớn hơn 300 ngày với cường độ sáng cao, hơn 1000 giờ chiếu sáng vào mùa hè. Lượng mưa trung bình năm khoảng 600 lít cho mỗi mét vuông và mưa chủ yếu vào các tháng Mười Một, tháng Mười Hai và tháng Ba. Trong mọi trường hợp, những yếu tố này phải được xem xét cùng với khả năng giữ ẩm và khả năng hạn chế bốc hơi nước của loại đất “albariza” đặc trưng của khu vực này. Ngoài ra, những vườn nho nằm ở khu vực ven biển còn phải chịu cường độ sương rơi cao làm giảm sự bay hơi nước, và chịu sự tác động của nhiệt độ cao đặc trưng của khu vực.

Cuối cùng, một yếu tố khí hậu quan trọng mà không thể không đề cập đến là hai hướng gió tác động đến khu vực này: gió đông, bắt nguồn từ nội địa, khô và ẩm áp, và gió tây, xuất phát từ đại dương và mang theo độ ẩm cao, có vai trò quan trọng, đặc biệt là vào mùa hè.

Những điều kiện khí hậu này đã có những ảnh hưởng đặc biệt đến tuổi thọ của rượu vang. Như đã được đề cập từ trước, vị trí khu vực này với những định hướng và kiến trúc đặc biệt của nhà máy rượu vang trong khu vực từ lâu đời đã được chú trọng đặc biệt đến việc đảm bảo điều kiện lý tưởng của nhiệt độ, độ ẩm và thông gió cho quá trình ủ rượu vang, duy trì các điều kiện vi khí hậu ổn định nhất có thể trong suốt cả nhiều năm.

**Khu vực địa lý**

Khu vực sản xuất bao gồm các tỉnh thuộc Cadiz và Seville.

*Khu vực canh tác*

Khu vực sản xuất được bảo hộ bởi chỉ dẫn địa lý rượu vang “Jerez - Xeres – Sherry” bao gồm các vùng thuộc các thị trấn ở Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija trong phạm vi từ kinh tuyến Greenwich 5°49’ Tây ở phía Đông đến vĩ độ 36°58’ Bắc ở phía Bắc

*Khu vực sản xuất*

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Rượu vang được bảo hộ bởi chỉ dẫn địa lý “Jerez - Xeres – Sherry” phải được sản xuất trong các nhà kho ở các thị trấn thuộc Jerez de la Frontera , El Puerto de Santa María và Sanlúcar de Barrameda, trong khu vực được giới hạn bởi kinh tuyến Greenwich 5°45’ Tây ở phía Đông, vĩ độ 36°49’ Bắc ở phía Bắc và bờ phải của sông Guadalete ở phía Nam .

Rượu vang mang chỉ dẫn địa lý “Jerez - Xeres – Sherry” loại Muscat cũng có thể được sản xuất trong các nhà kho ở các thị trấn thuộc Chipiona và Chiclana de la Frontera.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID, Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97 / Fax. +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ JUMILLA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>																			
Tên:	Consejo Regulador D.O. “Jumilla”																		
Địa chỉ:	15 c/ San Roque 30520 Jumilla (Murcia) Spain																		
Điện thoại:	+34 968 78 17 61																		
Fax:	+34 968 78 19 00																		
Email:	info@vinosdejumilla.org																		
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>																			
<b>Jumilla</b>																			
<b>Sản phẩm</b>																			
Rượu vang																			
<b>Mô tả về sản phẩm</b>																			
<p>Rượu vang, rượu vang nặng</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Loại:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>Trắng</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Đỏ</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Airén</td> <td>Monastrell</td> </tr> <tr> <td>Macabeo</td> <td>Garnacha Tintorera</td> </tr> <tr> <td>Pedro Ximénez</td> <td>Cencibel</td> </tr> <tr> <td>Malvasía</td> <td>Carnet Sauvignon</td> </tr> <tr> <td>Chardonnay</td> <td>Garnacha</td> </tr> <tr> <td>Sauvignon blanc</td> <td>Merlot</td> </tr> <tr> <td>Moscatel de grano menudo</td> <td>Syrah</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Petit Verdot</td> </tr> </tbody> </table>		<i>Trắng</i>	<i>Đỏ</i>	Airén	Monastrell	Macabeo	Garnacha Tintorera	Pedro Ximénez	Cencibel	Malvasía	Carnet Sauvignon	Chardonnay	Garnacha	Sauvignon blanc	Merlot	Moscatel de grano menudo	Syrah		Petit Verdot
<i>Trắng</i>	<i>Đỏ</i>																		
Airén	Monastrell																		
Macabeo	Garnacha Tintorera																		
Pedro Ximénez	Cencibel																		
Malvasía	Carnet Sauvignon																		
Chardonnay	Garnacha																		
Sauvignon blanc	Merlot																		
Moscatel de grano menudo	Syrah																		
	Petit Verdot																		

*Nồng độ còn*

	<i>Nồng độ còn</i>
<i>Jumilla Monastrell (&gt;85% var. Monastrell):</i> Đỏ hồng Đỏ	mín. 12 % thể tích mín. 12,5 % thể tích
<i>Jumilla:</i> Trắng Đỏ hồng Đỏ	mín. 11 % thể tích mín. 11,5 % thể tích mín. 12 % thể tích
<i>Jumilla Dulce:</i> Trắng Đỏ hồng Đỏ	mín. 11 % thể tích mín. 11,5 % thể tích mín. 12 % thể tích
Rượu vang nặng (100% var. Monastrell)	15 – 22 % thể tích

*Màu sắc:* Trắng, đỏ hồng

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Rượu vang sản xuất tại khu vực địa lý có những đặc điểm vô cùng khác biệt so với rượu vang sản xuất tại các nơi khác. Những đặc điểm này và chất lượng đặc biệt được quyết định bởi khâu sản xuất của người nấu rượu.

Nho Monastrell được trồng dưới điều kiện khắc nghiệt của khu vực này đã đem lại rượu vang đỏ: mạnh mẽ, thơm đặc trưng, ngọt đậm đà nhưng cũng góp phần sản xuất loại rượu màu hồng đậm, ngọt đặc biệt đậm đà mà vẫn mang vị chua nhẹ của trái cây cực kì tuyệt hảo dù rất khó nấu.

Cũng cần phải chú ý về loại rượu vang sản xuất từ giống nho Monastrell rằng, loại rượu vang với nhiều tanin làm cho rượu có cường độ màu sắc thay đổi từ trung bình đến cao, thậm chí có thể gần như mờ đục do nhiệt độ cao của khu vực này.

**Khu vực địa lý**

Rượu vang “Jumilla” được sản xuất tại các khu vực sau: Jumilla (Murcia); Fuentealameo; Albatana; Ontur; Hellin, Tobarra và Montealegre del Castillo, Albacete.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID, Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97

Fax: +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ LA MANCHA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>																							
Tên:	Consejo Regulador D.O. “La Mancha”																						
Địa chỉ:	Avda. Criptana 73, apartado 194 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Spain																						
Điện thoại:	+34 926 54 15 23																						
Fax:	+34 926 58 80 40																						
Email:	<a href="mailto:consejo@lamanchawines.com">consejo@lamanchawines.com</a>																						
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>																							
<b>La Mancha</b>																							
<b>Sản phẩm</b>																							
Rượu vang																							
<b>Mô tả về sản phẩm</b>																							
<p>Rượu vang, rượu vang sủi chất lượng, rượu vang bán sủi</p> <p><i>Nguyên liệu thô (đối với từng loại rượu)</i></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Rượu vang trắng</th> <th style="width: 50%;">Rượu vang đỏ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Airén</td> <td>Moravia dulce o rujidera</td> </tr> <tr> <td>Gewürztraminer</td> <td>Bobal</td> </tr> <tr> <td>Macabeo o Viura</td> <td>Garnacha tinta</td> </tr> <tr> <td>Chardonnay</td> <td>Cencibel o Tempranillo</td> </tr> <tr> <td>Sauvignon blanc</td> <td>Cabernet Saugvinon</td> </tr> <tr> <td>Moscatel de grano menudo</td> <td>Merlot</td> </tr> <tr> <td>Verdejo</td> <td>Syrah</td> </tr> <tr> <td>Parellada</td> <td>Petit Verdot</td> </tr> <tr> <td>Pedro Ximénez</td> <td>Cabernet Franc</td> </tr> <tr> <td>Riesling</td> <td>Graciano</td> </tr> </tbody> </table>		Rượu vang trắng	Rượu vang đỏ	Airén	Moravia dulce o rujidera	Gewürztraminer	Bobal	Macabeo o Viura	Garnacha tinta	Chardonnay	Cencibel o Tempranillo	Sauvignon blanc	Cabernet Saugvinon	Moscatel de grano menudo	Merlot	Verdejo	Syrah	Parellada	Petit Verdot	Pedro Ximénez	Cabernet Franc	Riesling	Graciano
Rượu vang trắng	Rượu vang đỏ																						
Airén	Moravia dulce o rujidera																						
Gewürztraminer	Bobal																						
Macabeo o Viura	Garnacha tinta																						
Chardonnay	Cencibel o Tempranillo																						
Sauvignon blanc	Cabernet Saugvinon																						
Moscatel de grano menudo	Merlot																						
Verdejo	Syrah																						
Parellada	Petit Verdot																						
Pedro Ximénez	Cabernet Franc																						
Riesling	Graciano																						

Torrontés Viognier	Malbec Mencia Monastrell Pinot Noir
-----------------------	--

*Hàm lượng rượu vang*

	Hàm lượng cồn tối thiểu
<i>Rượu vang có vị chát, hơi chát, hơi ngọt và ngọt:</i>	
<i>Rượu vang trắng</i>	10,5 % thể tích
Rượu vang hoa hồng	10,5 % thể tích
Rượu vang đỏ	11,5 % thể tích
<i>Rượu vang sủi: Rượu vang trắng hoặc rượu vang hoa hồng</i>	10,5 % thể tích

*Đặc điểm vật lý*

Rượu vang trắng, rượu vang hoa hồng, đỏ và có ga (màu trắng hoặc hồng).

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Thổ những vùng La Mancha hình thành qua quá trình tích tụ đá vôi từ kỷ nguyên Miocene, mang đặc trưng thổ những đồng bằng, gồm đá vôi, bùn và cát. Đất có màu nâu hoặc nâu đỏ. Thực tế, đất ở địa phương giàu can-xi không có ích cho sản xuất rượu mạnh, trong khi đất đá vôi kèm cát ở đây lại phù hợp tạo ra loại rượu chát được đánh giá cao.

Khí hậu khô và vị trí khá biệt lập của địa phương kiềm chế sự phát triển của nấm, đồng thời thúc đẩy nho chín nhanh, kết quả là rượu thành phẩm có màu rất đậm, mỗi loại rượu khác nhau lại có hương vị đặc trưng riêng.

Các vườn trồng nho ở đây có vị trí thấp hơn so với ở các vùng phía bắc Tây Ban Nha, Pháp và Ý, tạo ra quả có lượng đường cao hơn và ít nước hơn.

**Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý sản xuất ra sản phẩm nằm ở các tỉnh Albacete, Ciudad Real, Cuenca và Toledo. Trong mỗi tỉnh bao gồm các địa danh sau:

Tỉnh Albacete: Barrax, Fuensanta, La Herrera, Lezuza, Minaya, Montalvos,



Munera, Ossa de Montiel, La Roda, Tarazona de La Mancha, toàn bộ vùng Villalgordo del Júcar y Villarrobledo. Ngoài ra còn có El Bonillo.

Tỉnh Ciudad Real: Albadalejo, Alcázar de San Juan, Alcolea de Calatrava, Aldea del Rey, Almagro, Almedina, Almodóvar del Campo, Arenales de San Gregorio, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Los Cortijos, Cózar, Daimiel, Fernancaballero, Fuenllana, Fuente el Fresno, Herencia, Malagón, Manzanares, Membrilla, Miguelturra, Las Labores, Llanos del Caudillo, Pedro Muñoz, Picón, Piedrabuena, Poblete, Porzuna, Pozuelo de Calatrava, Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, El Robledo, Ruidera, Santa Cruz de los Cañamos, Socuéllamos, La Solana, Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de la Fuente, Villanueva de los Infantes, Villar del Pozo, Villarta de San Juan y Villarrubia de los Ojos. Bao gồm cả các địa danh sau, ngoại trừ: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, y Torre de Juan Abad.

Tỉnh Cuenca: Alberca de Zancara, El Acebrón, Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, La Almachá, Almendros, Almonacid del Marquesado, Atalaya del Cañavate, Barajas de Melo, Belinchón, Belmonte, Cañadajuncosa, El Cañavate, Carrasposa de Haro, Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Fuente de Pedro Naharro, Fuentelespino de Haro, La Hinojosa, Los Hinojosos, El Hito, Honrubia, Hontanaya, Horcajo de Santiago, Huelves, Leganiel, Las Mesas, Monreal del Llano, Montalbanejo, Mota del Cuervo, Olivares del Júcar, Osa de la Vega, Paredes, El Pedernoso, Las Pedroñeras, Pinarejo, Pozoamargo, Pozorrubio, El Provencio, Puebla de Almenara, Rada de Haro, Rozalén del Monte, Saelices, San Clemente, Santa María del Campo Rus, Santa María de los Llanos, Sisante, Tarancón, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Tresjuncos, Tribaldos, Uclés, Valverde del Júcar, Vara de Rey, Villaescusa de Haro, Villalgordo del Marquesado, Villamayor de Santiago, Villar de Cañas, Villar de la Encina, Villarejo de Fuente, Villares del Saz, Villarrubio, Villaverde y Pasaconsol y Zarza de Tajo.

Tỉnh Toledo: Ajofrín, Almonacid, Cabañas de Yepes, Cabezamesada, Camuñas, Ciruelos, Consuegra, Corral de Almaguer, Chueca, Dos Barrios, La Guardia, Huerta de Valdecarábanos, Lillo, Madridejos, Manzaneque,

Marjaliza, Mascaraque, Miguel Esteban, Mora de Toledo, Nambroca, Noblejas, Ocaña, Ontígola con Oreja, Orgaz, Puebla de Almoradiel, Quero, Quintanar de la Orden, El Romeral, Santa Cruz de la Zarza, Sonseca, Tembleque, El Toboso, Turleque, Urda, Villacañas, Villa de Don Fadrique, Villafranca de los Caballeros, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarrubia de Santiago, Villasequilla, Villatobas, Los Yébenes y Yepes.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97

Fax: +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ MÁLAGA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>		
Tên:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Málaga"	
Địa chỉ:	1 Plaza de los Viñeros 29008 Málaga (Málaga)-Spain	
Điện thoại:	+34 952227990	
Fax:	+34 952227990	
Email:	info@vinomalaga.com	
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>		
<b>Málaga</b>		
<b>Sản phẩm</b>		
Rượu vang		
<b>Mô tả về sản phẩm</b>		
<p>Rượu vang, rượu vang nặng, rượu vang nho, rượu vang nho chín già</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Các loại rượu mang chỉ dẫn địa lý được sản xuất từ các giống nho sau: "Pero Ximén" (Pedro Ximenez), "Moscatel de Málaga"(Muscat of Alexandria), "Moscatel Morisco" (Moscatel de Grano Menudo) Lairén, Doradilla and Rome, trong đó 2 giống được ưa chuộng hơn cả là "Pero Ximén" and "Muscats".</p> <p><i>Nồng độ rượu vang</i></p>		
Loại rượu	Hương vị	Nồng độ cồn (% thể tích)
Rượu vang nặng	Chát	15 - 22
	Ngọt	15 - 22
Rượu từ nho chín già	Ngọt	≥ 12
	Ngọt tự nhiên	≥ 13

Rượu vang nho khô	Ngọt	$\geq 10$
Rượu vang chát		$\geq 15$

*Đặc điểm vật lý*

Có màu trắng

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Mối quan hệ giữa chất lượng và đặc trưng riêng biệt của rượu vang mang tên gọi xuất xứ "Málaga" với những điều kiện tự nhiên của địa phương sẽ được phân tích sau đây. Mối quan hệ này được chính thức công nhận bởi Luật rượu năm 1932, từ đó tên gọi xuất xứ "Málaga" được bảo hộ, trở thành một trong những tên gọi xuất xứ đầu tiên ở châu Âu.

*Các yếu tố con người:*

Kỹ thuật canh tác nho và sản xuất rượu vang của người địa phương có mối quan hệ về mặt lịch sử đối với tình hình kinh tế - xã hội của tỉnh "Málaga" kể từ thời Phoenicians thế kỷ thứ IX trước Công nguyên. Nho và rượu vang là các sản phẩm chủ chốt trong văn hóa và kinh tế của nhiều địa phương khác nhau mà ngày nay thuộc lãnh thổ của tỉnh "Málaga". Nền văn hóa của các tộc người Phoenician, Roman, Byzantine, Visigoth, Islamic and Christian đều lấy việc canh tác nho và sản xuất rượu vang làm phương tiện mưu sinh chính. Bí quyết sản xuất ra loại rượu vang mang tên gọi xuất xứ "Málaga" được lưu truyền qua nhiều đời và tiếp tục phát triển cho tới ngày nay, áp dụng trong sản xuất nhiều loại rượu và giữ được những nét đặc trưng riêng biệt của từng loại. Phương pháp hong khô nho bằng ánh sáng tự nhiên, kỹ thuật canh tác nho bậc thầy và kỹ thuật sản xuất rượu vang, ủ rượu vang truyền thống đều được truyền lại cho các thế hệ ngày nay.

Có rất nhiều tài liệu lịch sử chứng minh tầm quan trọng của nho và rượu vang trong đời sống của người dân "Málaga", mà trong lịch sử đạo Hồi được nhắc đến bằng cụm từ "xarab al malaqui" và được nhiều nhà thơ, nhà văn các thế hệ ca ngợi trong tác phẩm của họ. Sau các cuộc ly gián do Catholic Kings (tạm dịch: các hoàng đế Công giáo) khởi xướng, những người địa chủ trồng nho tập hợp lại thành một tổ chức tên là Hội huynh đệ những người làm rượu vang\* để bảo vệ quyền lợi của họ trước hoàng gia. Theo thời gian, thị trường sản xuất rượu vang phát triển mạnh mẽ, rượu vang xuất khẩu qua cảng "Málaga" với số lượng lớn. Năm 1776, một quỹ Montepío de Socorro Viñeros

\* Fraternity of Winemakers

y Cosecheros de Málaga được thành lập để bảo vệ người trồng nho và người sản xuất rượu vang khỏi các rủi ro trên thị trường. Năm 1792, Cecilio García de la Leña công bố công trình nghiên cứu về các loại rượu vang nổi tiếng vùng “Málaga”, Pedro Ximén và cách sản xuất chúng, trong đó các tiêu chuẩn sản xuất căn bản được mô tả, đó cũng chính là những tiêu chuẩn vẫn được áp dụng đối với việc sản xuất rượu mang tên gọi xuất xứ “Málaga”.

Vào thế kỷ 18 và phần lớn thế kỷ 19, việc sản xuất rượu vang tại địa phương bị ảnh hưởng nghiêm trọng bởi hai yếu tố, dịch bệnh phylloxera tấn công cây nho, xuất hiện ở Tây Ban Nha vào năm 1874, và nạn làm hàng giả. Năm 1806, trong nỗ lực ngăn chặn tệ nạn làm hàng giả và bảo vệ uy tín, lợi ích của ngành thương mại sản xuất rượu nho, một Sắc lệnh Hoàng gia ban hành quyết định thành lập Công ty thương mại rượu nho “Málaga”\*. Mỗi sản phẩm sản xuất tại Công ty phải được đóng gói với các nhãn hàng hóa khó làm nhái.

Vào ngày 01/7/1900 Quy chế của Hiệp hội các nhà xuất khẩu rượu nho “Málaga” được ban hành, trong đó quy định việc cấp chứng chỉ đảm bảo chất lượng và xuất xứ cho rượu vang xuất khẩu. Chứng chỉ được cấp dưới dạng tem chứng minh nguồn gốc. Vào ngày 13/9/1932, Luật Rượu được công bố trên tờ Madrid†, trong đó công nhận sự bảo hộ đối với tên gọi xuất xứ “Málaga”, và vào năm 1933, Hội đồng giám sát được thành lập. Hội đồng này lần đầu tiên đưa ra các quy chế vào năm 1935, công bố sau Thế chiến II, và vào năm 1937, công bố quy chế này trên Công báo Chính phủ‡.

Mặt khác, dịch sâu bệnh phylloxera và các biện pháp phòng chống không hiệu quả đã tạo nên sự phân hóa bề mặt tại các khu vườn trồng nho trên diện tích 110.000 ha trải rộng trên nhiều thị trấn thuộc tỉnh “Málaga”. Tình trạng này phản ánh trung thực tiến trình lịch sử, vì các cây nho mọc phân tán thành các cụm riêng biệt theo chiều dọc và chiều ngang của tỉnh “Málaga”. Sự đa dạng trong cấu trúc vườn cũng bị ảnh hưởng theo.

#### *Các yếu tố tự nhiên*

Tỉnh “Málaga” bao gồm nhiều khu vực khác nhau, nhưng nhìn chung đều có địa hình núi cao và bị chia cắt bởi đồi núi, tạo nên vùng núi Sierra Nevada. Các vườn trồng nho ở độ cao 1000 mét so với mực nước biển, có khí hậu khác hẳn so với các vùng lân cận. Trong khi đó, khu vực sản xuất rượu vang có khí hậu Địa Trung Hải, nhiệt độ mùa đông không quá lạnh, có mùa hè khô ít mưa,

\* Casa y Compañía de Comercio de Viñeros de Málaga (Málaga Wine House and Trading Company)

† Madrid Gazette

‡ Government Gazette

có số giờ nắng cao, vị trí nhiều nắng nhất là hướng Nam của eo biển Địa Trung Hải, tạo điều kiện thuận lợi cho quả nho chín và chín già. Khu vực cũng nằm ở cửa ngõ biển Atlantic, có địa hình núi cao và gần biển, kết hợp với bí quyết canh tác nho đã tạo nên hương vị đặc trưng của rượu, trong đó hương vị của rượu vang sản xuất từ giống nho Muscatel có danh tiếng lâu đời nhất.

Tỉnh Axarquía và Los Montes ở vùng đất trũng, mặn, địa hình chia cắt đột ngột với nhiều dốc đứng theo nhiều hướng. Khu vực ở gần biển Địa Trung Hải, có nhiệt độ mùa hè mát mẻ, lượng mưa trung bình từ 300-700 mm, hoàn toàn lý tưởng cho việc phơi khô nho bằng ánh sáng tự nhiên. Ở Los Montes, chênh lệch nhiệt độ cao giữa ngày và đêm có ảnh hưởng rất lớn đến quá trình chín cây. Vùng La Serranía de Ronda có đất đá vôi và địa hình đạt độ dốc trung bình, có nhiều mưa, mùa hè nóng, khô, cao từ 600-1000 m so với mực nước biển, có sự chênh lệch lớn giữa nhiệt độ ngày và đêm. Khu vực Manilva có đất trắng chứa nhiều đá vôi và độ dốc vừa phải. Khu vực ở gần biển Atlantic nên có khí hậu ẩm và mát. Phía Bắc khu vực là vùng cao nguyên Antequera có độ cao thấp nhất là 400 m, có đất đá vôi nâu, tầng đất dày và độ dốc thấp. Manilva ở sâu bên trong đất liền nên có khí hậu lục địa với nhiệt độ khắc nghiệt hơn vào mỗi mùa đông và mùa hè.

Trương truyền có rất nhiều loại rượu vang được sản xuất tại “Málaga” do lịch sử lâu đời của vùng đất này và tập quán xuất khẩu rượu của người dân địa phương. Danh tiếng của rượu vang “Málaga” được tạo nên nhờ kỹ thuật canh tác nho bậc thầy, các giống nho chỉ có tại địa phương và các điều kiện tự nhiên sẵn có nơi đây. Các khu vực lân cận nhau dần dần tạo thành tỉnh “Málaga” , cùng với một phần các thị trấn xung quanh (vốn là các nhà cung cấp rượu vang cho thành phố “Málaga” ) đã tạo nên cảng thương mại kinh doanh rượu vang nổi tiếng thế giới.

### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý chỉ giới hạn trong tỉnh “Málaga” – Tây Ban Nha

Khu vực sản xuất rượu vang có tên gọi xuất xứ ‘Magala’ bao gồm những thị trấn sau:

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate Alfarnatejo, Algarrobo, Alhaurin de la Torre, Almáchar Almargen, Almogía, Alora, Antequera, Árchez, Archidona, Arenas, flowerbed, Atajate Benadalid Benamargosa, Benamocarra, Benarrabá, El Borge, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Safflowe,

Casabermeja, Casares, Colmenar, Comares, Competa, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Calf Cuevas, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Nerja, Fuentepiedra, Gaucin, Humilladero iznate, Macharaviaya, Manilva, Moclinejo Mollina, Nerj, Periana, Slate , Rincon de la Victoria, Riogordo, Ronda, salt flats, Saya longa, Sedella, Sierra de Mares, Torremolinos, Torrox, Totalán, Vélez- Málaga, Villanueva de algaidas, Rosa Villanueva del rio, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco and La Viñuela thuộc tỉnh Málaga và các thị trấn thuộc Palenciana Benamejí và thuộc tỉnh Córdoba.

Trong khu vực sản xuất rượu vang, cần phân biệt các khu vực sau đây:

- “Axarquia” thuộc các thị trấn Alcaucín Alfarnate Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, El Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Colmenar, Comares, Competa, Cútar Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincon de la Victoria, Riogordo, salt flats, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez -Málaga and La Viñuela .

- “ Montes de Malaga ” bao gồm các thị trấn Alhaurin de la Torre, Almogía, Alora, safflower, Casabermeja, Blackboard và Torremolinos.

- " Manilva " thuộc thị trấn Manilva , Casares và Estepona.

- "North", thuộc các thị trấn ở Alameda, Almargen Antequera Archidona, Benamejí , Campillos, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuentepiedra, Humilladero Mollina , Sierra de Mares, Villanueva algae, Villanueva del Rosario Villanueva de Tapia và Villanueva del Trabuco.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID, Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97

Fax: +34 91 347 54 10

Email: sgcdae@magrama.es

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ MANZANILLA/SANLÚCAR DE BARRAMEDA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>					
Tên:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Manzanilla de Sanlúcar"				
Địa chỉ:	2 Avenida Alcalde Álvaro Domecq 11.402 Jerez de la Frontera (Cádiz) - Spain				
Điện thoại:	+34 956332050				
Fax:	+34 956338908				
Email:	vinjerez@sherry.org				
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>					
<b>Manzanilla/Sanlúcar de Barrameda</b>					
<b>Sản phẩm</b>					
Rượu vang					
<b>Mô tả về sản phẩm</b>					
<p>Rượu vang</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Giống nho trắng: Palomino, Pedro Ximenez, Moscatel</p> <p><i>Nồng độ cồn</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;"></th> <th style="width: 30%;">Nồng độ cồn</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(Rượu vang làm từ nho trồng tự nhiên) Manzanilla Fina, Manzanilla Pasada, Manzanilla Olorosa</td> <td style="text-align: center;">15 - 17%vol.</td> </tr> </tbody> </table>			Nồng độ cồn	(Rượu vang làm từ nho trồng tự nhiên) Manzanilla Fina, Manzanilla Pasada, Manzanilla Olorosa	15 - 17%vol.
	Nồng độ cồn				
(Rượu vang làm từ nho trồng tự nhiên) Manzanilla Fina, Manzanilla Pasada, Manzanilla Olorosa	15 - 17%vol.				



*Tính chất vật lý*

Rượu vang trắng

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

*Các yếu tố con người*

Có thể nói rằng việc trồng nho và sản xuất rượu vang đã trở thành một phần không thể thiếu trong đời sống con người tại khu vực Sanlúcar de Barrameda qua hàng ngàn năm. Các điều kiện khí hậu, thành phần đất tốt và một số hoàn cảnh lịch sử đặc biệt liên quan đến vị trí địa chiến lược của Sanlúcar dẫn đến sự phát triển của một nền văn hóa sản xuất rượu vang được công nhận trên toàn thế giới và đã được nhiều nơi học tập ít nhiều. Chính vì vậy, những người trồng nho và sản xuất rượu vang tại khu vực này (hay còn gọi là “Marco de Jerez”) từ xưa đến nay đều rất quan tâm đến việc bảo tồn sự độc đáo khác biệt của nền văn hóa sản xuất rượu vang của mình cũng như những di sản văn hóa và kinh tế đã được phát triển qua nhiều thế kỷ: từ những quy định của Nhà máy rượu Jerez Guild vào thế kỷ thứ 16 đến việc thành lập các Hội đồng điều tiết đầu tiên của Tây Ban Nha vào tháng Giêng 1935.

Sanlúcar de Barrameda nằm gần những cảng thương mại quan trọng như Cádiz hoặc Seville có ý nghĩa lịch sử to lớn, giúp cho việc vận chuyển các loại rượu vang địa phương bằng tàu tới châu Mỹ và Bắc Âu được thuận tiện. Các loại rượu vang cần được bảo quản để phục vụ cho những chuyến hành trình dài ngày. Ban đầu phương pháp này được thực hiện với mục đích duy nhất là bảo quản các loại rượu vang trong suốt cuộc hành trình, tuy nhiên nó lại đóng một vai trò quyết định đối với sự xuất hiện của lớp bọt “flor” thông qua lựa chọn tự nhiên. Sau đó, các nhà sản xuất rượu vang đã nghiên cứu và phát triển những phương pháp kiểm soát bọt “flor” để đạt được mức bọt mong muốn.

Hệ thống “criaderas y solera”, một nhân tố quan trọng trong quá trình phát triển của rượu vang tại khu vực Marco de Jerez, ra đời từ thế kỷ 18 nhằm đáp ứng nhu cầu của thị trường đối với rượu vang có chất lượng ổn định, không phụ thuộc vào sản lượng thu hoạch. Nhu cầu này của thị trường và giải pháp được đưa ra bởi hệ thống “criaderas y solera” là nền tảng dẫn đến sự ra đời của rượu ủ bằng phương pháp sinh học. Loại rượu này chỉ có thể sản xuất bằng việc bổ sung định kỳ các chất dinh dưỡng.

Cuối cùng, đặc điểm của các loại rượu vang được bảo quản phần lớn được quyết định bởi bối cảnh lịch sử và các yếu tố môi trường quan trọng khác. Trong nhiều thế kỷ, các nhà sản xuất rượu tại khu vực Marco de Jerez đã cố

gắng tận dụng những lợi thế về điều kiện tự nhiên của đất và khí hậu nhằm tối đa hóa tác dụng tích cực của chúng trong việc sản xuất rượu và giảm thiểu tối đa những khả năng có thể gây hại. Vì vậy, sau khi dịch rệp rễ nho xảy ra vào cuối thế kỷ 19, người trồng nho đã lựa chọn giống cây được chứng minh rằng có thể thích nghi tốt hơn với môi trường tự nhiên của khu vực. Ngoài ra, đây cũng là trường hợp của các phương pháp trồng trọt khác của khu vực này, ví dụ như hệ thống cắt tỉa truyền thống được biết đến là “vara y pulgar”.

Các phương pháp độc đáo cũng đã được nghiên cứu trong các nhà máy rượu để tận dụng tốt hơn các điều kiện môi trường. Các loại thùng gỗ được sử dụng trong quá trình ủ của các loại rượu vang (loại thùng bota) và hút chân không bên trong tạo ra tỷ lệ bề mặt/khối lượng thích hợp đảm bảo rằng “flor” tự nhiên có tác động tới toàn bộ lượng rượu chứa trong thùng .

Tương tự như vậy, kỹ thuật xây dựng các nhà máy rượu vang điển hình của Sanlúcar de Barrameda (phần lớn được xây dựng vào thế kỷ 19 hoặc thậm chí là thế kỷ 18) cũng tận dụng tối đa điều kiện khí hậu bên ngoài và cung cấp vi khí hậu lý tưởng cho việc ủ rượu.

#### *Các yếu tố tự nhiên*

##### a) Địa hình và thổ nhưỡng

Về mặt địa hình, khu vực sản xuất là những vùng đất bằng phẳng hoặc ít nhấp nhô, thường là những ngọn đồi với độ dốc vào khoảng 10 đến 15%. Đất trồng nho chủ yếu được hình thành từ tầng đá mẹ “albariza”, một loại marl trắng và mịn thường được sử dụng để tạo ra cảnh quan truyền thống của các vườn nho của Jerez. Loại đất này rất dễ canh tác, đủ khả năng giữ ẩm và cho phép hệ thống rễ phát triển một cách tối đa. Trong thành phần chính của loại đất này bao gồm canxi cacbonat (nồng độ thường từ 25 % đến 40%), đất sét và silica có nguồn gốc từ tảo cát và vỏ radiolarian trong nước biển vào thời Oligocene.

Cây nho cũng được trồng trong đất “barro” và “arena”. Ngoài đá vôi, đất barri có chứa một tỷ lệ đáng kể đất sét, cát và hàm lượng chất hữu cơ cao, khiến cho loại đất này có màu tối và màu mỡ hơn. Đất arena chứa phần lớn là đất sét và cát, và ít hơn 20% đá vôi, thường được dùng để trồng nho ven biển.

##### b) Khí hậu

Khí hậu tại khu vực sản xuất các loại rượu vang được bảo quản tương đối ẩm áp. Nhiệt độ trung bình mùa đông khoảng 5°C và mùa hè khoảng 35°C.

Nguy cơ sương giá gần như không có. Hiệu quả điều tiết của biển giúp cho vườn nho phát triển vô cùng thuận lợi. Khu vực sản xuất được chiếu sáng mạnh bởi ánh sáng mặt trời trong 300 ngày một năm, với hơn 1000 giờ nắng vào mùa hè.

Lượng mưa trung bình hàng năm trong khu vực vào khoảng 600 lít/m<sup>2</sup>. Mưa tập trung chủ yếu vào tháng Mười, tháng Mười Hai và tháng Ba. Trong mọi trường hợp, yếu tố này và yếu tố đất “albariza” cần phải được xem xét kỹ lưỡng nhằm giữ cân bằng độ ẩm và ngăn ngừa sự thoát hơi nước. Hơn nữa, khoảng cách tương đối gần giữa vườn nho và bờ biển dẫn đến tình trạng sương mù nhiều, làm giảm lượng thoát hơi nước và điều hòa nhiệt độ cao tại các nhà máy.

Cuối cùng, cũng cần chú ý tới ảnh hưởng của hai hướng gió phổ biến ảnh hưởng tới khí hậu. Đầu tiên là gió Levanter (gió đông Địa Trung Hải) thổi từ nội địa đem theo không khí nóng và khô; thứ hai là gió Ponente thổi từ đại dương, mang theo độ ẩm cao và cũng là một yếu tố điều tiết quan trọng, đặc biệt là vào mùa hè.

Những điều kiện khí hậu này có ảnh hưởng đặc biệt đối với việc ủ rượu. Như đã đề cập ở trên, vị trí, hướng và kiến trúc đặc biệt của nhà máy sản xuất rượu vang là những nhân tố quan trọng nhằm đảm bảo những yếu tố vi khí hậu như nhiệt độ, độ ẩm và sự thoáng mát lý tưởng được ổn định trong suốt năm, để quá trình ủ rượu đạt được kết quả tốt nhất.

#### **Khu vực địa lý**

Sản phẩm này được sản xuất tại tỉnh Cadiz và Seville.

Sản phẩm rượu vang “Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda” được sản xuất tại khu vực sau: các thị trấn của Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera và Lebrija, phía đông của kinh tuyến Greenwich 5°49' - Tây và phía bắc vĩ tuyến 36°58' - Bắc.

Khu vực ủ rượu: Các loại rượu vang được đăng ký dưới nhãn hiệu “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” được ủ tại các nhà máy rượu vang ở thị trấn Sanlúcar de Barrameda.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura  
Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID, Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97

Fax: +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ NAVARRA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consejo Regulador Denominación de Origen Navarra
Địa chỉ:	s/n Rua Romana 31390 Olite Navarra, Spain
Điện thoại:	+34 948 74 18 12 / +34 948 74 17 76
Email:	info@navarrawine.com
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Navarra</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu vang, rượu vang nặng</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Các loại nho được sử dụng: Merlot, Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Graciano, Mazuelo, Syrah, Pinot Noir. Chardonnay, Viura, Moscatel de Grano Menudo, Malvasía, Sauvignon Blanc y Garnacha blanca.</p> <p><i>Nồng độ cồn</i></p> <p>Rượu vang đỏ: Nồng độ cồn tối thiểu: thành phần chứa 11.5% cồn</p> <p>Rượu vang hồng: Nồng độ cồn thực tế tối thiểu: thành phần chứa 11% cồn</p> <p>Rượu vang trắng: Nồng độ cồn tối thiểu: thành phần chứa 10.5% cồn</p> <p>Rượu vang nho nặng: Thành phần rượu chứa nồng độ cồn tối thiểu 15% và tối đa 18%. Nồng độ cồn tối thiểu không dưới 4% so với mức ban đầu.</p>	

*Tính chất vật lý*

Rượu vang trắng, hồng hoặc đỏ.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Nhóm 1: Rượu vang

Sự đa dạng về địa lý, khí hậu của khu vực mang tên gọi xuất xứ cùng với quá khứ lịch sử của vùng này đã tạo điều kiện cho sự xuất hiện đồng thời của nhiều loại nho khác nhau, cả ở các bán đảo (Garnacha, Tempranillo, Muscat) và lục địa (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot), thích nghi hoàn hảo với các môi trường địa lý khác nhau. Điều kiện địa lý cùng với chuyên môn của những người trồng và làm rượu nho đã cho ra đời hàng loạt loại rượu với những đặc trưng riêng biệt.

Ở vùng núi thấp dựa trên điều kiện khí hậu của vùng và lượng nước sẵn có, người ta chủ yếu trồng rượu vang đỏ và rượu vang hồng với nồng độ cồn trung bình và độ chua trung bình hoặc cao. Chúng có màu hồng đậm, có mùi nho và mang đến cảm giác “sành ăn” cho người dùng. Rượu vang đỏ có độ đặc trung bình và có mùi nho, thích hợp uống khi rượu còn non hoặc mới ủ được một thời gian.

Do ảnh hưởng của Đại Tây Dương, vùng Valdezarbe sản xuất rượu vang trắng, rượu vang hồng và rượu vang đỏ có chất lượng trung bình, độ đặc cao và độ chua trung bình hoặc cao. Rượu vang trắng và rượu vang hồng thơm và ngọt. Rượu vang đỏ nặng và cân bằng, thích hợp ủ trong bình hoặc đem tiêu thụ trong trung hạn.

La Ribera Alta, với nhiệt độ trung bình cao hơn các vùng kể trên, lượng nước mưa ít hơn và mùa thu hoạch đến sớm hơn, chủ yếu sản xuất rượu có độ đặc trung bình hoặc cao và có độ chua tổng thể ở mức trung bình. Rượu vang hồng mạnh và có mùi nho. Rượu vang đỏ phù hợp với việc tiêu thụ và bảo quản trong ngắn hạn. Nhìn chung, các loại rượu này phù hợp với ủ trong thùng gỗ sồi, luôn có mùi vị đậm đặc và hài hòa, mùi vị có tính bền cao.

Ở vùng Ribera Baja, nơi có khí hậu nóng, lượng mưa thấp và kỹ thuật tiên bộ hơn trong việc sản xuất rượu vang cổ điển, rượu có nồng độ cồn và độ đặc cao hơn, chua hơn một chút so với các vùng còn lại. Rượu vang trắng phù hợp với tiêu thụ nhanh còn rượu đỏ với dung tích và độ đậm đặc phù hợp thì lại thích hợp dùng để ủ. Đây cũng chính là nơi mà rượu mùi truyền thống được phát minh ra, vì vậy rượu có mùi thơm đặc trưng của nho khô và sự kết hợp

cân bằng tuyệt vời giữa chua và ngọt.

**Nhóm 2: Rượu vang nặng**

Từ thời xa xưa, rượu vang nặng đã được phát triển ở vùng mang tên gọi xuất xứ, chủ yếu là từ Moscatel de Grano Menudo, một loại rượu nho gốc Navarre và hoàn toàn phù hợp với các khu vực khô cằn hơn ở vùng mang tên gọi xuất xứ.

- Điều kiện khí hậu riêng biệt tại những vùng trồng có khí hậu khô nóng, nhiệt độ cao trong suốt thời gian trồng nho, lượng mưa thấp, thường xuyên thiếu nước là nguyên nhân dẫn đến rượu có mùi vị và độ đậm đặc cao.

- Điều kiện khí hậu riêng biệt tại những vùng trồng có khí hậu khô nóng, nhiệt độ cao trong suốt thời gian trồng nho, lượng mưa thấp, thường xuyên thiếu nước đã làm nên loại rượu vang nặng có độ đậm đặc cao hơn, có mùi thơm và hàm lượng đường rất cao.

**Khu vực địa lý**

Các khu vực thuộc Navarra, được chia thành 5 vùng sản xuất:

- Ribera Baja: Ablitas, Arguedas, Barillas, Cascante, Castejón, Cintruénigo, Corella, Fitero, Monteagudo, Murchante, Tudela, và Tulebras Valtierra.

- Ribera Alta: Artajona, Beire, Berbinzana, Cadreita, Caparrosó Cárcar, Carcastillo, Fakes, Funes, Larraga, Lerin, Muddy, Marcilla, Mérida Miranda de Arga, the Cuende Murillo, Murillo el Fruto, Olite Peralta Pitillas, Sansoáin, Santacara, Sesma, Tafalla and Villafranca .

- Estella: Aberin, Allo, Arellano, Armañanzas, Arróniz, Ayegui, Barbarin, Dicastillo, Desojo, El Busto, Espronceda, Estella, Igúzquiza , Lazagurría , Los Arcos, Luquin, Mendaza, Morentin, Murieta, Oteiza de la Solana, Sansol Torralba del Río Torres del Río, Yerri Valley, Villamayor và Villatuerta Monjardín và đô thị đa giác Piedramillera số 3 và số 30, 31 và 32 facerías.

- Valdizarbe: Goodbye, Añorbe, Artazu, Barasoain, Biurrun Cirauqui, Enériz, Garinoain, Guirguillano, Legarda, Leoz, Mañeru, Mendigorria Muruzábal, Obanos Oloriz, Orisoain, Pueyo, Puente la Reina, Tiebas - Muruarte Reta, Tirapu, Úcar, Unzué Uterga.

- Vùng núi thấp: Aibar, Cáseda, Eslava, Ezprogui Gallipienzo, Javier, Leache, Lerga, Liédena, Lumbier, Sada, Sangüesa , San Martin de Unx, Ujue và Arboniés Councils và thung lũng Domeño của Rípodas Romanzado và,

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Saint Vincent và thung lũng thấp Tabar Urraúl.

Thị trấn của Etxauri and và vùng đô thị đa giác số 13 trong đô thị tự trị Cizur .

Cũng nằm lẫn trong vùng sản xuất, có những vườn nho của các thị trấn Allín, Azuelo, Guesálaz, Lapoblación, Metauten, Mirafuentes, Mues, Nazar, Oco và Sorlada của tiểu vùng Tierra Estella, của Lónguida và Yesa của tiểu vùng núi thấp và Vidaurreta và Zabala, hiệu lực của Quy định này đã được sát nhập vào quy định của Hội đồng điều tiết Viñas.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID, Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97

Fax: +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PENEDÈS**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Penedès
Địa chỉ:	1 Plaza Àgora 08720 Vilafranca del Penedès, Spain
Điện thoại:	+34 938 904 811
Fax:	+34 938 904 754
Email:	<a href="mailto:dopenedes@dopenedes.cat">dopenedes@dopenedes.cat</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Penedès</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu vang, rượu vang nặng, rượu vang sủi chất lượng, rượu vang sủi, rượu vang nho chín</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Giống nho:</p>	
<i>Trắng</i>	<i>Đỏ</i>
Macabeo Xarello Parellada (Montonec) Subirat Parent Garnacha Blanca Moscatel de Alejandría Moscatel de grano menudo Malvasía de Sitges Chardonnay	Garnacha Merlot Monastrell Pinot Noir S moll Tinto Samsó Cabernet Sauvignon Tempranillo Syrah

Sauvignon blanco Riesling Gewurztraminer Chenin	Cabernet Franc
--	----------------

*Nồng độ cồn*

	<i>Nồng độ cồn</i>
Trắng	11 - 15 % vol.
Hồng	11 - 15 % vol.
Đỏ	12 – 15 % vol.
Rượu vang lạnh vị ngọt	9,5 – 13,5 % vol.
Rượu vang Aguja	9,5 – 12,5 % vol.
Rượu vang espumosos	11 - 12,5 % vol.
Rượu vang nho chín vị ngọt	Tối thiểu 12 % vol.
Rượu vang nặng	15 – 22 % vol.

*Chỉ tiêu cảm quan*

Rượu vang trắng, hồng và đỏ

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Điều kiện đất đai, khí hậu và trên hết là yếu tố con người của vùng Penedès đã góp phần không nhỏ vào việc sản xuất các loại rượu vang. Với mỗi loại rượu, sự đặc trưng có được từ vùng Penedès sẽ được mô tả bên dưới.

Loại rượu: rượu vang trắng

Rượu vang trắng của vùng Penedès được biết đến nhờ sự tươi mới, độ axit và hương vị hoa quả xuất phát từ loại đất, điều kiện khí hậu độc đáo cùng với nhân tố con người đến từ những người làm việc trong các vườn nho. Do đó mà việc sản xuất các loại rượu vang tương tự từ cùng một giống nho ở những nơi khác là không thể thực hiện được. Giống nho trắng từ vùng Penedès chỉ có thể đạt đến độ chín lý tưởng cho việc sản xuất rượu vang trong khu vực Penedès và sự kết hợp cần có của đất, khí hậu và trồng trọt là chỉ Penedès có được.

Loại rượu: Vang hồng

Đối với trường hợp vang hồng của vùng Penedès, việc nhận biết loại rượu

này là nhờ màu sắc, hương thơm và vị hoa quả độc đáo của giống nho dùng để sản xuất rượu nhờ điều kiện đất đai và khí hậu phù hợp. Rượu vang hồng của vùng Penedès có thể mang những đặc tính độc đáo này do đầu vào chất lượng của công nhân làm việc trong các vườn nho và nhà máy rượu.

Loại rượu: vang đỏ

Loại vang đỏ của vùng Penedès được mô tả đặc điểm qua nồng độ cồn, chất sắc, các tanin và trên hết là hương vị đậm và dư vị lâu dài. Sự kết hợp của đất đai và khí hậu của vùng Penedès tạo điều kiện cho nho chín vừa đủ, cũng một phần là do sự chênh lệch nhiệt độ giữa đêm và ngày trong các tháng 7 và tháng 8. Điều này tạo ra loại nho đỏ chín của vùng Penedès với nhiều chất sắc và tannin cũng như đậm hương thơm của nho đỏ. Do đó rượu vang đỏ vùng Penedès không thể được sản xuất ở một nơi nào khác ngoài Penedès.

Loại rượu: Rượu vang sủi tăm chất lượng

Rượu vang sủi tăm chất lượng thuộc tên gọi xuất xứ Penedès là duy nhất và rất khác biệt so với rượu sản xuất tại các khu vực khác. Sự khác biệt này là do một phần giống, nhưng trên hết là do điều kiện khí hậu, ánh nắng mặt trời và phương thức sản xuất được sử dụng trong quá trình lên men lần đầu và lần thứ hai. Rượu vang sủi như thế không thể nào được sản xuất ở các khu vực khác.

Loại rượu: Vino de aguja (rượu vang bán sủi)

Rượu vang Aguja ( bán sủi tăm) đã được sản xuất từ lâu trong vùng Penedès. Những loại rượu vang này rất thích hợp với các giống nho của vùng Penedès, cũng như khí hậu và đất đai của khu vực này.

Loại rượu : rượu vang từ nho chín

Khí hậu của khu vực Penedès, cùng với loại đất và các giống nho, cho phép thông quan lực của con người có thể giúp cho nho được chín nẫu, tạo thành các loại rượu vang độc đáo, với những đặc tính là không nơi nào có được.

Loại rượu: rượu vang nặng

Khí hậu của vùng Penedès, cùng với điều kiện đất đai và giống nho cho phép nơi này có thể sản xuất ra các loại rượu vang nặng từ hèm nho chín, quá trình ủ lâu tương ứng với phương pháp và điều kiện khí hậu của các nhà máy rượu sẽ tạo nên những loại rượu lâu năm, ngọt và có vị êm mà vẫn giữ được hương vị trái cây chín theo năm tháng.

**Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý của tên gọi xuất xứ này nằm ở tỉnh Barcelona và Tarragona

Abrera (1)

Aiguamúrcia (2)

Albinyana (2)

L'Arboç (2)

Avinyonet del Penedès (1)

Banyeres del Penedès (2)

Begues (1)

Bellvei (2)

La Bisbal del Penedès (2)

Bonastre (2)

Les Cabanyes (1)

Calafell (2)

Canyelles (1)

Cabrera d'Igualada (1)

Castellet i la Gornal (1)

Castellví de la Marca (1)

Castellví de Rosanes (1)

Cervelló (1)

Corbera de Llobregat (1)

Cubelles (1)

Cunit (2)

Font-rubí (1)

Gelida (1)

La Granada (1)

Els Hostalets de Pierola (1)

La Llacuna (1)  
Llorenç del Penedès (2)  
Martorell (1)  
Masquefa (1)  
Mediona (1)  
Montmell (2)  
Olèrdola (1)  
Olesa de Bonesvalls (1)  
Olivella (1)  
Pacs del Penedès (1)  
Piera (1)  
El Pla del Penedès (1)  
Pontons (1)  
Puigdàlber (1)  
Sant Cugat Sesgarrigues (1)  
Sant Esteve Sesrovires (1)  
Sant Jaume dels Domenys (2)  
Sant Llorenç d'Hortons (1)  
Sant Martí Sarroca (1)  
Sant Pere de Ribes (1)  
Sant Pere de Riudebitlles (1)  
Sant Quintí de Mediona (1)  
Sant Sadurní d'Anoia (1)  
Santa Fe del Penedès (1)  
Santa Margarida i els Monjos (1)  
Santa Maria de Miralles (1)  
Santa Oliva (2)  
Sitges (1)

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Subirats (1)  
Torrelavit (1)  
Torrelles de Foix (1)  
Vallirana (1)  
El Vendrell (2)  
Vilafranca del Penedès (1)  
Vilanova i la Geltrú (1)  
Vilobí del Penedès (1)

(1) Tỉnh thuộc Barcelona

(2) Tỉnh thuộc Tarragona

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID, Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97

Fax: +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PRIORAT**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Priorat
Địa chỉ:	2 Calle Mayor 43737 Torroja del Priorat, Spain
Điện thoại:	+ 34 977 839 495
Fax:	+ 34 977 839 495
Email:	info@doqpriorat.org
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Priorat</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
Rượu vang, rượu vang nặng	
<i>Nguyên liệu thô</i>	
<i>Trắng</i>	<i>Đỏ</i>
Garnacha Blanca	Garnacha Tinta
Macabeo	Garnacha Peluda
Pedro Ximénez	Mazuela or samsó
Chenin	Cabernet Sauvignon
Moscatel de Alejandría	Cabernet Franc
Moscatel de grano menudo	Tempranillo
Pansal	Pinot Noir
Picapoll blanco	Merlot
	Syrah
	Picapoll negro

*Nồng độ cồn*

	<i>Nồng độ cồn</i>
Vang trắng	Tối thiểu 13 % thể tích
Vang hồng	Tối thiểu 13 % thể tích
Vang đỏ	Tối thiểu 13,50 % thể tích
<i>Rượu vang nặng:</i>	
Mistela blanca	13 – 22 % thể tích
Mistela tinta	15 – 22 % thể tích
Dulce natural	Tối thiểu 15 % thể tích
Vino rancio	Tối thiểu 15 % thể tích

*Tính chất vật lý*

Rượu vang trắng, đỏ hồng, đỏ và rượu vang nặng

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Rượu vang mang tên gọi xuất xứ Priorat là kết tinh của sự kết hợp hoàn hảo giữa khí hậu, thổ nhưỡng và giống nho địa phương, và kết quả của kinh nghiệm trồng nho hàng trăm năm của người dân nơi đây.

*Chi tiết khu vực địa lý*

Khu vực sản xuất sản phẩm mang tên gọi xuất xứ Priorat có đặc trưng là đất được tạo thành chủ yếu từ phiến than đá, được gọi là “licorellas” với mỏm đá hypogenous, trong địa tầng nghiêng mạnh tạo nên một dãy núi đá với độ dốc lớn mà không xen kẽ các thung lũng hoặc đồng bằng. Do đó việc trồng nho trở nên khó khăn và đất đỏ, năng suất kém nhưng mặt khác lại hoàn toàn phù hợp với những điều kiện trên. Kết quả cho ra đời những chai rượu chất lượng tuyệt hảo và với nồng độ cồn cao, với mùi hương không thể nhầm lẫn.

*Các yếu tố tự nhiên*

a) Địa hình và thổ nhưỡng

Vùng đất Priorat, nằm cách biển 25 km, là một khu vực miền núi nằm ở trung tâm của tỉnh Tarragona, trong dãy núi ven biển. Phía bắc của Priorat giáp với Sierra de Montsant, phía tây giáp với Crestas del Lloar và La Figuera, phía đông Sierradel Mollo và phía nam bởi các chân đồi Montañade Pizarra. Trên thực tế, sông Siurana chảy qua khu vực này từ phía đông bắc đến phía tây nam,



đánh dấu một khúc quanh được bao quanh hoàn toàn bởi các dãy núi. Khu vực có diện tích khoảng 176km<sup>2</sup>, tương đương với 17.629ha, trong đó 2.429,2ha không thể trồng nho.

Những khó khăn về địa hình của Priorat dẫn đến phải trồng nho trên các mảnh đất rất dốc, làm cho việc trồng trọt khó khăn, chính vì vậy người ta vẫn thực hiện bằng phương pháp canh tác truyền thống. Việc trồng nho trên các sườn núi đã tạo nên một cảnh quan độc đáo cho khu vực. Địa hình nơi đây bao gồm một số ngọn đồi được tạo thành từ thời Paleozoi, chủ yếu là đá phiến sét từ thời Devonian và than (hình thành khoảng 416 đến 318 triệu năm trước), là một trong những địa hình lâu đời nhất ở Catalonia. Lớp đất không quá dày, thông thường khoảng cách giữa mặt đất với bề mặt trên của đá mẹ khá ngắn (khoảng 10 – 15 cm). Chất hữu cơ trong đất ít và phần lớn được hình thành từ những phiến đá vỡ, thường được gọi là “licorella” có nghĩa là giòn, có màu đồng đậm. Rễ của cây nho phát triển nhờ vào độ ẩm, nước và dinh dưỡng của loại đất này. Chính vì điều kiện đất như vậy, cây nho nơi đây có năng suất thấp, sản lượng nho ít, trung bình mỗi cây nho chỉ cho khoảng 1kg nho. Tuy nhiên, chính nhờ những đặc tính này của đất mà rượu vang Priorat có được chất lượng tuyệt hảo.

#### b) Khí hậu

Priorat ít bị ảnh hưởng bởi biển, không những thế, Sierra de Montserrat còn giúp khu vực này tránh được gió lạnh từ phía bắc, khiến cho nơi đây có các điều kiện khí hậu rất độc đáo, điển hình là chênh lệch nhiệt độ giữa ngày và đêm. Nhiệt độ trung bình hàng năm từ 14 đến 15 độ. Lượng mưa trung bình hàng năm từ 400 đến 500 lít/m<sup>2</sup>. Những điều kiện khí hậu này kết hợp với gió tây bắc dẫn đến sự bốc hơi nhanh chóng của độ ẩm bề mặt, các thành phần địa chất của đất và cấu trúc đặc biệt của đất, cho phép các rễ cây có thể len vào những khoảng cách giữa các mảng đất licorella. Chính vì vậy, trái cây có thể chín đều, đảm bảo thời gian thu hoạch và tạo những đặc điểm khác biệt không thể nhầm lẫn giữa rượu Priorat với các loại rượu khác và chất lượng tuyệt hảo của sản phẩm.

Mặt khác, đất đai cằn cỗi và khí hậu khô hạn phần nào cản trở sự phát triển của cây nho, do đó tỷ lệ nhiễm sâu hại của cây nho thấp.

#### *Yếu tố con người*

Để hiểu được về địa hình, rượu vang và văn hóa của người dân Priorat thì trước tiên ta cần phải hiểu rõ cảnh quan nơi đây; cảnh quan phản ánh rõ ràng

nhất, bởi chỉ cần nhìn vào cảnh quan khu vực, ta có thể biết ngay được ảnh hưởng của con người tới mảnh đất đó. Cảnh quan cũng là một yếu tố quyết định giá trị văn hóa, vì nó là phương tiện quan trọng nhất của việc đồng hóa bản chất và là phương tiện để hiểu thêm về cuộc sống của người dân địa phương. Để bảo tồn giá trị này, tập quán canh tác và quản lý đất đai cần phải được quy định rõ ràng.

Chắc chắn rằng Priorat chính là kết quả nhìn thấy được của mối quan hệ giữa hoạt động của con người và môi trường, của ảnh hưởng văn hóa đối với không gian, trở thành dấu ấn độc đáo của rượu vang nơi đây và phương pháp sản xuất rượu.

#### *Lịch sử và văn hóa*

Sự ra đời và phát triển của cây nho bắt đầu từ thế kỷ 12, trong tu viện dòng Carthusian ở Scala Dei. Vua Alfons I el Castoyêu cầu các tu sĩ dòng Carthusian tại Sant Bruxây dựng một tu viện ở một quận được chiếm lại của Valide Xíbrana (ngày nay là Siurana). Việc tu viện Carthusian của Scala Dei được đặt ở chân đồi Montsant đã dẫn đến sự ra đời của bảy làng (ngày nay là một phần của Priorat dưới sự cai trị của tu viện), được biết đến với tên gọi “Priorato”.

Các tu sĩ họn nơi này vì nơi đây có các điều cần thiết để trồng nho, và qua nhiều thế kỷ, đặc biệt là trong các thế kỷ 18 và 19, việc mở rộng và nâng cao canh tác cây nho cùng với các đặc tính của chúng đã cho ra đời loại rượu vang vô cùng đặc biệt mà không thể sản xuất được ở bất kỳ khu vực nào khác.

Vào thế kỷ 20, Quy chế về rượu của Bộ Nông nghiệp được ban hành năm 1932 đã công nhận Priorat là một khu vực chuyên trồng nho và cần được bảo vệ. Tuy nhiên, sự áp dụng và thực hiện bộ Luật này không được thông qua do hoàn cảnh chính trị xã hội của đất nước, vừa trải qua chiến tranh dân sự và chiến tranh thế giới thứ hai. Cuối cùng, ngày 23 tháng 7 năm 1954, quy chế đầu tiên về tên gọi xuất xứ Priorat đã được phê duyệt và công bố trong B.O.E [Công báo của Nhà nước] ngày 11 tháng 8 năm 1954. Trong những năm qua, việc xác định nguồn gốc tạo ra những kỳ vọng nhất định trong khu vực, vốn đã bị ảnh hưởng rất nhiều bởi suy giảm dân số và khủng hoảng tại các vùng nông thôn. Hai thập kỷ qua người ta vẫn hy vọng rằng mối liên hệ giữa địa hình và việc trồng nho sẽ được tăng cường, cho đến gần đây, nho đã được phép trồng lại và người dân đã có thể tham gia trồng trọt. Như vậy, người ta vừa cải thiện được kỹ thuật canh tác và hoàn thiện sản phẩm mà sản phẩm còn được công nhận trên quy mô toàn cầu.

**Khu vực địa lý**

Sản phẩm được sản xuất tại các tỉnh thành của Tarragona: Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant y su agregado Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La VilellaBaixa, Phía Bắc thành phố Falsetand, Phía Đông thành phố Molar.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID, Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97

Fax: +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ RÍAS BAIXAS**

**Tổ chức nộp đơn và địa chỉ**

Tên: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas  
 Địa chỉ: 10 Pazo de Mugartegui. Praza de Pedreira  
 36002 Pontevedra – Galicia -Spain  
 Điện thoại: +34 986 854 850  
 Fax: +34 986 864 546  
 Email: consejo@doriasbaixas.com

**Chỉ dẫn địa lý**

**Rías Baixas**

**Sản phẩm**

Rượu vang

**Mô tả về sản phẩm**

Rượu vang, rượu vang sủi

*Nguyên liệu thô*

Giống

<i>Trắng</i>	<i>Đỏ</i>
<u>Albariño</u>	Caiño tinto
Loureira blanca o Marqués	Espadeiro
Treixadura	Loureira tinta
Caiño blanco	Sousón
Torrontes	Mencía
Godello	Brancellao
	Castañal

*Hàm lượng cồn*

	<u>Nồng độ cồn tối thiểu</u>
<i>Rượu vang trắng</i>	
Rías Baixas Albariño (100% Albariño)	11,3%
Rías Baixas Condado do Tea (>70% Albariño y Treixadura)	11%
Rías Baixas Rosal (>70% Albariño y Loureira)	11%
Rías Baixas Salnés (>70% Albariño)	11%
Rías Baixas Ribeira do Ulla (>70% Albariño)	11%
Rias Baixas (>70% uvas blancas preferentes)	11%
Rías Baixas Barrica (>3 meses en envase de roble)	11,5%
<i>Rượu vang đỏ</i>	
Rías Baixas (100% variedades tintas)	10%
Espumoso Rías Baixas	10 %

Màu sắc: Rượu vang có màu đỏ và trắng

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Các đặc tính của những loại đất khác nhau trong khu vực địa lý cùng với điều kiện khí hậu hiện có đem lại cho khu vực nhiều điều kiện thuận lợi cho vườn nho, cụ thể hơn, đó là sản phẩm duy nhất hoàn toàn phù hợp với môi trường xung quanh.

Những người trồng nho trong vùng chọn lọc các giống nho khác nhau qua nhiều năm, họ không chấp nhận việc lựa chọn tùy tiện các giống nhập khẩu phổ biến với người tiêu dùng. Chính vì vậy, theo nhận định cảm quan cũng như lý-hóa, các giống nho đã được canh tác cùng giống nho chính Albariño đều thích nghi tốt trong điều kiện thời tiết và thổ nhưỡng của khu vực, kết quả là tạo ra những loại rượu vang đặc biệt. Chính sự đa dạng của Albariño đã giúp nó trở nên nổi bật nhất vùng. Thứ rượu được chế biến từ giống nho này có hương thơm đặc biệt do có sự kết hợp của nhiều loại mùi đặc trưng như: táo, cam quýt, hoa (hoa hồng), trái cây chín và các loại thảo mộc.

Ngoài ra, trải qua nhiều thế kỷ, các nhà sản xuất rượu trong vùng cũng đang tìm kiếm các khu vực tốt nhất và loại đất thích hợp để trồng nho. Hơn nữa, chất lượng và đặc tính của sản phẩm là rất quan trọng đối với các nhà sản xuất địa phương, những người biết rằng vườn nho của họ phát triển nhờ vào việc đúc kết ra kinh nghiệm chăm sóc trong nhiều năm, ví dụ các công đoạn

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

thúc lớn, cắt tia và buộc các dây leo cần được tiến hành để chọn lọc được những quả nhỏ phù hợp và kiểm soát được sản lượng rượu có thể làm ra. Việc chúng ta phải bổ sung các phương pháp kiểm soát chất lượng thật nghiêm ngặt sao cho phù hợp đem đến uy tín của rượu vang từ khu vực Rias Baixas, được ưa chuộng ở cả Tây Ban Nha và trên thị trường quốc tế.

**Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý tương ứng tên gọi xuất xứ này nằm ở các tỉnh Pontevedra và A Coruña. Khu vực sản xuất và chế biến gồm các thành phố và các quận được liệt kê dưới đây, chia ra thành năm tiểu vùng tương ứng với tên gọi xuất xứ:

Tiểu vùng	Thành phố	Parroquias
“Val do Salnés”	Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove e A Illa de Arousa	Tất cả
“Condado do Tea”	Salvaterra de Miñ, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Pontearreas.	Tất cả
	A Cañiza	Valeixe
	Tui	Guillarei, Paramos, Baldráns, Caldelas de Tui
	Mos	Louredo
“O Rosal”	O Rosal, Tomiño, A Garda	Tất cả
	Tui	Pexegueiro, Areas, Malvás, Ribadelouro, Rebordás, Pazos de Reis, Randufe, Tui
	Gondomar	Mañufe, Vilaza
“Soutomaior”	Soutomaior	Tất cả
“Ribeira do	Vedra	Tất cả

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Ulla”	Padrón	Carcacía, Iria Flavia, Herbón
	Teo	Oza, Teo, Lampai, Bamonde, Rarís, Vilariño, Reis
	Boqueixón	Codeso, Pousada, Oural, Ledema, Donas, Sucira
	Touro	Bendaña
	A Estrada	Arnois, Couso, Cora, Oca, Santeles, Paradela, Berres, S. Miguel de Castro, S. Xurxo de Veá, Ribeira, Riobó, Santa Cristina de Veá, Balóira, Santa Mariña de Barcala
	Silleda	Cira
	Vila de Cruces	Camanzo, Gres, Añobre

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
 Dirección General de la Industria Alimentaria  
 Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
 28071 MADRID, Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97

Fax: +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ RIBERA DEL DUERO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên :	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «RIBERA DEL DUERO»
Địa chỉ:	6 Hospital 09300 Roa (BURGOS) Spain
Điện thoại:	+34 947 541221
Fax:	+34 947 541116
Email:	secretaria@riberadelduero.es
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Ribera del Duero</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Loại nho được sử dụng chủ yếu trong sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý này là nho Ribera del Duero Tempranillo, hay còn được biết đến với cái tên Tinto Fino hay Tinta del Pais. Những loại nho còn lại có thể được sử dụng bao gồm Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Grenache và Albillo.</p> <p>Với rượu vang đỏ: ít nhất 75% là nho Tempranillo, tối đa 5% là nho Garnacha và phần còn lại là nho Albillo.</p> <p>Với rượu vang hồng: ít nhất 50% của rượu vang đỏ</p> <p>Nồng độ cồn:</p> <p>Rượu vang hồng: tối thiểu 11% thể tích</p> <p>Rượu vang đỏ:                   tối thiểu 11,5% thể tích</p>	



*Đặc tính vật lý*

Rượu vang có màu đỏ và hồng

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Đặc trưng của lãnh thổ và điều kiện thời tiết đã làm nên những đặc trưng của rượu vang được sản xuất tại vùng này. Vì vậy, những tên đồng nghĩa cho giống nho được sản xuất trong vùng này là bằng chứng cho thấy nho trong vùng có những đặc tính riêng biệt. Đặc trưng này được thể hiện trong vị chua cân bằng tự nhiên của rượu vang, cùng với lượng phenols dồi dào làm tăng sắc xanh của nho với chất anthocyanins và vitisins, cùng với hợp chất polymeric tannin chất lượng cao.

Khí hậu, đặc biệt là khí hậu tại nơi có độ cao trung bình so với mặt nước biển cao, có ảnh hưởng lớn tới chất lượng nho; nhưng quá trình chín chậm của rượu vang mô tả ở trên cùng với chênh lệch nhiệt độ ngày đêm rõ rệt đã tạo điều kiện tuyệt vời cho nho tổng hợp chất dinh dưỡng vào ban ngày và đốt cháy năng lượng và trao đổi chất vào ban đêm. Quá trình chín kéo dài cũng làm cho tannin sản xuất ra có vị ngọt tự nhiên hơn.

Kết quả là, vùng sản xuất Ribera del Duero phù hợp cho việc sản xuất rượu vang chất lượng cao miễn là lượng nho sản xuất tại vườn được giới hạn và không sử dụng nho chín quá. Ánh sáng mặt trời vượt quá 2400h/năm và lượng nhiệt mùa hè trong quá trình nho chín là điều kiện cần thiết để nho tổng hợp đủ lượng polyphenolic. Tóm lại, vùng sản xuất này phù hợp để sản xuất rượu nho chất lượng tốt nhưng cũng cần phải có sự điều chỉnh trong cả khu vực trồng, giống nho và các tập quán trồng trọt.

Điều kiện tự nhiên của khu vực chế xuất, bao gồm trắc địa, thời tiết và thổ nhưỡng đã cho phép phát triển tối đa các vườn nho, đáp ứng yêu cầu của Ribera del Duero trong nhiều năm.

**Khu vực địa lý**

Vùng sản xuất được bảo hộ chỉ dẫn địa lý "Ribera del Duero" bao gồm các vùng nằm trong các khu đô thị trực thuộc các tỉnh Burgos, Soria, Segovia và Valladolid. Các đô thị bao gồm:

Tỉnh Burgos: Adrada de Haza, La Aguilera, Anguix, Aranda de Duero, Valdeararlos baths, Berlangas Roa Roa Boada, Campillo de Aranda, Castrillo de la Vega, La Cueva de Roa, Fresnillo de las Duenas, Fuentecén,

Fuentelcéspedes, Fuentelisendo, Fuentemolinos, Fuentenebro, Fuentespina, Gumiel of Hizán, Gumiel Market, Guzman, Haza, Hontangas, Hontona of Valdearados, the Horrocks, Hoyales Roa Mambrilla Castrejon, Milagros, Moradillo deRoa, Nava de Roa, Olmedillo of Roa, Teal, Pedrosa de Duero, Penaranda de Duero, Quemada, Quintana del Pidio, Quintanamanvirgo, Roa de Duero, San Juan del Monte, San Martin de Rubiales, Santa Cruz de la Salceda, the Sequera de Haza, Sotillo de la Ribera, Torregalindo, Vadocondes, Valcabado Roa Valdezate, Vine, Villaescusa Roa, Villalba de Duero, Villalvilla Gumiel, Villanueva de Gumiel, Zazuar, Caleruega, Terradillos of Esgueva, Tórtoles of Esgueva, Tubilla Lake, Valdeande, Villatuelda, Villovela Esgueva.

Tỉnh Segovia: Aldehomo, Honrubia de la Cuesta, Montejo de la Vega of Serrezuela, Villaverde de Montejo.

Tỉnh Soria: San Felices, bao gồm các huyện sau: Làng San Esteban, Atauta, Agnes, Killing Soría, Olmillos, Pedraja St. Stephen, St. Stephen Peñalba, ba khu phố Quintanilla, San Esteban Soto, Velilla de San Esteban và Villálvaro, Langa de Duero, Castillejo de Robledo, Miño de San Esteban, tháp nước Avellaneda, Alcobá de la Torre và vùng phụ cận tháp nước thị trấn Marques thuộc quận Osma.

Tỉnh Valladolid: Bocos de Duero, Canalejas of Peñafiel, Castrillo de Duero, Curiel de Duero, Fompedraza Manzanillo, Olivares de Duero, Olmos de Peñafiel, Peñafiel, Pesquera de Duero, Piñel de Abajo, Piñel Up, Quintanilla de Arriba, Onesimus Quintanilla, Radish, Breaks, Torre Penafiel, Valbuena de Duero, Valdearcos de la Vega.

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel 28071 MADRID, Spain

Điện thoại: +34 91 347 53 97

Fax: +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ RIOJA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>																					
Tên:	Consejo Regulador de la DOP "Rioja"																				
Địa chỉ:	52 c/ Estambreira 26006 Logroño, Spain																				
Điện thoại:	+34 941 50 06 48																				
Fax:	+34 941 50 06 72																				
Email:	consejo@riojawine.com																				
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>																					
<b>Rioja</b>																					
<b>Sản phẩm</b>																					
Rượu vang																					
<b>Mô tả về sản phẩm</b>																					
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Rượu vang được chế biến từ các giống nho sau:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>Đỏ</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Trắng</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Tempranillo</td> <td style="text-align: center;">Viur</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Garnacha</td> <td style="text-align: center;">Malvasía</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Graciano</td> <td style="text-align: center;">Garnacha Blanca</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Mazuelo</td> <td style="text-align: center;">Char onnay</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">aturana Tinta</td> <td style="text-align: center;">Sauvignon blanc</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Verdejo</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Maturana blanca</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Tempranillo blanco</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Turruntés</td> </tr> </tbody> </table>		<i>Đỏ</i>	<i>Trắng</i>	Tempranillo	Viur	Garnacha	Malvasía	Graciano	Garnacha Blanca	Mazuelo	Char onnay	aturana Tinta	Sauvignon blanc		Verdejo		Maturana blanca		Tempranillo blanco		Turruntés
<i>Đỏ</i>	<i>Trắng</i>																				
Tempranillo	Viur																				
Garnacha	Malvasía																				
Graciano	Garnacha Blanca																				
Mazuelo	Char onnay																				
aturana Tinta	Sauvignon blanc																				
	Verdejo																				
	Maturana blanca																				
	Tempranillo blanco																				
	Turruntés																				

*Nồng độ cồn*

Rượu vang được bảo hộ bao gồm rượu đỏ, hồng và trắng với nồng độ cồn tối thiểu là 11.5% cho rượu đỏ và 10.5% cho rượu hồng và trắng.

Rượu vang được bảo hộ dưới các tên: "Rioja Alta", "Rioja Baja" và "Rioja Alava" phải đạt được các yêu cầu về thành phần hóa học như sau:

<b>Chỉ dẫn địa lý và các loại rượu</b>	<b>Nồng độ cồn tối thiểu (%) dung tích</b>
Rioja Alta và Rioja Alavesa	
Đỏ	11,5
Trắng	11,0
Hồng	10,5
Rioja Baja	
Đỏ	12,0
Trắng	11,5
Hồng	11,0

Rượu được bảo hộ chỉ dẫn Reserva và Gran Reserva phải có độ cồn tối thiểu là 12% với rượu đỏ, hoặc 11% với rượu trắng và hồng.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Mối liên hệ giữa khí hậu và điều kiện đất đai của khu vực với các đặc trưng của rượu được tóm tắt trong các bảng dưới đây:

<b>Tiểu vùng</b>	<b>Ảnh hưởng của thời tiết</b>	<b>Diện tích (xấp xỉ)</b>	<b>Đặc điểm của rượu vang</b>
RIOJA ALTA	Đại Tây Dương	26.786 ha	- Chất lượng trung bình - Đặc và độ chua cao - Thích hợp để ủ trong thùng chứa
RIOJA ALAVESA	Đại Tây Dương và Địa Trung Hải	12.934 ha	- Khi cô đặc có màu đỏ và độ chua trung bình - Thích hợp cho cả tiêu thụ ngay (rượu non thu được do ngậm carbon) và cả ủ trong thùng chứa.

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

RIOJA BAJA	Địa Trung Hải	23.873 ha	- Khi cô đặc có màu đỏ hoặc hồng, dễ chiết xuất - Thích hợp cho cả tiêu thụ ngay và cả ủ trong thùng chứa
---------------	---------------	-----------	--

	<b>Đất sét có đá vôi</b>	<b>Đất sét chứa sắt</b>	<b>Lũ lụt</b>
Diện tích che phủ	Vùng Rioja Alavesa, la Sonsierra y thuộc Rioja Alta	Tất cả các ruộng nho trong vùng chỉ dẫn địa lý	Tất cả các ruộng nho trong vùng chỉ dẫn địa lý gần các dòng sông
Diện tích mở rộng	25%	25%	50%
Đặc điểm địa thế	Cấu trúc bậc thang, ruộng nhỏ.	Cấu trúc lòng chảo Đất đỏ và cứng, đá cứng, sâu.	Cấu trúc dẹt, với độ sâu vừa đủ, có đá; ruộng lớn
Đặc trưng của rượu vang	Giàu hàm lượng glycerin - Màu sắc đẹp - Nền tảng của màu đỏ Rioja - Màu trắng pha trộn với một ít màu sắc đặc trưng	- Màu đỏ tươi, độ đặc trung bình - Màu hồng	Trắng hoặc đỏ với độ đặc trung bình.

**Khu vực địa lý**

Khu vực trồng nho và ủ rượu bao gồm các vùng đất tại các vùng được liệt kê dưới đây, bao gồm các tiểu vùng Rioja Alta, Rioja Baja và Rioja Alava, và Ban kiểm soát cũng đi đến những kết luận về việc sản xuất các giống nho có chất lượng phù hợp để sản xuất các loại rượu cụ thể với những đặc điểm của tên gọi được bảo hộ.

Các vùng nằm trong 3 tiểu khu được kể trên gồm:

<b>RIOJA ALTA</b>				
<b>Cộng đồng tự trị La Rioja</b>				
Ábalos	Camprovín	Foncea	Matute	Tir o
Alesanco	Canillas	Fonzaleche	Medrano	Tormantos

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Alesón	Cñas	Fuenmayor	Nájera	Torrecilla sobre Alesanco
Anguciana	Cárdenas	Galbárruli	Navarrete	Torremontalbo
Arenzana de Abajo	Casalarreina	Gimileo	Ochánduri	Treviana
Arenzana de Arriba	Castañares de Rioja	Haro	Ollauri	Tricio
Azofra	Cellórigo	Hervías	Rodezno	Uruñuela
Badarán	Cenicero	Herrramélluri	Sajazarra	Ventosa
Bañares	Cidamón	Hormilla	San Asensio	Villalba de Rioja
Baños de Río Tobía	Cihuri	Hormilleja	San Millán de Yécora	Villar de Torre
Baños de Rioja	Cirueña	Hornos de Moncalvillo	San Torcuato	Villarejo
Berceo	Cordovín	Huércanos	San Vicente de la Sonsierra	Zarratón
Bezares	Cuzcurrita de Río Tirón	Lardero	Santa Coloma	
Bobadilla	Daroca de Rioja	Leiva	Sojuela	
Briñas	Entrena	Logroño	Sorzano	
Briones	Estollo	Manjarrés	Sotés	
<b>Tỉnh Burgos (Miranda de Ebro)</b>				
El Ternero (enclave)				
<b>RIOJA BAJA</b>				
<b>Cộng đồng tự trị La Rioja</b>				
Agoncillo	Arrúbal	Cornago	Molinos de Ocón	Rincón de Soto

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Aguilar del Río Alhama	Ausejo	El Redal	Murillo de Río Leza	Santa Engracia de Jubera (zona Norte)
Albela	Autol	El Villar de Arnedo	Muro de Aguas	Santa Eulalia Bajera
Alberite	Bergasa	Galilea	Nalda	Tudelilla
Alcanadre	Bergasilla	Grávalos	Ocón (La Villa)	Villamediana de Iregua
Aldeanueva de Ebro	Calahorra	Herce	Pradejón	Villarroya
Alfaro	Cervera del Río Alhama	Igea	Préjano	
Arnedillo	Clavijo	Lagunilla de Jubera	Quel	
Arnedo	Corera	Leza del Río Leza	Ribafrecha	
<b>Cộng đồng tự trị Navarra</b>				
Andosilla	Bargota	Mendavia	San Adrián	Viana
Aras			Sartaguda	
Azagra				
<b>RIOJA ALAVESA</b>				
<b>Tỉnh Álava</b>				
Baños de Ebro	Elvillar de Álava	Lanciego	Navaridas	Villabuena de Álava
Barriobusto	Labastida	Lapuebla de Labarc	Oyón	Yécora
Cripán	Labraza	Leza	Salinillas de Buradón	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Elciego	Laguardia	Moreda de Álava	Samaniego	
<p>Các vườn nho ở khu vực Lodosa, nằm bên bờ sông Ebro, kể từ ngày 29 tháng 4 năm 1991 cũng nằm trong bản đăng ký. Hội đồng quản lý sẽ tiếp nhận đăng ký của họ.</p>				
<b>Cơ quan kiểm soát</b>				
Tên:	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica			
Địa chỉ:	1 Paseo de la Infanta Isabel 28071 MADRID, Spain			
Điện thoại:	+34 91 347 53 97			
Fax:	+34 91 347 54 10			
Email:	sgcdae@magrama.es			



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ RUEDA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «RUEDA»
Địa chỉ:	8 Real 47490 Rueda (VALLADOLID) Tây Ban Nha
Điện thoại:	+34 983 868248
Fax:	+34 983 868135
Email:	crdo.rueda@dorueda.com
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Rueda</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<i>Nguyên liệu thô</i>	
Giống nho chính là giống nho chỉ dẫn địa lý Verdejo Rueda, giống nho trắng bản địa trong khu vực. Các giống nho trắng dưới đây cũng được bảo hộ: Sauvignon Blanc, Viura, Palomino Fino và giống nho đỏ: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot và Garnacha	
<i>Nồng độ cồn</i>	
Rượu vang trắng Rueda Verdejo:	tối thiểu 11,5%
Rượu vang trắng Rueda y Rueda Sauvignon:	tối thiểu 11%
Rượu vang trắng Rueda Espumoso:	tối thiểu 11,5 %
Rượu vang trắng tipo Rueda Dorado:	tối thiểu 15 %
Rượu vang trắng ủ trong thùng gỗ:	tối thiểu 12,5 %

Rượu vang hồng:	tối thiểu 11 %
Rượu vang hồng Rueda Espumoso:	tối thiểu 11,5 %
Rượu vang đỏ trong năm:	tối thiểu 12 %
Rượu vang đỏ ủ hơn 1 năm:	tối thiểu 12 %

*Dấu hiệu cảm quan*

Rượu vang trắng: nhiều loại khác nhau theo như Quy chế: ít năm, lâu năm, lên men trong thùng, sủi và rượu vang nặng hơn.

Sủi và không sủi: rượu vang hồng

Rượu vang đỏ: rượu ít năm hoặc lâu năm, rượu nguyên chất, rượu không sủi.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Đất đai và thời tiết cùng với sự đa dạng giống nho của địa phương chính là bí quyết để có được những đặc điểm nổi bật về rượu vang của vùng đất này so với những loại khác. Nhân tố con người cũng quan trọng trong việc hình thành đặc tính của rượu vang nơi này cho đến tận ngày nay. Từ những loại rượu vang lâu năm đậm vị, được ché biến và lên men trong những hầm rượu dưới lòng đất đào phía dưới những ngôi nhà hoặc ở ngoại ô của thị trấn trong những thùng hoặc vại rượu và được giữ trong nhiều năm để có được màu sắc, hương thơm và mùi vị của loại rượu vang được công nhận trên toàn thế giới Tierra Media, để đạt được tên gọi như ngày nay: trẻ trung, hứng khởi, tươi mới và mang vị hoa quả, biểu tượng cho sự thay đổi to lớn của dòng vang trắng của Tây Ban Nha.

Đất sỏi hoặc đất đá ở đây là do nền địa chất cấu tạo từ đá thạch anh dạng tròn. Đây là đặc trưng của vùng này và là một yếu tố quan trọng tạo ra chất lượng của nho, tránh sự bay hơi trong thời gian mùa hè và phản xạ ánh sáng lên cây, tạo thuận lợi cho quá trình chín và cho phép bã nho cân bằng thống kê phù hợp. Thêm vào những sự khác biệt giữa nhiệt độ của ngày và đêm trong thời kỳ chín (thường là hơn 20°C) vốn cho kết quả là sự cân bằng đặc biệt giữa đường và axit, tạo ra các loại rượu vang có nồng độ cồn chuẩn với độ chua, sự tươi mát và hương thơm mãnh liệt.

Việc sử dụng các giống nho Verdejo khiến cho rượu có những đặc điểm nổi bật so với vang trắng từ các khu vực khác. Đặc biệt nhất là sự tươi mát, hương thơm mãnh liệt và dư vị còn lại trong miệng.

Ngoài ra, sự kết hợp của đất đai và khí hậu (đã được nhắc đến ở phần 2) giúp cho giống nho đỏ chín vừa độ, do đó, có được loại rượu vang đỏ thơm, cân bằng và có nồng độ chuẩn.

Các trang trại rượu nho cũ là những dấu vết còn lại của hình thức trồng nho truyền thống với tính độc đáo, chất lượng cần được bảo tồn.

### **Khu vực địa lý**

Rueda nằm trong khu vực trung tâm của vùng đất trũng do sông Deuro tạo thành, hình thành nên một cao nguyên có địa hình tương đối bằng phẳng và sườn thoải bên dưới những cơn gió thổi từ Đại Tây Dương. Ở đây có lớp đất rộng do phù sa và lũ sông bồi đắp nằm trên bờ sông Duero và các nhánh của nó như Trabancos, Zapardiel và Adaja. Chỉ dẫn địa lý Rueda bao gồm 72 thành phố ở các tỉnh Valladolid, Segovia và Avila.

Các tỉnh thuộc khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý Rueda:

- Tỉnh Valladolid: Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervillejo de la Cruz, El Campillo, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Hornillos, La Seca, La Zarza, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina del Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Tordesillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca del Duero, Villanueva del Duero y Villaverde de Medina.

- Tỉnh Avila: Blasconuño de Matababras y Madrigal de las Altas Torres. Y polígonos de Órbita y Palacios de Goda.

- Tỉnh Segovia: Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polígono 7, correspondiente a la pedanía de Villagonzalo de Coca) Donhierro, Fuentes de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista y Tolocirio.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID  
Tây Ban Nha

Điện thoại: +34 91 347 53 97 / Fax. +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SOMONTANO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>																	
Tên:	CONSEJO REGULADOR DE LA DOP SOMONTANO																
Địa chỉ:	64 Avenida de la Merced 22300 BARBASTRO (HUESCA) Tây Ban Nha																
Điện thoại:	+34 976 313 031																
Fax:	+34 976 315 132																
Email:	somontano@dosomontano.com																
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>																	
<b>Somontano</b>																	
<b>Sản phẩm</b>																	
Rượu vang																	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>																	
<p>Rượu vang được bảo hộ bao gồm: Rượu vang, rượu vang nặng, rượu vang sủi chất lượng.</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Giống nho nguyên liệu:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>Trắng</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Đỏ</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Macabeo</td> <td style="text-align: center;">Moristel</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Granacha Blanca</td> <td style="text-align: center;">Tempranillo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Alcañón</td> <td style="text-align: center;">Garnacha tinta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Chardonnay</td> <td style="text-align: center;">Parraleta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Gewürztraminer</td> <td style="text-align: center;">Cabernet Sauvignon</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Riesling</td> <td style="text-align: center;">Merlot</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Pinot Noir</td> </tr> </tbody> </table>		<i>Trắng</i>	<i>Đỏ</i>	Macabeo	Moristel	Granacha Blanca	Tempranillo	Alcañón	Garnacha tinta	Chardonnay	Parraleta	Gewürztraminer	Cabernet Sauvignon	Riesling	Merlot		Pinot Noir
<i>Trắng</i>	<i>Đỏ</i>																
Macabeo	Moristel																
Granacha Blanca	Tempranillo																
Alcañón	Garnacha tinta																
Chardonnay	Parraleta																
Gewürztraminer	Cabernet Sauvignon																
Riesling	Merlot																
	Pinot Noir																

*Hàm lượng cồn*

	Nồng độ cồn tối thiểu
Rượu vang trắng	10%
Rượu vang trắng từ nho Macabeo trẻ vụ	13 %
Rượu vang hồng	11%
Rượu vang đỏ	11,5%
Rượu vang ngọt tự nhiên	13 %
Rượu vang nặng	15 %
Rượu vang sủi chất lượng	10%

*Màu sắc:* Rượu vang có màu đỏ và trắng, màu đỏ hoa hồng

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Somontano nổi tiếng qua các dấu hiệu lãnh thổ của rượu vang. Trong số các điều kiện tự nhiên trong khu vực, chúng tôi muốn nhấn mạnh về các loại đất với đặc tính hóa lý (kết cấu, chất hữu cơ, chất khoáng, ...), vĩ độ, độ cao, địa hình, hướng của các mảnh đất, và tất nhiên, mối quan hệ của đất với điều kiện khí hậu, Somontano trở thành một môi trường lý tưởng cho cây nho phát triển.

Tính độc đáo của loại đất phổ biến nhất trong khu vực, chẳng hạn như giống Calcisol và Gipsisol, đảm bảo việc sản xuất rượu có cồn với nồng độ axit cao và có hương vị trái cây, cùng với sự khác biệt lớn giữa nhiệt độ tối thiểu và nhiệt độ tối đa hàng ngày (khác biệt nhiệt độ) trong tháng 8 và tháng 9 trong khu vực đem đến hương thơm đặc trưng cho các loại rượu vang của Somontano.

**Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý xác định của loại rượu vang mang chỉ dẫn địa lý này nằm ở các tỉnh Huesca. Khu vực sản xuất và chế biến gồm các thành phố sau: Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angües, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castellazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costean, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltilla, Perarrua, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Dulces, Secastilla, Siétamo y Torres de Alcanadre.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID  
Tây Ban Nha

Điện thoại: +34 91 347 53 97

Fax: +34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ TORO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «TORO»
Địa chỉ:	3 C/ de la Concepción (Palacio de los Condes de Requena) 49800 Toro (ZAMORA) Tây Ban Nha
Điện thoại:	+34 980 690335
Fax:	+34 980 693201
Email:	gerencia@dotoro.es
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Toro</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<i>Nguyên liệu thô</i>	
Giống nho:	
<i>Trắng</i>	<i>Đỏ</i>
Ma vasía	Tinta de Toro
Verdejo	Garnacha
<i>Nồng độ cồn</i>	
	<i>Hàm lượng cồn tối thiểu</i>
Rượu vang trắng	11 %
Rượu vang hồng	11 %
Rượu vang đỏ (> 75% Tinta de Toro)	11,5 %



*Cảm quan*

Rượu vang trắng, hồng và đỏ

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Thời tiết giá rét vào mùa đông, thời gian chiếu sáng dài và nhiệt độ khắc nghiệt là những điều kiện thời tiết làm hạn chế chiều cao của cây nho. Các loại đất khác nhau gồm đất thịt pha cát với độ pH trung tính và chất hữu cơ thấp. Tất cả các điều kiện này đã tạo ra hương thơm, cấu trúc và nồng độ cồn cao của rượu vang.

Ngoài ra, hàm lượng sắt cao của đất, cùng với hệ thống trồng trong nhà kính và trong những vườn nho đã ảnh hưởng đến lượng đáng kể các màu sắc rượu vang.

**Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý được xác định của tên gọi xuất xứ này nằm trong tỉnh Valladolid và Zamora. Bao gồm các thành phố sau đây:

- Tỉnh Zamora: Argujillo, The Vault Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo và Goodland Bridge.

- Tỉnh Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero và Villaester Villaester Up và Down, trong khu đô thị Pedrosa del Rey.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID  
Tây Ban Nha

Điện thoại: +34 91 347 53 97

Fax: 34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ VALDEPEÑAS**

**Tổ chức nộp đơn và địa chỉ**

Tên: Consejo Regulador D.O. Valdepeñas  
 Địa chỉ: Constitución 23.  
 13300 Valdepeñas (Ciudad Real).  
 Điện thoại: +3492632 2788  
 Fax: +3492632 1054  
 Email: dovaldepenas@dovaldepenas.es

**Chỉ dẫn địa lý**

**Valdepeñas**

**Sản phẩm**

Rượu vang

**Mô tả về sản phẩm**

Rượu vang được bảo hộ bao gồm: Rượu vang, rượu vang sủi chất lượng.

*Nguyên liệu thô*

Giống nho:

<i>Trắng</i>	<i>Đỏ</i>
Airén	Cencibel o Tempranillo
Macabeo o Viura	Garnacha
Chardonnay	Cabernet Sauvignon
Sauvignon Blanc	Merlot
oscatel de grano menudo	Syrah
Verdejo	Petit Verdot

*Nồng độ cồn*

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

	<i>Nồng độ cồn tối thiểu</i>
<i>Rượu vang trắng:</i> - sản xuất thông thường - lên men trong thùng toàn bộ hoặc một phần - ngâm carbonic	11%
<i>Rượu vang hồng (&gt;25% loại đỏ)</i>	11,5%
<i>Rượu vang đỏ (&gt;85% loại đỏ, trừ loại đỏ truyền thống):</i> - sản xuất thông thường - lên men trong thùng toàn bộ hoặc một phần - ngâm carbonic - loại truyền thống (>50% loại đỏ)	12,5%
(*) Tất cả các loại trên cần khô hoặc khô một phần, ngọt một phần hoặc ngọt.	
<i>Rượu vang sủi chất lượng (trắng và hồng)</i>	11

*Cảm quan*

Rượu vang trắng, hồng, đỏ và vang sủi chất lượng (trắng và hồng).

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Khí hậu lục địa khô và đất đá vôi nghèo chất hữu cơ của khu vực sản xuất gây ra sự thiếu nước trong cây nho, khiến cho năng suất thấp trong khi lại tốt cho quá trình trưởng thành. Đất đá vôi (pH cao 7,5-8,5), cung cấp khả năng chống chọi yếu với chống thâm nhập rễ, phản chiếu ánh sáng mặt trời và nhiệt để lưu trữ về đêm. Những yếu tố này tạo thuận lợi cho việc sản xuất các loại rượu vang đỏ phức tạp và tinh tế.

Các điều kiện mùa hè với nhiệt độ cao làm mềm trái cuối vụ thu hoạch, khiến quá trình chín kết thúc muộn, tạo nên sự phát triển của các hợp chất polyphenolic và sự lưu giữ của mùi hương thơm.

**Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý này nằm ở tỉnh Ciudad Real.

Bao gồm khu vực thuộc các thành phố được trích dẫn dưới đây:

Valdepenas, Santa Cruz de Mudela, đạo đức de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, và một phần của thành phố sau đây:

Alhambra: đất nằm về phía tây nam đường từ La Solana tới Villanueva de

los Infantes:

Granátula Calatrava: đất phía đông của làng Las Fuentes.

Montiel: Phía bắc vùng đất của đường Torrenueva Villanueva de los Infantes.

- Torre de Juan Abad: đất phía bắc của đường Torrenueva Villanueva de los Infantes.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID  
Tây Ban Nha

Điện thoại: 34 91 347 53 97

Fax: 34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ VALENCIA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA VALENCIA
Địa chỉ:	22 Quart 46001 Valencia Tây Ban Nha
Điện thoại:	+34 963910096
Fax :	+34 963910029
Email:	<a href="mailto:info@vinovalencia.org">info@vinovalencia.org</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Valencia</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu vang được bảo hộ bao gồm: Rượu vang, rượu vang nặng, rượu vang sủi, rượu vang thơm, rượu vang bán sủi.</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Rượu nho được sản xuất từ nguyên liệu nho là các giống được chứng nhận sau đây:</p> <p>Trắng: Chardonnay, Gewurztraminer, Macabeo, Subirat phụ huynh, Merseguera, Muscat của Alexandria, Muscat Petits ngũ cốc, Fina Pedralba Plant, Plant Nova, Pedro Ximenez, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon Blanc, Tortosi, Verdejo, Verdil và Viognier.</p> <p>Đỏ: Bobal, Bonicaire, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Forcallat Tinta, Garnacha, Graciano, Malbec, Mencia, Merlot, Mourvèdre, Carignan,</p>	

Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo và Tintorera.

*Nồng độ cồn*

	<i>Nồng độ cồn</i>
Rượu vang trắng	9%
Rượu vang hồng và đỏ	9,5%
Rượu vang trắng, hồng và đỏ dán nhãn truyền thống của Crianza, Reserva y Gran Reserva	12%
Rượu vang nặng (trắng, hồng và đỏ)	15%
Rượu vang sủi chất lượng có hương thơm (trắng, hồng và đỏ)	6%
Rượu vang trắng, hồng và đỏ dán nhãn “Petit Valencia”	4,5%
Rượu vang Aguja (Blancos, rosados y tintos)	7%

*Chỉ tiêu cảm quan*

Rượu vang trắng, vang hồng và đỏ

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Khí hậu ôn hòa của vùng Valentino với lượng mưa vừa khiến cho các loại rượu vang trắng và đỏ có nồng độ cồn cao hơn. Tính chất lục địa của Alto Turia tạo nên dòng rượu vang trắng tinh tế.

Vị trí địa lý gần với biển Địa Trung Hải cùng với lượng mưa tăng góp phần tạo ra được một loại rượu rất thơm (Moscatel). Dải nhiệt độ cùng với địa hình đa dạng của vùng Clariano cho ra đời loại rượu vang đỏ có vị rất mãnh liệt và có hương vị trái cây.

### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý này nằm ở tỉnh Valencia, trong các huyện và thành phố sau đây:

a. ALTO Turia Subzone: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Streets, Chelva, Yesa, Titaguas và Tuéjar .

b. Vùng phụ cận VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Betera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Liria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba - roja de

Turia, Torrent, Turis, Vilamarxant, Archbishop Villar và Chiva.

c. Vùng phụ cận MUSCAT DE VALENCIA: Catadau, Cheste , Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turis và Chiva.

d. Vùng phụ cận Clariano: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Piles, Bellus, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Valencia, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L ' Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Fenced và Xàtiva.

Một phần của khu vực sản xuất được đăng ký vào “Vitícola” và được điều hành bởi các xã viên hoặc chủ sở hữu nhà máy rượu vang, được đăng ký trong sổ đăng ký của Hội đồng quản lý giao đất để sản xuất các loại rượu vang theo chỉ dẫn địa lý được bảo hộ Valencia, nằm ở các vị trí sau đây trong các đô thị của Almansa và Caudete, ở tỉnh Albacete: Campillo, Season, Casa Pino, Casa Pina, Cairn White, Muller, Molino Balsa , Prisoners, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, House Alberto, Clerks, Escorredores, Captains, Pandas, Venta del Puerto, Girl Torre, Torre large, White house, the Lawsuit, Herrasti và House Hondo, thị trấn Almansa và các nơi thuộc Vega Bogarra, Derramador và Narrow, khu đô thị Caudete.

Ngoài ra, theo pháp luật quốc gia, trong đó cho phép sử dụng đồng thời, tính đến việc những khu vực đất sản xuất mà đáp ứng những điều trên, có vị trí tại các thành phố sau đây được bao gồm trong các vùng được bảo hộ chỉ dẫn địa lý:

Chỉ dẫn địa lý Utiel - Requena: Camporrobles, Caudete, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas Utiel, Venta del Moro và Villargordo Cabriel.

Chỉ dẫn địa lý Alicante: Alcalalí, Alfafara, Algueña, Beneixama, Benissa, Bihar, Castalla, Elda, Gata de Gorgos, Hondon de las Nieves, Hondon de los Frailes, Ibi, La Romana, Líber, and his departure Monóvar Mañán, Onil, Elda, Pinoso, Salinas, Sax, Teulada, Tibi, Villena and Xaló.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Dirección General de la Industria Alimentaria  
Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura  
Ecológica

Địa chỉ: 1 Paseo de la Infanta Isabel  
28071 MADRID  
Tây Ban Nha

Điện thoại: 34 91 347 53 97

Fax: 34 91 347 54 10

Email: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BRIE DE MEAUX**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Liên hiệp nghề nghiệp bảo vệ Brie de Meaux (Union Interprofessionnelle de Défense du Brie de Meaux)
Địa chỉ:	13 rue des Fossées, 77000 Melun, France
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Brie de Meaux</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Pho mát	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Một loại pho mát mềm từ sữa bò nguyên chất với lớp vỏ bên ngoài được phủ bột mịn trắng, Brie de Meaux được sản xuất ở dạng bánh trụ mỏng với khối lượng trung bình 2,6 kg.</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Phomat từ “xứ Brie” được biết đến từ thời Charlemagne. Các vị vua, tầng lớp quý tộc cũng như dân thường đều thưởng thức sản phẩm này. Năm 1793 cách mạng Lavallée đã viết rằng “pho mát của Brie, được người giàu cũng như người nghèo yêu thích, cho thấy sự bình đẳng trước khi người ta có thể tương tượng được”. Tuy nhiên, năm 1814, tại Hội nghị Viên, Brie de Meaux đã chứng kiến chiến thắng vĩ đại nhất của mình, từ đó đạt biệt hiệu “vua của các loại pho mát và pho mát của các vị vua”. Sản phẩm đã được bảo hộ chỉ dẫn địa lý vào tháng 8 năm 1980, sau khi đệ đơn vào năm 1978.</p> <p><i>Quy trình</i></p> <p>Sữa đông có được sau khi bổ sung enzym đông sữa vào sữa nguyên chất, được đun đến nhiệt độ dưới 37<sup>0</sup>C, sau đó được đưa vào khuôn. Theo kỹ thuật truyền thống, làm khuôn thường được thực hiện thủ công sử dụng “xẻng Brie”, đường kính khoảng 20cm, khuôn được làm đầy với nhiều lớp mịn. Sau khi để</p>	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

ráo khoảng 18 giờ, pho mát được dỡ ra khỏi khuôn, được muối khô và xử lý với bào tử nấm mốc và được đưa vào trong những hàm chứa, tại đây phomat sẽ chín chậm với thời gian ít nhất là bốn tuần.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Ưu thế của đất pha đá phần làm cho vùng Brie de Meaux trở thành một vùng thực sự khác biệt, bất chấp vùng rộng lớn nó bao phủ. Tại vùng này phong tục truyền thống lâu đời, mặc dù dựa trên một kỹ thuật tinh tế đặc biệt, vẫn tồn tại, do đó cho phép Brie de Meaux duy trì được danh tiếng của nó.

**Khu vực địa lý**

Khu vực phía đông Paris, với tính đồng nhất địa lý từ sự hình thành đá vôi trong kỷ đệ nhị và đệ tam.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Viện quốc gia về tên gọi xuất xứ I.N.A.O.

Địa chỉ: 138 Champs Elysées  
75008 Paris, France

Tên: Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại  
(D.G.C.C.R.F)

Địa chỉ: 59, Bd V. Auriol  
75703 Paris CEDEX 13, France

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CAMEMBERT DE NORMANDIE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Nghiệp đoàn sản xuất Camembert en Normandie (Syndicat des Fabricants de Camembert en Normandie)
Địa chỉ:	82, rue des Bemières 14300Caen, France
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Camembert de Normandie</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Pho mát	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Pho mát mềm, với vỏ mềm, làm từ sữa thô, có hình bánh trụ nhỏ, mỏng, nặng trung bình 250 gram.</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Camembert là pho mát nổi tiếng nhất của Normandy. Tên của nó vẫn gắn liền với Marie Harel, người đã vận hành nông trại vào cuối thế kỷ 18 tại một xã ở Camembert, gần Vimoutiers (Orne), và người được cho là đã “phát minh” ra Camembert. Thực tế, bà đã cải tiến cách sản xuất một loại phomat địa phương theo lời khuyên của một thầy tu người đã từ chối lời thề tại Hiến pháp Dân sự của Giáo sỹ vào năm 1972. Hậu duệ của Marie Harel tiếp tục truyền thống và phát triển việc sản xuất Camembert; từ thung lũng Auge, sản xuất đã lan sang toàn vùng Normandy. Vào năm 1980, Nghiệp đoàn sản xuất Camembert de Normandie nguyên chất (Syndicat des Fabricants du Véroitable Camembert de Normandie) được thành lập vào năm 1909 bởi những người làm pho mát tại Normandy, đề nghị được bảo hộ tên gọi xuất xứ, và đã được công nhận vào tháng 8 năm 1983 (theo đúng luật vào ngày 31 tháng 8 năm 1983).</p> <p><i>Quy trình</i></p>	

Camembert de Normandie là một pho mát được làm theo phương pháp tự cặn; một trong những đặc tính riêng có của sản phẩm là do sự tạo hình gián đoạn của sữa đông sử dụng một chiếc muôi hoạt động ít nhất bốn lần liên tiếp, tạo nên cho khối nhào có đặc tính dẻo và mịn. Được nêm thêm với muối khô, quy trình chín của pho mát này nói chung được hoàn tất trong 30 – 35 ngày (tối thiểu là 21 ngày).

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

“Những vùng đất” Norman, kéo dài dọc theo 2 vùng rộng lớn với nhiều loại đất, tuổi giảm dần từ phía Tây sang phía Đông, mang đặc điểm khí hậu đại dương. Tầm quan trọng của những đồng cỏ từ lâu đời nay là điển hình cho nông nghiệp tại Normandie, nơi mà 60% đất nông nghiệp là đồng cỏ lâu đời. Từ khi được “phát minh” bởi Marie Harel, Camembert đã sớm là một thành công lớn tại Pháp và nước ngoài và nhiều nơi đã làm theo. Do đó Nghiệp đoàn sản xuất Camembert de Normandie nguyên chất tự thành lập vào năm 1909 để được công nhận tính chất đặc biệt của Camembert de Normandie, một sản phẩm của vùng đất và truyền thống nơi đây.

**Khu vực địa lý**

Vùng Haute-Normandie và Basse-Normandie tạo nên vùng Normandie

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Viện quốc gia về tên gọi xuất xứ I.N.A.O.

Địa chỉ: 138 Champs Elysées  
75008 Paris, France

Tên: Tổng cục canh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại (D.G.C.C.R.F)

Địa chỉ: 59, Bd V. Auriol  
75703 Paris CEDEX 13, France

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST (CHALOSSE, GASCOGNE, GERS, LANDES, PÉRIGORD, QUERCY)**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Hiệp hội bảo vệ gan thủy cầm vồ béo Sud – Ouest (Association pour la défense du palmipède à foie gras du Sud-Ouest)
Địa chỉ:	Phòng nông nghiệp Landes (Chambre d'agriculture des Landes) Cité Gallian BP 279 F-40005 Mont-de-Marsan, France
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Các sản phẩm chưa nấu chín: gan vịt được vồ béo, magret (phi lê ức vịt), đùi, tua (sợi thịt nhỏ), tim, bầu cánh (phần thịt dày nhất của cánh) và dạ dày;</li> <li>- Các sản phẩm đã chế biến: gan vịt được vồ béo nguyên miếng, gan vịt được vồ béo, khối gan (có hoặc không có cục vón), magret khô hoặc hun khói, và thịt ướp mỡ (được bảo quản), đùi, ức vịt, bầu cánh và dạ dày.</li> </ul>	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Các sản phẩm Canard à foie gras du Sud-Ouest là từ vịt Muscovy đực hay vịt trời đực. Vịt được nuôi, cưỡng bức ăn ngô, giết mổ và chế biến tại Tây-Nam hay một khu vực được liệt kê tại mục mô tả khu vực địa lý.</p> <p><i>Bằng chứng nguồn gốc</i></p> <p>Từ nơi ấp trứng đến sản phẩm cuối cùng, đều đi qua một bộ phận, một hệ thống truy xuất nguồn gốc dưới dạng những ghi chép, bao gồm ghi chép hàng hóa mà từng tác nhân lưu giữ (nơi ấp trứng, trang trại, cơ sở cho ăn cưỡng bức, cơ sở giết mổ, nhà máy cắt, cơ sở bảo quản và lái buôn thực phẩm).</p>	

*Phương pháp sản xuất*

Các sản phẩm Canard à foie gras du Sud-Ouest lấy từ vịt đẻ Muscovy hay vịt trời đẻ được nuôi, cho ăn cưỡng bức, giết mổ và chế biến tại vùng được nêu tên ở trên. Ngũ cốc duy nhất được sử dụng khi cho ăn cưỡng bức là ngô được thu hoạch từ vùng địa lý phía Tây-Nam nước Pháp.

Sản phẩm chưa nấu chín: những sản phẩm từ gan phải được làm từ gan vịt được vỗ béo có trọng lượng 350 g trở lên; ức vịt được hun khói, sấy và/hoặc muối phải được làm từ ức vịt chưa nấu chín có trọng lượng từ 300 g trở lên.

Ướp mỡ: ướp mỡ được tiến hành bằng cách nấu chín, chỉ sử dụng mỡ vịt, miếng cắt thịt, gan vịt được muối khô.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Danh tiếng của sản phẩm tại vùng Tây-Nam là kết quả của ba yếu tố chính sau:

- Kinh tế trang trại truyền thống của vùng Tây-Nam cho phép việc chỉ sản xuất thịt gia cầm,
- Phương pháp ướp mỡ, sử dụng mỡ vịt hoặc mỡ ngỗng, là cách duy nhất để bảo quản thịt ở vùng Tây-Nam,
- Trồng ngô tại vùng Tây-Nam, vỗ béo là đặc tính được Parmentier ủng hộ trong luận văn ông trình bày ngày 25 tháng 8 năm 1784: chất lượng gan vịt ở đây trứ danh khắp châu Âu hoàn toàn nhờ vào loại ngô này.

**Khu vực địa lý**

Vùng địa lý sản xuất, chế biến và sản xuất sản phẩm gan vịt đẻ là Tây-Nam, bao gồm các vùng ở Pháp sau đây:

- Aquitaine;
- Midi-Pyrénées;
- Limousin (Corrèze và các tổng tiếp giáp Haute-Vienne: Saint-Mathieu, Chalus và SaintYriex-la-Perche);
- Aude: các tổng của Castelnaudary Sud và Castelnaudary Nord, Salles, Delpech và Fanjeaux.

Các vùng địa lý này bao gồm rất nhiều khu vực cụ thể: Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord và Quercy.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Chất lượng Pháp (Qualité France)

Địa chỉ: 18, rue Volney F-75002 Paris, France

Tên: BVQI – Pháp (BVQI-France)

Địa chỉ: 60, avenue du Général de Gaulle  
Immeuble Le Guillaumet  
F-92046 Paris la Défense, France

Tên : Qualisud

Địa chỉ: 52, avenue Nonères F-40000 Mont-de-Marsan, France

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ COMTÉ**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Hội đồng liên ngành Gruyère de Comté (Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté)
Địa chỉ:	Đại lộ Résistance, 39800 Poligny, France
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Comté</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Pho mát	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Pho mát sữa bò cứng với bột nhào được nén và nấu chín và lớp vỏ cứng được làm sạch ở dạng bánh xe với một mặt phẳng hoặc lồi, có đường kính 50 – 70 cm và chiều dày 8 – 13 cm, chứa ít nhất 45% chất béo.</p> <p><i>Bằng chứng nguồn gốc</i></p> <p>Việc sản xuất phomat cỡ lớn đã có từ thời kỳ xa xưa ở vùng này, là tỉnh Franche Comté. Tác giả đã nghiên cứu phomat này vào thời cổ (Pliny), vào thế kỷ 15 và một lần nữa vào thế kỷ 19 (Victor Hugo). Danh tiếng của nó đã được chứng nhận bởi bản tin báo giá cho thị trường thực phẩm trung tâm (Les Halles) tại Paris, vì báo giá của Comté khác với giá của các phomat khác cùng loại. Chỉ dẫn địa lý đã được trao cho sản phẩm bởi tuyên bố của Tòa Dijon vào ngày 22 tháng 7 năm 1952.</p> <p><i>Quy trình</i></p> <p>Được làm chủ yếu từ sữa bò nguyên chất, sữa được bổ sung enzyme đông sữa; sữa đông được đun nóng đến nhiệt độ 53<sup>0</sup>C và giữ ở nhiệt độ này ít nhất 30 phút. Pho mát được nén, được muối khô hoặc đặt trong nước muối. Quá trình chín cần ít nhất 120 ngày, trong thời gian này pho mát được lật và lau thường xuyên.</p>	



**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

*Mối liên hệ*

Kể từ thế kỷ 11, nông dân tại vùng này đã sử dụng sữa hàng ngày từ gia súc của họ với mục đích sản xuất bánh Comté ở *fruitière*, trại sản xuất pho mát trong vùng. Bò sữa được cho ăn trên đồng cỏ từ vùng được bao phủ bởi chỉ dẫn địa lý. Việc sản xuất phomat cho phép các hoạt động nông nghiệp truyền thống được duy trì trong vùng.

**Khu vực địa lý**

Khối núi Jura, bao gồm các xã trong khu vực Doubs, Jura, Haute-Saône và một số xã trong khu vực Ain, Territoire de Belfort, Côte d'Or, Haute-Marne, Saône et Loire và Vosges.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Viện quốc gia về tên gọi xuất xứ I.N.A.O.

Địa chỉ: 138 Champs Elysées  
75008 Paris, France

Tên : Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại  
(D.G.C.C.R.F)

Địa chỉ : 59, Bd V. Auriol  
75703 Paris CEDEX 13, France

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ EMMENTAL DE SAVOIE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Nghiệp đoàn Pho mát Haute-Savoie (Syndicat des Fromagers de Haute-Savoie)
Địa chỉ:	39, đường Vaugelas - 74000 ANNECY, Pháp
Tên:	Liên hiệp hợp tác xã sữa Haute – Savoie (Fédération Départementale des Coopératives Laitières de Haute-Savoie)
Địa chỉ:	Tòa nhà nông nghiệp - 52, đại lộ Iles - 74994 Annecy Cedex 9, Pháp
Tên:	Liên hiệp hợp tác xã sữa Savoie (Fédération Départementale des Coopératives Laitières de Savoie)
Địa chỉ:	1, đường Château - 73000 CHAMBERY, Pháp
Tên:	Hiệp hội nhãn hiệu tập thể Savoie (Association Marque Collective Savoie)
Địa chỉ:	74994 ANNECY Cedex 9, Pháp
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>EMMENTAL DE SAVOIE</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Pho mát	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Pho mát làm từ sữa bò, nấu chín bằng kỹ thuật ép, có đường kính 72-80 cm và có trọng lượng trên 60 kg. Pho mát được cắt thành hình tròn hoặc nửa hình tròn, có vỏ màu nâu hoặc vàng. Chứa tối thiểu 45% hàm lượng chất béo. Trên bề mặt pho mát có thể thấy rõ các lỗ hồng xếp đều nhau.</p> <p><i>Chứng minh nguồn gốc</i></p> <p>Phải lập danh sách tất cả những người sản xuất, người chế xuất và các khu</p>	

vực chế biến pho mát. Ngoài ra, đối với mỗi lô hàng cần lưu trữ các hồ sơ về số lượng hàng dự trữ trong kho, về các thủ tục nhận dạng và kiểm soát sản phẩm. Các công đoạn này là công cụ chứng minh nguồn gốc của sản phẩm.

*Kỹ thuật chế biến*

Nguyên liệu đầu vào có thể là sữa nguyên chất hoặc sữa đã qua xử lý nhiệt. Sữa đạt chuẩn dùng cho chế biến phải chứa ít nhất 45% hàm lượng chất béo. Quá trình lên men chiết xuất từ dịch vị bê con được tiến hành ở điều kiện 32°C, sau đó khuấy đều pho mát và đun ở nhiệt độ từ 32-35°C. Cuối cùng, pho mát được ngâm trong nước muối và chờ chín trong tối thiểu 70 ngày.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng của sản phẩm*

Mối liên hệ này được chứng minh bởi danh tiếng của sản phẩm.

Kể từ thế kỉ 19, pho mát được sản xuất trong khu vực đã được nhiều người biết đến và có giá bán cao hơn hẳn so với các loại pho mát khác trên thị trường.

Ngày nay, nhờ giá bán sản phẩm cao những người sản xuất đầu tư vào loại sữa chất lượng cao hơn trước để chế biến pho mát. Tên sản phẩm “Emmental de Savoie” gắn liền với hình ảnh của vùng đất Savoie.

Nghiên cứu lịch sử cho thấy các xưởng sản xuất sữa đã xuất hiện trong khu vực từ đầu thế kỉ 19. Đến năm 1908 có hơn 400 xưởng sản xuất sữa và nhiều xưởng chế biến pho mát nổi tiếng như PICON, MARECHAL và FUESS – những nhãn hiệu này vẫn tồn tại trên thị trường cho tới ngày nay.

**Khu vực địa lý**

Tỉnh Savoie, tỉnh Haute-Savoie và 3 thành phố thuộc tỉnh Ain (là ANGLEFORT, CORBONOD, CHANAY) là nơi cung cấp sữa. Pho mát thành phẩm được chế biến ở tỉnh Savoie, tỉnh Haute-Savoie và thành phố Saint GERMAIN DE JOUX (thuộc tỉnh Ain).

**Cơ quan kiểm soát**

Tên gọi: Hiệp hội nhãn hiệu tập thể Savoie (Association Marque Collective Savoie)  
 Địa chỉ: 74994 Annecy Cedex 9, Pháp

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ JAMBON DE BAYONNE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Liên ngành Jambon Bayonne
Địa chỉ:	6, đại lộ Louis Sallenave, 64000 Pau, Pháp
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Jambon de Bayonne</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Giăm bông	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Giăm bông Bayonne được làm từ chân giò lợn, được cắt và ướp bằng muối khô sản xuất từ lưu vực vùng Adour và sau đó được hong khô ít nhất 7 tháng. Trong suốt giai đoạn làm chín và xử lý, giăm bông sẽ tự tạo ra mùi hương và có mùi thơm dịu nhẹ. Khi thái lát mỏng, miếng thịt sẽ tan chảy trong miệng và có một hương vị tinh tế và có vị hơi mặn.</p> <p><i>Chứng minh nguồn gốc</i></p> <p>Tất cả các tác nhân tham gia vào các giai đoạn sản xuất giăm bông Bayonne đều quan tâm đến nguồn gốc của sản phẩm.</p> <p>Sản phẩm được nhận biết như sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lợn được nuôi có đánh dấu;</li> <li>- Giăm bông tươi được đánh dấu dựa trên điều kiện giết mổ và chặt thịt</li> <li>- Giăm bông được đánh dấu khi ướp muối.</li> </ul> <p>Tất cả các hoạt động liên quan đến việc vận chuyển vật nuôi và giăm bông đều được ghi lại và lưu giữ trong hồ sơ.</p> <p><i>Phương pháp sản xuất</i></p> <p>Các điều kiện liên quan tới các giai đoạn khác nhau trong quá trình sản xuất</p>	

giăm bông Bayonne là:

- sản xuất: lợn được vỗ béo bằng cách sử dụng thức ăn có chứa ít nhất 60% ngũ cốc, hoặc có nguồn gốc từ ngũ cốc và đậu Hà Lan;
- giết mổ và cắt/chặt: giăm bông tươi được lựa chọn dựa trên trọng lượng (ít nhất 8,5 kg), không có các dấu hiệu về chất lượng kém hoặc thịt nhiều mỡ.
- chế biến: sử dụng muối sản xuất từ lưu vực sông Adour để ướp thịt, sấy khô và ủ thịt ít nhất là 7 tháng kể từ ngày ướp muối.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng của sản phẩm*

Thực hành ướp muối giăm bông Bayonne là một kỹ năng truyền thống của địa phương, đã có danh tiếng kể từ khi sản phẩm được bán tại vùng Bayonne từ thế kỉ XVI. Danh tiếng hiện tại của sản phẩm này đã được khẳng định qua 2 cuộc điều tra tiêu dùng ở qui mô quốc gia.

Việc cung cấp giăm bông tươi từ một khu vực rộng lớn tới một nhà máy chế biến nằm trong vùng sản xuất là một tập quán thương mại truyền thống vẫn được duy trì cho tới ngày nay.

Các đặc tính của giăm bông Bayonne có liên quan đến bí quyết của địa phương nhằm khai thác đầy đủ chất lượng giăm bông tươi từ các vùng nguyên liệu, điều kiện khí hậu thuận lợi của lưu vực sông Adour và sử dụng muối trầm tích.

### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý bao gồm khu vực chăn nuôi lợn và khu vực chế biến giăm bông.

- Diện tích nuôi lợn bao gồm các vùng và các khu vực phía Đông Nam nước Pháp: Aquitaine, Midi-Pyrenees, Poitou-Charentes và các khu vực lân cận: Haute-Vienne, Corrèze, Cantal, Aude và Pyrénées Orientales.

- Khu vực chế biến giăm bông (ướp muối, sấy khô, lọc xương và bảo quản) nằm ở phía Tây Nam sông Adour và bao gồm các hạt nằm dọc sông. Nó bao gồm một phần địa phận vùng Pyrénées-Atlantiques và các khu vực của Hautes Pyrenees, Landes và Gers.

### **Cơ quan kiểm soát**

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Tên: Cơ quan chứng nhận miền Nam (Certisud)

Địa chỉ: 6, đại lộ Louis Sallenave, 64000 Pau, Pháp

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PRUNEAUX D'AGEN - PRUNEAUX D'AGEN MI-CUITS**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Liên ngành mận khô Agen (Syndicat du pruneau d'Agen)
Địa chỉ:	18, đại lộ Bias BP 162, F-47304 Villeneuve sur Lot Cedex, Pháp
T/phân:	người sản xuất / người chế xuất (x) khác ( )
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Pruneaux d'Agen - Pruneaux d'Agen mi-cuits</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Mận khô	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Mận Agen được trồng từ giống "Prune d 'Ente". Sản phẩm là trái cây sấy khô dạng hình bầu dục, màu nâu sẫm đến màu đen, vẻ ngoài sáng bóng nhưng không dính, dẻo, thịt quả màu vàng-nâu đến vàng-vàng, không phủ đường mật, và không có hoa hoặc nấm mốc. Sau nhiều quy trình kỹ thuật khác nhau trong đó chủ yếu là bổ sung nước và ép đá, sản phẩm mận khô Agen được bán ra thị trường với qui cách đồng nhất và độ ẩm tối đa 35% được in trên bao bì. Thành phẩm mận khô Agen phải còn nguyên quả, nhiều thịt, vỏ nhẵn, hoặc nứt, và có đặc tính cảm quan phù hợp. Mận khô Agen được bán với số lượng lớn (khối lượng 5 hoặc 12,5 kg trong các hộp có bọc 1 lớp polyethylene hoặc trong các bao bì khác theo quy định hiện hành) hoặc đóng gói sẵn (trong túi hoặc hộp nhựa, hộp gỗ hoặc kim loại, hoặc giỏ bằng gỗ được bao ngoài bằng màng nhựa, hoặc bất kỳ hình thức nào khác theo quy định hiện hành). Mận khô Agen phải đáp ứng yêu cầu kích thước tối thiểu (khoảng 77 quả cho mỗi 500g). Thành phẩm mận sấy "Pruneau d'Agen mi-cuit" (mận khô Agen sấy) đạt được sau khi quả sấy khô còn độ ẩm từ 30 đến 35%.</p> <p><i>Bằng chứng nguồn gốc</i></p>	

Giống mận Prunier d'Ente được trồng trong vùng bắt đầu từ thế kỷ 12 và được cho là do người Crusaders mang về từ vùng Damascus. Từ đó cho đến thế kỷ 16, quá trình sấy được thực hiện hoàn toàn dưới nắng mặt trời. Tuy nhiên, thực hành này cũng chỉ được thực hiện không đều do điều kiện khí hậu của vùng và ảnh hưởng từ chênh lệch nhiệt độ theo chu kỳ trong những năm mưa nhiều hay khô hạn. Do đó trong nửa sau của thế kỷ XVI, người ta đã sấy mận trong các lò bánh mì. Quy trình kỹ thuật và hồ sơ đăng bạ do người sản xuất xây dựng cho phép nhận dạng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm ở tất cả các giai đoạn: sản xuất, sấy khô và chế biến.

#### *Kỹ thuật sản xuất*

Vườn cây được cắt tỉa hàng năm. Mận chín được thu hoạch, và vụ thu hoạch gồm một số giai đoạn. Mận được sấy khô trong vòng 72 giờ sau khi thu hái và để héo. Mận được sấy cho đến khi độ ẩm đạt không quá 23%. Mận phải sạch và nguyên quả, nghĩa là không thối, không hỏng do lên men, không có ký sinh trùng, không bám chất thải của côn trùng sống hay chết. Tuy nhiên, trường hợp ngoại lệ, "mận sấy non" được chế biến cho đến khi độ ẩm đạt từ 30 đến 35%. Sau chế biến, mận khô thành phẩm được bảo quản và phân loại. Sau khi xử lý bù nước và nén đá, mận thành phẩm được bán theo khối lượng, bao bì khác nhau tùy thuộc vào độ ẩm.

#### *Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

##### *Các đặc trưng gắn với sản phẩm*

Vùng sản xuất mận Prunier d'Ente có khí hậu giao thoa giữa khí hậu Địa Trung Hải và các ảnh hưởng khí hậu từ đại dương. Điều kiện khí hậu - ẩm hơn vào mùa xuân và mùa hè, mưa quanh năm, đêm mùa hè mát mẻ do có sấm sét - cho phép các loại trái cây có hàm lượng đường và axit khá cân bằng. Đây là tính chất đặc thù của mận vùng Agen. Mùa đông lạnh là điều kiện cần thiết để mận Prunier d'Ente nghỉ đông, và mùa xuân với lượng sương tối thiểu là điều kiện tốt để cây ra hoa và trái non. Mận Prunier d'Ente phát triển tốt nhất trên nền đất sét đá vôi của vùng. Loại đất này thích hợp cho phát triển các loại mận quả lớn với lượng đường cao, vỏ mỏng và sáng. Đây là một điều kiện cần thiết để có được mận quả to và chất lượng cao.

##### *Danh tiếng sản phẩm (trước và nay)*

Với chất lượng cao dinh dưỡng cao, dễ bảo quản và vận chuyển, mận khô Pruneau d'Agen đã nhanh chóng được tiêu thụ rộng rãi trên thị trường. Sản phẩm rất nổi tiếng trên thế giới trong nhiều giai đoạn dài cho đến cuối thế kỷ



18 và đặc biệt là nửa đầu thế kỷ 19, sản phẩm càng được biết tới khi gắn nguồn gốc địa lý. Từ đầu những năm 1960, sản phẩm bước vào một giai đoạn phát triển mới.

#### **Khu vực địa lý**

Vườn cây, cũng như các cơ sở sấy khô, các cơ sở chế biến và đóng gói phải nằm trong khu vực địa lý đã xác định. Nó bao gồm toàn bộ khu vực Lot-et-Garonne (trừ thị trấn Houeilles), và một phần khu vực lân cận bao gồm các địa hạt của vùng Gironde, các khu Auros, Branne, Carbon-Blanc, Castillon-la-Bataille, Cenon, Creon, Réole, Lussac, Monsegur Pellegrue, Pujols, Sauveterre-de-Guyenne, Sainte-Foy-La-Grande, tới các vùng thuộc Dordogne, thị trấn Beaumont, Belves, Bergerac, Domme, Eymet, Issigeac, Force, Bugue, Le Buisson-de-Cadouin, Monpazier Montpon Menestero, Sigoules, Velines, Villefranchede- Lonchapt, Villefranche du Perigord, và thị trấn của Bretenoux Castelnau Montratier, Catus, Cazals, Figeac, Gourdon, Iacapelle Marival, Lalbenque, Livernon, Luzech Montcuq, Puy L' Eveque, Saint- Cere, Saint-Germain-du-Bel-Air, Salviac phần địa phận của Gers, thị trấn Condom, Eauze, Fleurance, Jegun Lectoure, Mauvezin Miradoux, Montreal, Saint-Clar, Valence-sur-Baise, Vic-Fezensac, và mỗi khu vực thuộc Tarn-et-Garonne ngoại trừ Cantons de Caylus, Saint -Antonin Noble Val, Villebrumier.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Cơ quan chất lượng miền Nam (Qualisud).

Địa chỉ: Agropôle, BP 102, F-47000 Agen

Tên: Cơ quan chứng nhận chất lượng (Qualicert)

Địa chỉ: 191, đại lộ. A.-Briand, F-94237 Cachan Cedex

Các tổ chức này được công nhận bởi "Ủy ban cấp chứng nhận Pháp - COFRAC" chứng nhận sản phẩm nông nghiệp và thực phẩm theo tiêu chuẩn NF EN 45011.

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ROQUEFORT**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Liên đoàn các nhà sản xuất sữa Brebis và công nghiệp Roquefort
Địa chỉ:	B.P. N° 2 - 12103 MJXLAU CEDEX, Pháp
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Roquefort</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Pho mát	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Pho mát màu xanh làm từ sữa cừu nguyên chất chưa tiệt trùng, có hình trụ, dày khoảng 10 inch và trọng lượng dao động trong khoảng từ 2.5 đến 2.9 kilogram.</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Việc sản xuất pho mát ở Roquefort có từ rất lâu đời. Máy ép pho mát đã được tìm thấy trong các địa danh từ thời tiền sử của khu vực này. Sau thế kỷ thứ tám, nó được dẫn chiếu trong một số lượng lớn các hồ sơ, khế ước, hợp đồng cho thuê... liên quan đến khu vực Rouergue. Vào thế kỷ thứ 15, nhà vua Charles VI đã được công nhận một bằng sáng chế liên quan đến Roquefort, sau đó người kế nhiệm ông đã khẳng định lại một lần nữa, nhu cầu quan trọng đối với việc bảo vệ Roquefort. Vào ngày 31 tháng 8 năm 1966, phán quyết của Quốc hội Toulouse trao độc quyền về cách chế biến pho mát cho cư dân của Roquefort sur Soulzon. Đây là pho mát duy nhất có tên gọi được công nhận hợp pháp từ năm 1925 (Luật ngày 26 tháng 7 năm 1925).</p> <p><i>Quy trình sản xuất</i></p> <p>Việc sản xuất Roquefort phải tuân theo một quy trình chặt chẽ. Quá trình lên men <i>Penicillium roqueforti</i> được áp dụng ở trạng thái lỏng, bằng cách cho thêm hoặc rắc men dịch vị vào thời điểm đưa sữa đông vào khuôn. Sau khi ráo</p>	

nước và làm mặn, các loại pho mát được đưa đến các khoang ủ chín tự nhiên của Roquefort sur Soulzon, nằm trên sườn núi Combalou, nơi điều kiện tự nhiên của Roquefort mang lại cho pho mát hương vị đặc biệt.

*Mối quan hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Sự độc đáo của Roquefort là kết quả sự kết hợp chặt chẽ giữa con người và điều kiện tự nhiên. Một mặt, Roquefort dựa trên các đặc tính của sữa được lấy từ giống cừu truyền thống, mặt khác, điều kiện địa hình độc đáo của các hang động tự nhiên vùng Roquefort sur Soulzon, hai bên sườn các bức tường đá vôi của Combalou có điều kiện tự nhiên thuận lợi khiến cho Roquefort có hương vị độc đáo, khác biệt.

### **Khu vực địa lý**

Theo quy định của Đạo luật ngày 26 tháng 7 năm 1925, khu vực địa lý chỉ gồm phía Nam của Khu Trung tâm Massif, nơi có "đặc điểm chung về giống cừu, chăn thả gia súc và khí hậu" và có đặc trưng của nơi chăn thả cừu là đất đai khô cằn và địa hình gồ ghề. Nhờ vào hoạt động xúc tiến và phát triển sản xuất sữa của các chuyên gia Roquefort, ngày nay sữa được sử dụng để làm Roquefort chủ yếu từ khu vực được gọi là "le rayon", gồm hầu hết vùng Aveyron và một phần của khu vực lân cận của Lozere , Gard , Hérault và Tarn.

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Viện quốc gia về tên gọi xuất xứ I.N.A.O.

Địa chỉ: Số 138, Đại lộ Champs Elysées  
75008 Paris, Pháp

Tên: Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại (D.G.C.C.R.F).

Địa chỉ: 59, Bd V. Auriol  
75703 Paris CEDEX 13, Pháp

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ARMAGNAC**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Syndicat des appellations des vignobles Armagnac Gascogne
Địa chỉ:	BP 49, đường Vignerons, F-32800 EAUZE, Pháp
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Armagnac</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu mạnh (spirits)	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu mạnh, rượu vang mạnh.</p> <p>Armagnac là một loại rượu mạnh được sản xuất từ các giống nho: baco blanc, blanc dame B, Colombard, Folle Blanche, grasse, jurançon, mauzac, mauzac hồng, meslier Saint-François, Ugni Blanc.</p> <p>Rượu Armagnac được ủ trong thùng gỗ sồi, vì vậy rượu Armagnac có màu hổ phách trừ loại “Armagnac Trắng” (Blanche Armagnac), không được ngâm ủ và được giữ không màu.</p> <p><i>Nồng độ cồn</i>: tối thiểu là 40 %.</p> <p>Rượu Armagnac có sự cân bằng ổn định và mùi hương sang trọng và phong cách trong suốt quá trình ngâm ủ. Rượu Armagnac trẻ tuổi (thời gian ủ ít) có vị mạnh, mang hương thơm của trái cây tươi, hoa và gỗ. Rượu Armagnac lâu năm có vị tròn đầy hơn, mang mùi hương thanh lịch và đa dạng của các trái cây chín, gia vị và hương vị thời gian (rancio).</p> <p>Thu hoạch nho, quá trình vang hóa, chưng cất và sự trưởng thành hoặc ủ rượu mạnh phải được thực hiện tại khu vực địa lý được đề cập phía trên.</p> <p>Các điều kiện địa lý bổ sung được áp dụng đối với loại rượu mạnh chỉ được sản xuất từ nho thu hoạch trong các khu vực sau: Bas-Armagnac về phía Tây,</p>	

Armagnac -Ténarèze đến trung tâm, và Haut-Armagnac về phía Đông và phía Nam.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Địa hình thổ nhưỡng của Armagnac gồm ba phần: Bas-Armagnac ở phía Tây, Armagnac -Ténarèze ở khu trung tâm, và Haut-Armagnac ở phía Đông và Nam. Khả năng giữ nước của ba khu vực tăng dần từ tây sang đông tỷ lệ thuận với khi lượng mưa giảm. Do đó, các đặc điểm của môi trường này giúp đảm bảo nguồn trữ nước thường xuyên cho cây nho.

Giống nho trắng trồng trong khu vực này cũng như các phương pháp canh tác (mật độ trồng thấp, tia cành dài, thông khí cho tán lá để giảm bệnh, năng suất, sản lượng tương đối cao và thu hoạch sớm) đã cung cấp giống nho để làm rượu vang với nồng độ cồn thấp, tổng lượng axit cao và lượng axit dễ bay hơi thấp. Loại rượu vang này đặc biệt thích hợp cho sản xuất “eau de vie”.

Quá trình chưng cất được thực hiện chủ yếu bằng hệ thống lò chưng cất hình tháp Armagnac (column stills) được sản xuất tại địa phương. Quá trình ủ rượu Armagnac thuận lợi và được kết tinh từ sự kết hợp giữa điều kiện môi trường nhiệt độ trong hầm rượu với khí hậu bên ngoài cùng các kỹ thuật ủ rượu đúc rút trong vùng kể từ thế kỷ thứ mười tám.

Rượu vang Armagnac chủ yếu được ủ trong các thùng gỗ sồi, với thể tích 400-420 lít. Quá trình ủ (trưởng thành của rượu) diễn ra trong các hầm có các lỗ thông có thể điều chỉnh luồng không khí lưu thông tùy theo các điều kiện ngoài trời. Các phản ứng hóa lý khác nhau (sự bay hơi nước, bay hơi rượu và các hợp chất dễ bay hơi khác, nồng độ các chất khác nhau, khai thác các hợp chất từ gỗ, quá trình oxy hóa...), diễn ra trong suốt quá trình lên tuổi của rượu, sẽ phụ thuộc và được quyết định bởi các đặc tính ban đầu của sản phẩm chưng cất, dung lượng và loại gỗ của thùng cũng như các đặc tính vật lý của hầm ủ rượu (nhiệt độ, độ ẩm và thông gió).

Rượu Armagnac thường thu được từ sự pha trộn của các loại rượu mạnh khác nhau, tuy nhiên các loại rượu mạnh ("eau de vie") đôi khi mang hơi hướng cổ điển, tùy theo cách sử dụng mới hoặc truyền thống trước đây trong khu vực.

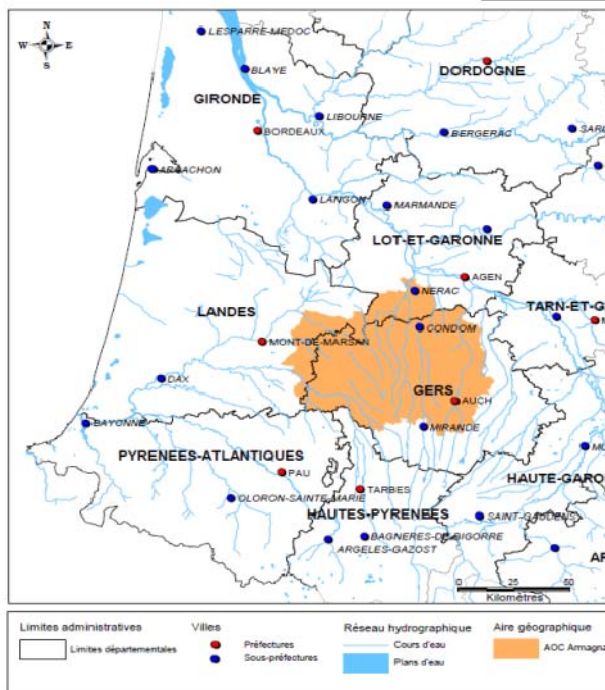
### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý gồm các phần diện tích thuộc các tỉnh Gers, Landes và Lot-et-Garonne ở Tây Nam nước Pháp.

Các vườn nho trồng trong phạm vi khu vực địa lý này được xác định là có khả năng sản xuất nho phục vụ quá trình sản xuất rượu Armagnac.



LES AOC DE L'ARMAGNAC  
SITUATION GÉOGRAPHIQUE



### Cơ quan kiểm soát

Tên: Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và chống gian lận thương mại,  
 Địa chỉ: Số 59 đại lộ Vincent Auriol, 75703 PARIS Cedex 13, Pháp  
 Tên: Viện quốc gia về xuất xứ và chất lượng INAO  
 Địa chỉ: Số 12, đường Henri Rol-Tanguy, -  
 TSA 30003 – 93 555 Montreuil-sous-Bois cedex, Pháp

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CALVADOS**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Hiệp hội người sản xuất rượu Calvados và rượu mạnh vùng Normandie (Syndicat des producteurs de Calvados et eaux de vie de cidre de Normandie) CICD
Địa chỉ:	Immeuble Citipolis - Place Boston 14200 HEROUVILLE SAINT CLAIR Pháp
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Calvados</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu mạnh	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu mạnh: rượu táo và rượu lê (loại 10 của Phụ lục II của Quy chế Ủy ban (EC) số 110/2008).</p> <p>Rượu táo Calvados có được từ quá trình chưng cất từ một số giống táo hoặc lê xác định.</p> <p>Rượu Calvados được ủ trong thùng gỗ sồi, để tạo ra màu hổ phách, nhưng vẫn bảo đảm các tính chất của các loại quả.</p> <p>Rượu Calvados có hàm lượng các chất dễ bay hơi bằng hoặc lớn hơn 450g/hl với độ cồn là 100% vol.</p> <p>Rượu Calvados có hàm lượng methanol tối đa là 200g/hl với độ cồn 100% vol.</p> <p>Nồng độ cồn tối thiểu là 40% vol.</p> <p>Việc thu hoạch trái cây, chế biến nước ép, táo hoặc lê, và chưng cất và ủ các loại rượu mạnh diễn ra trong khu vực địa lý.</p>	

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Cây táo và cây lê có điều kiện thuận lợi để phát triển do lượng mưa cao và liên tục, nhiệt độ vừa phải, các hàng rào được làm cao và dày để bảo vệ vườn cây ăn trái khỏi gió thổi từ hướng Tây.

Các giống táo và lê, giàu các hợp chất phenolic, tạo ra các loại rượu táo được lên men từ từ.

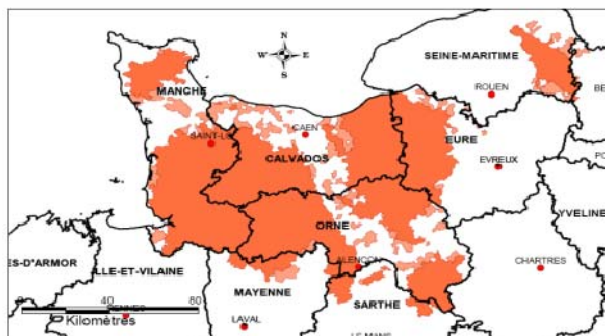
Các đặc tính khí hậu và phương thức chăn nuôi gia súc theo hình thức chăn thả trong khu vực đã kích thích sự phát triển của vườn cây ăn quả truyền thống. Các vườn cây ăn quả này cho phép trái cây có chất lượng tốt, đảm bảo tính đặc thù (giống cây, bảo quản tốt, hàm lượng đường, ít can thiệp bên ngoài...).

Các nguyên liệu và quy trình chưng cất được thiết kế để có được loại rượu táo có nồng độ cồn từ thấp đến trung bình, và hương vị rất đậm đặc. Điều kiện độ ẩm cho phép quá trình ủ rượu đặc trưng bằng cách thúc đẩy sự bay hơi của cồn, chứ không phải là nước, và mặt khác, làm chậm quá trình phản ứng hóa học. Những điều kiện này đã giữ được mùi hương trái cây tối đa của rượu Calvados.

**Khu vực địa lý**



AOC Calvados  
AIRE GEOGRAPHIQUE  
Localisation



Légende	
Entités administratives	Aire géographique
• Préfectures	■ Communes en totalité
□ Limites départementales	■ Communes en partie

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O. 07/2006



**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Khu vực địa lý bao gồm hầu hết các khu vực hành chính Calvados, Orne, Manche và Eure và các phần nhỏ các khu vực hành chính Mayenne, Seine Maritime, Oise và Sarthe, ở miền Tây nước Pháp.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và chống gian lận thương mại

Địa chỉ: số 59 Đại lộ Vincent Auriol, 75703 PARIS Cedex 13 – Francia, Pháp

Tên: Viện quốc gia về xuất xứ và chất lượng INAO

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol-Tanguy, TSA 30003 - 93 555 Montreuil-sous-Bois cedex - Francia, Pháp

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ANJOU**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Liên minh trồng nho Anjou và Saumur (Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur)
Địa chỉ:	73 đường Plantagenêt - B.P. 62444 49024 ANGERS CEDEX 02, Pháp
Điện thoại:	+33 02 41 88 60 57
Fax:	+33 02 41 20 97 63
Email:	fva.anjousaumur@wanadoo.fr
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Anjou</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<i>Nguyên liệu thô</i>	
Rượu vang trắng	- Giống nho chính: chenin B - Các giống nho khác: chardonnay sauvignon B et B
Rượu vang đỏ	- Các giống nho chính: cabernet franc N, N cabernet sauvignon; - Giống nho khác: grolleau N, pineau d Aunis N
Rượu vang đỏ Chỉ dẫn “Gamay”	Giống nho: Gamay N
Rượu vang sủi trắng	- Giống nho chính: chenin B - Các giống nho khác: cabernet franc N, N cabernet sauvignon, chardonnay B, gamay N, N grolleau, grolleau gray G, pineau d'Aunis N
Rượu vang sủi hồng	C bernet fr nc N, cabernet sauvignon N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N

*Nồng độ còn*

Rượu vang trắng	12,50 %
Rượu vang đỏ	12,50 %
Rượu vang đỏ chỉ dẫn “gamay”	12,50 %
Rượu vang sủi trắng và hồng	13,00 %

*Đặc điểm cảm quan:* Rượu vang trắng và đỏ

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

*Vang không sủi (still wines)*

Sự kết hợp các yếu tố của vườn nho phía Bắc với cảnh quan đặc thù, khí hậu ôn hòa, địa chất và thổ nhưỡng nguyên thủy đã tạo cho loại rượu vang này một hương vị đặc biệt, rất tươi thanh.

Sự đa dạng của vị trí địa lý với các điều kiện địa chất khác nhau đã tạo cho các nhà sản xuất rượu vang cơ hội tìm ra những điều kiện canh tác tốt nhất cho từng giống nho.

Quan sát, theo dõi và phân tích sự phát triển của các vườn nho đã giúp người nông dân xác định được cách quản lý chính xác vườn nho của mình. Vì vậy, trong khi toàn bộ khu vực Angevin sử dụng giống nho Chenin B để khai thác thế mạnh chính của giống nho này trong sản xuất vang trắng, không có vị ngọt, thì các sườn đồi tiếp xúc nhiều với ánh nắng mặt trời giữa trưa cho thấy khả năng sản xuất nhiều loại rượu ngầu hơn, và nếu điều kiện thời tiết thuận lợi vào mùa thu, có thể sản xuất loại rượu hơi ngọt và rượu ngọt.

Giống nho Cabernet Franc và Cabernet Sauvignon N thích hợp trồng ở nơi đất nâu nông, được tưới nước đều đặn, thích hợp để sản xuất các loại rượu vang đỏ với điều kiện ánh sáng nhẹ tự nhiên, trong một khoảng thời gian ủ ngắn theo quy định tại các Quy trình kỹ thuật.

Cuối cùng, giống nho Gamay N được ưa chuộng thường được trồng trên thửa đất nằm trên nền đá được hình thành từ thời Tiền kỷ Cambri (Precambrian) ở trung tâm của khu vực Black Anjou, không có vườn nào ở khu vực White Anjou trồng giống nho này. Điều này đã được chứng minh bởi đơn vị địa lý quy định chi tiết trong Quy trình kỹ thuật sản xuất các loại rượu vang và được đánh dấu bằng cụm từ "Gamay" màu đỏ trong danh sách các địa danh của vùng.

Tay nghề của các nhà sản xuất, là kết quả tích lũy kinh nghiệm qua nhiều thế hệ, được thể hiện trong việc lựa chọn quy trình kỹ thuật để xử lý và trộn các giống nho, tùy thuộc vào mục tiêu sản xuất sản phẩm đầu ra. Sự đa dạng trong các sản phẩm đã tạo điều kiện thuận lợi để các loại rượu này thâm nhập vào các thị trường khác, không chỉ ở những vùng nơi cư dân thành phố Agners Area hay các vùng Brittany và Normandy của Pháp đặc biệt ưa chuộng các loại rượu vang này, mà còn vượt ra ngoài biên giới quốc gia. Rượu vang với tên gọi xuất xứ từ "Anjou" đóng góp vào một phần đáng kể của kim ngạch xuất khẩu của Pháp, và được xếp hạng thứ 7 trong số các loại rượu vang vùng "thung lũng sông Loire" ("Val de Loire").

Nhiều tác phẩm nghệ thuật đã ngợi ca các loại rượu vang đến từ vùng "Anjou", như nhà thơ Joachim du Belay đã viết vào thế kỷ thứ mười sáu:

"Thêm hương vị cho tâm trạng  
Cây nho hào phóng  
Dưới ánh sáng của mắt thánh thần  
Rượu đem mùa màng/hương vị đến cho chúng ta  
Rượu ngọt như món quà của người tặng  
Vườn nho Angevin ngọt ngào của tôi"

#### *Rượu vang sủi (Sparkling wines)*

Sản xuất rượu vang sủi (sparkling wine) cũng được thực hiện trong điều kiện tương tự. Từ xưa, các nhà sản xuất rượu đã nhận thấy rằng rượu vang, nếu được đóng chai và lưu giữ trong hầm rượu, thì vào giai đoạn cuối mùa đông, nó sẽ trải qua một quá trình lên men mới. Kiểm tra thực nghiệm của "quá trình lên men tự nhiên lần thứ hai" này cho ra loại rượu hơi gắt ("needly" hoặc "prickly"), đặc biệt là với các giống nho Chenin B. Giống nho này có các đặc tính, sự tươi mát và hương thơm tinh tế để tạo nên rượu vang sủi. Những kỹ thuật này được khai thác từ những năm đầu thế kỷ XIX, đặc biệt là dưới sự điều hành của Jean-Baptiste Ackerman, sau khi ông tìm tòi sáng tạo và làm chủ được quá trình "lên men lần thứ hai trong chai" để sản xuất loại rượu vang sủi.

Việc chăm sóc vườn nho được đặc biệt chú ý, lên lịch chăm sóc, kế hoạch mùa vụ hàng năm, từ ngày đầu tiên thu hoạch đã đảm bảo điều kiện tốt nhất cho rượu ngấu và cân bằng tốt lượng đường/độ chua cần thiết để vừa đảm bảo độ tươi ngon của rượu vang, vừa tạo ra chất tạo bọt tốt và khả năng ủ (lên tuổi) tốt.

Hơn nữa, các hầm ngầm, đặc biệt các hầm ở trung tâm của khu vực White Anjou thuận lợi cho sự hình thành và phát triển của loại rượu vang này, vốn yêu cầu rất cụ thể đối với điều kiện bảo quản, kiểm soát ánh sáng, độ ẩm và nhiệt độ tối ưu. Việc tuân thủ chặt chẽ các yếu tố và quy trình này đã được áp dụng đối với giống nho đen và đối với việc sản xuất loại rượu vang sủi màu hồng ở quy mô ít hơn.

Đúc kết kinh nghiệm thu được từ hơn một thế kỷ nay, các nhà sản xuất các loại rượu vang sủi hoàn toàn nắm vững và làm chủ kỹ thuật trộn nguyên liệu nho và ép lấy nước, ủ bã rượu và chiết xuất ra rượu ngấu trong thời gian tối thiểu là chín tháng, giúp tạo ra các loại rượu vang khác nhau.

### Khu vực địa lý

Vào thời Trung cổ, những vườn nho trong vùng Anjou nằm gần các khu định cư đô thị sát hai thành phố Angers và Saumur, trên các sườn núi dọc theo hai bên bờ sông Loire. Tên khu vực này tạo thành hai vùng riêng biệt. "Black Anjou" chứa đất đen và địa hình đất đá (dọc theo phía đông nam của dãy núi Massif Armorica) là khu vực rộng lớn nhất. "White Anjou" với chất đất là đá vôi phần trắng dạng "tuffeau", là một khu vực có diện tích nhỏ hẹp, về mặt địa lý nó thuộc Anjou nhưng về mặt địa chất, khu vực này là một phần của lưu vực Paris.

Khí hậu đại dương ôn đới nhưng khô, với nhiệt độ ít biến động.

Khu vực mang tên Anjou bao gồm 128 xã thuộc tỉnh Maine-et-Loire, 14 xã thuộc tỉnh Deux-Sèvres và 9 xã thuộc tỉnh Vienne.



**Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ: Văn phòng D2 Télédoc 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ : Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email : dg-f3@douane.finances.gouv.fr

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BEAUJOLAIS**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>							
Tên:	Nghiệp đoàn Beaujolais và Beaujolais Villages Associés						
Địa chỉ:	210 đại lộ Vermorel - BP 318 69661 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex Pháp						
Điện thoại:	+33 474022220						
Fax:	+33 474022229						
Email:	<a href="mailto:bbva@beaujolais.com">bbva@beaujolais.com</a>						
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>							
<b>Beaujolais</b>							
<b>Sản phẩm</b>							
Rượu vang							
<b>Mô tả về sản phẩm</b>							
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Beaujolais là loại rượu vang được sản xuất từ giống nho Gamay đen với nước hoa quả trắng. Giống nho này được dùng để sản xuất dòng rượu vang đỏ (cũng có vùng trồng giống nho Chardonnay để sản xuất dòng Beaujolais trắng).</p> <p><i>Nồng độ cồn</i></p> <table> <tr> <td>Rượu trắng:</td> <td>10,5 %</td> </tr> <tr> <td>Rượu hồng:</td> <td>10,0 %</td> </tr> <tr> <td>Rượu đỏ:</td> <td>10,0 %</td> </tr> </table> <p><i>Đặc điểm cảm quan</i></p> <p>Rượu vang trắng; Rượu vang hồng; Rượu vang đỏ.</p>		Rượu trắng:	10,5 %	Rượu hồng:	10,0 %	Rượu đỏ:	10,0 %
Rượu trắng:	10,5 %						
Rượu hồng:	10,0 %						
Rượu đỏ:	10,0 %						

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

"Beaujolais" là một vùng rượu vang truyền thống cách Mâcon khoảng 50 km về phía nam, cửa ngõ của Lyon. Mặc dù chiều cao của khu vực này ở mức 1000 m, nhưng các vườn nho không vượt quá 550 mét. Vườn nằm trên sườn núi hướng mặt trời mọc, và có khí hậu ôn đới với lượng mưa thường xuyên và điều kiện không khí mát mẻ giống như các vùng khu vực miền Nam và thung lũng Rhone. Các hàng rào tự nhiên của dãy núi Monts du Beaujolais ở phía Tây giúp khu vực này có điều kiện ánh sáng và lượng mưa đặc biệt thuận lợi cho sự sinh trưởng và phát triển của nho.

Mặc dù cùng nằm trong một khu vực địa lý nhưng điều kiện địa chất và cảnh quan lại rất đa dạng. Sự đa dạng này được thể hiện với nhiều dòng rượu vang. Các loại rượu vang thường có màu sắc mạnh và sâu ở vùng đất chua của miền Bắc, và thường có màu nhẹ và vị trái cây đối với rượu được sản xuất ở các vùng đá vôi ở miền Nam.

Các khoanh đất cho thu hoạch thường là các vùng đất cằn, thoát nước tốt tại các sườn đồi đá vôi, granit và đất sét. Phần đất chảy và mở rộng về phía đông bảo vệ nho khỏi sương muối, trong khi đó độ cao của dốc ngăn cản sương mùa đông, loại sương thường tràn ngập các thung lũng của sông Saone.

Những cây nho để sản xuất rượu gắn từ "Villages" chỉ được trồng trên các mảnh đất chua ở phía Bắc của khu vực địa lý có địa tầng đất cổ sinh hoặc là các dẫn xuất bậc bốn.

Qua nhiều thế hệ, con người đã học được cách tận dụng lợi thế của các đặc điểm thổ nhưỡng và kỹ thuật sản xuất rượu vang phù hợp với giống nho Gamay N. Nhờ những điều kiện đặc biệt của vườn nho "Beaujolais", mà việc sản xuất các loại rượu vang non tuổi được chú trọng hơn. Những loại rượu này có hương vị phong phú, có chất lượng cao hơn và sự cân bằng sau khi được ngâm ủ lâu hơn, nhưng đặc biệt hơn là các loại rượu vang được ủ tự nhiên. Vì vậy, đối với rượu vang được gắn với từ "primeur" hoặc "Nouveau" sẽ có độ tươi mát và vị mềm ngọt trái cây. Thời gian ủ rượu vang thường lâu hơn nhằm tạo tổ hợp hương thơm và cấu trúc tannic thuận lợi trong quá trình ngâm ủ.

Đất sét của khu vực địa lý mang tên gọi xuất xứ Beaujolais giúp làm ra loại rượu có màu nhẹ và phong phú. Những khu vực sản xuất rượu có gắn nhãn "Villages", đất có đặc điểm cát đá, sẽ tạo ra loại rượu vang có vị hài hòa và thơm lâu.

Mặc dù việc vận chuyển và tiếp cận thị trường tiêu dùng đến Lyon thuận



tiện, nhưng sản phẩm rượu vang của vùng lại vươn xa tới Paris, từ rất lâu khi có hình thức vận chuyển bằng xe lửa. Vào các thế kỷ thứ 19 và 20, các loại rượu vang "Beaujolais" từ vị thế phát triển của mình ở Paris và Lyon đã vươn xa khắp nước Pháp và thế giới. Khi người ta ví rượu "Beaujolais" như là "dòng sông thứ ba của Lyon" (cùng với sông Saone và sông Rhone), ngụ ý nói về sự nổi tiếng của sản phẩm này. Từ thế kỷ XIX, các nhà sản xuất và thương nhân thường có xu hướng bán nho sớm. Trong những năm 1950, các doanh nghiệp địa phương đã tổ chức và xúc tiến thương mại các loại rượu vang sớm hơn.

Nhà máy rượu vang và các tuyến du lịch mới gắn với "nêm rượu vang" có thể lôi kéo người tiêu dùng và cho phép họ khám phá sự phong phú của rượu vang Beaujolais.

### **Khu vực địa lý**

Đỉnh cao nhất, Mount St Rigaud, ở phía Tây Bắc, có độ cao 1.009 m. Dãy núi Beaujolais, phía tây, các cánh núi tạo thành một hàng rào tự nhiên cao từ 600 đến 900 mét. Dưới các dải núi này, những vườn nho được trồng theo từng tầng ở độ cao khác nhau từ 200 - 400 mét, và hướng về phía Nam hoặc phía Đông Nam.

Khu vực Beaujolais được xác định bởi ba phần địa lý chính:

- Về phía đông là thung lũng Saône
- Về phía tây là Beaujolais Hills nhấp nhô màu xanh lá
- Ở trung tâm là các vùng rượu vang Beaujolais.

Beaujolais bao gồm 147 xã và tựa lưng vào dãy núi trung tâm Massif. Đỉnh cao nhất có độ cao 1.009 m là Mont St Rigaud về phía Đông Bắc. Ở phía Tây, dãy núi Hills of Beaujolais tạo thành một hàng rào tự nhiên cao khoảng 600 - 900 m so với mực nước biển. Xen kẽ những quả đồi nhỏ, những vườn nho trải rộng ở các độ cao khác nhau (200-400 m) và hướng về phía Nam hoặc phía Đông Nam.

### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex

Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ : Văn phòng D2 Télédocus 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ : Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email: dg-f3@douane.finances.gouv.fr

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BORDEAUX**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Nghiệp đoàn trồng nho tên gọi xuất xứ Bordeaux và Bordeaux Supérieur
Địa chỉ :	1 đường Pasquina V33750 BEYCHAC et CAILLAU Pháp
Điện thoại:	+33 5 57 97 19 20
Fax:	+33 5 56 72 81 02
Email:	<a href="mailto:contact@maisondesbordeaux.com">contact@maisondesbordeaux.com</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Bordeaux</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<i>Nguyên liệu thô</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bordeaux trắng: làm từ các giống nho Semillon B, Sauvignon B, Sauvignon Gris G, Muscadelle B, Colombard B, Merlot Blanco B, Ugni Blanc B.</li><li>- Bordeaux đỏ: làm từ các giống nho Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Merlot N, Cot N (or malbec), Carmenère N y Petit Verdot N.</li><li>- Bordeaux hồng: làm từ các giống nho Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Merlot N, Cot N (or malbec), Carmenère N y Petit Verdot N.</li><li>- Bordeaux đỏ nhạt: làm từ các giống nho Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Merlot N, Cot N (or malbec), Carmenère N y Petit Verdot N.</li></ul>	

*Nồng độ cồn*

	Bordeaux trắng nguyên chất	Bordeaux trắng có đường	Bordeaux Hồng	Bordeaux đỏ nhạt	Bordeaux Đỏ
<i>Nồng độ cồn tối thiểu (%)</i>	10	10.5 (Thông thường là 10)	10	10	10.5

*Đặc điểm cảm quan*

- Bordeaux trắng nguyên chất
- Bordeaux trắng có đường
- Bordeaux hồng
- Bordeaux đỏ nhạt
- Bordeaux đỏ

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Từ thế kỷ 17 và 18, các giống nho trong vùng Bordeaux được trồng ở các khu vực chịu ảnh hưởng của khí hậu đại dương, có nhiều điều kiện thích hợp để trồng nho làm rượu (nhiều khu vực trồng nho khác nhau). Kích thước bề mặt lá nho đủ lớn để có thể tổng hợp chất diệp lục và quả nho đạt tới độ chín tối thích hợp.

Các loại đất khác nhau đã cho phép lựa chọn và thích nghi của các giống khác nhau tùy thuộc vào đặc điểm của môi trường. Do đó, người ta có thể xác định được bốn loại đất sau đây:

Đất sét - đá vôi và đất mùn đá vôi, phổ biến ở các sườn dốc đồi, thích hợp với giống nho Merlot N;

Các loại đất silic và đất sét trộn với vôi, lý tưởng nhất đối với giống nho Sauvignon và Merlot BN

Đất "Boulbènes" (cát - đất sét chua), với nguyên tố silic mịn nhẹ hơn, thích hợp cho việc sản xuất rượu vang trắng không đường;

Các loại đất đá bao gồm sỏi, thạch anh dạng tròn và nhiều hơn hoặc ít hơn

cát thô, và có bề mặt thoát nước tốt rất thích hợp với các cây nho, đặc biệt là giống nho Cabernet Sauvignon N.

Với cảng biển và các mối quan hệ lịch sử gần gũi với nhiều quốc gia, việc thương mại các sản phẩm rượu vang ngày càng phát triển. Rượu nho Bordeaux có thị trường quốc tế lớn. Các nhà sản xuất trong vùng cũng không ngừng tiếp thu, học hỏi và phổ biến kỹ thuật mới. Các nhà sản xuất được khuyến khích củng cố, phát triển và xuất khẩu các sản phẩm đặc sản của mình.

Với hôn lễ của nữ công tước xứ Aquitaine là Eleanor và Henry Plantagenet, vị vua tương lai của nước Anh trong năm 1152, sự phát triển của các hoạt động thương mại đã cho phép người Anh nhập khẩu các loại rượu vang từ Bordeaux, mà họ gọi là "Rượu vang đỏ nhạt" đúng như màu sắc của nó. Truyền thống này đã tồn tại theo thời gian và ngày nay được phản ánh trong các tên gọi "clairet" và "claret" (đỏ nhạt).

Trong thế kỷ 17, thời kỳ thương mại mới bắt đầu với sự xuất hiện của người tiêu dùng mới. Xuất khẩu trở thành kênh hàng chính trong các kênh phân phối rượu vang Bordeaux. Một phần ba sản lượng được xuất khẩu tới hơn 150 quốc gia.

Rượu vang đã được đăng ký tên gọi xuất xứ, là một tài sản quan trọng của vùng Gironde, đã góp phần rất lớn vào việc hình thành cảnh quan nông thôn và đô thị, và kiến tạo nên nghệ thuật kiến trúc của địa phương ("lâu đài" rượu vang, nhà máy rượu vang). Các thành phố chính trong vùng với các cảng sông được phát triển để phục vụ cho hoạt động giao thương, buôn bán rượu.

### **Khu vực địa lý**

Nho để làm rượu Bordeaux được trồng trên những cánh đồng nằm ở phía Tây Nam nước Pháp thuộc vùng Aquitaine, cụ thể hơn là khu hành chính Gironde.

Vùng rượu nho Bordeaux là chỉ dẫn địa lý được bảo hộ lớn nhất của Pháp với diện tích trồng nho 228.000 hecta.

Khu vực địa lý mang chỉ dẫn địa lý được bảo hộ Bordeaux bao gồm tới hơn 501 trong tổng số 542 cộng đồng thuộc khu hành chính Gironde, không bao gồm khu phía Nam, nơi không có nghề sản xuất rượu vang.

### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ: Văn phòng D2 Télédocus 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ: Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email: dg-f3@douane.finances.gouv.fr

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BOURGOGNE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: Syndicat des Bourgognes Địa chỉ : 132-134 Route de Dijon 21200 BEAUNE Pháp Điện thoại: + 33 3 80 22 69 52 Fax: + 33 3 80 22 97 12 Email. syndicat-bourgognes@orange.fr
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Bourgogne</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu vang
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<i>Nguyên liệu thô</i> Rượu vang trắng: - Các giống nho chính: chardonnay B, pinot blanc B; - Các giống nho khác: pinot gris G. Rượu vang đỏ: - Các giống nho chính: pinot noir N. - Các giống nho khác: B chardonnay, pinot blanc B, pinot gris et caesar GN. Rượu vang hồng: - Các giống nho chính: pinot noir N, pinot gris G. - Các giống nho khác: pinot blanc B, B et chardonnay Caesar N

*Nồng độ cồn*

Rượu vang đỏ:	10.0%
Rượu vang hồng:	10.0%
Rượu vang trắng:	10.5%

*Đặc điểm cảm quan*

Rượu vang có màu đỏ, trắng và hồng

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Bourgogne được sản xuất từ những vườn nho nằm ở phía Bắc, nơi cây nho đang chịu ảnh hưởng rất lớn của khí hậu. Vì lý do này, cây nho được trồng trong những điều kiện thuận lợi nhất, hưởng lợi từ thời tiết với khí hậu ẩm và khô hơn và đất thoát nước tốt, để có thể rút đi lượng nước dư thừa trong đất mà vẫn giữ được các chất màu mỡ và duy trì được nhiệt độ.

Nho được trồng tập trung ở các sườn núi chính, nơi thường có nhiều đá vôi, độ cao lại vừa phải. Loại "rượu vang Bourgogne" thể hiện bản sắc độc đáo của khu vực này, góp phần đa dạng hóa hoạt động sản xuất của người dân trong vùng, và được phản ánh trong các chỉ dẫn địa lý bổ sung. Tuy nhiên, có một số đặc điểm chung quan trọng sau:

- Trồng các giống nho bản địa, và các giống nho khác phù hợp với các điều kiện của đất đai và khí hậu của từng khu vực
- Đặc tính giống tốt.

Đây là sự kết hợp đa dạng nông học của điều kiện tự nhiên và thực tiễn địa phương để cho ra một loạt các loại rượu vang trắng, đỏ và hồng, góp phần tạo nên chất lượng đặc thù của các loại rượu vang phương Bắc, chẳng hạn như độ chua và mùi trái cây đầy tao nhã.

Khí hậu ôn hòa được thể hiện một cách đầy đủ trong các giống nho Pinot Noir và Chardonnay NB, những giống cây có thể thích nghi với những thay đổi của môi trường tự nhiên.

Loại "rượu vang Bourgogne" tồn tại đến ngày nay là kết quả của sự quá trình đồng thuận cao của tập thể/cộng đồng. Mặc dù quá trình hình thành vườn nho đã trải qua tiến trình phát triển của lịch sử lâu dài, nhưng những người sản xuất địa phương đã không thống nhất một tên chung cho đến tận thế kỷ 19.

Đến tận cuối năm 1816, Jullien đã được đề nghị chứng minh bằng những



trang viết của mình trong một chương của cuốn sách "Topography of tous les vignobles connus" (Địa hình của tất cả các vườn nho nổi tiếng) khi giới thiệu các loại rượu vang từ vùng "Basse Bourgogne" (Khu hành chính Yonne), vùng "Haute Bourgogne" (Nord Côte d'Or và Saône-et-Loire) và "Macon", bao gồm "Mâconnais" và một phần của "Beaujolais".

Các hoạt động kinh doanh rượu vang được hình thành từ thế kỷ thứ 18, và tổ chức của nghề trồng nho được hình thành vào những năm đầu thế kỷ 20, đã tạo dựng nên nét riêng biệt của của dân tộc Burgundian. Các thương nhân, sau đó chính là các nhà sản xuất, đã thay thế giới quý tộc và giáo hội (Nhà thờ), những người rất khuyến khích sự phát triển dòng rượu vang 'Crus de Bourgogne', chịu trách nhiệm về vấn đề kinh tế của nghề trồng nho và xây dựng cả chiến lược phát triển lâu dài, thậm chí đưa sản phẩm ra ngoài biên giới châu Âu. Quá trình này đã được Abbot Arnoux viết trong cuốn sách "Giới thiệu thực trạng phát triển rượu vang vùng Bourgogne" ("Dissertation sur la situation de la Bourgogne, qu'elle produit sur les vins..."), xuất bản tại London năm 1728 nguyên văn tiếng Pháp và sau đó được dịch ra tiếng Anh và tiếng Đức. Thomas Jefferson, tổng thống tương lai của Hoa Kỳ lúc bấy giờ, đã đến thăm Bourgogne năm 1787 và đến cuối cuộc đời mình, ông luôn là một người quảng bá tuyệt vời của cho rượu vang crus Bourgogne (vang ủ lâu) và đã giúp nâng cao nhận thức của người tiêu dùng Hoa Kỳ về rượu vang Bourgogne một cách đáng kể.

### **Khu vực địa lý**

Bourgogne là một sự kết hợp thú vị của địa chất và điều kiện đất đai và khí hậu, từ phía Bắc đến phía Nam của khu vực: đất trầm tích bao gồm đất sét, macnơ và đá vôi, đã tồn tại nơi đây khoảng 150 triệu năm trước thuộc kỷ Jura trên một lớp chất nền thậm chí lâu đời hơn nữa (khoảng 250 triệu năm trước), bao gồm các đá granit, nham thạch, đá gơ nai và đá phiến. Sự phân hủy của đá trầm tích dưới biển là nguồn gốc của các loại đất đá vôi đất sét, trong đó các giống nho Burgundian có thể phát triển đầy đủ nhất. Bourgogne nằm trải rộng trên 5 khu vực chính, đây là những nơi sản xuất hàng đầu. Từ Bắc xuống Nam có: các vườn nho Chablis, các Auxerrois, Tonnerre, Joigny và Vezelay; tiếp đến là những vườn nho Cotes de Nuits, Hautes Cotes de Nuits và Châtillonnais; rồi là những vườn nho của Côtes de Beaune và Hautes Côtes de Beaune; kế đến là các vườn nho của Côte Chalonnaise và Couchois và cuối cùng là vườn nho Mâconnais.

Khu vực địa lý trải dài hơn 396 thành phố trong bốn khu vực hành chính (Côte- d'Or, Rhone, Saone và Loire và Yonne).

**Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12 , đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ: Văn phòng D2 Télédoc 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ : Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email : [dg-f3@douane.finances.gouv.fr](mailto:dg-f3@douane.finances.gouv.fr)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CHABLIS**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Liên hiệp bảo hộ tên gọi Chablis
Địa chỉ:	Mairie 89800 CHABLIS Pháp
Điện thoại:	+33 3 86 18 92 12
Email:	sdac3@wanadoo.fr
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Chablis</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô:</i> Chardonnay B</p> <p><i>Nồng độ cồn:</i> 10% vol</p> <p><i>Đặc điểm cảm quan:</i> Rượu vang trắng</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Rượu vang trắng với chỉ dẫn địa lý “Chablis” có hương vị sống động và tươi mới là nhờ vào khí hậu vùng biển đại dương của khu vực địa lý.</p> <p>Các điều kiện khí hậu này quyết định tiềm năng phát triển và chất lượng các loại rượu vang cũng như quả nho được thu hoạch. Các vườn nho nằm trên triền núi là những vùng đất tốt nhất đảm bảo việc thoát nước tốt, độ ẩm của đất cũng như các điều kiện thu hoạch tối ưu.</p> <p>"Chablis" chiếm một vị trí đặc biệt trong vùng Burgundian với sự đơn giản rõ ràng trong "lãnh thổ" của mình, điều kiện địa chất đơn giản, một giống nho</p>	

và một loại rượu vang duy nhất. Tuy nhiên, sự kết hợp giữa địa hình phức tạp, đất và khí hậu khắc nghiệt với một loạt các điều kiện môi trường, tạo ra những tính chất đặc thù cho sản phẩm.

Qua nhiều thế hệ, người nông dân đã phát triển một quy trình cụ thể, cho phép họ canh tác tốt giống nho Chardonnay B trong chính môi trường này. Chẳng hạn, họ đã tạo các kỹ thuật cắt tỉa để hoàn toàn làm chủ hoạt động sản xuất, đảm bảo giống nho chín tối ưu, và cũng đã phát triển các phương pháp để chống lại thời tiết giá lạnh.

Sự đa dạng về điều kiện của vùng địa lý thể hiện rõ ràng trong các tính chất của các loại rượu vang. Như vậy, nét đặc trưng khởi nguyên của các loại rượu vang "Chablis" được chuyển những yếu tố chất lượng từ trái cây thành khoáng chất. Sự phong phú về chủng loại này, được hậu thuẫn bởi một lịch sử lâu dài và uy tín, được gia tăng thêm giá trị bởi sự công nhận của nhiều "khí hậu" và được trao phong tặng là rượu vang hạng nhất ("Premier cru").

Chất lượng đặc thù của các loại rượu vang, được công nhận theo thời gian, rất tiêu biểu cho các loại rượu vang trắng chát (dry white). Rượu vang "Chablis" được biết đến trên toàn thế giới và nên việc xâm phạm và sử dụng tên gọi này rộng rãi, phổ biến.

Rượu vang "Chablis" được đánh giá cao trên toàn thế giới. Kim ngạch xuất khẩu chiếm 60% doanh số bán hàng.

### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý nằm ở khu hành chính Yonne, giữa Paris và Beaune. Các vườn nho nằm ở phía bắc của vùng Bourgogne và trải rộng trên 17 thành phố tại Pháp.

Khu vực sản xuất rượu Chablis nằm trong đất đá vôi hình thành từ cuối kỷ Jura (phân kỳ Kimmeridgian). Có thể nhận biết được loại đất này thông qua sự dấu tích hóa thạch của những con sò nhỏ *Exogyra Virgula*.

### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex

Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ: Văn phòng D2 Télédoc 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lí các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ : Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại. + 33 1 57 53 44 10 / Fax. + 33 1 57 53 42 88

Email : dg-f3@douane.finances.gouv.fr

## CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CHAMPAGNE

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên :            Nghiệp đoàn người trồng nho Champagne Địa chỉ :        17-19 đại lộ Champagne BP 90176 51205 EPERNAY Cedex Pháp Điện thoại:    +33 326595500 Email:          direction@sgv-champagne.fr
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Champagne</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu vang
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<i>Nguyên liệu thô</i> Các giống nho: Quy định về danh sách các giống nho được trồng và phát triển đã được phê duyệt. Các giống nho, cùng với các yếu tố tự nhiên bao gồm điều kiện thời tiết, là yếu tố quan trọng quyết định chất lượng của rượu champagne. Có 3 giống nho, qui mô trồng mỗi loại là 1/3 diện tích vùng trồng nho, được sử dụng trong sản xuất rượu Champagne gồm: giống nho Pinot Noir (38%) và Pinot Meunier (34%) và giống nho trắng - Chardonnay (28%). <i>Nồng độ cồn:</i> Max 13% vol. <i>Đặc điểm cảm quan:</i> Rượu vang sủi trắng hoặc hồng. <i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i> Cảnh quan vùng đồng bằng và thung lũng với các vườn nho trải dài, có đầy đủ ánh sáng để cho nho chín, thậm chí ngay cả khi nho được trồng ở vùng phía

Bắc, độ phơi sáng của cây cũng tốt. Hơn nữa, không gian mở này cũng giúp ngăn cản sự tích tụ của không khí lạnh và làm giảm nguy cơ sương giá.

Độ dốc của vườn nho đảm bảo thoát nước tự nhiên tối ưu, kết hợp bởi các lớp nền khác nhau, cho phép điều tiết nước tự nhiên cho từng gốc nho tại vườn. Đất đá phún, thông qua độ xốp và độ thấm của nó sẽ hấp thụ lượng nước dư thừa, trong khi vào thời gian khô hạn, cho phép bù nước của đất bằng các mao dẫn. Ở sườn núi khác, với lòng lớp đất mùn, trong đó cung cấp một nguồn nước và cát, cho phép sự xâm nhập của nước dư thừa trong mùa mưa. Chất này trong các điều kiện khí hậu và lòng đất đã tạo ra các giống nho thích hợp theo từng khu vực khác nhau trong vùng nho.

Điều kiện khí hậu độc đáo rất thuận lợi để trồng nho Champagne, cũng như thích hợp với các hàm rượu để làm ra các loại rượu vang sủi có màu sắc lấp lánh và độ chua tự nhiên. Trên thực tế, sự cân bằng giữa độ chua, độ tươi và độ chín của nho rất cần thiết để sản xuất ra những loại rượu tốt nhất, và đảm bảo quá trình lên men thành công.

Sự đa dạng của các yếu tố tự nhiên, tạo thành một sự tổng hòa hoàn hảo, và được mỗi người sản xuất khai thác hiệu quả. Họ làm chủ các tập quán canh tác, để trồng những loại nho tốt và sản xuất ra những loại rượu rất đặc trưng cho họ.

Nho được bảo quản nguyên quả sau khi thu hoạch, rồi đem ép nhẹ và trải qua một số công đoạn khác nhau để tránh bị lên màu, và đảm bảo màu sáng, để tạo lên bọt có chất lượng tốt. Ngoài ra, quá trình phân đoạn rượu cũng bổ sung hương vị cho rượu.

Quá trình ủ, lên men làm nho chua hơn, cho hương vị tươi mát và sống động; nó bao gồm sự pha trộn để có thể bộc lộ đầy đủ hương liệu được tạo ra từ quá trình lên men bã nho.

Quá trình pha trộn làm cho rượu vang có mùi hoa quả nhiều hơn và hàm lượng axit tannic tăng hơn. Rượu được tích trữ từ các vụ nho trước sẽ có nhiều đặc điểm đa dạng hơn, tạo ra các loại rượu nhiều tuổi. Bí kíp và tài năng của người chế biến là biết lựa chọn các hương liệu tổng hợp từ quá trình ủ bã nho để làm ra rượu vang "Champagne". Đối với các loại rượu vang ngon, quá trình ủ rượu liên tục có thể kéo dài hàng chục năm dưới hầm ủ nhằm làm cho rượu có nhiều bọt tăm đẹp và tốt.

Các công nghệ mới hiện đại tương ứng với sự phát triển của rượu vang "Champagne" đòi hỏi một cơ sở hạ tầng đặc biệt và chi phí cao. Các điểm chế



biến, xử lý và đóng chai được đặt tại thị trấn và làng gần các vườn nho.

Sự hiện diện của vùng nho "Champenois" được ghi dấu ấn trở lại từ đầu thời đại của chúng ta. Nhưng rượu vang Champagne đã nổi danh từ lâu, đặc biệt trong thế kỷ 17, với sự cải tiến không ngừng trong kỹ thuật lên men lần 2 (lên men trong chai).

Sau thế kỷ 17, người sản xuất trong khu vực đã bắt đầu sản xuất rượu đóng sẵn trong chai chứ không phải là thùng để bảo quản chất lượng cũng như đặc trưng của rượu. Bọt và bong bóng rượu trong chai đã đóng được thấy rõ ràng hơn khi rót rượu ra ly. Thành công từ những đổi mới công nghệ này có ngay lập tức. Rượu champagne được giới quý tộc rất ưa thích vì hương vị mới lạ, và nó cũng bắt đầu đi vào các tác phẩm văn thơ. Vua Louis XV Regent, Quý bà Pompadour rất ưa thích loại rượu này, và ngành sản xuất rượu champagne phát triển nhanh, danh tiếng rượu vang Champagne ngày càng lớn và vang xa trên khắp nước Pháp và cả ở nước ngoài. Rượu sủi bọt trở lên thịnh hành ở bất cứ đâu trên nước Pháp, như là biểu hiện của phong cách Pháp thanh lịch và tao nhã. Trong suốt thế kỷ XVIII ở châu Âu, rượu vang Champagne trở thành "vật trang trí" của các bữa tiệc và bữa ăn tối. Danh tiếng của dòng rượu này vẫn còn tới tận ngày nay. Những người trồng nho, hợp tác xã và người sản xuất rượu champagne vẫn làm việc để cải thiện các trình sản xuất tập thể để mang lại những cải tiến mới phù hợp với chỉ dẫn địa lý "Champagne", đó là di sản chung của cộng đồng và cộng đồng đang cùng nỗ lực để làm cho tên "Champagne" trở nên uy tín hơn.

#### **Khu vực địa lý**

Khu vực sản xuất được giới hạn trong các vùng trồng nho Champagne bao gồm:

Các vùng lãnh thổ được xác định trong Nghị định ngày 17 tháng 12 năm 1908.

Các huyện thuộc tỉnh Champagne cũ và tỉnh Bar-sur-Seine, không nằm trong nghị định của ngày 17 tháng 12 năm 1908, nhưng mà tên Champagne được tuyên bố trong một hoặc nhiều báo cáo được thực hiện giữa năm 1919 và 1924.

Huyện Cunfin, và Trannes Précý-Saint-Martin (Aube).

#### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12 , đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ : Văn phòng D2 Télédocus 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ : Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email : dg-f3@douane.finances.gouv.fr

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CHÂTEAUNEUF DU PAPE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Tổ chức bảo vệ và quản lý tên gọi xuất xứ Châteauneuf du Pape
Địa chỉ:	12 Avenue Pasteur - BP 12 84231 Châteauneuf-du-Pape Pháp
Điện thoại:	+ 33 04 90 83 72 21
Fax:	+ 33 04 90 83 70 01
Email:	christine@chateauneuf.com
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Châteauneuf du Pape</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Các giống nho: bourboulenc B, brun argenté N (được biết với tên gọi "vaccarèse"), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, terret noir N.</p> <p><i>Nồng độ cồn:</i> tối thiểu 12.5%.</p> <p><i>Hình thức sản phẩm:</i> Rượu vang đỏ, trắng.</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Vùng trồng nho để thu hoạch được xác định địa giới. Vùng này bao gồm các vùng đất với những tảng đá và nhiều hỗn hợp các loại đất sét màu đỏ, như</p>	

khu vườn nho nổi tiếng villafranquienses có đất cát và kết cấu cát.

Sự tương tác giữa khí hậu vùng Địa Trung Hải, nóng và khô vào mùa hè, và mặt đất đá này cho phép giữ lại nhiệt lượng từ ban ngày qua đêm, phù hợp cho các loại trái cây chín nhanh và theo chùm.

Ngoài ra, khí hậu khô, kết hợp với hoạt động của gió mixtran, hạn chế sự phát triển của bệnh nấm và rút ngắn thời gian trồng nho. Dưới những điều kiện này, người trồng nho có thể kiểm soát sản xuất, nên năng suất tốt (35 hectoliters/ha), và có thể tận dụng tối đa tiềm năng của nguyên liệu thô. Đặc biệt tập quán thu hoạch bằng tay, lựa chọn loại nho theo vụ có ảnh hưởng tới quá trình tập trung vi chất và làm chín rượu.

Tập quán quản trị vùng nho chuyên nghiệp được thực hiện từng bước một, gắn với quá trình tích lũy kinh nghiệm và tri thức sản xuất của cộng đồng địa phương qua nhiều thế hệ. Đó là hiểu biết, kiến thức về các loại đất khác nhau, sự pha trộn giống nho khi chế biến, cách tạo màu rượu trắng hay đỏ thật đẹp, chất lượng rượu, qui trình ủ rượu, bổ sung chất lượng và tính chất đặc thù.

Người sản xuất địa phương coi sản phẩm này là niềm tự hào về lịch sử của cả cộng đồng, và thông qua nó, tạo nên di sản riêng của họ. Sản phẩm không chỉ được bán ra ngoài biên giới đất nước và xuất khẩu, mà người sản xuất luôn tìm kiếm các thị trường mới, chứng tỏ sự sẵn sàng của người sản xuất và nguồn cung sản phẩm. Hầu hết sản phẩm đều đóng chai.

### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý này trải rộng trên 5 đô thị tại phía Nam nước Pháp, ở phía Tây sông Rhône. Khu vực này có tên gọi Châteauneuf-du-Pape – rộng 3200 acres (mẫu Anh, khoảng 0,4 ha) và được hình thành từ khoảng giữa những năm 1924 - 1929 tương ứng với 1 đơn vị địa lý (cao nguyên), với sự đa dạng của các loại đất. Biển nội địa của thời Trung Đại và Tân Đại đã bồi đắp lớp trầm tích phía dưới vùng đất trồng nho. Trong suốt giai đoạn cuối thời Tân Đại, các dòng chảy của sông Rhône bao quanh dãy Alps tạo các ruộng bậc thang nổi tiếng "Villafranchien" ("villafranquienses"). Cảnh quan đó duy trì trong suốt Đế Tứ kỷ Bằng Hà khi các dòng nước của sông Rhône tạo nên các vườn nho bậc thang cao nhất... Sự kết hợp của các dòng sông đổ về biển đã tạo nên các ruộng bậc thang và đồi trải dài như dòng sông Rhône. Mặt đất đá cung cấp là địa bàn sản xuất chính rượu Châteauneuf du Pape.

Các vùng đất trồng nho được hưởng lợi từ khoảng thời gian dài của ánh

nắng mặt trời (trung bình 1000 giờ ánh nắng mùa hè, 7 giờ mỗi ngày ở nhiệt độ 25°C) và tác động của gió mixtran làm giảm lượng mưa.

**Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ : Văn phòng D2 Télédoc 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ : Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email : [dg-f3@douane.finances.gouv.fr](mailto:dg-f3@douane.finances.gouv.fr)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ LANGUEDOC/COTEAUX DU LANGUEDOC**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Syndicat de l' AOC Languedoc
Địa chỉ:	Mas de Saporta CS 30030 34.973 Lattes Cedex Pháp
Điện thoại:	+33 4 67 06 04 44
Fax:	+33 4 67 58 05 15
Email:	<a href="mailto:info@coteaux-languedoc.com">info@coteaux-languedoc.com</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Languedoc/Coteaux du Languedoc</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<i>Nguyên liệu thô</i>	
<i>Rượu vang đỏ:</i>	
- Giống nho chính: Grenache N, Lledoner pelut N, N Mourvèdre, Syrah N.	
- Giống nho phụ: Carignan N, Cinsaut N, N Cunoise, Grenache gris G, Morrastel N, Piquepoul noir N, N Rivairenc, Terret noir N.	
<i>Rượu vang hồng:</i>	
- Giống nho chính: Grenache N, lledoner pelut N, N mourvèdre, Syrah N.	
- Giống nho phụ: Bourboulenc B, Carignan blanc B, Carignan N, N Cinsaut, Clairette B, Cunoise N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Macabeu B, Marsanne B, Morrastel N, Piquepoul blanc B, Piquepoul noir	

N, N Rivairenc, Roussanne B, Terret blanc B, Terret noir N, Tourbat B, Vermentino B, Viognier B.

*Rượu vang trắng:*

- Giống nho chính: Bourboulenc B, Clairette B, Grenache blanc B, Marsanne B, Piquepoul blanc B, Roussanne B, Tourbat B, Vermentino B.

- Giống nho phụ: Carignan blanc B, Macabeu B, Terret blanc B, Viognier B.

*Hàm lượng cồn:* 11,5%.

*Màu sắc:* Rượu vang màu đỏ, trắng và hồng

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Trong lịch sử của Languedoc, nghề trồng nho đã được duy trì liên tục kể từ khi cây nho đầu tiên được trồng trên những sườn đất khô, đầy sỏi đá.

Những thay đổi của lịch sử theo thời gian và ảnh hưởng từ các tu viện, nhu cầu kinh tế mà vườn nho mang lại và sự phát triển của dân cư trong khu vực đã góp phần tạo nên sự phát triển đa dạng của các loại rượu vang. Bắt đầu từ thời La Mã, các loại rượu vang đã được sản xuất hàng loạt bao gồm rượu vang ngọt, rượu vang mềm, rượu vang chát, rượu vang đỏ, rượu vang trắng và các loại nho cũng đã được trồng với số lượng lớn trong các điều kiện sinh trưởng tốt.

Do đó, qua nhiều thế hệ, các sườn núi đã có vai trò quan trọng trong việc xây dựng chỗ đứng cho các sản phẩm mà đã được công nhận cả về chất lượng và tính độc đáo của sản phẩm.

Ở Collioure, trong các hẻm núi của Nîmes, những sườn đón nắng là khu vực trồng nho từ hơn 2000 năm trước và tại đây có nhiều bằng chứng nêu rõ chất lượng và cách nhận biết các loại rượu vang.

Loại rượu này đã thường xuyên được sử dụng trong suốt lịch sử về vang của các tu viện (ở Caunes - Minervois, Valmagne, Lagrasse, Fontfroide, v.v.) và Saint-Saturnin, Cabrières. Loại rượu này được một nghệ nhân của vùng Saint-Benoît-d'Aniane sáng chế ra. Từ thế kỷ 14, Montpeyroux đã được các giám mục thành phố Montpellier sưu tập, và sau đó trở thành phiên bản gốc của các loại rượu vang nổi tiếng sau này. Theo Jean Clavel viết trong tác phẩm “Lịch sử của rượu vang và tương lai của Languedoc” (Édition Privat, 1985) thì điều này cũng đúng với vùng Saint-Aignan (Saint-Chinian).

Năm 1788, trong một báo cáo tới nhà vua, thị trưởng của Ballainvillers đã



nói rằng: “Các loại rượu vang này có tên gọi chung là Narbonne và đều được đánh giá cao cả trong và ngoài vương quốc. Đặc biệt là các loại rượu có xuất xứ từ những vùng như Lapalme, Leucate, Fitou, v.v”. Năm 1816, trong cuốn “Địa hình của các vườn nho nổi tiếng”, A. Jullien đã nhấn mạnh đặc trưng của các loại rượu vang có liên quan đến nguồn gốc của chúng và đề cập đến những vườn nho ở phía bắc Tet đến các vùng Speyer và l'Agly de Rivesaltes và “crus” của “Saint-Christol”, “Saint-Georges d' Orques” hay “Saint-Drézéry”, trích dẫn rằng “các loại rượu vang này có vị ngon, hương vị mạnh mẽ, đậm đặc và có độ tuổi từ 5 đến 6 năm với những đặc tính dễ nhận biết...”.

Đề rượu có được những nét đặc trưng liên quan trực tiếp đến nguồn gốc của nó, khu vực canh tác phải là những nơi có loại đất có khả năng thích ứng với nguồn cung nước hạn chế và chống chịu được mùa hè khô nóng. Các thửa đất được sắp xếp hình chữ chi lên đến độ cao 400 m trên mực nước biển trong điều kiện thuận lợi.

Một vài cánh đồng tốt nhất nằm trên sườn dốc của những ngọn đồi gần biển hoặc trên các sườn dốc hình bậc thang ở dưới chân đồi.

Đây là dạng địa hình chỉ chiếm ít hơn một phần ba tổng diện tích đất trồng nho trong khu vực và sản xuất được ít hơn 15 % tổng sản lượng của vùng.

Các điều kiện về thời tiết và đặc tính của đất đã ảnh hưởng đến việc lựa chọn giống và khu vực canh tác. Giống cây có mùa phát triển khá dài, đủ khả năng chống hạn hán, nhiệt độ và có khả năng sinh trưởng tốt ở nhiệt độ cao. Sự kiểm soát của những người trồng nho trong quá trình canh tác được thể hiện trong việc họ chỉ trồng nho ở một sản lượng trung bình với độ chín thích hợp trước tác động của những cơn mưa và gió mùa thu để có thể duy trì tình trạng phát triển tốt cho nho.

Sau Thế chiến II, với nhu cầu cải tiến, những khu vực canh tác nho trên các sườn đồi đã tập trung vào việc tái sử dụng các loại giống nho truyền thống. Những cải thiện này được bắt đầu từ những nỗ lực tập thể hóa dựa trên việc tái cơ cấu nghề trồng nho có từ lâu đời của các hợp tác xã sản xuất rượu và các trang trại riêng lẻ thành những hiệp hội có quy mô lớn.

Sự ra đời của cơ giới hóa và sự phát triển của một loạt các chi nhánh, chẳng hạn như Syrah N và những biện pháp bảo vệ bắt buộc đã định hình hướng đi của tập quán canh tác. Các lô cây nho trước đó không được trồng thành thửa và không có hàng rào bảo vệ đã được trồng trong các thửa với chiều rộng không quá 2,5 m và mật độ trồng tối thiểu là 4000 cây trên một hecta. Tuy nhiên,

điểm đặc biệt nằm ở phương pháp tĩa canh. Cắt tĩa ngắn là một yếu tố quan trọng trong canh tác mà bằng cách cắt tĩa mỗi nhánh chỉ còn lại 2 chồi.

Trong năm 2010, 15 địa danh đã được công nhận bổ sung vào danh sách những khu vực được bảo hộ chỉ dẫn địa lý “Languedoc” với những tiêu chuẩn sản xuất nghiêm ngặt phản ánh sự đa dạng của tài nguyên thiên nhiên.

#### **Khu vực địa lý**

Sản phẩm được sản xuất ở 168 thành phố ở 4 khu vực Aude, Gard, Hérault và Đông Pyrenees. Những vườn nho, ở độ cao từ 10-450 mét tạo thành một khu vực có hình dáng như một giảng đường lớn từ Đông sang Tây về phía biển.

Địa chất có sự khác nhau giữa các khu vực, bao gồm chủ yếu là đá vôi cứng ở vùng đất trũng và đá phiến sét, sỏi được đưa tới bởi các con sông, suối của vùng Languedoc. Khí hậu Địa Trung Hải nóng, khô với mùa hè ẩm áp do chịu ảnh hưởng từ biển. Lượng mưa trung bình năm từ 500 mm ở phía Tây Nam tới 900 mm ở phía Đông Bắc.

#### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ: Văn phòng D2 Télédocus 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại. +33-1-44972351 / Fax . +33-1-44973039

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ : Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email : dg-f3@douane.finances.gouv.fr

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CÔTES DE PROVENCE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: Nghiệp đoàn rượu vang vùng Côtes de Provence Địa chỉ: Maison des Vins - Route Nationale 7 83460 LES ARCS SUR ARGENS Pháp Điện thoại: +33 04 94 99 50 00 Fax: +33 04 94 99 50 02 Email: <a href="mailto:sdvcp@wanadoo.fr">sdvcp@wanadoo.fr</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Côtes de Provence</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu vang
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<i>Nguyên liệu thô</i> Rượu vang đỏ và rượu vang hồng: - Giống nho chính: grenache N, N Mourvèdre, Cinsault N, N Tibouren, syrah N - Giống nho thứ cấp N: giống nho đỏ và nho trắng (tỷ lệ tối đa 30%), giống Carignan N (tối đa 40%), Barbaroux N, N. calitor Rượu vang trắng: giống nho clairette B, Vermentino B, B Semillon, Ugni blanc B. <i>Nồng độ cồn:</i> Tối thiểu 11% vol. <i>Đặc điểm cảm quan:</i> Rượu vang đỏ, trắng, hồng. <i>Mối quan hệ giữa vùng địa lý và chất lượng đặc thù sản phẩm</i>

Vùng nho "Côtes de Provence" nằm trong vùng địa lý có điều kiện địa chất, thổ nhưỡng và khí hậu đa dạng. Sự đa dạng này tạo điều kiện cho các cộng đồng sản xuất nông nghiệp áp dụng các công cụ và phương pháp chiết xuất ra loại rượu vang đặc thù nhất, với các giống nho khác nhau, khai thác những ưu đãi của thiên nhiên, và áp dụng hệ thống quản lý phù hợp (qui cách trồng, mật độ, phương pháp cắt tỉa cây để cho phép sản xuất trong suốt thời gian khô hạn). Áp dụng các phương pháp sản xuất rượu trên cơ sở kế thừa những thay đổi/phát triển đáng kể về kỹ thuật trong thế kỷ trước.

Mặc dù vậy, rượu vang được sản xuất từ các giống nho khác nhau có đặc trưng và tính đặc thù khác nhau khi sử dụng làm nguyên liệu với kỹ năng của cộng đồng sản xuất, đặc biệt là sản xuất rượu vang hồng.

Vùng địa lý và các giống nho phát triển qua nhiều thế hệ đã tạo ra chất lượng và đặc trưng của các sản phẩm rượu vang. Tuy nhiên, các giống Grenache N và giống N Tibouren cho phép làm ra loại rượu vang ngon và đậm đà nhất. Rượu vang làm từ các giống nho Cinsaut N thì thanh thoát và nhẹ. Rượu làm từ giống nho Syrah N có vị hoa quả. Còn rượu từ giống nho Mourvèdre N được ủ lâu hơn. Điều kiện phân bố lượng mưa và nhiệt độ làm nho chín tối ưu, ảnh hưởng từ các cơn gió đến việc tập trung nguyên liệu thô, bảo quản được tốt các loại rượu, góp phần tạo ra chất lượng và tính đặc thù của sản phẩm được sản xuất ra. Sự cân bằng giữa vị chua và ngọt, màu sắc ổn định, hương vị dễ chịu của các sản phẩm rượu là kết quả của việc trồng các loại nho có hàm lượng đường và polyphenols cao.

Các mảnh đất trồng nho cho thu hoạch đều thuộc khu vực có tầng đất nông với mạng lưới cấp nước tốt. Với 2600 năm truyền thống sản xuất rượu nho, vùng "Côtes de Provence" đã đánh dấu sự trở lại này vào năm 1980, đặc biệt với các loại rượu vang hồng.

Từ thời vua René d'Anjou, hạt Provence, sử dụng rượu vang vùng Provence, hoạt động sản xuất và buôn bán rượu đã giúp cảng Marseille trở thành khu vực cảng tự do và là vùng rượu vang đỏ nhạt và vang hồng. Dưới sự khuyến khích của đại sứ cấp cao, Eleanor vùng Provence, và sau đó là Nữ hoàng Anh quốc, các loại rượu này rất phổ biến tại London. Trong suốt thế kỷ 17 và thế 18, các sản phẩm rượu trên rất phổ biến tại Pháp. Các quý bà Sevigne và Bá tước Grignan là những người góp phần làm danh tiếng của các sản phẩm này vang xa hơn.

Danh tiếng của sản phẩm rượu vang vùng Cotes de Provence vẫn còn đến

ngày nay. Những người sản xuất, hợp tác xã và thương nhân không ngừng nỗ lực để cải thiện tiêu chuẩn chất lượng và thúc đẩy, khuyến khích chỉ dẫn địa lý ‘Cotes de Provence’ nhằm bảo tồn di sản chung, tên gọi và chất lượng đặc thù của sản phẩm. Trong bối cảnh này và với những giá trị điều kiện tự nhiên đa dạng đi kèm, các sản phẩm rượu vang đỏ và vang hồng đã được công nhận chỉ dẫn địa lý vào năm 2009 với tiêu chuẩn sản xuất nghiêm ngặt.

*Khu vực "Sainte-Victoire"*

Khu vực này nằm ở cực phía Tây của vùng địa lý. Khí hậu mang đặc điểm khí hậu lục địa rõ rệt. Núi Aurelian South và dãy núi Sainte-Baume, với các sườn núi dốc của thung lũng Arc, hạn chế ảnh hưởng của khí hậu đại dương.

Rượu vang hồng: chủ yếu được sản xuất từ các giống nho Cinsaut N, Grenache N và Syrah N. Rượu có màu hồng của quả mâm xôi khá đậm với ánh tím. Khi ngửi, rượu có mùi hương mạnh, mùi hương acid của hoa quả gần giống như quả anh đào hoặc quả mâm xôi, trộn với bạc hà và các chất phụ gia cay nồng. Khi uống rượu vào, vị rất đậm, hơi chua và hương thơm rất bền.

Rượu vang đỏ: được sản xuất từ các giống nho Grenache N và Syrah N, phối trộn với một tỷ lệ nho Cabernet Sauvignon N đã chín. Rượu có màu đỏ đậm đặc và ánh tím. Khi ngửi, rượu mang mùi đặc trưng của các loại quả màu đen như quả việt quất, gắn với mùi hương của da, của các loại thảo mộc ngậm trong rượu. Về vị, rượu rất giàu tannin, vị rất sống động.

Các đặc tính quý giá này có được trước tiên do điều kiện thổ nhưỡng, đất khô và tiếp đến là khí hậu mát mẻ, giúp cho nho đạt độ chín đủ và đều. Cả 2 loại rượu vang đỏ và vang hồng đều có cấu trúc polyphenolic đạt được trong giai đoạn chín cuối của nho với nhiệt độ cao.

*Khu vực "Frejus"*

Khu vực này, trải rộng tới gần vùng Địa Trung Hải, nằm ở cánh cung đông bắc, tầng địa chất được hình thành từ kỷ Permi (Kỷ địa chất cuối cùng của Đại Cổ sinh). Nho được trồng không chỉ trong các vùng có địa tầng được hình thành từ kỷ Permi, mà còn tại những vùng đất khô cằn và nền đá trầm tích có sỏi (đá badan, trầm tích từ các dãy núi đá vôi) với đá sa thạch và đá phiến sét Permi. Lưu vực này có khí hậu Địa Trung Hải, khí hậu đại dương rõ nét, được kết hợp với các luồng gió đặc thù, gió liên tục và cường độ gió thổi trung bình, do các luồng gió ‘miền núi’ thổi tới.

Sự pha trộn nho từ các giống khác nhau, chủ yếu là Grenache N, Mouvèdre

N và N Tibouren để làm ra rượu vang hồng. Rượu vang hồng có màu hồng nhạt như màu của thịt cá hồi, có vị khoáng chất, tương tự như màu vàng của thịt quả, hoa quả tươi, mật ong, mộc qua, dưa, hạnh nhân và gia vị. Khi nếm rượu, mùi vị rất cân bằng, đậm đà và vị nhòn mang lại cảm giác dễ chịu, hài hòa. Rượu vang đỏ cũng rất ngon, được làm từ hỗn hợp các loại nho giống Syrah N và Grenache N. Rượu có màu đỏ tươi. Hương vị của rượu rất thơm, phẳng phát mùi khoáng chất và gia vị. Khi uống vào, rượu có vị rất thanh, hàm lượng tannin thấp, các polyphenol chín đều và rượu được ủ trong các thùng gỗ.

Nền đất ẩm, nhiều đất sỏi, nhiệt độ trung bình cao, chịu ảnh hưởng từ khí hậu đại dương và đặc biệt là điều kiện gió tốt rất thuận lợi cho việc trồng nho có chất lượng sinh học rất hài hòa (tính acid trong quả được giảm thiểu bằng các hương và hàm lượng đường tự nhiên), cho phép làm ra loại rượu vang dầu (vang hồng) và loại tốt hơn là được ủ trong thùng gỗ sồi (vang đỏ).

#### *Vùng "La Londe"*

Khu vực này nằm dọc bờ biển, phía Tây-Nam của Western Maures. Nho được trồng trên các vùng đất có đất đá hỗn hợp, hoặc đất phyllite, hay từ những vùng đất được hình thành từ các bề trầm tích do sạt lở đất phyllite từ thời kỳ Permi.

Nho được trồng các giống khác nhau ở các miếng đất khác nhau, tùy thuộc vào điều kiện khí hậu, chất đất. Các giống nho Grenache N và Cinsault N chủ yếu là để sản xuất rượu vang hồng, còn các giống Grenache N, Mouvèdre N và Syrah N dùng để sản xuất vang đỏ.

Rượu vang hồng có các màu: hồng đậm, hồng nhạt hoặc là có ánh hồng. Khi ngửi, ta thấy có mùi đặc trưng, rất dậy mùi như mùi của các loại quả màu trắng, quả bản địa, các loại quả có múi và hương hoa màu trắng. Khi nếm, ta cảm nhận được sự hài hòa trong vị rượu (tươi, sống động, đậm đà, ngọt. Rượu có hương thơm lâu, bền. Rượu vang đỏ có màu đậm, ánh tím. Rượu có hương pha trộn giữa quả việt quất và gia vị, vanilla. Về vị, trong rượu có tannin, nhưng vị chín và êm do vụ thu hoạch nho tốt.

Sự thích nghi của các giống nho thể hiện ở sự kết hợp của các yếu tố đất đai (nền đất ẩm, sỏi), nguồn dự trữ nước ít, và khí hậu đại dương và gió biển nhiều giúp điều hòa nền nhiệt độ trong mùa hè. Ngoài ra, các loại rượu này có chất lượng tốt, nhờ vào việc nho chín hết và chín tối ưu.

#### **Khu vực địa lý**

Vùng Côtes-de-Provence gồm 84 đô thị, nằm trải dài trên phạm vi 3 tiểu vùng hành chính (Alpes maritimes, Bouches du Rhône, Var) với tổng diện tích khoảng 20.000 ha. Điều kiện địa chất rất đặc thù. Có hai hệ thống địa chất chính: hệ thống đất đá vôi ở phía Bắc và phía Tây, và hệ thống đất đá thạch anh ở phía Nam và phía Đông. Toàn bộ khu vực phía Tây và phía Bắc của vùng Côtes de Provence bao gồm hệ thống đồi núi thấp xen kẽ, hệ thống đất đá vôi bị rửa trôi do xói mòn. Khí hậu của toàn vùng là khí hậu Địa trung hải với nhiệt độ trung bình khá đồng nhất.

### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ: Văn phòng D2 Télédoc 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại. +33-1-44972351 / Fax . +33-1-44973039

Email: [D2@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:D2@dgccrf.finances.gouv.fr)

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế



**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Địa chỉ : Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email : [dg-f3@douane.finances.gouv.fr](mailto:dg-f3@douane.finances.gouv.fr)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CÔTES DU RHÔNE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: Nghiệp đoàn những người trồng nho hợp nhất Côtes du Rhône
Địa chỉ: 6 đường des Trois Faucons 84024 Avignon Cedex 01 Pháp
Điện thoại: +33 4.90.27.24.24
Fax: +33 4.90.85.26.83
Email: syndicat-cotesdurhone@syndicatcotesdurhone.com
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Côtes du Rhône</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu vang
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<i>Nguyên liệu thô</i> Rượu vang đỏ và vang hồng: Các giống nho chính: nho đen giống Grenache (tối thiểu 40%), Syrah, Mourvèdre, Carignan và các giống nho khác như là giống Cinsaut (tối đa 30%). Rượu vang trắng: Các giống nho chính: nho trắng giống Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Viognier, và các giống nho trắng khác Ugni Blanc và Picpoul blanc. <i>Nồng độ cồn:</i> Tối thiểu 11%. <i>Đặc điểm cảm quan:</i> Rượu vang đỏ, vang trắng và vang hồng. <i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i> Sự đa dạng những cánh đồng nho vùng "Côtes du Rhône" là kết quả từ sự

kết hợp những thực hành sản xuất qua thời gian, do cộng đồng người sản xuất sáng tạo ra để duy trì tính đồng nhất mà con sông Rhône mang lại. Đó là những "thung lũng" nhỏ, và bảo tồn các đặc điểm của các tiểu vùng đa dạng bao quanh khu vực.

Chính vì vậy, rượu vang được sản xuất trong khu vực này là kết quả của "tính đa dạng độc đáo" do người sản xuất sáng tạo ra:

- Thích nghi các giống nho và chọn khu vực trồng phù hợp;
- Tận dụng điều kiện khí hậu thuận lợi;
- Và nhấn mạnh sự hiện diện của con sông Rhône

Qua thời gian, giống nho Grenache N được trồng ở phần phía Nam của khu vực, trong khi giống nho Syrah N được trồng ở phần phía Bắc, khu vực ít đòi hỏi hơn về tổng nhiệt độ trong năm. Các giống nho khác nhau cho phép người trồng nho tối ưu hóa khu vực đất canh tác của họ, lựa chọn giống nho phù hợp với từng loại đất.

Điều kiện khí hậu vùng Rhône rất tốt cho điều kiện sản xuất, nhờ vào những ảnh hưởng "tốt" từ vùng núi Mistral, có những đợt gió mạnh, lạnh và khô có thể bảo vệ các vườn nho khỏi "các đợt tấn công của bệnh nấm nho" (bệnh rộp lá do nấm cây), và nho đạt độ chín, đều, tốt nhờ vào cường độ ánh sáng, lượng mưa vừa đủ và ổn định trong vùng núi Mistral.

Sông Rhône, tuyến đường thủy quan trọng, cùng với mạng lưới đường sắt và đường bộ tạo điều kiện cho việc thương mại, buôn bán rượu từ vùng đất thuộc địa Hy Lạp và do đó, sẽ giúp duy trì truyền thống sản xuất rượu từ hơn 2000 năm nay.

Sự kết hợp giữa bí kíp của người sản xuất, tích lũy qua nhiều thế hệ, và quỹ đất khả dụng, có thể lựa chọn khu vực trồng nho, cho phép tạo ra đặc điểm và chất lượng đặc trưng của các loại rượu gia vùng "Côtes du Rhône". Trong số các loại rượu trong vùng, một loại rượu sẽ hoặc chỉ mang chỉ dẫn địa lý "Côtes du Rhône" hoặc có thể đi kèm các tên gọi địa danh như là chỉ dẫn địa lý "Crus des Côtes du Rhône" (đối với các sản phẩm được làm ra ở khu vực phía Nam và phía Bắc vùng địa lý).

#### **Khu vực địa lý**

Vùng địa lý của sản phẩm nằm giữa Vienne và Avignon, bao gồm 171 đô thị thuộc 6 vùng hành chính (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône và

Vaucluse). Sản phẩm chủ yếu được sản xuất ở khu vực phía Nam của vùng.

Khu vực địa lý đặc trưng bởi khí hậu Địa Trung Hải ở phần đất liền phía Nam và khí hậu ôn đới ở phía Bắc. Khí hậu toàn vùng chịu ảnh hưởng của dãy núi Mistral, với các đợt gió mạnh được tạo thành từ chênh lệch áp suất giữa khu vực phía Bắc và khu vực phía Nam, rất thuận lợi cho trồng nho. Khí hậu của vùng có các mùa khác nhau, nhiệt độ cao, nhiều nắng và mưa nhiều.

Đất trong vùng là đất granit dạng bậc thang; đất ở khu vực phía Bắc Valance chủ yếu là đất cát (loại đất đặc biệt cho môi trường); còn ở phía Nam Valance là đất đá trên bề mặt đá vôi. Đất là kết quả của sự kết hợp trải qua hàng ngàn năm giữa hệ thực vật và điều kiện khí hậu. Sông Rhône được tạo nên từ những biến động địa chất với bề trầm tích sâu, đưa phù sa từ Vienne xuống vùng Avignon và Cevennes, nằm dưới chân núi Al-pơ, đã tạo nên một khu vực đất đai màu mỡ.

#### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ : Văn phòng D2 Télédocus 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ : Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email : [dg-f3@douane.finances.gouv.fr](mailto:dg-f3@douane.finances.gouv.fr)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CÔTES DU ROUSSILLON**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Hiệp hội bảo vệ chỉ dẫn địa lý Côtes du Roussillon và Côtes du Roussillon Villages
Địa chỉ:	19 đại lộ Grande Bretagne BP 649 66006 PERPIGNAN CEDEX Pháp
Điện thoại:	+33 468346263
Fax:	+33 468354909
Email:	mv@maisondesvignerons66.fr
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Côtes du Roussillon</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<i>Nguyên liệu thô</i>	
Rượu vang đỏ:	
- Giống nho chính: N Carignan, Grenache N, N Mourvèdre, Syrah N.	
- Giống nho phụ: Cinsaut N, N. Lledoner pelut	
Rượu vang trắng:	
- Giống nho chính: giống nho trắng B, B Macabeu, Tourbat B (tên địa phương: Malvoisie du Roussillon).	
- Giống nho phụ: Grenache Grey G, B Marsanne, Roussanne B, Vermentino B.	
Rượu vang hồng:	

- Giống nho chính: N Carignan, Grenache N, N Mourvèdre, Syrah N.

- Giống nho phụ: Cinsaut N, Gray G Grenache, Lledoner pelut N, Macabeu B.

*Nồng độ cồn*

Rượu vang đỏ: 12.0%

Rượu vang hồng: 12.0%

Rượu vang trắng: 11.5%

*Đặc điểm cảm quan:* Rượu vang đỏ, vang trắng, vang hồng

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Vùng này có khí hậu ẩm, nắng, khô và được điều hòa bởi khí hậu Địa Trung Hải và có các vùng trồng nho được phân vùng rất rõ ràng, phù hợp với nghề trồng nho. Và với điều kiện thổ nhưỡng, đất đai đa dạng, thoát nước tốt và đất khô cần, rất thích hợp cho các giống cây trồng có ích cho sức khỏe và trong điều kiện ánh nắng, có khả năng chịu nắng hạn.

Trồng nho đòi hỏi phải có phương thức quản lý cây trồng tối ưu, và tiềm năng sản xuất nhằm giúp bảo quản các vườn cây, gắn với các bí kíp, kỹ thuật của người sản xuất rượu: phương pháp đốn tia ngắn, ghép mắt thấp, làm đất để hạn chế sự hấp thụ nước của cỏ và trong một số trường hợp, trồng cây theo dạng ô vuông bàn cờ để rễ cây ăn sâu và hấp thụ tốt dinh dưỡng từ đất. Phương pháp này, góp phần vào việc bảo tồn những vườn cây cổ, cho phép người sản xuất có thể sản xuất rượu từ những cây nho trăm tuổi. Môi trường tự nhiên và điều kiện khí hậu khắc nghiệt cũng giải thích sự pha trộn các loại nho trong chế biến rượu. Mỗi giống được trồng qua nhiều thế hệ, là đầu vào để sản xuất ra các loại rượu có chất lượng tốt với hương vị khoáng chất thiên nhiên.

Đối với các loại rượu vang đỏ, giống nho Carignan N quyết định chất lượng sản phẩm và hàm lượng axit tannic. Thời gian ủ rượu trung bình được bù đắp bởi đặc tính tốt và êm dịu của các giống nho Grenache N. Trong số 2 giống nho truyền thống, giống N Syrah rất thanh dịu, và đặc sắc và hương vị thơm, trong khi giống Mourvèdre N, một giống cây từ thời cổ đại, thì hàm lượng axit tannic cao cho phép có thể ủ rượu lâu để tăng tuổi.

Rượu vang hồng được làm từ các giống nho tương tự như vang đỏ, thỉnh thoảng lại được trộn với giống nho Grenache Gris và giống Macabeau G B, để bổ sung cho hương vị thơm ngon.

Rượu vang trắng làm từ nho được trồng ở vùng khí hậu mát hơn, từ giống nho truyền thống Grenache B, Macabeu Tourbat B, và các giống nho thơm Gris G, Marsanne B, Roussanne and Vermentino B. Mặc dù danh tiếng của loại rượu vang này ở thị trường quốc tế còn hạn chế, kém hơn so với các loại vang ngọt tự nhiên, rượu vang trắng Côtes du Roussillon đã được trao đổi thương mại khắp vùng Địa Trung Hải trong suốt giai đoạn phát triển phồn thịnh của vùng Catalan trong thế kỷ thứ 3.

Từ thế kỷ thứ 13, rượu sản xuất từ khu vực Roussillon Catalonia chủ yếu được lưu thông xuống phía Nam, phía Đông (Italy) và trong thị trường Pháp và Flanders (phương Bắc).

Mãi cho tới khi được sát nhập vào Pháp năm 1659, vùng Roussillon liên tục biến động do các cuộc chiến tranh kéo dài giữa vương quốc Majorca (1276-1344) và vùng Arago, sau đó là cuộc chiến Pháp – Tây Ban Nha, nên vùng sản xuất nho không phát triển. Tuy nhiên, trải qua nhiều năm, các loại rượu vang đã dần dần thu được danh tiếng trên thị trường.

Vào thế kỷ 17, với việc xây dựng kênh đào Midi (năm 1680) để nối Địa Trung Hải và Đại Tây Dương, các loại rượu vang sản xuất từ vùng Roussillon có thể tiếp cận các thị trường mới và bắt đầu cạnh tranh với rượu vang vùng Bordeaux. Sự khan hiếm và giá cao của các loại rượu vang truyền thống xảy ra do mùa đông đậm và kéo dài năm 1709, buộc những thương gia vùng Bordeaux phải tìm đến các loại rượu vang của vùng Địa Trung Hải.

Năm 1882, sau khi dịch bệnh lan rộng tại các vùng trồng nho khác ở nước Pháp, bệnh rệp hại rễ nho đã phá hủy nhiều dây nho leo. Các cây nho mới được trồng thay thế hoặc ghép vào các gốc cây lấy từ Mỹ. Vườn nho được tái sinh, và nhu cầu rượu vang lại tăng cao. Mặc dù đường sắt phát triển nhanh và kết nối các vùng với nhau, cuộc khủng hoảng trên thị trường rượu vang đã kìm hãm sự phát triển của rượu nho vùng Roussillon. Thêm vào đó, cầu thị trường về các loại rượu vang "tốt cho sức khỏe và nhẹ" khuyến khích việc pha trộn các loại rượu địa phương với rượu vang từ vùng Bắc Phi để cung cấp cho các thành phố lớn.

Từ năm 1977, với việc chỉ dẫn địa lý "Côtes du Roussillon" cho sản phẩm rượu vang được công nhận, chất lượng sản phẩm không ngừng được cải thiện và nâng cao. Do đó, địa danh địa lý bổ sung "Les Aspres" được công nhận vào năm 2003, dựa trên điều kiện môi trường tự nhiên đặc thù và phương thức sản xuất đặc biệt.



Các nhà sản xuất rượu vang chất, vốn sản xuất rượu vang ngọt theo phương thức chế biến tự nhiên, cũng đã áp dụng các tiêu chuẩn sản xuất nghiêm ngặt trong vùng sản xuất có điều kiện kém và khó khăn. Trong một môi trường tự nhiên đòi hỏi cao, đôi khi khó tiếp cận, người sản xuất địa phương, với tinh thần dám nghĩ dám làm, đã tạo ra sản phẩm có sự khác biệt và phương pháp sản xuất của họ được công nhận. Sự thừa nhận này củng cố lòng tự tôn gắn với khu vực địa lý, với lịch sử địa phương, tạo ra bản sắc của cộng đồng. Vùng đất mà các tập quán truyền thống đóng góp vào sự đoàn kết, tính tự tôn của cộng đồng, và các sản phẩm rượu truyền thống là đặc trưng và là đặc sản đại diện cho vùng Roussillon.

### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý bao gồm 113 đô thị trong vùng hành chính "Pyrénées Orientales". Phía Đông vùng Vatsou giáp với biển Địa Trung Hải, phía Nam giáp với dãy núi Albères và Tây Ban Nha, phía Tây giáp với vùng đồi núi Canigou và phía Bắc giáp với thung lũng vùng Corbières. Lãnh thổ này gồm 3 con sông: Agly, Tet và Tech, vùng bồn địa tạo ra địa hình đồi núi.

### **Cơ quan kiểm soát**

#### *Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

#### *Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ : Văn phòng D2 Télédoc 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ : Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email : dg-f3@douane.finances.gouv.fr

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ GRAVES**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên :	Nghiệp đoàn trồng nho Graves và Graves supérieures
Địa chỉ:	61 Cours du Maréchal Foch 33720 PODENSAC
Điện thoại:	+33 5 56 27 09 25
Fax:	+33 5 56 27 17 36
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Graves</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô:</i></p> <p>Rượu vang đỏ: Chủ yếu là các giống nho Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc – ngoài ra có dùng thêm một lượng nhỏ các giống nho dùng: Petit Verdot, Cot (hoặc Malbec) và Carmenère.</p> <p>Rượu vang trắng: Giống nho Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Sauvignon gray.</p> <p><i>Hàm lượng cồn</i></p> <p>Rượu vang đỏ: 11%</p> <p>Rượu vang trắng : 10.5%</p> <p><i>Màu sắc:</i> rượu vang có màu đỏ và trắng</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Graves là quê hương của các loại rượu vang trắng và rượu vang đỏ tuyệt hảo của vùng Bordeaux, và hiện nay khu vực này vẫn là vùng chuyên sản xuất</p>	

rượu vang. Các giống nho khác nhau được phát triển trong vùng khí hậu biển, điều kiện tiên quyết để cây nho phát triển rễ và sau đó được cắt tỉa nghiêm ngặt để đảm bảo cây mọc đều và tạo khoảng không phù hợp cho lá tổng hợp chất diệp lục và phát triển tốt nhất.

Theo các quy định trong Nghị định ngày 4/3/1937 về chỉ dẫn địa lý "Graves", khu đất dùng để canh tác nho phải có một hệ thống thoát nước tự nhiên, và nằm trên đồi hoặc sườn núi. Các điều kiện thuận lợi về vị trí địa lý và thổ nhưỡng có thể mất đi nếu khu vực canh tác bị nhiễm sương xuân, do khoảng cách quá xa của chúng tới bờ sông Garonne (không có sự điều chỉnh nhiệt từ các sông) hoặc chúng bị rừng bao quanh (yếu tố làm chậm quá trình lưu thông của khối không khí lạnh).

Mỗi giống nho địa phương được canh tác ở những vị trí xác định. Những giống nho này được lựa chọn kỹ lưỡng để phù hợp với quá trình lưu kho và ủ rượu – đặc tính cần thiết khi phải vận chuyển rượu ở khoảng cách xa.

Các loại rượu vang đỏ có chỉ dẫn địa lý "Graves" phải đạt chất lượng phù hợp thông qua giai đoạn chín tối ưu của các giống nho Cabernet Sauvignon và Merlot N, đặc biệt là ở khu vực có thổ nhưỡng gồm đá, đất nóng và nghèo chất dinh dưỡng – những yếu tố tự nhiên làm hạn chế năng suất. Người ta lựa chọn và phát triển những loại rượu này, đặc biệt là điều chỉnh các đặc tính và cải thiện màu sắc của chúng trước khi đem ra thị trường.

Rượu vang trắng với chỉ dẫn địa lý "Graves" và rượu vang trắng với đường có chỉ dẫn địa lý "Supérieures Graves" chủ yếu được lên men từ giống nho Semillon và Sauvignon B. Những loại rượu này có được vị thanh dịu, tinh tế của hoa, trái cây và sự tươi mát từ đất pha cát và nền đất sét.

Để đạt được một vụ thu hoạch bội thu và để đảm bảo sự trưởng thành cũng như điều kiện thuận lợi cho quả nho, mật độ cây trồng cần phải cao.

Nhờ gần cảng Bordeaux - nơi có lịch sử xuất khẩu các loại rượu vang vào thị trường quốc tế, và tình hình địa chất đặc biệt đã cho phép sản phẩm với chỉ dẫn địa lý "Graves" nổi tiếng toàn trên thế giới.

Danh tiếng này vẫn còn tới ngày hôm nay và người dân địa phương vẫn tiếp tục cố gắng cải thiện các tiêu chuẩn sản phẩm để phát triển tên tuổi của các loại rượu vang Graves, gìn giữ di sản rượu, đặc tính và nhãn hiệu bằng chính chất lượng độc đáo của sản phẩm.

**Khu vực địa lý**

Khu vực đăng ký rượu vang GRAVES bao gồm 3.600 hecta trong đó các giống nho đỏ chiếm tới 2/3 diện tích. Vị trí địa lý trải dài khắp 43 thành phố của vùng Gironde.

Thổ nhượng vùng GRAVES bao gồm cát, "alios" (đá cát đen và đá vôi chứa sắt cứng), đá phấn và "Falun" (đá phấn có chứa vỏ sò) dưới lòng đất. Độ phì nhiêu của đất trong vùng phụ thuộc vào sự đa dạng của đá và sỏi, bao gồm thạch anh màu vàng nâu, thạch anh trắng, đỏ và hồng, ngọc, mã não, đá lửa và đá Lydian.

Khu vực có rừng thông của vùng Landes Girondines nằm ở khu phụ cận phía Tây bảo vệ khỏi thời tiết khắc nghiệt. Khí hậu ở đây cũng giống như khí hậu đặc trưng của Gironde nói chung: ẩm áp, ôn hòa, lượng mưa đều đặn, tất cả các điều kiện tự nhiên này đều có lợi cho sự phát triển của cây nho, có được do khu vực ở giáp biển.

#### **Cơ quan kiểm soát**

##### *Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

##### *Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ : Văn phòng D2 Télédocus 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: [D2@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:D2@dgccrf.finances.gouv.fr)

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ : Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email : [dg-f3@douane.finances.gouv.fr](mailto:dg-f3@douane.finances.gouv.fr)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BERGERAC**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Liên minh rượu vang Bergeracois
Địa chỉ:	Pôle viticole - Z.A. Vallade sud 24112 Bergerac cedex Pháp
Điện thoại:	(33) (0)5 53 24 71 77
Fax:	(33) (0)5 53 24 98 48
Email:	fv.bergerac@wanadoo.fr
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Bergerac</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<i>Nguyên liệu thô</i>	
Rượu vang được sản xuất từ các giống nho sau đây:	
Muscadelle B	
Cot N	
Ondenc B	
Chenin B	
Sauvignon Gris G	
Fer N	
Sauvignon Blanc B	
Ugni Blanc B	

Cabernet-Sauvignon N

Merlot N

Merille N

Sémillon B

Cabernet Franc N

*Nồng độ cồn*

Rượu vang đỏ: tối thiểu là 13.5%

Rượu vang trắng: tối thiểu là 13%

Rượu vang hồng: tối thiểu là 13%

*Cảm quan:* Rượu vang đỏ, trắng, hồng.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Khu vực cảnh quan bao gồm một dãy những sườn đồi tiếp nối nhau hướng về nhiều phía và bị chia cắt rõ rệt bởi hệ thống nước ở đây.

Những khoảnh đất để trồng nho được phân định rất rõ ràng. Các loại đất đặc trưng nhất bao gồm:

- Đất rendzinas và đất đá vôi nâu với mật độ phụ thuộc vào nguồn gốc của tầng đất chính (của biển hoặc hồ nước) cũng như địa thế của chúng.
- Đất phù sa (được gọi là “boulbènes”) trên cát và đất sét pha sỏi của vùng Périgord và trên molat kỷ địa chất thứ ba.
- Đất sét bồi pha sỏi của thềm khu vực Dordogne.

Những loại đất nghèo này góp phần đảm bảo cho việc quản lý chặt chẽ quy trình trồng nho cũng như hệ thống tưới tiêu hoạt động hiệu quả. Khí hậu thuộc kiểu khí hậu cận biển với lượng mưa ít hơn và khí hậu lạnh hơn trên biển Đại Tây Dương. Khoảng cách từ bờ biển Đại Tây Dương càng làm tăng thêm những sắc thái của kiểu khí hậu biển, với nhiệt độ cao hơn vào mùa hè và thấp hơn vào mùa đông. Hình dáng đặc thù của thung lũng Dordogne với miệng giống hình chiếc phễu hướng ra biển phía Tây, đã tạo điều kiện cho khí hậu ôn hòa của Đại Tây Dương trải qua quãng đường 100 km vào tới đất liền, mang theo hơi ẩm và sự ẩm áp, dịu nhẹ của tiết trời xuân-thu.

Độ ẩm cao nhất vào các tháng 1, 5 và 12; thấp nhất vào các tháng 3, 7 và 9.

Vùng trang trại này, hay còn được gọi là vùng Périgord tím bởi sự có mặt



của những vườn nho um tùm, sở hữu một bức tranh khảm cảnh quan đa dạng. Xa xa về phía bắc, đường chân trời được in dấu bởi những cánh rừng rải rác với những khoảng đất trống trên những đỉnh đồi, nơi những đàn gia súc được chăn thả và rượu được chế biến. Thung lũng Dordogne được gìn giữ như một khu vườn với những khoảnh đất đan xen nhau phục vụ cho việc trồng ngũ cốc, trồng rau, cây thuốc lá, vườn ăn quả và nho. Ở phía Tây hướng về Montravel, trên những sườn đồi hướng Nam, những dãy núi đá vôi góp phần tạo nên một cảnh quan đa dạng với những vườn nho, ngũ cốc và những đồng cỏ bạt ngàn. Tiến về gần phía thung lũng Dropt, cảnh quan dần mở ra những khu vực trồng ngũ cốc rộng lớn.

### **Khu vực địa lý**

Các giống nho được thu hoạch để sản xuất rượu trên lãnh thổ của các tiểu bang thuộc khu hành chính Dordogne như sau: Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, Flaugeac, Le Fleix, Fonroque, La Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, Les Lèches, Lembras, Lunas, Maurens, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Nojals-et-Clotte, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-d'Eymet, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-d'Eymet, Saint-Laurentdes-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierred'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Sainte-Eulalie-d'Eymet, Sainte-Innocence, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12 , đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ : Văn phòng D2 Télecoc 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ : Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email : dg-f3@douane.finances.gouv.fr

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ HAUT-MÉDOC**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên :	Tổ chức bảo vệ và quản lý chỉ dẫn địa lý Médoc, Haut-Médoc, Lustrac-Médoc
Địa chỉ :	18 quai Fleuret 33250 PAUILLAC
Điện thoại :	+33 5 56 59 02 92
Fax:	+33 5 56 59 22 13
Email:	<a href="mailto:contact@medoc-haut-medoc-lustrac.org">contact@medoc-haut-medoc-lustrac.org</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Haut-Médoc</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Giống nho: Cabernet franc N, Cabernet-sauvignon N, Carmenère N, Cot N (hoặc Malbec), Merlot N, Petit Verdot N.</p> <p><i>Hàm lượng cồn tối ưu:</i> 11%</p> <p><i>Màu sắc:</i> rượu vang có màu đỏ</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Các thế hệ sản xuất rượu đã làm nổi bật nét đặc trưng của rượu Médoc danh tiếng toàn thế giới. Trải qua nhiều năm, những người trồng nho đã có kiến thức chuyên môn về các loại đất, tìm tòi để tối ưu hóa chất lượng các loại rượu vang bằng cách kiểm soát kỹ thuật tưới tiêu, cho phép phát triển tập quán canh tác sao cho phù hợp nhất với việc sản xuất rượu vang đỏ.</p>	

Những tiến bộ trong chăm sóc cây trồng và cơ giới hóa vườn nho đã không làm nản lòng những người trồng nho, họ cố gắng duy trì mục tiêu sản xuất loại rượu vang đỏ trong quá trình ủ men nho đặc biệt đã được công nhận.

Trong lịch sử, "Haut- Médoc" đã hướng tới việc lựa chọn các giống nho khác nhau, tạo khả năng sản xuất các loại rượu vang được pha trộn một cách thành công. Vì vậy, người trồng nho ở khu Médoc đã phát triển một số loại giống nho trong các môi trường đất đặc trưng, ví dụ: giống Merlot N trên đất đá có địa chất yếu, giống Carmenere N trên đất nghèo dinh dưỡng và sỏi khô, giống Cabernet Franc N trong mỏm đá vôi hoặc đất pha cát, và giống Cot N, Petit Verdot và N trong đất kém màu mỡ. Giống nho Cabernet Sauvignon N phát triển tốt trong đất sỏi sâu.

Sự đa dạng này đòi hỏi người quản lý vườn nho có sự chọn lọc kỹ lưỡng thông qua việc phân chia giới hạn giữa các hàng, lượng cây trồng tối đa trong mỗi mảnh đất và quy trình chăm sóc cây nho. Tên tuổi của các loại rượu vang "Haut- Médoc" đã được phân loại khác nhau trong lịch sử, với các khái niệm về xếp hạng chất lượng của "vùng trồng nho" của "trang trại". Vào năm 1647, khi lần đầu tiên "Jurade de Bordeaux" ban hành việc phân loại các loại rượu vang trong lịch sử Guyenne, các giáo xứ rượu vang dưới cái tên "Médoc" được công chúng đón nhận. Dưới thời Louis 15, cách phân loại này đã được điều chỉnh theo vùng miền, cùng với một bộ phận của giáo xứ và sau đó là cái tên "vùng trồng nho". Trong thế kỷ 19, lập luận khoa học "vùng trồng nho" trong gốc từ Bordelais đã quay trở lại cách phân loại rượu vang Bordeaux năm 1855.

Trong số các yếu tố khác thì danh tiếng của "Haut- Médoc" nằm ở cơ sở của 5 "vùng trồng nho" được xếp hạng với các khu vực địa lý về chỉ dẫn địa lý.

Trong thế kỷ 20, vào năm 1932 người ta phân loại các "vùng trồng nho tư sản" trong Médoc gồm 444 "vùng trồng nho", trong số đó 153 vùng thuộc về chỉ dẫn địa lý "Haut- Médoc".

Vùng đất rượu này là nơi kế thừa lịch sử lâu dài của việc khai thác và các tour du lịch trên Con đường rượu vang nằm rải rác cùng các trang trại rượu vang nổi tiếng, tài sản to lớn này thể hiện di sản kiến trúc phong phú và nổi tiếng trên toàn thế giới.

#### **Khu vực địa lý**

Khu vực chỉ dẫn địa lý Haut-Médoc đã xác định ranh giới từ năm 1936. Khu vực đăng ký chỉ dẫn Haut-Médoc trải dài khắp vùng Saint-Seurin de

Blanquefort Cadourne hiện nay, trên một băng đất dài 60 km và đi qua hơn 29 thành phố. Thành phần thổ nhưỡng chủ yếu gồm các lớp Garone sỏi, nơi đây gần như nổi tiếng với sự đa dạng đặc biệt của các lớp đất, các khu vực đá vôi, đất sét và cát.

### **Cơ quan kiểm soát**

#### *Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

#### *Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ: Văn phòng D2 Télédocus 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

#### *Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ: Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email : [dg-f3@douane.finances.gouv.fr](mailto:dg-f3@douane.finances.gouv.fr)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ MARGAUX**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Nghệp đoàn trồng nho Margaux
Địa chỉ:	7 đường La Tremoille 33460 Margaux Pháp
Điện thoại:	+33 5 57 88 70 82
Fax:	+33 5 57 88 38 27
Email:	syndicat.margaux@wanadoo.fr
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Margaux</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Các giống nho: Cabernet Sauvignon-N / Merlot N / Cabernet Franc N / Petit Verdot-N / Cot (Malbec) N / Carmenere N.</p> <p><i>Nồng độ cồn: tối thiểu 11%</i></p> <p><i>Đặc điểm cảm quan: rượu vang đỏ</i></p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Chất lượng và sự độc đáo của các loại rượu vang Margaux là kết quả của sự ảnh hưởng độc đáo của đất, điều kiện địa hình và lợi thế nằm gần cửa sông tới sự phát triển của vườn nho, bảo vệ chúng khỏi những tác động tiêu cực của khí hậu.</p> <p>Từ khi sản phẩm “Rượu vang đỏ nhạt Pháp mới” bắt đầu được tiếp thị trên</p>	

thị trường London vào đầu thế kỷ 18, các loại rượu vang của tương lai “Château Margaux” đã gây được tiếng vang lớn, và được bán với giá cao hơn gấp ba lần giá của các loại rượu vang đỏ truyền thống.

Việc phân tích các hồ sơ giao dịch thương mại của Abraham Lawton từ năm 1742 đến năm 1775 cho thấy: sau này “Margaux” được dùng để đặt tên cho 5 giáo xứ, đứng đầu thị trường với khối lượng tương đương hơn một phần tư tổng số các loại rượu vang của Médoc và hơn một phần ba tổng giá trị thị trường của các loại rượu vang. Năm 1787, “Château Margaux” được coi là một trong những sản phẩm hàng đầu trong hệ thống cấp bậc “vùng trồng nho” được đề xuất bởi Thomas Jefferson. Sau này còn có một số “vùng trồng nho” khác của khu vực Margaux ra đời, chẳng hạn như Durfort, Kirwan, Issan, Marquis de Terme và Rauzan.

Căn cứ theo những đăng ký đất đai thực hiện từ năm 1826 đến năm 1830, việc phân tích giá trị thuế đất nông nghiệp cho thấy hầu hết các vườn nho nằm trên các ngọn đồi thuộc khu vực địa hình thấp hoặc trung bình, nằm tại vùng trung tâm của Margaux, và bị đánh thuế cao nhất.

Năm 1855, Lawton đã dự kiến một phân loại nổi tiếng, dự kiến một cái tên Margaux với một phạm vi độc đáo gắn với 21 "vùng trồng nho lớn", bao gồm toàn bộ phạm vi của một khu vực lãnh thổ kéo dài. Dự kiến này được hoàn thành vào năm 1932 với việc phân loại "vùng trồng nho tư sản", tương ứng với 16 trang trại: hai "vùng trồng nho tư sản" đặc biệt, tám "vùng trồng nho tư sản" hàng đầu và sáu "vùng trồng nho tư sản".

Mong muốn của những người sản xuất rượu vang Margaux về việc xác nhận tính chất độc đáo của khu vực này được thể hiện bằng việc bảo tồn và cải thiện tập quán sản xuất truyền thống, lựa chọn vị trí và giống phù hợp nhất. Margaux là một trong những vườn nho có danh tiếng nhất trên thế giới.

### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý là khu vực hành chính của Gironde, khoảng 30 km về phía bắc của Bordeaux. Chỉ dẫn địa lý Margaux, là tên gọi phổ biến hơn cả trong 6 tên gọi Médoc, cùng 5 cái tên: Margaux, Soussans, Arsac, Labarde và Cantenac.

Các lớp đất được bồi đắp bên sông trong thời kỳ Đệ tứ trên nền đá vôi kỷ thứ ba đã hình thành Margaux. Trên những mỏm đá hình thành bởi sự xói mòn, mặt đất sỏi nằm nghiêng một góc nhỏ về phía bờ sông. Các lớp địa tầng thường



dày đến vài mét bao gồm sỏi và đá với nhiều hình dạng và kích cỡ khác nhau nằm trong một khối đất sét lẫn cát. Đất tốt là đất không giữ nước và rễ của cây nho có thể cắm sâu vào trong lòng đất.

Bán đảo Médoc nằm về phía đông nam của nước Pháp, giữa Đại Tây Dương và cửa sông Gironde. Bán đảo nằm trong khung vĩ tuyến thứ 45, phần nào dẫn đến khí hậu ôn hòa, rất phù hợp cho cây nho phát triển. Không khí nơi đây tương đối ẩm áp và ẩm ướt, thường xuyên được chiếu sáng bởi ánh nắng mặt trời với những làn gió nhẹ nhàng và mềm mại. Nhiệt độ trung bình cao hơn ở khu vực Margaux, giúp nho phát triển nhanh hơn và có thể thu hoạch sớm hơn.

### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ: Văn phòng D2 Télédocus 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ: Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email: [dg-f3@douane.finances.gouv.fr](mailto:dg-f3@douane.finances.gouv.fr)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ MÉDOC**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên :	Tổ chức bảo vệ và quản lý chỉ dẫn địa lý Médoc, Haut-Médoc, Lustrac-Médoc
Địa chỉ:	18 Quai Fleuret 33250 PAUILLAC Pháp
Điện thoại:	+33 5 56 59 02 92
Fax:	+33 5 56 59 22 13
Email:	<a href="mailto:contact@medoc-haut-medoc-lustrac.org">contact@medoc-haut-medoc-lustrac.org</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Médoc</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Các giống nho được sử dụng: Cabernet franc N, Cabernet-sauvignon N, Carmenère N, Cot N (hoặc Malbec), Merlot N và Petit Verdot N.</p> <p><i>Hàm lượng cồn:</i> tối thiểu 11%</p> <p><i>Đặc điểm cảm quan:</i> rượu vang có màu đỏ</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Các thế hệ sản xuất rượu đã làm nổi bật nét đặc trưng của rượu vùng Médoc danh tiếng toàn thế giới. Trải qua nhiều năm, những người trồng nho đã có kiến thức chuyên môn về các loại đất, tìm tòi để tối ưu hóa chất lượng các loại rượu vang bằng cách kiểm soát kỹ thuật tưới tiêu, phát triển tập quán canh</p>	

tác sao cho phù hợp nhất với việc sản xuất rượu vang đỏ.

Những tiến bộ trong chăm sóc cây trồng và cơ giới hóa vườn nho đã không phụ lòng những người trồng nho, họ cố gắng trung thành với nghề trồng nho, sản xuất rượu vang đỏ đạt chất lượng.

Ngày nay, trong vùng Medoc có các giống nho chính là Cabernet Sauvignon N, phát triển tốt trên đất sỏi; giống Merlot N đem lại mùi nho đặc trưng; giống Cabernet Franc N tỏ ra chiếm ưu thế trên đất đá vôi và giống Petit Verdot N thích hợp trong vùng đất ẩm hơn. Sự đa dạng về các loại đất cũng như các loại giống đòi hỏi chỉ dẫn xuất xứ "Médoc" tuân theo một quy trình chăm sóc vườn nho có chọn lọc. Quy trình chăm sóc này giúp các quả nho chín mọng và tốt cho sức khỏe với sản lượng thu hoạch trong tầm kiểm soát. Ngoài ra khâu ngâm nho cũng là 1 bước quan trọng để tạo nên độ đặc mong muốn. Thời gian ngâm kéo dài ít nhất là 6 tháng để thu được nồng độ rượu như ý muốn.

Khu vực rượu này có lịch sử lâu đời về khai thác, và khi đi qua "Con đường rượu vang", người ta sẽ thấy rải rác các cơ sở làm rượu, từ khu rượu vang "lâu đài", các trang trại rộng lớn với di sản kiến trúc đa dạng, những trang trại gia đình nhỏ đến các khu vực hợp tác.

Danh tiếng của tên gọi xuất xứ Medoc đã có từ nhiều đời nay và lịch sử của chúng gắn liền với tên của các "lâu đài". Kể từ cuộc hôn nhân của Eleanor - nữ công tước xứ Aquitaine với Henry Plantagenet - vị Vua tương lai của nước Anh lên ngôi năm 1152, hợp tác phát triển thương mại với nước Anh đóng vai trò to lớn trong việc đem tên tuổi của "Médoc" ra thế giới.

Vào năm 1647, khi lần đầu tiên "Jurade de Bordeaux" ban hành cách phân loại các loại rượu vang trong lịch sử Guyenne, các giáo xứ rượu vang dưới cái tên "Médoc" được công chúng đón nhận. Dưới thời Louis 15, cách phân loại này đã được điều chỉnh theo vùng miền, cùng với một bộ phận của giáo xứ và sau đó là cái tên "vùng trồng nho". Đến năm 1855, những sự điều chỉnh đó đã dẫn đến cách phân loại rượu vang Bordeaux, phân định rõ ràng rượu Médoc trong vùng Grindoe. Sau khi bổ sung hoàn thiện, cách phân loại "Crus Bourgeois du Médoc" được công bố vào năm 1932.

Cho dù khẩu vị của người tiêu dùng có thay đổi, nhưng nhờ chất lượng và nét đặc trưng trung thành theo thời gian, rượu "Médoc" vẫn được tin dùng trong suốt 4 thế kỷ qua. Nhờ vào sự pha trộn giữa các giống nho, phần nước rượu và màu sắc của "Médoc" có hương thơm dịu nhẹ, sự kết hợp tinh tế giữa

tanni và mùi thơm của quả nho, giúp "Médoc" khác biệt với các loại rượu Bordeaux, cũng như khác biệt với những loại rượu Pháp khác.

### **Khu vực địa lý**

Bán đảo Médoc nằm ở phía Tây Nam của nước Pháp, giữa Đại Tây Dương và cửa biển Gironde, thuộc vĩ tuyến 45. Điều kiện khí hậu ôn hoà đã phần nào giải thích vì sao vùng đất này là nơi rất lý tưởng để trồng nho.

Khí hậu tương đối ẩm áp và ẩm ướt với những làn gió dịu nhẹ. Rừng thông làm nhiệm vụ cản những đợt gió mạnh thổi từ Đại Tây Dương. Tuy nhiên, các làn gió vẫn vượt qua được rừng thông, nhờ đó mà làm chậm quá trình chín của nho. Những cơn gió thổi từ Đại Tây Dương kết hợp với gió từ cửa biển tạo ra khối không khí lưu thông lí tưởng giúp bảo vệ vườn nho khỏi sương đêm mùa xuân cũng như bệnh dịch. Với vị trí nằm giữa 2 nguồn nước: một bên là Đại Tây Dương, một bên là cửa biển khác, chính là nét độc đáo của khu vực Médoc. Đây là yếu tố đóng vai trò quan trọng trong việc điều chỉnh nhiệt độ của bán đảo. Mặt đất là hỗn hợp của đất sét, đá vôi và trầm tích biển.

Khu vực địa lý bao gồm 52 thành phố thuộc quận Gironde.

### **Cơ quan kiểm soát**

#### *Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

#### *Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ : Văn phòng D2 Télédoc 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ: Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email: dg-f3@douane.finances.gouv.fr

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ POMEROL**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: Nghiệp đoàn trồng nho và nông nghiệp Pomerol Địa chỉ: 8 đường Tropchaud 33500 POMEROL Pháp Điện thoại: (33)(0)5 57 25 06 88 Fax: (33) (0)5 57 25 07 17 Email: syndicat@vins-pomerol.fr
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Pomerol</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu vang
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<i>Nguyên liệu thô</i> Các giống nho sau: Cot N Cabernet-Sauvignon N Merlot N Cabernet Franc N Petit Verdot N <i>Nồng độ cồn: tối thiểu là 11%.</i> <i>Đặc điểm cảm quan: Rượu có màu đỏ.</i> <i>Mối liên hệ với khu vực địa lý</i>

Khu vực địa lý của các sản phẩm được đăng ký chỉ dẫn địa lý “Pomerol” bao gồm lãnh thổ của thành phố Pomerol và phần phía bắc của thành phố Libourne, ở phía đông bắc của khu hành chính Gironde. Khu vực địa lý này nối tiếp vùng “Saint-Emilion” về phía Đông Nam và “Lalande-de-Pomerol” về phía Bắc, từ đó bị chia cắt bởi dòng sông Barbanne.

Địa hình khu vực này tương đối bằng phẳng, thoải dần xuống phía thung lũng Isle nơi giao cắt với vùng Dordogne, là kết quả của sự phá hủy hoàn toàn những kiến tạo từ kỷ địa chất thứ ba trải qua quá trình cacbon hóa bởi sông Isle, tiến trình phá hủy này hiện đang lan dần về phía Tây. Kéo theo đó là sự lắng đọng của những tầng đất phù sa bồi đắp trong suốt kỷ địa chất thứ tư. Bắt nguồn từ vùng Massif Central, những mảnh vụn vật chất này đã tạo nên những thềm địa chất chạy dài từ phía Bắc tới phía Nam song song với hướng của thung lũng Isle. Từ Đông sang Tây ở độ cao 30-40m, thềm đất cao của vùng Günz bao gồm cát, sỏi và đá cuội cứng nằm ở những độ sâu khác nhau trên thành hệ đất sét của kỷ địa chất thứ ba giàu khoáng smectite; tiếp đó, ở độ cao 20-25m, những thềm đất trung của vùng Riss xếp thành các tầng riêng biệt, gồm cát, sỏi, đá cuội trong chất nền là đất sét trộn cát. Tại sườn đồi và chân đồi, cấu trúc của đất Colluvial sỏi và đất sét-cát chứa sỏi, đá cuội và đất sét-cát.

Cũng giống như toàn bộ vùng Gironde giáp với Đại Tây Dương, khu vực này có khí hậu biển ôn hòa với dao động nhiệt độ vừa phải thích hợp cho việc canh tác nho. Vị trí địa lý của khu vực ở nơi giao thoa giữa Isle và Dordogne cũng lý giải cho sự chênh lệch nhiệt độ nơi đây. Với vị trí tọa lạc ở phía đông bắc của vùng Gironde, nơi đây có những sắc thái khí hậu lục địa khác nhau, điển hình là nhiệt độ cao hơn vào mùa hè và mùa thu tạo điều kiện cho nho chín nhanh.

Cảnh quan của vùng “Pomerol” đặc trưng ở sự thống nhất hoàn hảo giữa các khu vực với nét hài hòa, bao quanh nhẹ nhàng bởi những vườn nho, điểm xuyết vào đó là những tòa lâu đài thanh tao nơi sản xuất rượu hay những giếng nước giản đơn đã ngả màu phấn trắng, với ngọn tháp nhà thờ nổi bật giữa lòng thị trấn.

### **Khu vực địa lý**

Nho thu hoạch để chế biến và phát triển rượu trên lãnh thổ của các thành phố thuộc khu hành chính Gironde như sau: thành phố Pomerol, một phần lãnh thổ của thành phố Libourne được quy định theo phán quyết của Tòa án dân sự Bordeaux vào ngày 29/12/1928, về phía Bắc giáp danh với sông Barbanne, về



phía Đông giáp danh với thành phố Pomerol, về phía Nam giáp với Tailhas Stream, về phía Tây giáp với đường thứ hai 910, đại lộ Beauséjour, đường Georges Clémenceau, đường Docteur-Nard, đường l'Europe và đường ray tàu hỏa từ Libourne tới Bergerac, cũng như khoảng đất tọa lạc ở thành phố Lalande-de-Pomerol, nơi sản xuất ra những loại rượu đã được đăng ký chỉ định xuất xứ “Pomerol” theo phán quyết của Tòa án dân sự Bordeaux vào ngày 29/12/1928.

### **Cơ quan kiểm soát**

#### *Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

#### *Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ: Văn phòng D2 Télédocus 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: [D2@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:D2@dgccrf.finances.gouv.fr)

#### *Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Địa chỉ: Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email: [dg-f3@douane.finances.gouv.fr](mailto:dg-f3@douane.finances.gouv.fr)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PAYS D'OC**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>																													
Tên:	Union of Winemakers of the Vin de Pays d'Oc Domaine de Manse Avenue Paysagère - CS																												
Địa chỉ:	70026 Maurin 34973 LATTES Pháp																												
Điện thoại:	(33)(0)4 67 13 84 20																												
Email:	<a href="mailto:syndicat@vinspaysdoc.fr">syndicat@vinspaysdoc.fr</a>																												
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>																													
<b>Pays d'Oc</b>																													
<b>Sản phẩm</b>																													
Rượu vang																													
<b>Mô tả về sản phẩm</b>																													
<p>Rượu vang nguyên chất, rượu vang sủi: đỏ, hồng, trắng, xám, xám đậm được làm từ nho chín nẫu.</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Các giống nho sau đây:</p> <table border="0"> <tr> <td>Muscat à Petits Grains Rouges</td> <td>Muscat à Petits Grains Blancs</td> <td>Sauvignon Gris G</td> </tr> <tr> <td>Cot N</td> <td>Chardonnay B</td> <td>Gamay N</td> </tr> <tr> <td>Vermentino B</td> <td>Riesling B</td> <td>Gewürztraminer Rs</td> </tr> <tr> <td>Bourboulenc B</td> <td>Chasan B</td> <td>Sauvignon B</td> </tr> <tr> <td>Mourvedre N</td> <td>Altesse B</td> <td>Alicante Henri</td> </tr> <tr> <td>Negrette N</td> <td>Grenache N</td> <td>Bouschet N</td> </tr> <tr> <td>Nielluccio N</td> <td>Chenanson N</td> <td>Grenache Blanc</td> </tr> <tr> <td>Viognier B</td> <td>Chenin B</td> <td>Cinsaut N</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Clairette B</td> </tr> </table>			Muscat à Petits Grains Rouges	Muscat à Petits Grains Blancs	Sauvignon Gris G	Cot N	Chardonnay B	Gamay N	Vermentino B	Riesling B	Gewürztraminer Rs	Bourboulenc B	Chasan B	Sauvignon B	Mourvedre N	Altesse B	Alicante Henri	Negrette N	Grenache N	Bouschet N	Nielluccio N	Chenanson N	Grenache Blanc	Viognier B	Chenin B	Cinsaut N			Clairette B
Muscat à Petits Grains Rouges	Muscat à Petits Grains Blancs	Sauvignon Gris G																											
Cot N	Chardonnay B	Gamay N																											
Vermentino B	Riesling B	Gewürztraminer Rs																											
Bourboulenc B	Chasan B	Sauvignon B																											
Mourvedre N	Altesse B	Alicante Henri																											
Negrette N	Grenache N	Bouschet N																											
Nielluccio N	Chenanson N	Grenache Blanc																											
Viognier B	Chenin B	Cinsaut N																											
		Clairette B																											

Muscat de Hambourg N	GrosManseng B	Clairette Rose Rs
Petit Manseng B	Carmenere N	Ugni Blanc B
Muscat d'Alexandrie B	Terret Blanc B	Roussanne B
Syrah N	Grenache Gris	Colombard B
Cabernet-Sauvignon N	Piquepoul Blanc B	Mauzac B
Sylvaner B	Marselan N	Pinot Blanc B
Merlot N	Marsanne B	Tempranillo N
Pinot Noir N	Petit Verdot N	Carignan Blanc B
Sémillon B	Morrastel N	Macabeu B
Cabernet Franc N	Pinot Gris G	Carignan N
	Mondeuse N	Portan N

*Nồng độ cồn: tối thiểu 10%*

*Đặc điểm cảm quan: Rượu có màu đỏ, hồng sẫm, trắng hoặc xám, xám đậm*

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Những vườn nho vùng Languedoc-Roussillon kéo dài từ bờ biển Địa Trung Hải với độ cao khoảng trên 400m. Từ góc độ địa lý, tính đa dạng đặc biệt của đất đai và điều kiện khí hậu nơi đây vô cùng có lợi cho việc trồng nho, nhất là một số giống nho có uy tín, đảm bảo cho sự phát triển của một loạt sản phẩm chất lượng.

Kể từ khi được chứng nhận "Chỉ dẫn địa lý được bảo hộ" vào năm 1987, việc sản xuất chỉ dẫn địa lý Pays d'Oc ngày càng tăng trưởng ổn định, tăng gấp đôi so với thập kỷ trước đó, vì thế càng củng cố thêm cho nền công nghiệp rượu xoay quanh phân khúc của sản phẩm này.

Trên thị trường có đến gần 2000 công ty rượu, 200 tổ chức tập thể sản xuất rượu, 1200 cá nhân sản xuất rượu, 65 doanh nghiệp rượu và hơn 450 đại lý bán buôn tham gia vào quy trình sản xuất và tiếp thị cho chỉ dẫn địa lý Pays d'Oc. Gần 90 000 ha nho được khai báo mỗi năm theo chỉ dẫn địa lý Pays d'Oc, tương đương với 1/3 diện tích trồng nho ở vùng Languedoc-Roussillon. Những vườn nho được cơ cấu lại từ gần 40 năm trước với mục đích hợp nhất cùng quy trình kỹ thuật chế biến rượu cũng như phát triển một loạt các giống nho. Việc tái cơ cấu dựa trên công trình nghiên cứu khoa học-kỹ thuật về trồng nho của các trung tâm cấp vùng ở Pháp, bao gồm Phòng kỹ thuật quốc gia về cải tiến việc trồng nho (ENTAV) thuộc khu hành chính Gard (nơi tất cả các giống nho

Pháp cùng các hệ vô tính được bảo quản, giữ gìn), Viện nghiên cứu Pháp về đào tạo đại học về nho và rượu ở Montpellier và Sở công nghệ Pech Rouge trực thuộc Viện khoa học nông nghiệp Pháp (INRA) của khu hành chính Aude.

Thành tựu của chỉ dẫn địa lý "Pays d'Oc" có thể là do niềm tin chung và sự hợp tác giữa các nhà sản xuất và cung ứng. Ở họ cũng có sự tận tâm cao nhất cho những sản phẩm rượu vang hảo hạng, điều này chủ yếu góp phần vào việc tái cơ cấu những vườn nho. Sức sáng tạo của những người trồng nho, sản xuất rượu và những nhà nghiên cứu rượu nho đã thuyết phục được không chỉ những người quan tâm, có hứng thú mà cả những khách hàng mới. Những người sản xuất rượu đã sử dụng phương pháp cải tiến áp dụng với rượu, chai đóng rượu và việc đóng gói. Trong 22 năm, khu vực "Pays d'Oc" đã trở thành nơi xuất khẩu rượu vang lớn nhất châu Âu.

Hiện tại, rượu vang chỉ dẫn địa lý Pays d'Oc đang có mặt ở 150 quốc gia, trong số đó 75% là ở khu vực Bắc Âu, 10% ở Bắc Mỹ và 5% ở Trung Quốc.

Chính vì vậy, chỉ dẫn địa lý Pays d'Oc đã gìn giữ được truyền thống sản xuất rượu lâu đời với sức sống mãnh liệt trong một thiết kế kiểu dáng hiện đại thu hút người dùng và góp phần đưa danh tiếng của chỉ dẫn địa lý lớn mạnh hơn nữa.

Chiến dịch truyền thông được khởi xướng mỗi tuần, một nửa trong số đó là ở nước ngoài. Rượu vang Pays d'Oc được xếp hạng là một trong số những loại rượu xuất hiện trong các triển lãm thương mại nhiều nhất trên thế giới; loại rượu này cũng rất được ưa chuộng ở Pháp cũng như những vùng sản xuất rượu ở quốc gia này. Mỗi năm, rất nhiều du khách tới các vùng sản xuất rượu nơi đây để thưởng ngoạn những vườn nho và những loại rượu đa dạng cất dưới những hầm rượu, điều này càng đưa danh tiếng của sản phẩm vươn xa hơn.

Bởi vậy, chỉ dẫn địa lý Pays d'Oc hiện đang là tâm điểm của sự hồi sinh của vùng trồng nho, sản xuất rượu Languedoc-Roussillon và góp phần vào sự bảo tồn, gìn giữ những vườn nho, thứ đã tạo dựng và trở thành một phần thiết yếu trong cuộc sống của những làng bản và việc sử dụng đất đai ở vùng này.

#### **Khu vực địa lý**

Với những loại rượu vang nguyên chất mang chỉ dẫn địa lý được bảo hộ Pays d'Oc, việc thu hoạch nho, sản xuất và pha chế rượu diễn ra ở các khu hành chính Aude, Gard, Hérault and Pyrénées-Orientales, cũng như các thành phố của khu hành chính Lozère: Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La

Malène, Les Vignes.

Với rượu vang sủi chất lượng mang chỉ dẫn địa lý được bảo hộ Pays d'Oc, việc thu hoạch nho, sản xuất và pha chế rượu diễn ra ở các khu hành chính Gard, Hérault and Pyrénées-Orientales, cũng như các thành phố của:

+ Khu hành chính Lozère: Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

+ Khu hành chính Aude: Aigues-Vives, Airoux, Alaigne, Alairac, Albas, Albières, Alzonne, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Arzens, Aumat, Auriac, Axat, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belflou, Belfort Sur Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belpech, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Berriac, Bessède-de-Sault, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouisse, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brézilhac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailla, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Campagna-de-Sault, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Cascastel-des-Corbières, Castans, Castelnau-d'Aude, Castelnaudary, Caudebronde, Caudeval, Caunes-Minervois, Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens, Cavanac, Caves, Cazalrenoux, Cazilhac, Cenne-Monestiés, Chalabre, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Comus, Conilhac-Corbieres, Conques-sur-Orbiel, Corbières, Counozouls, Coudons, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cumiès, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Davejean, Dernacueillette, Donazac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Beleng, Espezel, Fabrezan, Fajac-en-Val, Fajac-la-Relenque, Fanjeaux, Félines-Termenès, Fendeille, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontanès-de-Sault, Fonters-du-Razès, Fontiers-Cabardès, Fontièsd'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fourtou, Fraisse-Cabardès, Fraissedes-Corbières, Galinagues, Gajala-Selve, Generville, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gourvieille, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Gueytes-et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel, Jonquières, Joucou, La Bezole, La Cassaigne, La Courtète, La Fajeolle, La Force, La Louvière-Lauragais, La Palme, La Pomarède, La Redorte, La Tourette-Cabardès, Labastide-d'Anjou, Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairénque, Labécède-Lauragais, Lacombe, Lafage, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laprade,

Laroque-de-Fa, Lasbordes, Lasserre-de-Prouille, Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois, Lavalette, Les Brunels, Bousquet, Le Clat, Les Casses, Les Ilhes, Les Martys, Lespinassière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limousis, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Maisons, Malves-en-Minervois, Malviès, Marcorignan, Marquein, Marsa, Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Mas-Sainte-Puelles, Massac, Mayreville, Mayronnes, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merrial, Mézerville, Miraval-Cabardès, Mirepeisset, Mireval-Lauragais, Missègre, Molandier, Molleville, Montauriol, Montbrun-des-Corbières, Montclar, Montferrand, Montfort-sur-Boulsane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montmaur, Montolieu, Montréal, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nébias, Névian, Niort-de-Sault, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Payra-sur-l'Hers, Paziols, Pech-Luna, Pécharic-et-le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora, Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pezens, Plaigne, Plavilla, Pomy, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardès, Pradelles-en-Val, Preixan, Puginier, Puichéric, Puylaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Ribouisse, Ricaud, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Rivel, Rodome, Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefeuil, Roquefort-des-Corbières, Roquefort-de-Sault, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-Amans, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Just-et-le-Bezu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lalande, Saint-Martin-le-Vieil, Saint-Martin-Lys, Saint-Michel-de-Lanes, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Sernin, Sainte-Camelle, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière, Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salles-sur-l'Hers, Salsigne, Salvezine, Salza, Signalens, Serviès-en-Val, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Souilhanel, Souilhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tréville, Tréziers, Tuchan, Valmigière, Ventenac-Cabardès, Ventenac-

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

en-Minervois, Véraza, Verdun-en-Lauragais, Verzeille, Vignevieille, Villalier, Villanière, Villar-en-Val, Villardebelle, Villardonnell, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villautou, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villemagne, Villemoustaussou, Villeneuve-la-Comptal, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuveles-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinte, Villerouge-Termenès, Villesèquedes-Corbières, Villesèquelande, Villesisclè, Villespy, Villetritouls, Vinassan.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Bộ Nông nghiệp, Thực phẩm, Thủy sản, Nông thôn và Quy hoạch sử dụng đất  
Tổng cục nông nghiệp, thực phẩm và chính sách vùng  
Văn phòng rượu vang và các loại đồ uống khác

Địa chỉ: 3 Barbet de Jouy  
75349 PARIS Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33149554955

Email: [liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr](mailto:liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr)



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SAINT-EMILION**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Hội đồng rượu vang Saint-Emilion
Địa chỉ:	BP 15 đường Guadet 33330 SAINT EMILION Pháp
Điện thoại:	+33 5 57 55 50 50
Fax:	+33 5 57 55 53 10
Email:	<a href="mailto:info@vins-saint-emilion.com">info@vins-saint-emilion.com</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Saint-Emilion</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Các giống nho chính: cabernet franc N, N cabernet-sauvignon, Carmenere N, N cot (malbec ou), merlot N.</li> <li>- Các giống nho khác: petit verdot N.</li> </ul> <p><i>Nồng độ cồn tối ưu:</i> 11% vol</p> <p><i>Đặc điểm cảm quan:</i> Rượu vang đỏ</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý</i></p> <p>Khu vực này là hợp lưu của hai con sông Isle và Dordogne, đất đai trong khu vực chỉ dẫn địa lý “Saint-Emilion” chủ yếu là đá vôi và đất sét có nhiều đá vôi. Đá vôi, đất sét, cát, sỏi làm tăng chất lượng đất, tạo thuận lợi cho việc trồng nho. Khí hậu đặc trưng này đã dẫn đến sự phong phú và đa dạng của các</p>	

loại rượu vang.

Giống nho Merlot N là sinh trưởng rất tốt ở những khu vực đất này. Merlot N mọc sum suê nhất là khi trồng trên đất sét ẩm mát.

Cabernet Franc N là giống nho thích hợp hơn để trồng trên đất đá vôi hoặc đất có kết cấu đất ẩm hơn (cát, sỏi). Cabernet Sauvignon N là một giống nho mới đặc biệt thích nghi với đất khô nóng (đất sét/ đá vôi nhiều cát hoặc đất không có cây cối che phủ).

Sự thích ứng của các vườn nho và phù hợp với các giống nho tùy theo sự đa dạng của đất đai là một kiến thức chuyên môn hóa được tích lũy qua nhiều thế hệ sản xuất rượu, những người không ngừng phấn đấu để hoàn thiện các dòng rượu vang của mình. Sự biến đổi khí hậu hàng năm tạo nên sự khác biệt về hương vị giữa các loại rượu nho và là một đặc tính chủ yếu của Bordelais. Là vườn nho đầu tiên được công nhận là một di sản thế giới do UNESCO công nhận vào năm 1999, Saint-Emilion là một khu vực nổi tiếng với giá trị toàn cầu có một không hai của nó: 5000 ha nho trong khu vực chỉ dẫn địa lý “Saint-Emilion” trong tám thành phố thuộc địa phận cũ của Saint-Emilion.

Một khu vực có thể xem như một bằng chứng đặc biệt cho truyền thống văn hóa và sự văn minh của cây nho và rượu vang, sự hài hòa của thiên nhiên cùng với con người; các thế hệ của những người sản xuất rượu, những người đã tạo nên dấu ấn của mình qua nhiều thế kỷ trên những ngọn đồi và thung lũng của “Saint-Emilion”, như đã được UNESCO công nhận.

### **Khu vực địa lý**

Saint-Emilion nằm ở trung tâm của quận Gironde, cách 40 km về phía Đông của Bordeaux, 6 km nếu đi từ Libourne. Khu vực sản xuất rượu hiện tại thuộc đường biên giới thuộc phạm vi vùng Saint-Emilion, do vua Edward I của Anh phân định vào năm 1289, cùng với một phần của khu đô thị của Libourne. Do đó, nó bao gồm 9 thành phố. Khí hậu của khu vực Saint-Emilion là ôn đới đại dương do nằm gần Địa Trung Hải. Sự khác biệt về nhiệt độ giữa mùa đông và mùa hè là không quá cao, nhiệt độ trung bình dao động quanh 12,8°C. Lượng mưa phân bố đều trong năm với mức trung bình năm là 795 mm. Saint-Emilion chịu ảnh hưởng của khí hậu lục địa nhiều nhất (và do đó nóng nhất) trong vùng khí hậu Bordeaux khi kết hợp với ảnh hưởng của các con sông Dordogne và Isle thì ít có nguy cơ bị sương giá.

### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12 , đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: info@inao.gouv.fr

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ : Văn phòng D2 Télédocus 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ: Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email: dg-f3@douane.finances.gouv.fr

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SAUTERNES**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Tổ chức bảo vệ và quản lý tên gọi xuất xứ Sauternes và Barsac (b)
Địa chỉ:	13 place de la Mairie, 33270 SAUTERNES, France
Điện thoại:	+33 5 56 76 60 37
Fax:	+33 5 56 76 69 67
Email:	odg@sauternes-barsac.com
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Sauternes</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Giống nho: Semillon B, Sauvignon B, sauvignon Gris G, Muscadelle B</p> <p><i>Hàm lượng cồn</i></p> <p>Hàm lượng cồn trung bình: tối thiểu 15%</p> <p>Hàm lượng cồn tự nhiên: tối thiểu 12%</p> <p><i>Đặc điểm cảm quan:</i> Rượu vang màu trắng có ánh vàng</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Điều kiện vi khí hậu đặc trưng của vùng đã mang lại những điều kiện đặc biệt dẫn đến sự phát triển của một loại nấm nhỏ có tên gọi là Botrytis cinerea hình thành nên quá trình “phân hủy hoàn toàn” mà mang lại những tính chất đặc trưng cho rượu vang Sauternes.</p> <p>Các loại rượu vang được sản xuất tại các khu vực hoặc một phần khu vực đã được phân định ranh giới nghiêm ngặt và chính xác dựa trên các tiêu chí kỹ</p>	

thuật và tiền sản xuất khách quan theo đề xuất của một ủy ban gồm các chuyên gia độc lập.

Theo thời gian, người sản xuất rượu đã chọn các giống tốt nhất để nhân giống nho ví dụ như giống nho Semillion B (có nguồn gốc từ giống nho Sauternes). Hơn nữa, để đạt được một mật độ trồng hiệu quả đáp ứng được nhu cầu về sản lượng, giai đoạn cắt tỉa cũng đóng một vai trò vô cùng quan trọng. Kỹ năng cắt tỉa ngắn là kỹ năng thường được quản lý.

Để có được tính chất tốt nhất, các loại rượu vang được làm từ nho chín (đã được phân hủy hoàn toàn) được thu hoạch thủ công bằng cách thu hoạch có chọn lọc liên tiếp. Sản lượng nho chín rất thấp, đặc biệt với những điều kiện thời tiết khác nhau ở từng khu vực trồng nho làm cho sản lượng thu hoạch đôi khi giảm mạnh.

Kể từ khi sản lượng rượu vang thu được trên mỗi foot (=0,3048 mét) thấp, mật độ cây trồng được tăng lớn hơn. Quá trình lên men chậm và thường diễn ra trong thùng. Các loại rượu vang phải trải qua một quá trình ủ lâu dài trước khi đóng chai để có được sự tinh khiết và chất lượng tốt nhất.

Danh tiếng của loại rượu vang Sauternes đã xuất hiện từ sớm xung quanh cái tên “lâu đài” (châteaux) với loại rượu nổi tiếng nhất trong số đó là “Château d' Yquem”. Việc phân loại rượu vang Bordeaux từ năm 1855 đã thừa nhận rộng rãi thương hiệu này ở Gironde với việc chuyển đổi tên “vùng trồng nho loại 1 đặc biệt” (premier cru supérieur) thành “Château d' Yquem” và 11 vùng trồng nho loại một và 15 vùng trồng nho loại 2 thành Sauternes. Sự phân loại này nhằm hướng đến việc sử dụng giá bán để phản ánh chất lượng rượu vang và đảm bảo các loại rượu vang vẫn giữ được danh tiếng của riêng mình.

Sự kết hợp của một môi trường với những điều kiện đặc biệt phù hợp cho việc trồng nho, kiểu khí hậu vi khí hậu đặc trưng và việc xây dựng các xưởng sản xuất rượu đã dẫn đến việc tiến hành các hành động cụ thể để sản xuất ra một sản lượng rượu lớn được những chuyên gia trên toàn thế giới đánh giá cao.

#### **Khu vực địa lý**

Rượu vang Sauternes được sản xuất ở khu vực Tây Nam của thành phố Bordeaux và năm khu vực tự trị: Sauternes, Preignac, Bommes, Fargues và Barsac. Khu vực này được bao bọc bởi con sông Garonne ở phía Đông. Tầng đất trồng nho chứa thành phần các lớp đá vôi, silica và sỏi. Khu vực có những điều kiện thuận lợi với khí hậu ôn hòa, mùa đông không quá giá rét, mùa xuân

ẩm, mùa hè nóng và khô, mùa xuân dễ chịu..

Vào mùa thu, con sông Ciron, là một nhánh của sông Garonne, đã làm cho không khí buổi sáng nơi đây có sương mù, thúc đẩy sự phát triển của nấm *Botrytis cinerea* có trong nho. Dưới những tác động của ánh nắng mặt trời, những quả nho khô lại và có màu tối sẫm hơn. Khi thu hoạch, người trồng chỉ nên chọn những quả nho bị nhiễm nấm *Botrytis* hoàn toàn.

### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ : Văn phòng D2 Télédoc 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: [D2@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:D2@dgccrf.finances.gouv.fr)

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ: Văn phòng F/3

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email: [dg-f3@douane.finances.gouv.fr](mailto:dg-f3@douane.finances.gouv.fr)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ TOURAINE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>		
Tên:	Hiệp hội các nhà sản xuất rượu vang mang tên gọi xuất xứ Touraine	
Địa chỉ:	4 đường Gutenberg, 41140 NOYERS SUR CHER, France	
Điện thoại:	+33 02 54 75 55 96	
Email:	syndicat.aoc.touraine@wanadoo.fr	
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>		
<b>Touraine</b>		
<b>Sản phẩm</b>		
Rượu vang		
<b>Mô tả về sản phẩm</b>		
Rượu vang nguyên chất trắng, đỏ và hồng; rượu vang sủi trắng và hồng.		
<i>Nguyên liệu thô</i>		
Các giống nho:		
Orbois B	Gamay N	Meunier N
Cot N	Sauvignon B	Pineau d'Aunis N
Chenin B	Cabernet-Sauvignon	Chardonnay B
Grolleau N	N	
Grolleau Gris	Pinot Noir N	
Sauvignon Gris G	Cabernet Franc N	
	Pinot Gris G	
<i>Nồng độ cồn: tối thiểu 10%</i>		
<i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i>		



- Rượu vang nguyên chất:

Trải qua thời gian, mạng lưới rộng khắp của những con sông bao gồm sông Loire, Vienne, Cher và Indre, đã tạo thành một cao nguyên nhấp nhô với những tảng đá mềm từ kỷ địa chất thứ 2 và thứ 3.

Với điều kiện khí hậu, các giống nho Chenin B và Cabernet Franc N được trồng ở phía Tây của khu vực này, trong khi những giống như Sauvignon B, Cot N và Gamay N phù hợp với phía Đông. Những giống nho khác nhau thì sẽ phù hợp với một loạt những điều kiện khác biệt ở những vườn nho với sự xem xét, cân nhắc của người sản xuất rượu.

Việc chấp vá những khoảnh đất được dùng để trồng nho phù hợp với mục đích sử dụng ban đầu và chỉ bao gồm những khoảnh đất có điều kiện thoát nước nhanh, phát triển chủ yếu dựa trên đá Turonian và Senonian. Phần lớn những loại đất ở những thung lũng là đất sét và đất nền đá lửa với lượng lớn đá silic. Ở tầng mặt, đá lửa cũng xuất hiện khá nhiều, đóng vai trò quan trọng trong việc thúc cho nho chín thông qua việc tăng tỷ lệ nhiệt truyền tải trong đất.

Những điều kiện này đóng góp một phần rất lớn làm nên chất lượng của rượu vang trắng và đỏ nơi đây. Giống nho Sauvignon B phát triển mạnh ở những khoảnh đất nền sét và đất sét chứa đá vôi. Điều kiện đất đai đảm bảo cho nho chín đều. Rượu được sản xuất từ giống nho Sauvignon B trong điều kiện đất và khí hậu như trên, sẽ rất tươi và nguyên chất. Năm 2009, những loại rượu này chiếm tới 2/3 tổng sản lượng tên gọi xuất xứ.

Giống nho Gamay N, loài nho đen hình thành bởi quá trình sau tái cấu trúc của loài rệp hại rễ nho, được tìm thấy chủ yếu trên những khoảnh đất sét và đất đá lửa; loại rượu vang được sản xuất từ giống nho này khá ngọt và tươi nguyên. Vang đỏ đến từ phía Đông của dải Địa Trung Hải vắt qua Tours được làm chủ yếu từ giống nho Cot N, trong khi giống Cabernet Franc N được trồng ở phía Tây của Địa Trung Hải. Những loại rượu này có cấu trúc tanin hoàn hảo. Khu vực địa lý bắt nguồn của địa lý được bảo hộ tên gọi xuất xứ "Touraine" đang sở hữu rất nhiều những dạng môi trường tự nhiên và có 5 chỉ dẫn địa lý đã được bảo hộ, với những quy định hạn chế hơn đối với việc sản xuất.

*Amboise*

Vùng cao nguyên với đá phần mềm có địa hình đồi núi ở độ cao 80-100 m. Những loại đất đa dạng đã tạo điều kiện cho những người sản xuất rượu tìm ra

những điều kiện sinh trưởng tối ưu cho các loài nho ở vùng này. Loại rượu có màu hồng sẫm khá ngọt và tươi nguyên, trong khi loại rượu đỏ sở hữu cấu trúc tanin hoàn hảo với một mùi vị mạnh hơn, dấu hiệu của thứ quả có màu đỏ. Rượu vang trắng nhìn chung là khô, nhưng đôi khi cũng chứa đường lên men và có thể nói là “khô trung bình” (medium dry), “trung tính” (medium) hoặc “ngọt” (sweet).

#### *Azay-le-Rideau*

Khu vườn nho có khí hậu ôn hòa bởi vị trí giữa vùng thung lũng Loire và sông Indre. Những giống nho Grolleau N và Chenin B được trồng trên những ngọn đồi, đất cát và phẳng có sỏi, thích hợp cho việc sản xuất dòng vang trắng và hồng nguyên chất, thanh lịch. Từ lâu đời, rượu vang hồng phải được sản xuất theo phương pháp nén trực tiếp trước khi lên men để đảm bảo độ ngọt quả. Vang trắng chứa nét thanh lịch nhưng cũng đượm vị đất, đôi khi loại rượu này chứa cả đường đã được lên men.

#### *Chenonceaux*

Khu vực địa lý nằm giữa những đồi núi trên cả 2 bờ sông Cher. Những giống nho ở đây được trồng trên những khoảnh đất với chất đất nền đá lửa. Vang trắng thường có vị mạnh và hương hoa (cây táo gai, cây keo) kết hợp cùng mùi quả (quả họ cam, quả khô). Quá trình quả chín kéo dài tới ít nhất là 30/04 mỗi năm sau khi vụ mùa mang tới độ tròn và nét tinh tế trong từng loại rượu. Loại rượu đỏ có cấu trúc tanin hoàn hảo. Mùi rượu khá mạnh với dấu hiệu điểm nhấn của thứ quả màu đỏ. Quá trình quả chín kéo dài tới ngày 31/08 mỗi năm sau khi vụ mùa mang tới phức hợp mùi hương cũng như cấu trúc tanin tròn và mượt cho rượu.

#### *Mesland*

Tọa lạc ở phía Đông Bắc của khu vực địa lý "Touraine" - khu vực địa lý đã được bảo hộ tên gọi xuất xứ, vùng Mesland bao gồm phần rìa cao nguyên hướng ra sông Loire. Đất nền đá lửa và nền cát từ thời Miocene vẫn tồn tại phổ biến ở khu vực này. Biên độ nhiệt lớn cùng với vị trí địa lý rất phù hợp với những giống nho có từ lâu đời. Vang đỏ và hồng chủ yếu được sản xuất từ giống nho Gamay N và có vị cô đặc của giống nho đỏ. Vang trắng, đôi khi chứa đường đã được lên men, có hương hoa (cây táo gai, cây chanh lá cam, cỏ roi ngựa) kết hợp cùng điểm nhấn của mùi quả (quả họ cam, quả lê). Loại rượu này để lại cảm giác tươi nguyên trong miệng sau khi uống.

*Oisly*

Ở vùng trung tâm của khu vực trồng nho, sản xuất rượu Sologne, vườn nho này sản xuất loại rượu vang trắng độc quyền từ giống nho Sauvignon B; giống nho này phát triển mạnh ở những đất chứa sỏi lục địa và chứa cát như đất ở "Sologne" hình thành từ cát, đất sét và cát chứa vỏ sò. Về mặt khí hậu, khu vực địa lý này có mùa khô hạn kéo dài nhất ở vùng Touraine. Môi trường tự nhiên làm nên những loại rượu tươi nguyên với mùi hương tinh tế, gợi nhắc tới cây họ cam và những loài hoa trắng. Quá trình quả chín kéo dài tới ngày 30/04 hằng năm sau khi vụ mùa mang tới những phức hợp cho từng loại rượu.

Touraine thừa hưởng từ những vườn nho và thung lũng của các đức vua, hiện tại vẫn là một trong những báu vật ở đỉnh núi của những khu vực nho phía Bắc. Nghề trồng nho truyền thống đã bảo tồn những cảnh quan văn hóa sống động và góp phần đưa thung lũng Loire vào danh sách Di sản thế giới của UNESCO.

- Rượu vang sủi

Rượu vang sủi được sản xuất trong những điều kiện như đã được đề cập phía trên. Những người sản xuất rượu vang Touraine đã chú ý đến việc rượu được đóng chai phải được đặt trong những hầm rượu, thỉnh thoảng lên men lại và họ đều thành thạo quy trình này cũng như tận dụng tối đa những loại rượu vang sủi tự nhiên này. Đây là cách “vang sủi” đến với người tiêu dùng vào thế kỷ 19. Chính vì thế, những hầm rượu được khoét ra trên đất chứa túp đá phấn đã thúc đẩy sự phát triển của những loại rượu này, trong khi những loại rượu này yêu cầu phải có nơi dự trữ cũng như chế biến lớn với điều kiện ôn hòa.

Vận dụng kinh nghiệm đúc kết qua hơn một thế kỷ, hiện nay, những người làm rượu vang nơi đây đã cực kỳ thành thạo trong việc sản xuất những loại vang sủi này. Ít nhất 60% số nho phải là giống Chenin B hoặc Orbois B để đảm bảo hương vị độc đáo, khác biệt của loại rượu trắng đến từ vùng này. Rượu được ủ trong những cái máng trong khoảng thời gian dài hơn giúp cho sự phát triển của hương brioche và sự phức hợp của các loại rượu.

**Khu vực địa lý**

Việc thu hoạch nho và quy trình sản xuất, pha chế rượu vang, cũng như ủ và đóng chai các loại rượu vang sủi được tiến hành ở những thành phố sau đây:

- Khu hành chính Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher,

Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de Touraine, Couziers, Cravant-les-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais, Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennnes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Michel-sur-Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Patrice, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;

Khu hành chính Loir-et-Cher: Angé, Blois, Bourré, Chailles, Chambon-sur-Cisse, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Contres, Couddes, Couffi, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Molineuf, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Oisly, Onzain, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chedon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Vallières-les-Grandes.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Bộ Nông nghiệp, Thực phẩm, Thủy sản, Nông thôn và Quy hoạch sử dụng đất  
 Tổng cục Nông nghiệp, Thực phẩm và Chính sách vùng  
 Văn phòng rượu vang và các loại đồ uống khác  
 Địa chỉ: 3 Barbet de Jouy, 75349 PARIS Cedex, France  
 Điện thoại: +33149554955

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Email: [liste-cdc-vin-aop- DGPAAT@agriculture.gouv.fr](mailto:liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ VENTOUX**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>		
Tên:	Tổ chức bảo vệ và quản lý tên gọi xuất xứ Ventoux	
Địa chỉ:	388 Maison des Vins - Avenue Jean Jaurés 84206 Carpentras Cedex, France	
Điện thoại:	33.04.90.63.36.50 Fax 33.04.90.60.57.59	
Email:	info@aocventoux.com	
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>		
<b>Ventoux</b>		
<b>Sản phẩm</b>		
Rượu vang		
<b>Mô tả về sản phẩm</b>		
<i>Nguyên liệu thô</i>		
Các giống nho:		
Vermentino B	Grenache Blanc	Marselan N
Bourboulenc B	Cinsaut N	Marsanne B
Counoise N	Clairette B	Carignan N
Mourvedre N	Roussanne B	
Viognier B	Syrah N	
Grenache N	Piquepoul Noir N	
<i>Nồng độ cồn</i>		
Rượu vang đỏ:	tối thiểu 12%	
Rượu vang trắng:	tối thiểu 11.5%	
Rượu vang hồng:	tối thiểu 11.5%	

*Cảm quan:* Rượu vang màu đỏ, trắng và hồng

*Danh tiếng*

Danh tiếng của rượu “Ventoux” đã tồn tại qua thời gian. Kể từ nửa sau của thế kỷ 19, các loại rượu ở đây đã được xuất khẩu sang các nước khác. Ví dụ, Nicolas Sautel, một thương nhân từ Mazan, đã giành huy chương vàng và vương miện cho bậc kỳ tài ở London do Học viện tài năng thế giới của Anh trao tặng vào ngày 4/7/1860 vì loại rượu ngon hảo hạng của ông.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Ảnh hưởng của các dạng địa hình (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux and Mont du Vaucluse) với phần lớn diện tích, quyết định đến sự đồng nhất của khu vực này tác động lớn tới các đặc trưng sản xuất và rõ rệt nhất là tác động đến chất lượng các loại rượu được sản xuất.

Bằng việc điều tiết ưu thế của gió Mistral nhưng không làm chệch hướng gió hoàn toàn, những dạng địa hình này hạn chế sức gió lớn đồng thời tạo điều kiện cho các giống nho tận dụng hiệu ứng “phơi khô”, đóng vai trò quan trọng trong việc bảo vệ chúng khỏi chu kỳ ẩm hoa.

Những dạng địa hình này cùng với độ cao của vùng Mont Ventoux càng làm tăng thêm sự góp mặt của dòng khí mát, đặc biệt là về đêm. Dòng khí này có thể được cảm nhận rõ vào mùa hè, trong suốt khoảng thời gian đó, khí mát đôi khi còn trung hòa nhiệt độ nóng đốt vào ban ngày, thúc đẩy quá trình quang hợp của anthocyanins và duy trì nồng độ axit của nho. Chính bởi thế, luồng khí mát này góp phần tinh lọc hương thơm cũng như màu sắc của các loại rượu đỏ.

Hơn thế, khí hậu Địa Trung Hải cùng với lượng ánh sáng mặt trời rất lớn đã hoàn thành một bức tranh hoàn hảo, thúc đẩy việc tạo nên những giống nho chín nhanh cũng như sự chuyển khoáng mạnh mẽ trên đất đá và đất bị carbon hóa. Kết hợp cùng với những kỹ năng thực hành, tích lũy qua bao thăng trầm thời gian của cộng đồng những người sản xuất, những nhân tố tự nhiên nói trên đã dễ dàng tạo nên điểm khác biệt của rượu có xuất xứ từ “Ventoux” so với những loại rượu vang tới từ thung lũng Rhône gần đó.

Cùng với sự chứng nhận tên gọi xuất xứ "Muscat du Ventoux", phương pháp sản xuất rượu cũng có những công thức riêng được đúc kết bởi rất nhiều những người trồng nho và sản xuất rượu tại khu chợ bán cảnh ghép ở Carpentras.

Nhân tố con người và đặc biệt là những tập quán canh tác có mối liên hệ

mật thiết với môi trường đặc biệt ở đây và khiến cho Mont Ventoux được xếp loại là một trong những Khu dự trữ sinh quyển (Biosphere Reserve) của thế giới được UNESCO công nhận vào năm 1990. Danh hiệu mang tầm quốc tế này không chỉ công nhận sự đa dạng sinh học hiếm có và sự dồi dào về văn hóa lịch sử mà còn cả những tập quán của con người nơi đây, điều góp phần khiến cho di sản này ngày càng được trân trọng. Mục đích của Khu dự trữ này là để điều hòa việc bảo vệ tài nguyên thiên nhiên, cảnh quan và hệ sinh thái cùng với sự phát triển hoạt động của con người.

### **Khu vực địa lý**

Nho được sản xuất để chế biến và phát triển rượu vang nằm trên lãnh thổ của các thành phố thuộc khu hành chính Vaucluse như sau: Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillonle-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Joucas, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-d'Apt, Venasque, Viens, Villars and Villes-sur-Auzon.

### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại



**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Địa chỉ: Văn phòng D2 Télédoc 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lí các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ: Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email: dg-f3@douane.finances.gouv.fr

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ VAL DE LOIRE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Nghiệp đoàn rượu vang quốc gia Val de Loire
Địa chỉ:	37 avenue Jean Joxé, 49100 Angers, France
Điện thoại:	+33 241872581
Email:	vdpvalde Loire@orange.fr
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Val de Loire</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Rượu vang trắng: sauvignon blanc, sauvignon gris, chardonnay, Chenin, Grolleau grey, Pinot Blanc, Pinot gris, melon, Folle Blanche, Orbois, sacy.</p> <p>Rượu vang đỏ, rượu vang hồng và rượu vang xám: cabernet franc, cabernet sauvignon, cöt, gamay noir, noir Grolleau, Grolleau gray, pinot noir, merlot, Pineau d'aunis, abouriou, Egiodola, Bouze gamay, gamay Chaudenay, negrete, pinot gris.</p> <p><i>Nồng độ cồn</i></p> <p>Rượu vang đỏ:                   tối đa 12,0%</p> <p>Rượu vang hồng:               tối đa 12,0%</p> <p>Rượu vang trắng:               tối đa 12,0%</p> <p><i>Đặc điểm cảm quan:</i> Rượu vang đỏ, hồng, trắng và rượu vang xám</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Các nhà sản xuất rượu Val de Loire đã nỗ lực giữ gìn bản sắc và truyền</p>	

thống sản xuất rượu vang của khu vực dọc theo sông Loire này, nơi có khí hậu đặc biệt thuận lợi cho việc trồng nho.

Những vườn nho của Val de Loire là minh chứng cho kỹ năng sản xuất rượu vang và bí quyết truyền từ thế hệ này qua thế hệ khác.

Danh tiếng lâu đời của các loại rượu vang Val de Loire một phần là do giao thương đường sông thuận lợi.

Các loại rượu mang chỉ dẫn địa lý của Val de Loire phù hợp tốt với sự đa dạng của khí hậu và đất đai của khu vực rộng lớn này. Trong khi quá trình sản xuất ban đầu tập trung nhiều hơn vào sản xuất rượu vang trắng, việc giới thiệu các loại giống và công nghệ mới cùng nỗ lực của các nhà sản xuất rượu trong giai đoạn vừa qua đã dẫn đến việc sản xuất các loại rượu vang đỏ. Với vị trí phía Bắc và khí hậu ôn hòa, chỉ dẫn địa lý Val de Loire được đặc trưng bởi sự tươi mát, linh hoạt và tinh tế của các loại rượu vang.

Chỉ dẫn địa lý được đăng ký vào năm 1981, việc sản xuất đã tập trung vào các loại rượu vang chất lượng và sự chuyên nghiệp của các nhà sản xuất. Chỉ dẫn địa lý Val de Loire, với 1600 người trồng, liên kết 1500 nhà máy rượu vang và các nhà bán lẻ, đã có tác động kinh tế thực sự với quá trình sản xuất rượu vang ở lưu vực Val de Loire.

Ở trung tâm của những vườn nho rộng lớn mang tính lịch sử này, các chuyên gia truyền thống trong nghệ thuật trồng nho và làm rượu đã tìm ra sự phát triển của một mạng lưới nghiên cứu khoa học và kỹ thuật quan trọng dành riêng cho rượu vang (INRA, ITV) cùng với kiến thức chuyên sâu trong việc sản xuất rượu vang. Danh tiếng của khu vực cộng với sự hỗ trợ của các chuyên gia đào tạo, nghiên cứu khoa học đã giúp thúc đẩy hơn nữa sự nổi tiếng của các loại rượu vang chỉ dẫn địa lý "Val de Loire".

Du lịch gắn với rượu vang rất quan trọng trong khu vực giàu tính lịch sử này (vốn có rất nhiều lâu đài) và thực tế là vùng đất này được UNESCO công nhận là một di sản thế giới đóng góp tăng cường uy tín của chỉ dẫn địa lý được bảo hộ "Val de Loire".

### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý nằm ở phía Tây của Pháp bao quanh sông Loire. Khu vực mở rộng gồm 14 khu vực hành chính: Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Deux-Sèvres Vienne ngoại trừ khu vực Beauvoir / Niort,

Brioux / Buttons và Mauzé / Le Mignon.

Có vị trí gần Đại tây Dương nên thung lũng Loire có khí hậu mang tính chất biển và ôn đới. Đi về hướng đông có thể cảm thấy ảnh hưởng của lục địa rõ hơn và các kiểu khí hậu đại dương dần dần biến mất khi di chuyển vào nội địa hướng về phía những ngọn đồi.



### Cơ quan kiểm soát

*Cơ quan kiểm tra việc tuân thủ các thông số kỹ thuật*

Tên: Viện quốc gia về nguồn gốc và chất lượng (INAO)

Địa chỉ: 12, đường Henri Rol- Tanguy - TSA 30003  
93.155 Montreuil -sous-Bois Cedex  
Pháp

Điện thoại: +33 1 73 30 38 99

Email: [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, phương tiện giới thiệu, thương mại)*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục cạnh tranh, tiêu dùng và gian lận thương mại

Địa chỉ: Văn phòng D2 Télédocus 251  
59, đại lộ Vincent-Auriol  
F-75 703 Paris Cedex 13

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Điện thoại: +33-1-44972351

Fax: +33-1-44973039

Email: D2@dgccrf.finances.gouv.fr

*Cơ quan quản lý các vấn đề tài chính, kèm theo các tài liệu và các vấn đề hải quan*

Tên: Bộ Kinh tế, Tài chính và Việc làm;  
Bộ Ngân sách, Tài khoản công và Dịch vụ công  
Tổng cục Thuế và Hải quan  
Cục Thuế

Địa chỉ: Văn phòng F/3  
11 đường des Deux Communes  
F- 93558 MONTREUIL Cedex

Điện thoại: + 33 1 57 53 44 10

Fax: + 33 1 57 53 42 88

Email: dg-f3@douane.finances.gouv.fr

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ Ελιά Καλαμάτας/Elia Kalamatas**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Liên minh Hợp tác xã Messinia
Địa chỉ:	Iatropoulou 10, Kalamata 24100, Greece
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Ελιά Καλαμάτας/Elia Kalamatas</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Quả ô liu đen chín được ướp muối	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Sản phẩm <i>Elia Kalamatas</i> là quả ô liu đen, chín, ướp muối được sản xuất từ giống ô liu "KALAMON". Trọng lượng ô liu trung bình là 6 grams; kích thước tương đương 1 viên đá nhỏ 7.8-10 tới 1. Quả ô liu tươi rất dễ tách lớp vỏ ngoài và có vị rất ngon, màu đen bóng.</p> <p>Quả ô liu được thu hái bằng tay khi đã chín đều và vỏ chuyển sang màu đen. Quả ô liu sau đó sẽ được phân loại, rửa sạch và ngâm trong nước muối để muối chín. Sản phẩm cuối cùng đưa vào phân phối được đựng trong các hộp thiếc có phủ lớp dầu chiết xuất từ ô liu ở bên trên.</p> <p>Toàn bộ qui trình sản xuất, chế biến phải diễn ra trong khu vực địa lý xác định.</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Ô liu <i>Elia Kalamatas</i> được sản xuất trong khu vực xác định, có sử dụng phương pháp chế biến truyền thống trong phạm vi vùng địa lý.</p> <p>Sản phẩm được sản xuất theo phương pháp truyền thống trong khu vực Messinia từ thời xa xưa và rất nổi tiếng trong và ngoài nước.</p> <p>Sản phẩm được sản xuất hoàn toàn bằng ô liu trong vùng địa lý xác định.</p>	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

<b>Khu vực địa lý</b>	
Vùng hành chính Messinia, Hy Lạp	
<b>Cơ quan kiểm soát</b>	
Tên:	Ellinikos Georgikos Organismos “Dimitra” (EL.G.O “DIMITRA”) - former AGROCERT
Địa chỉ:	Patission & Androu 1, Postal Code 11257 Athens Greece
Điện thoại:	210 - 8231277
Fax:	210 – 8231438

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ *Κασέρι* (Kasseri)**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: KTINOTROFIKI PARTNERS LTD. Địa chỉ: STADIOU3, 10559 ATHENS, Greece Điện thoại: 3212354 Fax: 3211245
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b><i>Κασέρι</i> (Kasseri)</b>
<b>Sản phẩm</b>
Pho mát
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<p>Bản tóm tắt các đặc tính được công nhận trong Quyết định của Bộ trưởng số 3 3027/11.1.94 về "công nhận bảo hộ tên gọi xuất xứ (PDO) cho pho mát KASSERI <sup>TM</sup>"</p> <p>Pho mát hơi cứng được sản xuất theo phương pháp truyền thống từ sữa cừu hoặc từ hỗn hợp sữa cừu và sữa dê.</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Ít nhất là bắt đầu từ thế kỉ trước, loại pho mát này đã được sản xuất tại Hy Lạp. Là một loại sản phẩm khi chế biến phải sử dụng các kỹ thuật truyền thống, được nấu chín trong khu vực địa lý xác định.</p> <p><i>Quy trình</i></p> <p>Sau khi làm đông sữa, pho mát đông được chia thành các phần và để đông trong vòng 5-10 phút. Sau đó, đun nóng đến 38-40°C, khuấy liên tục và để cho nguội dần. Sau đó lấy ra, để ráo nước và làm chín cho đến khi độ pH giảm xuống khoảng 5,2. Tiếp tục cắt thành tấm, ngâm trong nước ở nhiệt độ 70-80°C, nhào cho đến khi hỗn hợp trở thành một khối dẻo đến độ nhất định thì đưa vào khuôn khoảng 2-3 ngày. Thêm muối vào bề mặt pho mát khoảng 12-</p>



**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

14 lần. Pho mát chín ở nhiệt độ 18°C, thời gian kéo dài không dưới 3 tháng.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Sữa dùng trong chế biến pho mát phải lấy từ các giống cừu và dê được nuôi truyền thống trong khu vực địa lý xác định. Những động vật này hoàn toàn thích nghi tốt với điều kiện tự nhiên tại khu vực, cũng như chế độ ăn uống của chúng phù hợp với nguồn cung thực vật nơi đây.

**Khu vực địa lý**

Macedonia, Thessaly và Tỉnh Xanthi và Lesvos.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Cục nông nghiệp - cơ quan có thẩm quyền về đăng ký khu vực địa lý.

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ Φέτα (Feta)**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	KTINOTROFIKI PARTNERS LTD.
Địa chỉ:	STADIOU 3, 105 59 ATHENS Greece
Điện thoại:	3212354 FAX: 3211245
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Φέτα (Feta)</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Pho mát	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Bản mô tả tóm tắt này được chứng nhận bởi Quyết định cấp Bộ số 313025/11.1.94 về “Công nhận bảo hộ tên gọi xuất xứ (PDO) của pho mát FETA”.</p> <p>Pho mát dạng miếng có màu trắng được bảo quản trong nước muối. Pho mát được chế biến bằng phương pháp truyền thống làm từ sữa cừu hoặc hỗn hợp sữa cừu và sữa dê trong đó lượng sữa dê không chiếm quá 30% trọng lượng tịnh hỗn hợp.</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Đây là loại pho mát được tiêu thụ nhiều nhất ở Hy Lạp so với các loại pho mát khác và được biết đến rộng rãi trên toàn thế giới. Người dân Hy Lạp ở một số khu vực đã biết chế biến pho mát từ thời cổ đại (thời của nhà sử thi Homer). Họ sử dụng phương pháp truyền thống để chế biến pho mát từ sữa cừu hoặc từ hỗn hợp sữa dê và sữa cừu, sau đó nấu chín bằng các dụng cụ thích hợp.</p> <p><i>Quy trình</i></p> <p>Đầu tiên, bơ được tách ra khỏi sữa và ủ trong khuôn cho ráo nước. Tiến hành ướp muối trên bề mặt khi bơ đã khô và có hình khối ổn định. Ở giai đoạn</p>	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

này, bơ bắt đầu đạt độ mủ thích hợp và được ngâm nước muối trong các thùng bằng gỗ hoặc kim loại (muối natri clorid 7%). Sau đó, các thùng chứa này được bảo quản ở nhiệt độ 18°C và độ ẩm tối thiểu 85%. Sau 15 ngày, các thùng chứa được chuyển sang bảo quản ở nhiệt độ 2-4°C và độ ẩm tối thiểu 85% cho đến khi chín thành pho mát. Tổng thời gian bảo quản tối thiểu là 2 tháng.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Sữa dùng cho chế biến pho mát lấy từ đàn cừu và đàn dê ở địa phương. Chúng thích nghi với điều kiện tự nhiên và ăn thực vật địa phương.

**Khu vực địa lý**

Sản phẩm được chế biến ở các khu vực sau Macedonia, Thrace, Thessaly, miền Trung Hy Lạp, Peloponnesse, và quận Lesbos.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Các cơ quan nông nghiệp có thẩm quyền trong khu vực địa lý sản xuất sản phẩm

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ Καλαμάτα (Kalamata)**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Liên hiệp hợp tác xã nông nghiệp Messinia
Địa chỉ:	Iatropoulou 10, Kalamata 24100, Greece
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Καλαμάτα (Kalamata)</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Dầu ô liu	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Καλαμάτα (Kalamata) là sản phẩm của một loại dầu ô liu đặc biệt, được sản xuất từ giống quả ô liu Koroneiki và Mastoidis. Dầu có màu từ xanh lá cây sẫm đến xanh-vàng với mùi thơm đặc biệt và hương vị trái cây.</p> <p>Καλαμάτα (Kalamata) được chế biến bằng cách ép trái ô liu Koroneiki và Mastoidis sạch, sử dụng máy ép chuẩn hoặc máy ép ly tâm, đảm bảo điều kiện sản xuất đem lại chất lượng hàng đầu.</p> <p>Hy Lạp có truyền thống sản xuất Καλαμάτα (Kalamata) lâu đời và được sản xuất độc quyền trong nhiều thế kỷ từ khâu trồng ô liu truyền thống – 1 khâu trong quy trình sản xuất trong giới hạn khu vực địa lý.</p> <p>Tất cả các khâu sản xuất phải diễn ra trong giới hạn khu vực địa lý.</p> <p><i>Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Καλαμάτα (Kalamata) được sản xuất bởi giống ô liu Mastoidis được trồng chủ yếu ở các xã Allagonis, Artemisia, Lada, Karveli, Nedousa và Piges, và giống ô liu Koroneiki thì chủ yếu ở các xã khác của thành phố. Bằng cách gieo trồng các loại giống ô liu cũng như phương pháp chiết xuất truyền thống chỉ sử dụng trong khu vực giới hạn địa lý và khí hậu nơi đây, dầu ô liu mới phát huy được các đặc tính của chúng.</p>	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

<b>Khu vực địa lý</b>	
Khu vực sản xuất gồm các thành phố thuộc Kalmanta, quận Messinia, Hy Lạp.	
<b>Cơ quan kiểm soát</b>	
Tên:	Ellinikos Georgikos Organismos “Dimitra” (EL.G.O “DIMITRA”) –former AGROCERT
Địa chỉ:	Patission & Androu 1, Postal Code 11257 Athens Greece.
Điện thoại:	210 - 8231277
Fax:	210 – 8231438

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ *Μαστίχα Χίου* - Masticha Chiou**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Hiệp hội người trồng cây mastic Chios Gum
Địa chỉ:	1, Konstantinou Monomaxou St, Chios, 821 00, Greece
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b><i>Μαστίχα Χίου</i> - Masticha Chiou</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Nhựa tự nhiên	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Masticha Chios là nhựa tự nhiên lấy từ cây mastic (<i>Pistacia Lentiscus</i> var Chia), thuộc họ cây Anacardiaceae. Nhựa được sản xuất theo phương pháp truyền thống chỉ có ở đảo Chios và nổi tiếng từ nhiều năm nay (hơn 3000 năm). Nhựa có thể làm thuốc, dược phẩm và ứng dụng công nghiệp.</p> <p><i>Thông số kỹ thuật:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trong suốt/ khối đục rắn, màu vàng nhạt hoặc màu cam nhạt ban đầu, hạt hình tinh thể giọt nước.</li> <li>- Tỷ trọng: 1.06</li> <li>- Nhiệt độ nóng chảy: 60-110</li> <li>- Độ axit: 50-70</li> <li>- Hương vị: có vị dịu nhẹ khi nếm sau đó nhạt dần</li> <li>- Mùi vị: đặc trưng của mastic</li> <li>- Phân tích hóa học: tinh dầu (dầu mastic) 1-3%, <math>\alpha</math>-và <math>\beta</math>-axit mastichinic 4%, masticholic axit 0,5%, axit <math>\alpha</math>-mastichonic 20%, axit <math>\beta</math>-mastichonic 18%, nhựa <math>\alpha</math>-mastic 30%, nhựa <math>\beta</math>-mastic 20%</li> </ul> <p>Tất cả các bước sản xuất đều tiến hành trong giới hạn khu vực địa lý.</p>	

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Masticha Chiou là một sản phẩm truyền thống và độc đáo trên toàn thế giới. Đây là một loại nhựa tự nhiên, được sản xuất từ cây mastic gốc Pistacia Lentiscus var Chia - loài cây chỉ được trồng và phát triển mạnh tại phía Nam của đảo Chios. Nhựa đã giúp người dân có được nguồn thu nhập nông nghiệp đáng kể và cả ngoại hối. Lịch sử của Masticha Chiou đã có từ lâu đời. Chức năng phòng bệnh của loại nhựa này đối với con người và động vật đã được biết đến từ thời đại cổ xưa, từ các bác sĩ Hy Lạp tới các nhà văn như Hippocrates, Dioskourides, Plinius v.v. hay Nhà sử học Herodotus đã đề cập đến Masticha Chiou từ thế kỷ thứ 5 trước Công nguyên. Các nhà địa chất đã tìm thấy các lá hóa thạch có 6 triệu năm tuổi trên đảo Chios. Masticha Chiou nổi tiếng khắp nơi từ thế kỷ 1 sau Công nguyên, khi mà du khách đến thăm đảo Chios.

**Khu vực địa lý**

Masticha Chiou được sản xuất tại phía Nam của đảo Chios, gồm 24 làng và cộng đồng có tên là "Mastihohoria" (nghĩa là "làng ma tí"), tức. Ag. Georgios, Amolia, Vavili, Vessa, Vouno, Elata, Exo Didima, Tholopotami, Thimiana, Kalamoti, Kallimasia, Kataraktis, Kini, Livi, Mesa Didima, Mesta, Mirmiggi, nenita, Neochori, Olimpi, Pagida, Patrika, Pirgi và Flatsia, Hy Lạp.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ellinikos Georgikos Organismos “Dimitra” (EL.G.O “DIMITRA”) - former AGROCERT  
 Địa chỉ: Patission & Androu 1, Postal Code 11257 Athens Greece.  
 Điện thoại: 210 - 8231277  
 Fax: 210 – 8231438

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PÁLINKA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Vidékfejlesztési Minisztérium
Địa Chỉ:	1860 Budapest, Hungary
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Pálinka</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu mạnh	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Pálinka là một loại rượu mạnh hoa quả được chế biến và đóng chai từ loại trái cây tươi mọng nước trồng ở Hungary, có hoặc không có hạt, bao gồm cả phần thịt quả. Sản phẩm có được từ hỗn hợp đậm đặc hoặc nguyên chất không được gọi là “Pálinka”.</p> <p><i>Đặc tính cảm quan</i></p> <p>Rượu trong như gương, không màu hoặc màu vàng nhạt, với cấp độ màu và ấn tượng về khứu giác tiêu biểu cho loại hoa quả làm ra rượu;</p> <p>Hương vị dễ chịu từ hạt là một phần của hương vị truyền thống trong trường hợp rượu mạnh được ủ từ hoa quả có hạt cứng;</p> <p>Rượu “Pálinka” nhiều năm tuổi có màu vàng hoặc màu lục và vẫn giữ được hương thơm và mùi vị cơ bản bên cạnh đặc tính của rượu được ủ lâu;</p> <p>Ágyas pálinka (hay lớp “Pálinka”) có mùi hương được tinh lọc bằng cách ủ hoa quả và vì thế màu sắc của nó cũng giữ nguyên màu của loại quả đấy.</p> <p><i>Đặc điểm hóa học và vật lý</i></p> <p>Đặc điểm hóa học và vật lý của sản phẩm tuân theo yêu cầu được liệt kê ở Danh mục 9 của Phụ lục II, Quy chế (EC) số 110/2008. Hơn thế, “Pálinka” không thể bị pha chế thêm hương vị, màu sắc hoặc tạo ngọt dù chỉ là để chỉnh</p>	



cho hương vị của sản phẩm cuối cùng được tốt hơn.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Rượu “Pálinka” sản xuất trên nguyên liệu hoa quả chất lượng hảo hạng với những đặc tính bên trong nổi trội. Điều này chỉ có thể đạt được trong trường hợp khu vực đất phù hợp nhất được dành để trồng hoa quả. Hungary có điều kiện tuyệt vời để trồng hoa quả: điều kiện khí hậu, đất đai và trình độ kỹ thuật trồng trọt cao đã tạo ra hương vị đặc biệt cho loại hoa quả trồng ở Hungary và điều đó đặc biệt thích hợp cho việc sản xuất rượu hoa quả chất lượng cao gây ấn tượng mạnh về khứu giác và vị giác.

Hungary đã tận dụng điểm mạnh này từ rất lâu trong lịch sử của mình. Khi châu Âu quen thuộc với quá trình ủ rượu trong thế kỷ 11, ủ rượu vang và làm rượu mạnh từ nho là những cách ủ rượu duy nhất. Câu chuyện về “bản chất của nước” với mối liên hệ với nữ hoàng Elisabeth bắt nguồn từ thế kỷ 14 và sau đó rượu mạnh đã được coi như một phương thức chữa trị cho đến tận thế kỷ 16. Rượu “Pálinka” được nấu ở Hungary vào giữa thế kỷ 18 làm từ các loại hoa quả khác nhau không khác gì việc ủ rượu ngày nay.

Một loại thuế lần đầu tiên được đánh vào rượu “Pálinka” ở Hungary từ ngày 29/9/1850. Kể từ năm đó các bản ghi chép và các dữ liệu xuất hiện trong các văn bản viết về việc ủ rượu “Pálinka” bắt đầu có đủ độ tin cậy. Tới năm 1936, nhắc tới rượu “Pálinka” là nhắc tới một loại rượu mạnh và đồ uống của Hungary nổi tiếng thế giới.

#### **Khu vực địa lý**

Trên toàn bộ lãnh thổ của Hungary

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

Địa chỉ: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145. Hungary

Điện thoại: +36 1 346-09-30

Fax: +36 1 212 49 78

Email: [bmi@nebih.gov.hu](mailto:bmi@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.nebih.gov.hu>

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ TÖRKÖLYPÁLINKA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên :	Vidékfejlesztési Minisztérium
Địa chỉ :	1860 Budapest, Hungary
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Törkölypálinka</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu mạnh	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Törkölypálinka là một loại rượu mạnh được ủ và đóng chai từ bã nho trồng tại Hungary.</p> <p><i>Đặc điểm hóa học và vật lý</i></p> <p>Đặc tính hóa học và vật lý của sản phẩm tuân theo yêu cầu được liệt kê ở Danh mục 6 của Phụ lục II, Quy chế (EC) số 110/2008. Hơn thế, “Törkölypálinka” không thể bị pha chế hương vị, màu sắc hoặc tạo ngọt dù chỉ là để chỉnh cho hương vị của sản phẩm cuối cùng được tốt hơn.</p> <p><i>Đặc điểm cảm quan</i></p> <p>Độ trong như gương, không màu hoặc có thể là màu vàng nhạt trong trường hợp Törkölypálinka được sản xuất từ nho đen, với hương vị dễ chịu và mùi thơm đặc trưng của bã nho;</p> <p>Törkölypálinka nhiều năm tuổi có màu vàng hoặc hổ phách, và mùi hương trong quá trình ủ trong thùng gỗ là một sự bổ sung cho mùi hương và vị ban đầu của bã nho.</p> <p>Nếu so sánh với rượu mạnh từ bã nho khác thì mùi hương của nho trong Törkölypálinka là đặc trưng hơn nhờ việc cấm cho thêm phụ gia hương liệu và chất làm ngọt.</p> <p><i>Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p>	

Rượu Törkölypálinka làm từ bã nho có những đặc tính bên trong nổi trội từ quá trình chế biến nho tỉ mỉ, cẩn thận. Hungary có điều kiện tuyệt vời để trồng nho: điều kiện khí hậu và đất đai và trình độ kỹ thuật trồng trọt cao đã tạo ra hương vị đặc biệt cho các giống nho trồng ở Hungary. Khi chúng được chế biến, bã nho được làm ra rất phù hợp với loại rượu Törkölypálinka chất lượng cao và rất thơm.

Hungary đã tận dụng diềm mạnh này từ lâu trong lịch sử của mình. Khi châu Âu trở nên quen thuộc với quá trình ủ rượu trong thế kỷ 11, ủ rượu vang và làm rượu mạnh từ nho là những cách ủ rượu duy nhất. Câu chuyện về “bản chất của nước” với mối liên hệ với nữ hoàng Elisabeth bắt nguồn từ thế kỷ 14 và sau đó rượu mạnh đã được coi như một phương thức chữa trị cho đến tận thế kỷ XVI. Rượu “Pálinka” nấu ở Hungary vào giữa thế kỷ 18 làm từ các loại hoa quả khác nhau, bã nho và bã rượu vang thì không khác gì với việc ủ rượu ngày nay.

Một bằng chứng cho thấy sự xuất hiện rộng rãi của “Törkölypálinka” là một sắc lệnh ban hành năm 1810 - 1816, trong đó việc nấu rượu “Pálinka” bị hạn chế để đảm bảo lượng ngũ cốc và khoai tây. Trong những thời kỳ nhất định, “Pálinka” có thể được nấu từ bã nho và bã của rượu vang.

Một loại thuế lần đầu tiên được đánh vào rượu “Pálinka” ở Hungary từ ngày 29 tháng 9 năm 1850. Kể từ năm đó các ghi chép và các dữ liệu xuất hiện trong các văn bản viết về việc ủ rượu “Pálinka” bắt đầu có đủ độ tin cậy. Tới năm 1950, Törkölypálinka chiếm tới 30% tổng sản lượng rượu “Pálinka” của Hungary.

#### **Khu vực địa lý**

Toàn bộ lãnh thổ Hungary

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

Địa chỉ: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145 Hungary

Điện thoại: +36 1 346-09-30

Fax: +36 1 212 49 78

Email: [bmi@nebih.gov.hu](mailto:bmi@nebih.gov.hu)

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Web: <http://www.nebih.gov.hu>

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ IRISH CREAM**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Hiệp hội rượu mạnh Irish Liên đoàn lao động và doanh nhân Irish (IBEC)
Địa chỉ:	Trụ sở Liên đoàn, 84/86 phố Lower Baggot, Dublin 2, Ireland
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Irish Cream</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu mạnh	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu mạnh, rượu nặng - Nhóm 32, phụ lục II, theo Quy chế số 110/2008 của Ủy ban Châu Âu.</p> <p>“Irish Cream” là một hỗn hợp của sữa tươi Ireland và cồn hương vị chiết xuất từ đường, bao gồm cả “Irish whiskey” và các thành phần được phép khác. Rượu “Irish Cream” có nồng độ cồn tối thiểu 15% v/v. Luật Rượu Irish Whiskey năm 1980 định nghĩa Irish Cream là một loại rượu chỉ được sản xuất tại Ireland và Bắc Ireland, bao gồm kem tươi Irish, sữa ngọt, vị cồn cơ sở bao gồm cả “Irish whiskey”.</p> <p>Rượu có màu kem, màu sắc của rượu có thể thay đổi tùy theo mùi vị và các thành phần trong rượu. Sản phẩm ở dạng sữa mịn đặc trưng, mềm mịn, đồng đều và không có dấu hiệu bất ổn về trạng thái vật lý trong suốt quá trình tiêu thụ.</p> <p>Quá trình đồng nhất được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kem sữa có kết cấu mềm mịn, đem đến cho khách hàng cảm giác dễ chịu trong miệng khi thưởng thức, lượng chất béo trong kem tan dần và dần tạo ra các mùi hương đặc trưng, đánh thức vị giác của người thưởng thức.</p> <p><i>Hàm lượng sản phẩm sữa</i></p>	

Hàm lượng chất béo trong rượu “Irish Cream” có từ kem tươi sản xuất tại Ireland hoặc Bắc Ireland, hoặc từ sữa cũng có nguồn gốc tại Ireland hoặc Bắc Ireland theo Quy chế (EC) số 2597/97 (đã được sửa đổi). Kem là phần sữa bò giàu chất béo được lấy ra từ quá trình hót váng sữa hoặc một quy trình tương tự. Kem phải được thanh trùng nhưng không được khử trùng, không tiệt trùng bằng quy trình UHT hay làm đông lạnh.

*Nồng độ cồn*

Nồng độ cồn tối thiểu trong rượu "Irish Cream" là 15% v/v, do có chứa ethyl alcohol hoặc do chưng cất các loại ngũ cốc. Có thể cho thêm các loại rượu khác hoặc các ngũ cốc khác vào rượu Irish Cream nhưng nhất thiết phải có chứa "Irish whiskey".

*Hàm lượng "Irish whiskey"*

Rượu "Irish Cream" phải có chứa "Irish whiskey" và đạt toàn bộ yêu cầu quy định trong Luật Rượu Irish Whiskey năm 1980 và các văn bản sửa đổi khác.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

*"Irish Cream"*

Rượu "Irish Cream" phải có thành phần là kem tươi Ireland từ sữa Ireland theo Quy chế (EC) số 2597/97 ra ngày 18 tháng 12 năm 1997, hoặc các điều luật tương đương khác. Trong trường hợp này, thuật ngữ sữa Irish được hiểu là loại sữa sản xuất trên đảo Ireland, bao gồm cả Bắc Ireland. Sữa Irish có tính chất đặc trưng do vị trí địa lý của Ireland khiến hòn đảo này trở thành một địa điểm phù hợp cho việc sản xuất ra loại sữa chất lượng cao và đồng đều.

*"Irish whiskey"*

Chất lượng tuyệt hảo của sản phẩm được tăng cường nhờ hàm lượng “Irish whiskey” được thêm vào trong quá trình sản xuất rượu. ‘Irish whiskey’ đặc trưng bởi có mùi ngũ cốc và nước, mùi gỗ sồi do được ủ chín trong các thùng gỗ sồi trong ít nhất 3 năm trên đảo Ireland.

*Phương pháp sản xuất*

Phương pháp chế biến rượu dạng kem bắt nguồn từ Ireland. Tất cả các công đoạn từ khâu thiết kế ban đầu, giai đoạn tăng trưởng và giai đoạn sản xuất, tiếp thị đều được thực hiện trên lãnh thổ Ireland. Sự pha trộn sáng tạo của sữa kem Irish và rượu và ‘Irish whiskey’ đã ngay lập tức thành công và để lại ấn tượng

với khách hàng.

Rượu "Irish Cream" không thể được sản xuất dưới dạng cô đặc ở một nơi nào khác trên đảo Ireland.

### Khu vực địa lý

Chỉ dẫn địa lý "Irish Cream" áp dụng trên toàn lãnh thổ Ai-len.

Đảo Ireland



### Cơ quan kiểm soát

Được giám sát bởi các cơ quan có thẩm quyền và phải tuân thủ các chỉ tiêu kỹ thuật theo luật định. Cụ thể các cơ quan giám sát bao gồm: Bộ Nông nghiệp, Thực phẩm và Hàng hải Ai-len; Ủy ban thuế và Cơ quan thuế Hoàng gia Anh.

Tên: Phòng phát triển công nghiệp lương thực – Sở Nông nghiệp, Thực phẩm và Hàng hải Tòa nhà Nông nghiệp

Địa chỉ: Kildare Street, Dublin 2, Ireland

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Điện thoại: +353160722699

Email: [geographicalindications@agrivculture.gov.ie](mailto:geographicalindications@agrivculture.gov.ie)

Tên: Cơ quan thuế Hoàng gia Anh  
Bộ phận xác nhận đồ uống rượu mạnh

Email: [SDVSenquiries@hmrc.gsi.gov.uk](mailto:SDVSenquiries@hmrc.gsi.gov.uk)



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ IRISH WHISKEY / UISCE BEATHA EIREANNACH /  
IRISH WHISKY**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Hiệp hội rượu mạnh Irish Liên đoàn lao động và doanh nhân Irish (IBEC)
Địa chỉ:	Trụ sở Liên đoàn, 84/86 phố Lower Baggot, Dublin 2, Ireland
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Irish whiskey / Uisce Beatha Eireannach / Irish whisky</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu mạnh	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu Whisky hoặc Whiskey (Nhóm 2, Phụ lục II, Quy chế (EC) 110/2008)</p> <p>Rượu Irish Whiskey được sản xuất trên hòn đảo Ai-len, bao gồm cả Bắc Ai-len, làm từ hỗn hợp lúa mạch xay nhuyễn trộn, hoặc không trộn với các loại ngũ cốc nguyên hạt khác. Hỗn hợp này được xử lý theo các công đoạn sau đây:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Đường hóa bởi sự phân hủy của hỗn hợp lúa mạch, có thể trộn thêm một lượng enzyme tự nhiên;</li> <li>- Lên men;</li> <li>- Chưng cất hỗn hợp sao cho độ cồn nhỏ hơn 94,8%, nhằm giữ cho dung dịch có mùi vị của nguyên liệu ban đầu;</li> <li>- Bảo quản trong thùng gỗ (ví dụ gỗ sồi) trong ít nhất 3 năm.</li> </ul> <p>Sau đó chỉ có thể thêm nước hoặc caramel nguyên chất (nhằm tạo màu) vào sản phẩm để sản phẩm giữ nguyên được mùi vị ban đầu trong suốt các quá trình kể trên.</p> <p>Độ cồn tối thiểu là 40%, không được chứa ethyl alcohol.</p> <p><i>Chỉ tiêu cảm quan chính</i></p>	

Rượu Irish Whiskey là sự pha trộn của những hương vị đặc trưng với kết cấu dung dịch mịn. Rượu được miêu tả là "có vị thanh thanh của các loại hoa quả, mật ong và gỗ". Rượu nổi tiếng nhất với kết cấu dung dịch lỏng, mịn.

#### *Các loại rượu Irish Whiskey*

Irish Whiskey gồm có 3 loại, mỗi loại có các chỉ tiêu kỹ thuật riêng, lần lượt là Pot Still Irish Whiskey, Malt Irish Whiskey và Grain Irish Whiskey. Với mỗi loại rượu này cần tuân thủ nghiêm ngặt các chỉ tiêu kỹ thuật theo tiêu chuẩn.

#### *Kỹ thuật sản xuất*

Quá trình chế biến rượu Irish Whiskey sử dụng nhiều loại ngũ cốc khác nhau, bao gồm nhiều công đoạn khác nhau được thực hiện trong khu vực có khí hậu ôn đới. Mỗi công đoạn này đều mang tính quyết định tới chất lượng của rượu.

Các công đoạn trên bao gồm: chuẩn bị nguyên liệu, lên men, chưng cất và ủ rượu. Quá trình sản xuất bao gồm việc chuẩn bị dung dịch từ hạt ngũ cốc. Sau đó, các dung dịch này được đun nóng và để cho lên men nhờ sự phát triển của nấm mốc và ký sinh trùng, đây chính là công đoạn lên men.

Cuối cùng, dung dịch được chưng cất tạo thành rượu. Theo truyền thống, rượu Irish Whiskey có thể được chưng cất ba lần, tùy vào thói quen của từng nhà sản xuất.

Cuối cùng, rượu được ủ trong các thùng gỗ, ví dụ gỗ sồi, trong ít nhất là 3 năm.

#### *Danh tiếng*

Irish Whiskey là chỉ dẫn địa lý nằm trong khu vực Cộng đồng Châu Âu, được biết đến nhờ chất lượng rượu tuyệt hảo. Irish Whiskey được bảo hộ thông qua các Hiệp ước song phương như "Hiệp ước châu Âu và Hoa Kỳ về rượu mạnh" năm 1994. Hiện nay, sản lượng xuất khẩu rượu Irish Whiskey đang tăng mạnh, chạm mốc 222 triệu EUR và được dự đoán sẽ còn tiếp tục tăng trưởng trong thời gian tới.

#### *Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Tương truyền rằng kỹ thuật sản xuất rượu mạnh\* xuất hiện ở Ai-len từ thế kỉ thứ 6. Từ đó, những bí quyết chế xuất rượu whisky† không hề thay đổi theo

\* Eau de Vie

† Uisce Beatha

thời gian. Đây là di sản quý giá khiến cho rượu Irish Whiskey nổi tiếng trên khắp thế giới. Bao gồm phẩm chất và đặc điểm danh tiếng liên quan đến xuất xứ địa lý. Chất lượng và đặc tính của rượu Irish có được hoàn toàn nhờ vào khu vực địa lý nơi chế xuất rượu.

#### *Các yếu tố tự nhiên*

Các yếu tố thiên nhiên có ảnh hưởng lớn tới chất lượng và đặc trưng của rượu Irish Whiskey, dù là loại rượu Pot Still Irish Whisky, Malt Irish Whisky hay Grain Irish Whisky.

#### *Nguồn nước*

Hàm lượng khoáng chất trong nước (nước cứng hoặc nước mềm) ở khu vực có ảnh hưởng lớn đến hương vị của ngũ cốc trong công đoạn xay nhuyễn. Cả chất lượng và khối lượng nước đều là nhân tố quan trọng tạo nên chất lượng đặc trưng của rượu Irish Whiskey.

#### *Khí hậu*

Vùng đất Ai-len chịu ảnh hưởng của Vịnh Gulf Stream, có khí hậu dễ chịu với độ ẩm cao, tạo điều kiện thuận lợi cho công đoạn ủ rượu. Khí hậu ẩm nơi đây giúp cho rượu làm mất dần màu và các tạp chất phát triển từ thùng gỗ. Vịnh Gulf Stream mang lại cho xứ Ai-len một khí hậu ôn hòa, mùa đông không quá lạnh và mùa hè không quá nóng, nhờ vậy rượu Irish Whiskey không bị ảnh hưởng bởi điều kiện thời tiết cực đoan. Điều kiện khí hậu ôn hòa này thúc đẩy quá trình tạo mùi vị đặc trưng của sản phẩm, đó là vị thanh dịu.

#### *Yếu tố con người*

Kinh nghiệm và kỹ năng của người chế biến là hai yếu tố thiết yếu trong quá trình sản xuất Irish Whiskey. Mỗi cơ sở sản xuất đều có những nhân sự chuyên nghiệp thực hiện từng công đoạn sản xuất, bao gồm: người xay ngũ cốc, người chưng cất rượu, người ủ rượu và người trộn nguyên liệu. Các bí quyết chế biến được truyền qua từng thế hệ, bởi vậy mà họ vẫn giữ được đặc trưng của rượu Irish Whiskey cho tới ngày nay.

#### **Khu vực địa lý**

Chỉ dẫn địa lý "Irish Whiskey" áp dụng trên toàn lãnh thổ Ai-len.

Đảo Ireland



### Cơ quan kiểm soát

Được giám sát bởi các cơ quan có thẩm quyền và phải tuân thủ các chỉ tiêu kỹ thuật theo luật định. Cụ thể các cơ quan giám sát bao gồm: Bộ Nông nghiệp, Thực phẩm và Hàng hải Ai-len; Ủy ban thuế và Cơ quan thuế Hoàng gia Anh.

Tên: Phòng phát triển công nghiệp lương thực – Sở Nông nghiệp, Thực phẩm và Hàng hải, Tòa nhà Nông nghiệp

Địa chỉ: Kildare Street, Dublin, 2 Ireland

Điện thoại: +353160722699

Email: [geographicalindications@agrivculture.gov.ie](mailto:geographicalindications@agrivculture.gov.ie)

Tên: Cơ quan thuế Hoàng gia Anh  
Bộ phận xác nhận đồ uống rượu mạnh

Email: [SDVSenquiries@hmrc.gsi.gov.uk](mailto:SDVSenquiries@hmrc.gsi.gov.uk)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ACETO BALSAMICO DI MODENA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio Aceto Balsamico di Modena Soc. Coop. a r.l - Consorzi Produzione Certificata Aceto Balsamico Modenese — Comitato Produttori Indipendenti Aceto Balsamico di Modena
Địa chỉ:	c/o C.C.I.A.A, Via Ganaceto, 134 I-41100 Modena, Italy
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Aceto Balsamico di Modena</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Giấm	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Đặc tính phân tích</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Độ đặc ở mức 20°C không thấp hơn 1,06 cho các sản phẩm đã được tinh chế</li> <li>- Nồng độ cồn thực tế không vượt quá 1,5% khối lượng</li> <li>- Axit tổng số không dưới 6%</li> <li>- Sulfur Anhydride tổng không vượt quá 100 mg/lít</li> <li>- Chất hòa tan không quá 2,5 trên một nghìn</li> <li>- Lượng triết xuất khô trung bình thấp nhất 30g/lít</li> <li>- Hàm lượng đường: ít nhất 110 g/lít</li> </ul> <p><i>Đặc tính cảm quan</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Độ trong: rõ ràng và sáng</li> <li>- Màu sắc: màu vàng đậm</li> </ul>	

- Mùi hương: hương bền, vị thanh và hơi chua.
- Vị: ngọt đắng, trung tính

### *Quy trình*

#### Kỹ thuật sản xuất

*Aceto Balsamico di Modena* phải được lấy từ những loại nho được lên men một phần/hoặc được đun sôi/hoặc được cô đặc bằng cách thêm một lượng giấm ít nhất đã 10 năm và chỉ bổ sung ít nhất 10% giấm sản xuất từ quá trình axit hóa của rượu vang. Tỷ lệ nho được đun sôi/hoặc được cô đặc phải ít nhất 20% tổng khối lượng được đưa vào chế biến. Tăng mức độ cô đặc cho đến tổng số tế bào khởi sinh ban đầu của nước nho ép đạt mức tối thiểu 1,240 ở nhiệt độ 20°C. Để đảm bảo *Aceto Balsamico di Modena* đạt được các tiêu chí được mô tả tại Điều 2, nước nho ép sẽ phải được sản xuất từ các giống nho sau: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana và Montuni và nó phải có các tiêu chí sau:

- Acid tối thiểu: 8g/kg (chỉ cho những loại nước nho ép được đun sôi hoặc cô đặc);
- Hàm lượng chiết xuất khô tối thiểu: 55g/kg (chỉ áp dụng cho những loại nước nho ép được đun sôi hoặc cô đặc).

Tối đa 2% khối lượng sản phẩm cuối cùng của caramel có thể được bổ sung để đảm bảo sự ổn định về màu sắc. Không thêm vào các phụ phẩm khác. Sản xuất *Aceto Balsamico di Modena* phải tuân theo các phương pháp thông thường của quá trình axit hóa, sử dụng các vi khuẩn cộng sinh đã được tuyển chọn hoặc sử dụng các phương pháp đã được thiết lập của quá trình axit hóa chậm với các thùng gỗ. Trong mọi trường hợp, quá trình axit hóa và tinh chế diễn ra trong thùng đựng bằng gỗ chất lượng cao như gỗ sồi, gỗ dẻ, dâu hay bách trong khoảng thời gian ít nhất 60 ngày kể từ khi các nguyên liệu thô được tập trung và sẵn sàng về thời gian. Các vật chứa, đựng *Aceto Balsamico di Modena* cho hoạt động tiêu dùng trực tiếp phải được làm bằng thủy tinh, gỗ, gốm sứ hoặc đất nung với dung tích sau đây: 0,25 lít; 0,50 lít; 0,75 lít; 1 lít; 2 lít; 3 lít; 5 lít và trong các gói dung tích 25 ml được làm bằng nhựa hoặc nhựa tổng hợp có ghi rõ tên trên vỏ. Các giai đoạn sau đây phải diễn ra trong khu vực địa lý: tập trung nguyên liệu thô, chế biến, tinh chế và/hoặc cất trữ trong đồ đựng bằng gỗ.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Aceto Balsamico di Modena có danh tiếng ở cả thị trường trong nước và quốc tế, điều này đã được chứng minh thông qua việc sử dụng thường xuyên sản phẩm trong nhiều công thức nấu ăn và số lượng tham chiếu đến nó trên internet, trên báo chí và các phương tiện truyền thông. Danh tiếng này sẽ giúp người tiêu dùng ngay lập tức nhận ra sự độc đáo và tính xác thực của sản phẩm.

Aceto Balsamico di Modena đã có một thời gian dài đại diện cho nền văn hóa và lịch sử của Modena và danh tiếng của nó trên toàn thế giới là không thể phủ nhận. Sản phẩm được gắn liền với những kiến thức, truyền thống và kỹ năng của người dân địa phương, việc này đã tạo ra một sản phẩm rất đặc biệt. Aceto Balsamico di Modena đã trở thành một bộ phận của đời sống kinh tế và xã hội của khu vực này, trở thành nguồn thu nhập của nhiều nhà sản xuất và một phần của truyền thống ẩm thực với vô số các công thức nấu ăn trong vùng. Những sự kiện và lễ hội đã diễn ra trong nhiều năm qua xuất phát từ truyền thống lâu đời. Nhiều nhà sản xuất tại địa phương tham gia và cũng là cơ hội để so sánh sản phẩm của họ với phương pháp truyền thống đặc thù. Vì đây là một sản phẩm cụ thể và khác biệt, Aceto Balsamico di Modena đã xây dựng được danh tiếng và được đánh giá cao trong những năm qua cũng như được thừa nhận trên toàn thế giới, người tiêu dùng đã nảy sinh ý tưởng kết nối giữa sản phẩm quen thuộc và hình ảnh ẩm thực chất lượng cao trong khu vực của hai tỉnh Emilia-Romagna.

#### **Khu vực địa lý**

Aceto Balsamico di Modena phải được sản xuất trong tỉnh Modena và Reggio Emilia.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: CSQA Certificazioni srl  
Địa chỉ: Via S. Gaetano, 74 I-36016 Thiene (VI) Italy  
Điện thoại: (39) 0445 31 30 11  
Fax: (39) 0445 31 30 70  
E-mail: [csqa@csqa.it](mailto:csqa@csqa.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ASIAGO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago
Địa chỉ:	Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza Italy
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Asiago</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Pho mát	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Pho mát sữa bò được phân thành hai loại: pho mát ít béo làm từ sữa tách kem, được mô tả có màu "sáng", vừa độ chín, có hình trụ thấp và pho mát nguyên chất, chưa tách chất béo, được mô tả là ép dẹt, nhẹ, có hình trụ dài.</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Bối cảnh lịch sử: loại pho mát này có lịch sử sản xuất trong khu vực dựa trên các quy chế sản xuất, mang tên của cao nguyên Asiago, từ đó nó đã lan rộng ra các khu vực lân cận nhưng vẫn đảm bảo được các đặc tính ban đầu do các kỹ thuật sản xuất đã được thiết lập.</p> <p><i>Quy trình</i></p> <p>Kỹ thuật sản xuất</p> <p>Pho mát cứng, từ nguồn sữa nguyên chất hoặc sữa tách kem, lên men bằng dịch vị của con bê, phù hợp cho việc cắt hoặc chế biến sẵn. Pho mát này chỉ có một loại duy nhất là ép cứng. Sau đó, thêm muối và quá trình ủ chín.</p> <p><i>Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Với các yếu tố tự nhiên, lãnh thổ, khu vực này có điều kiện khí và đất đai tương đối đồng nhất, thuận lợi cho nguồn thức ăn để chăn nuôi bò sữa. Đối với sự tham gia của con người, được chỉ ra rằng do sự di cư của người dân địa</p>	



**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

phương vào thời kỳ chiến tranh thế giới lần thứ nhất, nên phô mát có nguồn gốc từ cao nguyên Asiago đã được phát triển sang các khu vực lân cận.

**Khu vực địa lý**

Toàn bộ lãnh thổ của tỉnh Vicenz, tỉnh tự trị Trento và các xã lân cận trong tỉnh Padua và Treviso, tạo thành một khu vực địa lý duy nhất.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste  
Ispettorato Centrale Repressione Frodi; Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago, được ủy thác nhiệm vụ giám sát.

Địa chỉ: Via XX Settembre, 20-00.187 Roma, Corso Fogazzaro, 18 - 36100  
Vicenza Italy

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ FONTINA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio Produttori Fontina
Địa chỉ:	Piazza d'Arco Augusto, 10 - 11100 - Aosta Italy
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Fontina</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Pho mát	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Pho mát được làm hoàn toàn bằng sữa bò, được sơ chế và làm chín tới, có hình trụ.</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Theo tài liệu thì từ thế kỷ 18, cái tên Fontina dùng để chỉ một loại pho mát được làm trong các thung lũng địa phương. Loại pho mát này được làm từ sữa của một giống bò bản địa có tên là "pezzata rossa valdostana". Giống bò này được nuôi trong một thời gian dài và sữa của chúng có những đặc tính đặc biệt nhờ vào loại thức ăn chỉ có thể tìm thấy trên các vùng núi cao.</p> <p><i>Quy trình</i></p> <p>Kỹ thuật chế biến: sau khi dùng enzyme* lấy từ dạ dày bê để tách bơ khỏi sữa, bơ được nấu chín ở nhiệt độ trên 36°C và được ướp muối. Sau ba tháng thì sản phẩm hoàn thiện.</p> <p><i>Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Khí hậu miền núi của khu vực đã mang lại chất lượng riêng biệt cho các nguyên liệu sản xuất pho mát, được phản ánh rõ nét nhất thông qua chất lượng</p>	

\* Nguyên gốc tiếng Anh dùng từ “rennet”. Theo Wikipedia <http://en.wikipedia.org/wiki/Rennet> “rennet” là một chất chất dùng trong chế biến pho mát, có chứa nhiều enzyme giúp sữa bò phân tách thành hai phần đặc và phần lỏng. Chất này chỉ phát huy tối đa tác dụng nếu được chiết từ dạ dày bê.

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

vượt trội của pho mát.

Về yếu tố con người, người dân địa phương có phương pháp chăn nuôi truyền thống cho giống bò bản địa "pezzata rossa valdostana". Họ cũng lưu truyền được các kỹ thuật làm pho mát đặc biệt, khiến sản phẩm phù hợp với khẩu vị của người tiêu dùng ở miền Bắc Italy.

**Khu vực địa lý**

Toàn bộ lãnh thổ khu tự trị của Valle d'Aosta.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero dell'Agricoltura e dell Foreste-Ispettorato  
Centrale Repressione Frodi; Consorzio - Produttori Fontina, được  
giao nhiệm vụ giám sát.

Địa chỉ: Via XX Settembre, 20-00.187 Roma; và Piazza d'Arco Augusto,  
10-11.100 Aosta Italy

## CHỈ DẪN ĐỊA LÝ GORGONZOLA

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola
Địa chỉ:	Via P. Azario, 3-28.100 Novara Italy
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Gorgonzola</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Pho mát	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Pho mát làm từ sữa bò, pho mát mềm, chưa nấu chín, có vân màu xanh lá hoặc xanh dương.</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Từ xưa, các đồng cỏ trên núi cao đã được sử dụng làm nơi chăn thả các đàn bò của vùng Gorgonzola và các khu vực lân cận vào một số thời điểm nhất định trong năm. Sữa được chế biến thành pho mát và lưu giữ trong các hang động tự nhiên nhằm tạo ra các vân đặc trưng do sự xuất hiện của các chủng nấm mốc đặc biệt. Truyền thống lâu đời này dần dần trở nên nổi tiếng và ngày càng phát triển cùng với ngành chế biến pho mát.</p> <p><i>Quy trình</i></p> <p>Sau khi sử dụng enzyme* lấy từ dạ dày bê để tách bơ khỏi sữa, bơ được xếp thành lớp và ướp muối. Trong quá trình hoàn thiện sản phẩm, cần thêm penicillin vào để sản phẩm có màu xanh lá đặc trưng.</p> <p><i>Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p>	

\* Nguyên gốc tiếng Anh dùng từ “Renneting”, theo Wikipedia <http://en.wikipedia.org/wiki/Rennet> “rennet” có nghĩa nghĩa là một chất dùng trong chế biến pho mát, có chứa nhiều enzyme giúp sữa bò phân tách thành hai phần đặc và phần lỏng. “Renneting” là việc lấy chất rennet từ trong dạ dày bê.

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)

Điều kiện khí hậu của khu vực tạo nguồn cung thực vật dồi dào cho đàn bò và tạo thuận lợi cho sự phát triển của các loài vi sinh vật có ích cho đặc trưng về màu sắc và mùi vị của loại phô mát này.

Về yếu tố con người, người dân địa phương sử dụng phô mát kết hợp với ngũ cốc truyền thống như một nét đặc trưng ẩm thực của khu vực.

### **Khu vực địa lý**

Toàn bộ lãnh thổ của các tỉnh Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milan, Novara, Pavia, Vercelli và các vùng lân cận với vùng Casale Monferrato ở tỉnh Alessandria, tất cả tạo thành một khu vực sản xuất liên mạch.

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero dell'Agrocoltura e delle Foreste – Ispettorato Centrale Repressione Frodi-, Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola, được giao nhiệm vụ giám sát.

Địa chỉ: Via XX Settembre, 20-00.187 Roma Italy; và Via P. Azario, 3 28.100 Novara Italy.

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ GRANA PADANO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padana
Địa chỉ:	Via T, da Cazzaniga, 9/4 - 20121 Milan Italy
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Grana Padano</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Pho mát	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Pho mát làm từ sữa bò, được chế biến trong thời gian dài; dạng hình trụ có đáy hơi lồi hoặc đáy phẳng thích hợp đặt trên mặt phẳng hoặc có thể treo được.</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Loại pho mát ở Val Padana đã có từ lâu đời và nổi tiếng với chất lượng hảo hạng và sản lượng không lồ bán ra thị trường. Thực tế, tên “Grana” dùng để chỉ kết cấu đặc trưng của sản phẩm, gồm có nhiều hạt nhỏ li ti. Đặc biệt, khi nhắc đến vùng bình nguyên Padana nơi xuất xứ của sản phẩm người ta thường dùng từ Grana hơn là dùng chính tên của vùng đất này. Về sau bình nguyên Padana đổi tên thành Padano.</p> <p><i>Quy trình</i></p> <p>Đầu tiên, sữa bò được để cho đông lại sau đó được chia thành nhiều phần. Bước tiếp theo là tiến hành tách bơ từ sữa bằng cách thêm loại enzyme đặc biệt lấy từ dạ dày bê. Phần bơ đã được tách sẽ biến thành các hạt nhỏ, mịn sau đó được đun nóng cho tới khi các hạt này đạt tới một độ co dãn nhất định. Cuối cùng, bơ được đổ vào khuôn trong ít nhất là 48 giờ và được ngâm trong nước muối. Quá trình tự tạo thành pho mát trong điều kiện thích hợp thường diễn ra trong khoảng từ một đến hai năm.</p> <p><i>Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p>	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Trước hết, chất lượng sản phẩm gắn liền với điều kiện khí hậu tự nhiên của khu vực sản xuất, tạo ra nguồn cung sữa dồi dào, chất lượng cao. Thứ hai, phương pháp sản xuất pho mát truyền thống cùng với nguồn nhân lực có tay nghề cao là các yếu tố quan trọng tạo nên chất lượng hảo hạng của sản phẩm.

**Khu vực địa lý**

Sản phẩm được sản xuất trên toàn bộ lãnh thổ các vùng Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Turin, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milan, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padua, Rovigo, Treviso, Venice, Verona, Vicenza, Ferrara, Forlì, Piacenza, Ravenna; và một số thị trấn ven tỉnh Mantua, Bologna, tất cả tạo thành một khu sản xuất liền mạch.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste-Ispettorato  
Centrale Repressione Frodi; Consorzio per la Tutela del  
Formaggio  
Grana Padana là tổ chức được trao quyền giám sát.

Địa chỉ: Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma Italy; và Via T. da  
Cazzaniga, 9/4 -20121 Milano Italy

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ KIWI LATINA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Comitato Promotore per il riconoscimento del marchio ad indicazione geografica protetta kiwi latina
Địa chỉ:	Via Umberto I, 80 — I-04100 Latina Italy
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Kiwi Latina</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Quả kiwi	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Chỉ dẫn địa lý được bảo hộ (PGI) Kiwi Latina chỉ dành riêng cho các loại kiwi đáp ứng được tiêu chí tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm. Quả kiwi tươi thuộc các giống Actinidia deliciosa, giống Hayward, được cung cấp đến tận tay người tiêu dùng.</p> <p>Quả có dạng hình elip-trụ (chiều cao dài hơn đường kính), vỏ màu nâu sáng, có ánh xanh và dài hơi rủ xuống. Ruột quả có màu xanh ngọc với phần nhân mềm màu hơi trắng bao quanh bởi một vòng nhiều hạt nhỏ màu đen.</p> <p>Chất lượng quả cung cấp ra thị trường phải đạt được các yêu cầu sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quả đã bỏ cuống;</li> <li>- Có chất lượng tốt (bất kỳ quả nào bị thối, mốc hoặc bị bất kỳ vấn đề nào khác mà không thể sử dụng được đều phải loại bỏ);</li> <li>- Sạch, không gặp vấn đề nào trái với mục đích sử dụng;</li> <li>- Rắn vừa đủ, không bị dập nát, nhăn nheo;</li> <li>- Hình thức đẹp, không chấp nhận các quả sinh đôi hoặc hơn;</li> <li>- Không có ký sinh trùng bất kể để dùng với mục đích gì;</li> </ul>	



- Không bị ký sinh trùng phá hoại bất kể để dùng với mục đích gì;
- Không bị ảnh hưởng bởi môi trường ẩm bất thường;
- Không có mùi vị lạ.

Khi thu hoạch, quả kiwi phải đạt độ chín tối thiểu là 6,2 ° Brix. Có hai loại quả được đưa ra thị trường:

- Loại hảo hạng: có khối lượng >90g

Quả loại này phải có đầy đủ các đặc điểm và màu sắc đặc trưng.

Không có khiếm khuyết, trừ những khiếm khuyết rất nhỏ không ảnh hưởng đến chất lượng, hình dáng hoặc quy cách đóng gói.

- Quả loại I có khối lượng >80g

Quả loại này phải có chất lượng tốt và rắn, phần ruột không có khiếm khuyết; phải có các đặc trưng nhất định của giống. Có thể chấp nhận một số khiếm khuyết sau đây với điều kiện không ảnh hưởng hình dáng bên ngoài hoặc chất lượng của quả:

- + Một chút khiếm khuyết về hình dạng (không nhô lên hoặc dị tật);
- + Nhược điểm nhỏ về màu sắc.

#### *Khối lượng dung sai*

Tối đa 10% tổng số lượng hoặc khối lượng quả có thể nặng khoảng 85-89g (thuộc loại hảo hạng) hoặc 77-79 g (thuộc loại I).

#### *Danh tiếng*

Tỉnh Latina là một trong số những khu vực đầu tiên (vào đầu thập kỷ 70) đã nổi tiếng với đồn điền trồng kiwi Actinidia.

Các điều kiện khí hậu thuận lợi cho các loài thực vật phát triển đã góp phần mở rộng quy mô canh tác nơi đây và vào những năm cuối thập kỷ 70 Latina đã trở thành địa danh thu hút nhiều người trồng cây, thương lái và cả học sinh đến tham quan.

Vào năm 1978 tại cuộc hội thảo khoa học đầu tiên về kiwi Actinidia được tổ chức tại Turin, khu vực Agro Pontino đã được coi là nơi lý tưởng ở Italy để trồng loại quả kiwi này và hiện nay nó đã trở thành loại quả đặc trưng của nền nông nghiệp Pontine.

Ba năm sau vào năm 1981, hội thảo thứ hai đã được phòng thương mại

Latina IAA tổ chức. Từ đó các hội thảo và hội chợ thương mại được tổ chức thường xuyên, không chỉ ở thủ đô Pontine mà còn ở Cisterna di Latina và Aprilia. Những sự kiện này đã khẳng định rằng thị trấn Latina và toàn bộ các vùng lãnh thổ xung quanh, bao gồm cả phần phía nam của tỉnh Roma, là khu vực canh tác tốt nhất ở Italy cả về cả chất lượng và giá cả.

Tầm quan trọng của nền nông nghiệp canh tác kiwi *Actinidia* ở vùng Lazio (sau đó là Pontino) đã được chứng minh tại một hội thảo tổ chức bên ngoài nước Ý tại Santiago de Chile vào ngày 25 và 26 tháng mười năm 1988. Tầm quan trọng của ngành nông nghiệp này trước đó đã được báo cáo trong "Khảo sát về kiwi *Actinidia* ở Ý" năm 1986 do một cơ quan nay gọi là Bộ Nông Lâm nghiệp tổ chức; sau đó một hội nghị bàn tròn do Ban phát triển nông nghiệp khu vực Lazio cũng được tổ chức tại Rome, ngày 22 tháng 6 năm 1988.

Một nghiên cứu vào năm 1990 của Viện Nghiên cứu Milan về hoạt động áp dụng công nghệ trong sản xuất nông nghiệp (Gorini et al., 1987) đã xác định những đặc trưng riêng biệt, chắc chắn của Kiwi Latina.

Trong 30 năm qua, cả báo chí và các tạp chí chuyên ngành trong nước và quốc tế ở lĩnh vực này (có thể kể tên một vài tờ như *Il Messaggero*, *Latina Oggi*, *Economia Pontina*, *L'Informatore Agrario*, *Terra e Vita*, *Italia Agricola*, *Lazio Agricolo*, *Rivista di Frutticoltura*, *Asiafruit Magazine*) đã theo dõi và phát hành hàng loạt các bài báo về sự tăng trưởng không ngừng về quy mô canh tác quả kiwi *Actinidia* ở tỉnh Latina, nơi có các điều kiện khí hậu và thổ nhưỡng tối ưu tạo nên sản phẩm có tính cạnh tranh cao cả về số lượng và chất lượng. Hơn nữa, vào thời điểm đó, kỹ thuật bảo quản lạnh phát triển cùng với các dụng cụ canh tác và phương pháp canh tác mới đã thu hút rất nhiều chuyên tham quan đến Latina của những người nông dân từ các vùng khác trên nước Ý và khắp nơi trên thế giới (Hàn Quốc, New Zealand, Nhật Bản).

#### *Quy trình*

Sau khi được bảo quản lạnh ở nhiệt độ thích hợp trong vòng 3 tháng, quả kiwi được đưa ra đánh giá cảm quan trên ba tiêu chí: chất lượng ruột quả, vị quả và cảm giác thỏa mãn khi thưởng thức. Quả kiwi vùng Latina được hội đồng đánh giá cho thang điểm cao nhất (Gorini et al., 1987).

Quả kiwi khi chín có vị ngọt và chua là nhờ sự kết hợp của các điều kiện canh tác thuận lợi, bao gồm điều kiện khí hậu và thổ nhưỡng có những đặc điểm tương đồng với quê hương của nó. Thậm chí ở một số vùng như Borgo Flora và Borgo Grappa, quả kiwi còn có chất lượng tốt hơn quả kiwi được

trồng ở Trung Quốc.

Ở vùng không có băng tuyết và có lượng bức xạ ánh sáng cao nên có thể thu hoạch kiwi vào khoảng giữa tháng 11, lúc đó lượng đường trong quả đạt tới 6.5-7° Brix.

Quả kiwi có lượng đường càng cao thì nhiệt độ bảo quản càng thấp, khoảng 1/10 so với nhiệt độ bảo quản thông thường. Điều này có nghĩa là, với lượng đường như vậy dù ở nhiệt độ thường, quả vẫn có thể được bảo quản dài hơn thông thường từ hai đến ba tháng.

Mối liên hệ giữa sản phẩm và điều kiện tự nhiên được đảm bảo thông qua các quy định đối với người trồng cây và người đóng gói:

- Đăng ký người trồng Kiwi Latina;
- Đăng ký tất cả diện tích đất dùng để trồng Kiwi Latina;
- Lưu trữ giấy tờ đăng ký sản xuất và đóng gói.

#### *Phương pháp canh tác*

Cây kiwi được trồng bao gồm cây ghép vào giống Franco (ghép 1 năm) hoặc cây tự mọc (trong 1 năm).

Hai phương pháp trồng cây bao gồm:

- Dàn ngang: khoảng cách giữa các cây 4-5m x 4-5m
- Dàn hình vòm: khoảng cách giữa các cây 5m x 3-5m

Tùy thuộc vào loại đất mà có thể trồng cỏ xen kẽ với cây hoặc cỏ mọc vây quanh cây và cỏ phải được cắt theo kì.

Hệ thống tưới tiêu sử dụng phương pháp phun nước hoặc phun sương vào bề mặt dưới của lá cây. Khối lượng nước phải đạt từ 6000 đến 8000 m<sup>3</sup>/ha/năm.

Quả kiwi được thu hoạch không có cuống từ cuối tháng 10 đến đầu tháng 11. Trong thời kỳ này, quả kiwi chín khoảng hơn 6,2° Brix và độ cứng (cân có tay đòn 8mm) tối thiểu 6kg.

- Vào mùa Đông cần tiến hành tỉa cành để số lượng chồi non trên mỗi hecta là 100.000 - 120.000.
- Công đoạn phân loại hoàn thành vào cuối tháng 6 và đầu tháng 7: những quả bị hỏng hoặc vỏ quả không hoàn hảo đều bị loại, còn lại khoảng 800 -

1000 quả trên mỗi cây.

- Khối lượng thu hoạch tối đa là 33 tấn/ha.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

*Khí hậu:* Vùng có khí hậu ôn đới ẩm tương tự như quê hương của quả kiwi (là vùng Yangtze Kiang của Trung Quốc), có nhiệt độ trung bình từ 13-15°C (nhiệt độ thấp nhất trung bình từ 8-10°C, nhiệt độ cao nhất trung bình từ 28-30°C) và có độ ẩm trung bình từ 75-80% vào mùa hè. Ở Latina không có tuyết tạo điều kiện thuận lợi cho việc thu hoạch vào đúng lúc quả chín tới (trung bình là 6,5° Brix và tối thiểu 6,2° Brix). Với điều kiện khí hậu thuận lợi như vậy, quả kiwi có chất lượng đặc trưng, được bảo quản lạnh đến tháng Năm hoặc tháng Sáu và chứa lượng đường tối thiểu là 12° Brix và độ cứng không quá 3kg nếu đo bằng cân có tay đòn 8mm.

- Khả năng nhiệt độ lạnh và sương giá ở các vùng canh tác trên đất Ý dẫn đến mất mùa và làm giảm nguồn cung là khó có thể xảy ra.

- Vùng Potine có lượng bức xạ ánh sáng cao giúp cho quả kiwi có thể chín sớm hơn bình thường.

*Thổ nhưỡng:* Đất trong vùng canh tác là đất phù sa và tro núi lửa rất phì nhiêu vì vậy thích hợp để trồng kiwi Actinidia.

*Truyền thống canh tác của dân địa phương:* Vùng đất đang trồng kiwi Actinidia trước kia đã nổi tiếng với truyền thống canh tác nho, loại quả này cũng là cây dây leo cần giá đỡ như cây kiwi và cũng yêu cầu kỹ thuật canh tác tương tự. Truyền thống này giúp cho người dân địa phương dễ thích nghi với kỹ thuật canh tác phù hợp nhất cho giống kiwi và tạo ra chất lượng quả tốt nhất có thể.

### **Khu vực địa lý**

Quả kiwi được trồng ở 24 thị trấn ở 2 tỉnh Latina và Roma.

Ở Latina có toàn bộ 7 xã và một phần diện tích của hai xã, ở Roma có toàn bộ 12 xã và một phần diện tích của 3 xã là khu vực trồng cây kiwi. Trên bản đồ tỉ lệ 1:100 000 toàn bộ diện tích khu vực được đánh dấu bằng đường màu đen đậm, diện tích các vùng không canh tác được đánh dấu bằng đường đứt đoạn.

Những thị trấn thuộc vùng canh tác được đánh dấu trên bản đồ tỉ lệ 1:25000, cùng địa điểm với các yếu tố dễ nhận biết như đường, cống, v.v.

**TỈNH LATINA**

SABAUDIA (chỉ canh tác một phần)

LATINA (chỉ canh tác một phần)

PONTINIA

PRIVERNO

SEZZE

SERMONETA

CORI

CISTERNA DI LATINA

APRILLA

**TỈNH ROMA**

ADREA (chỉ canh tác một phần)

POMEZIA (chỉ canh tác một phần)

MARINO

CASTEL GANDOLFO

ALBANO LAZIALE

ARICCIA

GENZANO DI ROMA

LANUVIO

VELLETRI

LARIANO

ARTENA (chỉ canh tác một phần)

PALESTRINA

ZAGAROLO

SAN CESAREO

COLONNA

**Cơ quan kiểm soát**

Tên gọi: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Latina

Địa chỉ: Via Umberto I, 80 - I-04100 Latina Italy

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ MELA ALTO ADIGE/SÜDTIROLER APFEL**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio Mela Alto Adige
Địa chỉ:	Via Perathoner, 10 - 39100 BOLZANO Italy
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Quả táo	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Chỉ dẫn địa lý được bảo hộ Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel sử dụng cho hoa quả thuộc những giống và giống phụ từ những trang trại trồng cây ăn quả trên khu vực địa lý: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap.</p> <p>Mela Alto Adige hoặc Südtiroler Apfel nổi tiếng bởi màu sắc và hương vị đặc trưng, phần thịt quả tươi chắc, có thể để được trong thời gian dài. Chất lượng của sản phẩm được tạo nên bởi sự kết hợp giữa điều kiện đất đai, khí hậu và sự chuyên nghiệp trong kỹ thuật sản xuất.</p> <p>Cái tên Mela Alto Adige hoặc Südtiroler Apfe được bảo hộ chỉ dẫn địa lý dùng cho táo đáp ứng tiêu chuẩn nhất định (dựa vào đặc điểm bề ngoài, sản phẩm thương mại, kích thước, và các tính chất lý hóa) được quy định phía dưới. Các yêu cầu tối thiểu về chất lượng giành cho những giống và loại khác nhau áp dụng theo quy định của Cộng đồng.</p> <p><b>BREABURN</b></p> <p>Màu vỏ: xanh lá cây đến xanh lá cây nhạt</p> <p>Màu vỏ phụ: những sọc đỏ cam đến đỏ đậm trong phạm vi ít nhất 33% bề mặt</p>	

Kích thước: đường kính tối thiểu 65 mm

Lượng đường: trên 11<sup>0</sup> Brix

Độ rắn: ít nhất 5,5 kg/cm<sup>2</sup>

#### **ELSTAR**

Màu vỏ: vàng

Màu vỏ phụ: đỏ tươi trong phạm vi ít nhất 20% bề mặt

Kích thước: đường kính tối thiểu 65mm

Lượng đường: trên 10,5<sup>0</sup> Brix

Độ rắn: ít nhất 5 kg/cm<sup>2</sup>

#### **FUJI**

Màu vỏ: xanh lá cây nhạt đến vàng

Màu vỏ phụ: từ đỏ nhạt đến đỏ đậm trong phạm vi ít nhất 50% bề mặt (ít nhất 30% phần đỏ phải là đỏ đậm)

Kích thước: đường kính tối thiểu 65 mm

Lượng đường: trên 12,5<sup>0</sup> Brix

Độ rắn: ít nhất 5 kg/cm<sup>2</sup>

#### **GALA**

Màu vỏ: Vàng pha xanh lá cây

Màu vỏ phụ: màu đỏ trong phạm vi ít nhất 20% bề mặt (Gala tiêu chuẩn), 50% bề mặt (Gala hoàng gia, v.v.)

Kích thước: đường kính tối thiểu 65 mm

Lượng đường: trên 10,5<sup>0</sup> Brix

Độ rắn: ít nhất 5 kg/cm<sup>2</sup>

#### **GOLDEN DELICIOUS**

Màu vỏ: vàng pha xanh lá cây nhạt

Màu vỏ phụ: màu hồng trên một số vùng

Gỉ vỏ: chiếm đến 20% bề mặt nhưng không quá 20% cả quả

Kích thước: đường kính tối thiểu 65 mm

Lượng đường: trên  $11^0$  Brix

Độ rắn: ít nhất  $5 \text{ kg/cm}^2$

### **GRANNY SMITH**

Màu vỏ: xanh lá cây đậm

Màu vỏ phụ: Có thể có thêm chút màu hồng nhạt

Kích thước: đường kính tối thiểu 65 mm

Lượng đường: trên  $10^0$  Brix

Độ rắn: ít nhất  $5.5 \text{ kg/cm}^2$

### **INDARED**

Màu vỏ: vàng pha xanh lá cây

Màu vỏ phụ: màu đỏ tươi đồng đều trong phạm vi ít nhất 33% bề mặt

Kích thước: đường kính tối thiểu 65 mm

Lượng đường: trên  $10^0$  Brix

Độ rắn: ít nhất  $5 \text{ kg/cm}^2$

### **JONAGOLD**

Màu vỏ: vàng chanh

Màu vỏ phụ: đỏ tươi (với loại Jonagold sọc đỏ ít nhất 20% bề mặt, với loại Jonagored đỏ ít nhất 50% bề mặt)

Kích thước: đường kính tối thiểu 65 mm

Lượng đường: trên  $11^0$  Brix

Độ rắn: ít nhất  $5 \text{ kg/cm}^2$

### **MORGENDUFT**

Màu vỏ: xanh lá cây đến vàng

Màu vỏ phụ: màu đỏ tươi đồng đều trong phạm vi ít nhất 33% bề mặt; với loại Dallago đỏ tươi đậm ít nhất 50% bề mặt

Kích thước: đường kính tối thiểu 65 mm

Lượng đường: trên  $10^0$  Brix

Độ rắn: ít nhất  $5 \text{ kg/cm}^2$



## **RED DELICIOUS**

Màu vỏ: Vàng pha xanh lá cây

Màu vỏ phụ: những sọc đỏ tươi đậm trong phạm vi ít nhất 75% bề mặt; với loại Red Chief ít nhất 90%

Kích thước: đường kính tối thiểu 65 mm

Lượng đường: trên 10<sup>0</sup> Brix

Độ rắn: ít nhất 5 kg/cm<sup>2</sup>

## **STAYMAN**

Màu vỏ: xanh đậm pha xanh lá cây

Màu vỏ phụ: màu đỏ tươi đồng đều với sọc màu sáng trong phạm vi ít nhất 33% bề mặt; với loại Red Stayman (Staymared) ít nhất 50%

Kích thước: đường kính tối thiểu 65 mm

Lượng đường: trên 10<sup>0</sup> Brix

Độ rắn: ít nhất 5 kg/cm<sup>2</sup>

### *Danh tiếng*

Vào thời trung cổ, một số giống táo và lê được trồng rộng rãi trên những trang trại trên núi ở Alto Adige với mục đích phục vụ cho nhu cầu của chính những trang trại đó. Từ giữa thế kỉ 19, trồng cây ăn quả đã trở thành một hoạt động thương mại rất phát triển với những thương nhân đến từ Vienna, Innsbruck, Munich, Warsaw và St. Petersburg. Cũng trong thời kì này, phương pháp trồng trọt hiện đại được đưa vào Alto Adige. Vào năm 1831, một giáo viên tên Johann Jakob Pöll xuất bản cuốn sách hướng dẫn sử dụng về hoa quả đầu tiên. Đến năm 1872, Viện nông nghiệp mới San Michele all'Adige được thành lập đã giới thiệu cuốn sách đó để giảng dạy trong chương trình học. Danh sách vườn ươm của Hiệp hội nông nghiệp Bolzano 1986 đã đề cập đến hơn 193 giống táo canh tác. Công trình quan trọng nhất về rau quả trồng tại Alto Adige năm 1894 và 1904 bởi Karl Mader ghi nhận hơn 40 loại giống trên khắp Alto Adige.

Ruộng đất canh tác phù hợp với những giống táo được bảo hộ chỉ dẫn địa lý được đưa đăng ký quản lý bởi một tổ chức kiểm soát. Xác định sản phẩm và truy xuất nguồn gốc được thực hiện bằng cách xác định từng lô táo trong sổ đăng ký trước khi đưa vào trung tâm thương mại và lưu giữ thông tin về nhà

sản xuất cho đến khi sản phẩm được chấp nhận, vận chuyển vào trung tâm và lưu kho tạm thời, tùy thuộc vào kích thước và/hoặc tình trạng thương mại của sản phẩm.

*Quy trình*

Kỹ thuật sản xuất phải phù hợp với những quy tắc của Liên minh Châu Âu. Những trung tâm hậu cần trước khi đưa ra thị trường phải được đặt trong phạm vi Alto Adige.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Khí hậu của Alto Adige rất phù hợp để canh tác táo, với hơn 300 ngày có mặt trời trên 1 năm. Cuối mùa hè và đầu mùa thu, có sự chênh lệch nhiệt độ đáng kể giữa ngày và đêm. Điều này đem lại ảnh hưởng tích cực đến không chỉ chất lượng bên trong như lượng đường, vitamin, v.v., mà còn cả chất lượng bề ngoài khi vỏ táo chuyển dần sang màu đỏ và vàng cùng những tia ở vỏ rất thu hút.

Vào ban ngày nhiệt độ có thể lên đến 30<sup>0</sup>C, ban đêm nhiệt độ xuống còn 8-10<sup>0</sup>C. Thời gian có nắng dài, đêm lạnh, lượng mưa thấp được tạo thành từ những dãy núi phía bắc đảm bảo cho quả có mùi và vị hấp dẫn đặc trưng. Độ cao của những trang trại, từ 200 đến 1100 mét trên mực nước biển, cùng với ánh sáng và chất đất tối xốp mang lại mùi hương đậm đà, phần thịt rắn chắc và vì thế có thể để được lâu. Phần lớn sản phẩm đến từ những cơ sở có bán kính trên 500m. Chất đất ở đây màu mỡ, giữ nước tốt, giàu ôxi với lượng mùn cao.

Dây chuyền sản xuất táo bao gồm 8000 công nhân, chủ yếu hoạt động thành tổ, 2500 nhân viên trong những khu trung tâm thương mại và 12000 người hái quả.

**Khu vực địa lý**

Khu vực sản xuất gồm 72 thành phố, một phần của tỉnh tự trị Bolzano (Alto Adige/Südtirol).

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Check Fruit s.r.l.

Địa chỉ: Via C. Boldrini, 24 - 40121 BOLOGNA Italy

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ MORTADELLA BOLOGNA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Associazione Industriali delle Carni - ASS.I.CA
Địa chỉ:	Viale Milanofiori - Palazzof/ 1-20090 Assago (MI) Italy
Điện thoại:	(2) 57 51 02 57
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Mortadella Bologna</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Xúc xích	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Sản phẩm xúc xích thông thường có hình oval hoặc hình trụ, làm từ thịt lợn; vỏ bọc xúc xích làm từ tự nhiên hoặc nhân tạo và phù hợp với việc chế biến trong thời gian dài. Sản phẩm có bề ngoài đặc, không đàn hồi, khi cắt thì bề mặt mịn và có màu hồng tươi; trong miếng được cắt, trọng lượng không dưới 15% trọng lượng miếng nguyên, phải có những ô vuông màu trắng ngọc trai của mô mỡ, có thể trộn lẫn với mô thịt, Mortadella Bologna có những đặc điểm về mặt lý hóa phù hợp với quy định sản xuất.</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Cái tên Mortadella có từ thời La Mã cổ đại; theo một số ý kiến thì nó có nguồn gốc từ mortarium (mortar), một công cụ để nghiền thịt lợn, khắc trên bia mộ được trưng bày tại viện bảo tàng Bologna; một số khác lại cho rằng cái tên Mortadella bắt nguồn từ murtada ("thêm vị mía", một loại cây phổ biến ở Lazio). Mặt khác, việc sản xuất Mortadella có thể được bắt nguồn từ một khu vực, chịu ảnh hưởng của La Mã, trải dài từ Emilia-Romagna tới Lazio.</p> <p>Đây là loại xúc xích nấu truyền thống nổi tiếng nhất của Bologna với những ghi nhận đã được chứng thực có từ thế kỉ 16. Rất nhiều những ghi nhận khác về tên gọi được tìm thấy trong văn học Ý sau này.</p>	

Gần đây, đã có rất nhiều ghi nhận về tên gọi xuất xứ trong những hiệp ước song phương mà Ý kí kết với Pháp, Đức, Tây Ban Nha và Úc về bảo hộ tên gọi xuất xứ, chỉ dẫn địa lý cho những sản phẩm có nguồn gốc từ Ý.

*Quy trình*

Sản xuất Mortadella Bologna bao gồm những giai đoạn sau: chuẩn bị thịt, chuẩn bị thịt hun khói, trộn, nhồi thành xúc xích, chế biến và làm lạnh. Chỉ phần mô cơ có thớ của lợn (không phải động vật khác) và chất béo chất lượng cao từ cổ họng được sử dụng. Đường và các phụ gia khác có thể được dùng. Protein có thể không được cho vào.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Mối liên hệ chặt chẽ với vùng đất sản xuất truyền thống nằm ở kỹ thuật của người công nhân mà sau một thời gian họ phát triển quy trình sản xuất tương thích với truyền thống đã có. Mortadella Bologna phải được sản xuất với quy trình nghiêm ngặt hơn quy trình sản xuất Mortadella thông thường. Trong phạm vi khu vực địa lý đăng kí, việc sản xuất Mortadella được phân bố đồng đều giữa miền bắc, trung tâm Ý, và Emilia-Romagna.

**Khu vực địa lý**

Khu vực sản xuất bao gồm những tỉnh, vùng của Ý sau: Emilia-Romagna, Piedmont, Lombardy, Veneto, tỉnh Trento, Marche, Lazio và Tuscany.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thực phẩm

Có thể sử dụng dịch vụ của Hiệp hội những nhà sản xuất trong trường hợp các điều khoản phù hợp với Quy định của EC.

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana Địa chỉ: Viale Carlo III, 128. I-San Nicola la Strada Italy Điện thoại: (39) 0823 42 47 80 Fax: (39) 0823 45 27 82
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Mozzarella di Bufala Campana</b>
<b>Sản phẩm</b>
Pho mát
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<p>Pho mát khi được đưa vào tiêu thụ "Mozzarella di Bufala Campana" có những đặc điểm sau:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hình dạng: ngoài hình tròn, những hình dạng khác sẽ được sử dụng như hình bánh cỡ vừa, hình xoắn, hình quả sô ri, hình ngọc trai, hình thắt nút và hình oval.</li><li>- Trọng lượng: từ 10 đến 800 gram tùy thuộc vào hình dạng. Pho mát hình xoắn có thể nặng tới 3 kg.</li><li>- Bề ngoài: màu trắng sứ, lớp vỏ cứng dày khoảng 1 mm, bề mặt nhẵn, không chảy nước hay bong tróc.</li><li>- Cấu trúc: cấu trúc gồm những lớp mỏng có tính đàn hồi trong vòng 8 đến 10 tiếng đầu sau khi sản xuất và xử lý, sau đó mất dần tính đàn hồi; không có khuyết tật như có lỗ bởi không khí hay lên men bất thường; không chất bảo quản, chất ức chế hoặc chất nhuộm màu; khi cắt sẽ có những giọt sữa béo màu trắng với mùi thơm của men lactic.</li><li>- Mùi vị: vị ngon và đặc trưng</li></ul>

- Lượng chất béo khi để khô: tối thiểu 52%

- Độ ẩm tối đa: 65%

### *Danh tiếng*

Mỗi giai đoạn trong quá trình sản xuất đều được quản lý. Một biên bản về đầu vào, đầu ra của mỗi giai đoạn sẽ được lập. Điều này, cùng với những bảng liệt kê lập bởi bộ phận quản lý về nông dân, nhà sản xuất và nhà đóng gói bao bì đảm bảo rằng sản phẩm được theo dõi xuyên suốt trong toàn quá trình. Nguyên liệu thô được quản lý chặt chẽ bởi bộ phận chuyên môn trong suốt quá trình sản xuất. Mọi cá nhân và pháp nhân có trong bảng danh sách phải được kiểm tra bởi bộ phận quản lý, theo như quy định trong phần mô tả sản phẩm và kế hoạch điều hành tương ứng. Nếu bộ phận quản lý tìm thấy bất cứ sai phạm nào dù là chỉ trong 1 giai đoạn của quy trình, sản phẩm cũng sẽ không được đem ra thị trường dưới tên gọi xuất xứ đã được bảo hộ "Mozzarella di Bufala Campana".

### *Quy trình*

Sản phẩm "Mozzarella di Bufala Campana" phải được sản xuất bằng sữa bò tươi. Quá trình sản xuất yêu cầu sử dụng sữa bò thô, từ giống bò quy định trong khu vực địa lý, có thể được đun nóng hoặc khử trùng.

Sữa để làm Mozzarella di Bufala Campana phải được xử lý trong vòng 60 tiếng kể từ lần vắt sữa đầu tiên.

Sữa được lên men chua và pho mát được tạo thành khi cho thêm nước sữa chua được cấy tự nhiên lấy từ sữa bò đã qua xử lý trước đó tại cùng cơ sở hoặc các cơ sở lân cận. Nhiệt độ làm nóng tối đa thay đổi từ 36<sup>0</sup> thành 39<sup>0</sup>. Men dịch vị được dùng là men dịch vị tự nhiên từ bò cái.

Sau khi thêm nước tinh khiết, pho mát được trộn, cắt và/hoặc tạo hình rồi được đặt trong nước có thể uống được trong những khoảng thời gian khác nhau tùy thuộc vào kích thước cho tới khi đông lại.

Pho mát được muối bằng nước biển. Ngay sau đó là công đoạn đóng gói. Công đoạn này phải được làm ở cùng cơ sở sản xuất.

Sản phẩm được đóng gói phải được bảo quản trong dung dịch bảo vệ, có thể là axit hoặc muối cho đến khi tiêu dùng. Dung dịch bảo vệ có thể được axit hóa bằng cách thêm axit lactic hoặc axit citric.

Sản phẩm có thể được xông khói, nhưng chỉ với phương pháp tự nhiên

truyền thống. Trong trường hợp này, tên gọi xuất xứ phải được thêm từ "xông khói" vào sau.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Những tỉnh mà tên gọi xuất xứ có hiệu lực nằm trong vùng lãnh thổ được coi là có nhiều điểm đồng nhất với nhau. Trong quá khứ, những nơi này là đất đầm lầy, ngày nay đã biến mất sau khi bị ngập trên diện rộng, thay vào đó là những con sông nhỏ và những con kênh để điều tiết dòng nước. Đất chủ yếu hình thành từ phù sa và nham thạch núi lửa. Thời tiết dễ chịu, nhiệt độ trung bình dao động trong khoảng 16,5°C đến 17,5°C; lượng mưa vào khoảng 804 mm đến 918 mm. Bò được chăn nuôi tại những vùng đồi thấp và bằng; đồng bằng được bao quanh bởi đồi núi tạo ra một tấm chắn gió lạnh từ phía bắc, vùng biển lân cận làm chậm lại sự mất nhiệt giúp thời tiết được xoa dịu. Những đặc tính này đặc trưng ở châu Âu và Ý, đặc biệt đất hình thành từ nham thạch núi lửa và phần lớn bao gồm đất khai hoang sau khi bị ngập và phủ đầy bởi những con sông vừa và nhỏ.

Bò được nuôi trong những trang trại mở và hiện đại chuyên được dùng để nuôi gia súc theo cách thả tự nhiên. Chúng được nuôi bằng thức ăn gia súc sản xuất từ vùng đất có phù sa hòa trộn với những mảnh vụn nham thạch. Độ chín của phô mát nhờ ảnh hưởng của khí hậu nơi đây khiến Mozzarella di Bufala Campana có những đặc tính mà không một nơi nào khác ngoài những vùng được bảo hộ có thể sản xuất được.

Sự kết hợp giữa quy trình sản xuất và khí hậu của khu vực được bảo hộ đã tạo nên những điều kiện tối ưu giúp sản phẩm có những đặc tính đặc trưng tạo nên sự khác biệt cho phương pháp sản xuất. Rất nhiều tài liệu đã ghi nhận lại rằng việc nuôi bò tại phía Nam Ý đã xuất hiện từ cuối thế kỉ 13.

**Khu vực địa lý**

Sữa để chế biến và sản xuất "Mozzarella di Bufala Campana" được lấy từ khu vực hành chính gồm những thành phố trong các tỉnh Benevento, Caserta, Naples, Salerno, Frosinone, Latina, Rome, Foggia và Isernia và những thành phố trong vùng Campania, Lazio, Apulia và Molise.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên : CSQA S.r.l. Certificazioni

Địa chỉ: Via S. Gaetano, 74  
I-36016 Thiene (VI) Italy

Điện thoại: (39) 0445 36 60 94

Fax: (39) 0445 38 26 72

E-mail: [csqa@csqa.it](mailto:csqa@csqa.it)



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PARMIGIANO REGGIANO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
Địa chỉ:	Via JF Kennedy, 18-42.100 Reggio Emilia Italy
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Parmigiano Reggiano</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Pho mát	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Pho mát ít béo ăn liền hoặc để lưới, làm bằng sữa bò được nuôi bằng thức ăn gia súc hoặc chăn thả trên các cánh đồng có cỏ linh lăng, được sản xuất bằng cách đun sôi và trải qua quá trình ủ chín từ từ. Pho mát có hình trụ hơi lồi lên hoặc trục thẳng, bề mặt phẳng với một góc hơi cao lên.</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Theo nhiều nguồn lịch sử, người có đóng góp quan trọng nhất tạo ra sản phẩm này là do các tu sĩ Bê-nê-đích thời trung cổ, người có kiến thức chuyên môn về chế biến sữa. Tên của loại pho mát là bắt nguồn từ tên gọi hai tỉnh nơi ra đời và đem lại sự nổi tiếng cho loại pho mát này.</p> <p><i>Quy trình</i></p> <p>Sữa được vắt hai lần, lần một để loại bỏ các cặn bã trên bề mặt, làm đông tụ bằng men dịch vị. Sau đó, sữa đông được cắt, để ráo nước và nấu cho đến khi sữa trở nên mịn và đồng nhất, sau đó được để vào trong khuôn tương ứng. Sau một vài ngày, sản phẩm có vị mặn và chín tự nhiên trong ít nhất 12 tháng.</p> <p><i>Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Đặc tính thổ nhưỡng của khu vực từ Apennines tới Po, và điều kiện thời tiết là những yếu tố tự nhiên trực tiếp ảnh hưởng đến đồng cỏ tự nhiên và quá trình lên men. Về phần yếu tố con người, bên cạnh yếu tố lịch sử liên quan đến về</p>	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

vai trò của pho mát đối với nền kinh tế địa phương, cũng cần nhấn mạnh rằng các hoạt động phức tạp ấy cũng là sự thể hiện cho truyền thống làm pho mát lâu đời của vùng đất này.

**Khu vực địa lý**

Lãnh thổ toàn bộ các tỉnh của Parma, Reggio Emilia và Modena và các đô thị lân cận của các tỉnh Mantua và Bologna, tạo thành một khu vực liên hoàn.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero de ll'Agrico tôi Tura e delle Foreste Ispettorato  
Centrale Repressione Frodi; Consorzio del Formaggio Parmigiano  
Reggiano, affidatario di incarico di vigilanza

Địa chỉ: Via XX Settembre, 20-00.187 Roma Italy; Via JFKennedy, 18-  
42.100 Reggio Emilia Italy

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PROSCIUTTO DI PARMA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: Consorzio del Prosciutto di Parma Địa chỉ: Via Marco dell'Arpa, 8/b I-43100 Parma Italy Điện thoại: (39) 0521 24 39 87 Fax: (39) 0521 24 39 83
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Prosciutto di Parma</b>
<b>Sản phẩm</b>
Giăm bông tươi
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<p>Giăm bông tươi</p> <p>Được xác định bởi một biểu tượng nhiệt gắn trên da</p> <p>Hình dáng bên ngoài là hình tròn: phần rìa (phần chân) và bất kỳ sự hư hại bên ngoài nào mà có thể làm ảnh hưởng tới hình ảnh sản phẩm đều được loại bỏ, cắt tỉa, để lại tối đa là 6 cm thịt đầu xương đùi.</p> <p>Trọng lượng: thường từ 8 đến 10 kg nhưng không ít hơn 7</p> <p>Màu sắc khi cắt: phần nạc có màu hồng ngả dần sang đỏ, xen kẽ với màu trắng trong của phần mỡ.</p> <p>Hương vị: hương vị tinh tế và ngọt ngào, không quá mặn và có mùi thơm đặc trưng.</p> <p>Phản ứng cụ thể để thiết lập các thông số phân tích đo hàm lượng nước, muối và phân giải protein.</p> <p>Sau khi gắn biểu tượng "Prosciutto di Parma" có thể được bán nguyên phần xương trên thị trường và chia thành các phần có trọng lượng và hình dạng khác</p>

nhau hoặc thái lát và đem đóng gói.

*Danh tiếng*

Để sản xuất nguyên liệu, những điều kiện nhất định về giống, thức ăn, phương pháp và tiêu chuẩn chăn nuôi phải được đáp ứng. Những điều kiện này được đảm bảo bởi một hệ thống giám sát cụ thể công nhận và cho phép các nhà lai tạo giống, giết mổ và nhà sản xuất phải tuân thủ, bao gồm cả quy trình giám sát và phương pháp xác định, công nhận và cấp giấy chứng nhận.

Các nhà lai tạo được cấp phép phải đóng dấu không xóa được vào chân sau của tất cả các con lợn trong vòng ba mươi ngày kể từ ngày sinh của chúng, đó chính là mã số nhận dạng cá nhân của chúng. Các nhà lai tạo phải cấp chứng chỉ phù hợp với các quy định về chăn nuôi đối với tất cả lợn được gửi đến giết mổ.

Người giết mổ phải đóng một con dấu nhiệt không thể xóa nhòa và có thể nhìn thấy trên da chân sau những con dành cho việc sản xuất "Prosciutto di Parma", phù hợp với các quy định do cơ quan giám sát ban hành. Sau khi người giết mổ đóng dấu không thể xóa nhòa lên chân sau của lợn cùng với giấy chứng nhận nói trên sau khi đã kiểm tra việc tuân thủ các yêu cầu pháp lý. Tem phải mang mã số nhận dạng của các lò mổ nơi lợn được giết mổ. Người giết mổ phải cung cấp một bản sao của giấy chứng nhận của các nhà tạo giống với hình thức nêu trên kèm theo mỗi chân sau mang dấu ấn nói trên.

Chỉ những chân sau của lợn từ các lò mổ được cấp phép mang con dấu không xóa được và các tài liệu đi kèm được gửi đến nơi sản xuất "Prosciutto di Parma". Để chứng nhận cho mỗi lần giao chân sau của lợn cho nơi sản xuất "Prosciutto di Parma", một thanh tra từ cơ quan giám sát sẽ tiến hành kiểm tra dấu hiệu chứng nhận và các tài liệu nói trên.

Khi chân sau tươi được ướp muối, chúng phải được đóng dấu bằng kim loại mang ngày bắt đầu sản xuất. Nhà sản xuất sẽ đóng con dấu trước khi ướp muối để giữ hình dạng cho con dấu. Con dấu ghi ngày (tháng, năm) bắt đầu sản xuất.

Khi quá trình ướp muối hoàn tất, thanh tra từ cơ quan giám sát sẽ có mặt trước khi đóng dấu nhiệt (một vương miện năm điểm với từ Parma trong hình elip), trước đó kiểm tra xem giảm bông có đạt yêu cầu hay không. Logo này cũng chứa một mã số ước hóa alphanumeric xác định của nhà sản xuất.

Do đó, sản phẩm cuối cùng cần có: con dấu xác nhận nguồn gốc trang trại chăn nuôi lợn, con dấu không thể bị xóa xác định các lò mổ nơi đùi sau của lợn

được lấy ra, con dấu kim loại cho biết ngày bắt đầu sản xuất trong khu vực sản xuất và logo nhiệt được đóng ở cùng một địa điểm vào cuối của quá trình làm chín, xác định địa điểm xử lý.

#### *Quy trình*

Về mặt nguyên liệu, đặc điểm kỹ thuật sản xuất quy định, ngoài những điều khác biệt, rằng "Prosciutto di Parma" chỉ có thể được làm từ lợn thuần chủng hoặc lai của các giống truyền thống Large White và Landrace và lợn giống Duroc đều được cải thiện bởi tổ chức "the Italian Herd Book"; hoặc từ các loại lợn giống khác, pha trộn hoặc lai, miễn là chúng có nguồn gốc từ quá trình lựa chọn hoặc có các mục đích phù hợp với "the Italian Herd Book" để cho ra những con lợn nặng xấp xỉ 160kg, với ít nhất là 9 tháng tuổi (dao động 10%) và cho ăn theo chế độ cụ thể đã được phân tích.

Nguyên liệu được dùng để sản xuất "Prosciutto di Parma"(đuôi sau của lợn) có những đặc điểm sau:

- Độ đậm đặc của mỡ: ước tính bằng cách xác định mức độ i-ốt và/hoặc hàm lượng axit linoleic có trong các lớp mỡ bên trong và bên ngoài da và lớp bì trên chân sau. Hàm lượng i-ốt trong mỗi mẫu không được vượt quá 70 và hàm lượng axit linoleic không được vượt quá 15%;
- Độ bao phủ của mỡ: độ dày của lớp chất béo phủ ở phần bên ngoài của đuôi lợn tươi đã được cắt được đo dọc từ đỉnh xương đuôi (sottonoce) xuống, phải có xấp xỉ 20 mm mới được sử dụng để sản xuất được "Prosciutto di Parma" nặng từ 7 đến 9 kg và 30 mm để được sử dụng sản xuất "Prosciutto di Parma" nặng hơn 9 kg.

Độ dày của lớp chất béo này không được thấp hơn khoảng từ 15 mm đến 20 mm cho cả 2 loại chân kể cả da. Ở phần đỉnh, các lớp mỡ phải dày được như thế thì da mới không thể bị tách rời khỏi lớp dưới của các sợi cơ.

Chân sau được cắt có trọng lượng tốt nhất từ 12 đến 14 kg, không được nhẹ hơn 10 kg.

Ngoài việc giữ lạnh, chân sau không được dùng bất kỳ biện pháp bảo quản nào khác, bao gồm cả làm đông. Giữ lạnh có nghĩa là nhiệt độ bên trong của chân sau phải được giữ ở mức từ -1°C và +4°C trong thời gian lưu trữ và vận chuyển. Chân sau từ lợn đã bị giết mổ ít hơn 24 giờ hoặc hơn 120 giờ trước đó có thể không được sử dụng.

Chân sau tươi từ các lò giết mổ có thể có phương pháp bảo quản nhất định,

nhưng chỉ thêm duy nhất muối biển, trong khoảng thời gian không ít hơn 12 tháng, bao gồm các giai đoạn sau: cô lập; làm mát; cắt miếng; ướp muối; đợi ngấm; rửa và làm khô; trước khi làm chín; hoàn thành; sugnatura [xử lý chất béo lợn]; làm chín; cắt và đóng gói.

Các địa điểm sản xuất (prosciuttifici) phải ở quanh trong khu vực địa lý, cũng như các quá trình cắt và đóng gói và tất cả các khâu chế biến nguyên liệu thô khác. Tất cả các nhà nhân giống chăn nuôi lợn thịt để sản xuất "Prosciutto di Parma", các lò giết mổ được cấp phép và các nhà máy cắt dùng cho bảo hộ sản xuất đều phải nằm trong khu vực xuất xứ của nguyên liệu.

Sau khi đóng dấu, "Prosciutto di Parma" có thể được bán nguyên phần xương trên thị trường và chia thành các phần có trọng lượng và hình dạng khác nhau hoặc thái lát và đem đóng gói. Trong các công đoạn sau, cắt và đóng gói phải được thực hiện trong khu vực sản xuất và logo tên gọi xuất xứ phải được in liền với các gói theo phương pháp phù hợp. Đây là điều cần thiết để đảm bảo các đặc tính chất lượng của "Prosciutto di Parma" và truy xuất nguồn gốc sản phẩm được hoàn thiện.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Những đặc tính của "Prosciutto di Parma" và việc đảm bảo rằng những tiêu chuẩn cao về mặt chất lượng, sức khỏe và an toàn thực phẩm được duy trì phụ thuộc chặt chẽ vào điều kiện môi trường và các yếu tố tự nhiên và con người. Nguyên liệu chế biến và việc bảo hộ thiết kế nguồn gốc giảm bông có mối liên hệ chặt chẽ với nhau, và cùng với việc sản xuất sự phát triển kinh tế xã hội của khu vực địa lý, đã tạo nên ý nghĩa vô cùng đặc biệt, bởi đặc tính của nguyên liệu gắn liền với khu vực địa lý trên phạm vi rộng. Ở trung tâm phía bắc nước Ý, việc chăn nuôi, vỗ béo lợn để lấy thịt đã phát triển theo thời gian từ nền văn minh Etruscan cho đến nay, phân biệt các giai đoạn chăn nuôi lợn, bắt đầu với các giống địa phương và bản địa, phát triển cùng với điều kiện môi trường, xã hội và kinh tế - đặc biệt là ngũ cốc và nuôi gia súc lấy sữa - khía cạnh cốt lõi của việc chăn nuôi - rồi dần dần lên đến đỉnh cao trong việc sản xuất tự nhiên và duy nhất sản phẩm "Prosciutto di Parma".

Bên trong khu vực địa lý rộng lớn là những khu vực nhỏ, giới hạn nhờ vào những điều kiện đặc biệt và khả năng tay nghề của dân cư, đã trở thành những khu vực sản xuất giảm bông được bảo hộ tên gọi xuất xứ (PDO).

Một trong những khu vực đó là khu vực sản xuất "Prosciutto di Parma", một khu vực nhỏ ở tỉnh Parma. Vị trí của khu vực này cung cấp cho nó điều

kiện sinh thái, khí hậu và môi trường đặc trưng và độc đáo, do khí hậu từ biển Versilia bình lặng đi qua các vườn cây ô liu và sườn núi Val di Magra, trở nên khô hơn khi đi qua dãy Apennine, hấp thụ hương thơm của những rặng hạt dẻ và khi đến được khu vực sản xuất để làm khô "Prosciutto di Parma", mang đến cho dăm bông hương thơm ngọt ngào đặc trưng.

Nhờ vào điều kiện khí hậu thuận lợi cùng trình độ tay nghề dân địa phương mà khu vực này mới có được sản phẩm chất lượng tốt như "Prosciutto di Parma".

#### **Khu vực địa lý**

Prosciutto di Parma được sản xuất trong một khu vực nhất định ở tỉnh Parma trong đó bao gồm cả vùng đất ở tỉnh Parma (trong khu vực Emilia-Romagna, Ý) trong vòng 5 km về phía Nam Via Emilia ở độ cao không quá 900 mét, ở phía Đông của sông Enza và phía Tây của sông Stirone.

Các nguyên liệu có nguồn gốc trong một khu vực địa lý rộng hơn so với khu vực sản xuất, bao gồm tất cả các khu đô thị trong những khu vực sau đây: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardy, Piedmont, Molise, Umbria, Tuscany, Marche, Abruzzi và Lazio (Ý).

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Istituto Parma Qualità

Địa chỉ: via Roma, 82/b-c Langhirano (Parma) (Italia)

Điện thoại: (39) 0521 86 40 77

Fax: (39) 0521 86 46 45

E-mail: [ipqsegretaria@libero.it](mailto:ipqsegretaria@libero.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PROSCIUTTO DI S. DANIELE**

**Tổ chức nộp đơn và địa chỉ**

Tên: Hiệp hội những nhà sản xuất giăm bông San Daniele

Địa chỉ: Andreuzzi, 8 - I - 33038 San Daniele del Friuli Italy

Điện thoại: (0432) 95 45 35 - 95 75 15 Fax: (06) 94 01 87

Hiệp hội những nhà sản xuất giăm bông San Daniele ra đời vào năm 1961 theo Sắc lệnh của Cơ quan Thanh tra quốc gia ban hành ngày 03/11/1982 - được phê duyệt để kiểm tra, giám sát việc tuân thủ các quy tắc nhằm bảo vệ giăm bông San Daniele (sau đây gọi là Bản Quy tắc).

**Chỉ dẫn địa lý**

**Prosciutto di S. Daniele**

**Sản phẩm**

Giăm bông chín, phơi khô

**Mô tả về sản phẩm**

Giăm bông chín, phơi khô được bảo hộ chỉ dẫn địa lý:

Được xác định bởi một dấu hiệu được pháp luật cho phép và in nhãn hiệu trên da;

Bề ngoài giống hình cây đàn guitar với phần ngoại biên (chân);

Màu sắc khi cắt: màu hồng và đỏ ở phần nạc, phần mỡ hoàn toàn trắng;

Hương vị nhẹ, hương thơm đặc trưng;

Đáp ứng yêu cầu phân tích cụ thể (độ ẩm, muối, hàm lượng protein) quy định trong đoạn B.3.7 đến B.3.11 của Quy tắc này;

Trọng lượng tổng: từ 8 đến 10 kg nhưng không được ít hơn 7,5 kg;

Toàn bộ phần được bán, phần xương đều là ở dạng thái miếng hoặc cắt



(đoạn B.4 đến B.1. của Quy tắc);

Được lấy từ giò lợn tươi từ khi lợn được sinh ra, vỗ béo và giết mổ trên mười vùng của Ý (Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardy, Piedmont, Emilia Romagna, Umbria, Tuscany, Marche, Abruzzi và Lazio);

Yêu cầu đặc biệt về chân lợn tươi được quy định trong đoạn văn từ B.2 đến B.2.10 của Quy tắc này.

#### *Danh tiếng*

Nguồn gốc của sản phẩm này bắt đầu từ thời cổ đại và đã được ghi chép lại trong tài liệu về xuất xứ của nó kể từ thời loài người biết dùng chữ viết. Giá trị lịch sử và kinh tế cơ bản của giăm bông được tìm thấy trong tập quán sử dụng muối để bảo quản thịt của Celtic, sau đó - trở nên phổ biến trong thời La Mã;

Nguồn gốc của nó đã được ghi nhận trong lịch sử từ thời tiền công nghiệp, liên quan đến khu vực xuất xứ của nguyên liệu, sự phát triển vượt trội của một hình thức điển hình của nghề nông nói chung cho toàn bộ khu vực Po, nơi mà ở đó vị trí độc đáo của San Daniele vị trí độc đáo được phát hiện với các điều kiện khí hậu và môi trường.

Các tài liệu tham khảo lịch sử, xã hội, kinh tế và văn hóa cần thiết được nêu ra trong đoạn D.1 đến D.7.1 của Quy tắc này.

#### *Quy trình*

Phương thức và quá trình chế biến để thu được nguyên liệu thô tuân theo mục ở trên;

Phương thức chế biến giăm bông San Daniele phải tuân theo luật quốc gia để bảo vệ tên gọi và các điều khoản quy định về quy trình kỹ thuật có liên quan;

Sản phẩm trải qua nhiều giai đoạn xử lý nhất định, chất phụ gia duy nhất là muối biển, trong điều kiện không chịu áp lực, trong một khoảng thời gian được xác định rõ ràng như sau:

cô lập, làm lạnh

cắt nhỏ

nêm muối

ép

tạm dừng

rửa sạch

phơi khô

xông khói

theo quy định tại các khoản El đề E.4.5 của Quy tắc này;

Cần kiểm tra để đảm bảo rằng các điều kiện thiết lập trong khoản E.5 đến E.10.19 của Quy tắc này được tôn trọng.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Những yêu cầu thực tế đã xác định các đặc tính của sản phẩm và do đó xuất xứ của sản phẩm có liên quan chặt chẽ với điều kiện môi trường với các yếu tố tự nhiên và con người:

+ Các nguyên liệu thô sở hữu những đặc điểm đặc trưng của riêng một khu vực địa lý xác định do sự phát triển lịch sử và kinh tế của các loại hình canh tác;

+ Việc sản xuất giăm bông San Daniele có nguồn gốc và được xác định bởi loại hình canh tác được tiến hành trên những dạng địa hình và khí hậu tiểu vùng được xác định;

+ Nền tảng độc đáo này đã mang lại sự hài hòa giữa các đặc tính của các nguyên liệu, các phương pháp chuẩn bị và sự khẳng định tính độc quyền của tên gọi xuất xứ được gắn liền với sự phát triển kinh tế-xã hội của các khu vực địa lý xác định;

+ Trên một phạm vi rộng lớn, sự phát triển của các giống lợn bản địa từ khu vực Trung và miền Nam nước Ý từ rất sớm đã theo kịp với việc canh tác các loại ngũ cốc và chế biến sữa;

+ Sự phát triển này, xoay quanh việc chăn nuôi lợn thịt rồi giết mổ khi lợn già, đã xác định các đặc tính của nguyên liệu và sản phẩm của nó hướng tới một mục đích cụ thể;

+ Từ thời xưa mục tiêu lâu dài và tự nhiên đã luôn là việc sản xuất thịt chín trong một số lĩnh vực đặc biệt phù hợp với thuộc tính môi trường đó, với sự hỗ trợ từ bàn tay con người, đã hình thành nên động lực cho sự chuyên biệt hóa căn bản.

San Daniele là một trong những số ít những tiểu vùng phù hợp, với vị trí sườn đồi thuộc khu vực băng tích phân tầng, được che chở bởi dãy núi Alps và

được hưởng vùng vi khí hậu thuận lợi nhờ vào các tác động kết hợp của:

(a) Chức năng giữ ẩm từ lớp sỏi của những ngọn đồi, và

(b) Gió lạnh thổi cố định từ miền Bắc hòa quyện trên xứ San Daniele với làn gió ẩm áp từ phía Nam bởi các vector tự nhiên của lòng sông Tagliamento.

Trong đó xác định miền khí hậu tương đối khô với luồng gió ổn định được cho là hết sức lý tưởng cho quá trình sản xuất thịt giảm bông và thêm vào đó các tính năng đặc trưng trong các hình thức của hệ vi sinh từ các giống loài địa phương điển hình giúp xác định mùi thơm của sản phẩm:

+ Chi tiết đầy đủ hơn được trình bày trong các đoạn F.1 đến F.5.2 của Quy tắc này;

+ Các yêu cầu nhất định về môi trường chi phối khu vực sản xuất được bảo vệ bởi luật quốc gia về việc thành lập nhà máy sản xuất (xem đoạn F.6 đến F.7.4 trong tài liệu);

+ Đoạn F.8 đến F.11.1 có bổ sung các quy định quan trọng liên quan cụ thể đến việc công nhận một cách chính thức những đặc điểm độc đáo của một số lượng trang trại chăn nuôi lợn lớn trên đất Ý (khoản 10 của Quy định).

### **Khu vực địa lý**

Giảm bông San Daniele chỉ được sản xuất trong khu đô thị của San Daniele del Friuli (Tỉnh Udine, Khu vực Friuli-Venezia Giulia).

Việc nuôi và giết mổ diễn ra trong khu vực được mô tả trong đoạn C.3 của Quy định nói trên (Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardy, Piedmont, Emilia Romagna, Umbria, Tuscany, Marche, Abruzzi và Lazio).

Các yêu cầu của khoản 2 Điều 4 của Quy chế (EEC) số 2081/92 về nguyên vật liệu thô được lấy từ một khu vực địa lý khác với khu vực chế biến nguyên liệu đó phải được đáp ứng.

Khu vực sản xuất phải tuân thủ chặt chẽ theo quy định của pháp luật.

Điều kiện sản xuất nguyên liệu thô đặc biệt gồm có gây giống, sắp xếp cho ăn, điều kiện nuôi và giết mổ, cùng với tiêu chuẩn của thịt, như đã nêu tại khoản C.6 đến C.8.5 và C.13 và trong đoạn văn B.2. đến B.2.10 nêu trên của Quy tắc này.

Những điều kiện này được đảm bảo bởi các hình thức thanh tra nhất định

đã được chỉ ra trước như quy định trong đoạn C.9 đến C.12 và G1 đến G.7.1 của Quy tắc, cùng với thẩm quyền đặc biệt để sắp xếp việc thanh tra, nhận dạng và chứng nhận nhằm kiểm soát những người lai tạo giống và giết mổ.

### **Cơ quan kiểm soát**

Các cơ quan quốc gia có thẩm quyền thanh tra bao gồm Bộ Công nghiệp, Thương mại và Thủ công cùng với Bộ Nông nghiệp, Lương thực và Tài nguyên rừng (mà tiền thân là Bộ Nông nghiệp) và Bộ Y tế.

Các cơ quan quốc gia có thẩm quyền thanh tra sử dụng các dịch vụ của một cơ quan có thẩm quyền khác mà có thể là một hiệp hội sản xuất.

Hiệp hội các nhà sản xuất giảm bông San Daniele, do đã đáp ứng các yêu cầu cần thiết đề ra, là cơ quan được ủy quyền từ ngày 03 tháng 11 năm 1982.

Yêu cầu cụ thể cho các cấp có thẩm quyền được quy định tại các khoản G.1.2 đến G.2.4 của Quy tắc này.

Các điều kiện được đáp ứng bởi Hiệp hội các nhà sản xuất giảm bông San Daniele và tài liệu tham khảo về quyền hạn của hiệp hội được quy định trong khoản G.3 đến G.8 của Quy tắc này.

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PROSCIUTTO TOSCANO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	CONSORZIO FRA PRODUTTORI DEL PROSCIUTTO TOSCANO
Địa chỉ:	presso ETSAF, via Verdi, 16 - FLORENCE Italy
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Prosciutto Toscano</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Giăm bông	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Giăm bông Toscano là sản phẩm thịt ướp muối thông qua xử lý một cách tự nhiên, và sau đó bảo quản và không nấu chín khi sử dụng. Thành phẩm có hình dạng tròn, cong ở phía trên và có trọng lượng vào khoảng 8-9 kg. Miếng thịt có màu sắc đỏ tươi khi cắt thành lát, và có pha ít mỡ. Giăm bông được làm từ thịt đùi lợn (lợn được nuôi và giết mổ trong vùng Emilia-Romagna, Lombardy, Marche, Umbria, Latium và Tuscany) và phải đáp ứng các qui định về sản xuất.</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Tập quán bảo quản thịt lợn ở Tuscany đã hình thành từ thời Trung cổ, khi các hiệp hội được hình thành, những cơ sở sản xuất được thành lập theo đúng điều luật và vận hành theo Quy chế riêng của hội.</p> <p>Các qui định pháp lý liên quan đến giết mổ lợn và bảo quản thịt lợn (không dùng thịt lợn loại thải) được hình thành từ thời Charlemagne. Tuy nhiên, đến khoảng thế kỷ 15 việc sản xuất Giăm bông Toscano đã được điều chỉnh bởi các quy định liên quan đến toàn bộ quá trình sản xuất, từ chăn nuôi đến phân phối sản phẩm. Tại thời điểm hiện tại, các quy tắc sản xuất tuân theo những quy định quốc gia áp dụng cho tên gọi xuất xứ Giăm bông Parma và San Daniele.</p> <p><i>Quy trình</i></p>	

Sản xuất Giăm bông Toscano gồm các giai đoạn sau: lấy đùi lợn từ lợn đã giết mổ và cắt tạo hình cong ở phía trên đầu, ướp muối, rửa sạch và sấy khô, bổ sung thịt mỡ và sau đó ủ thịt.

*Mối liên hệ điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Các điều kiện về tên gọi xuất xứ của sản phẩm phụ thuộc vào điều kiện môi trường và các yếu tố tự nhiên và con người. Đặc biệt, chất lượng đặc thù của nguyên liệu thô phải gắn liền với vùng địa lớn được xác định.

Trong vùng nguyên liệu, phát triển chăn nuôi gia súc gắn liền với hoạt động sản xuất ngũ cốc và chế biến các sản phẩm từ sữa. Hoạt động chăn nuôi được chuyên môn hóa cao và khu vực này rất phù hợp cho lợn nuôi. Minh chứng cho việc sản xuất Giăm bông Toscano nằm ở các điều kiện cụ thể của các khu vực sản xuất.

Hình dáng và đặc điểm địa lý của Tuscany là điều kiện thích hợp cho sản xuất giăm bông chất lượng cao. Khí hậu khác biệt so với các khu vực lân cận là điều kiện đặc biệt thích hợp cho quá trình ủ thịt. Điều kiện khí hậu lý tưởng thể hiện mối liên hệ giữa sản phẩm đặc sản và môi trường, rất thuận lợi cho quá trình lên men và ủ sản phẩm để tạo ra các sản phẩm có lợi cho sức khỏe: như rượu vang, dầu ô liu, pho-mát và giăm bông.

Các yếu tố môi trường có quan hệ mật thiết với vùng sản xuất. Điều kiện khí hậu mát mẻ, các thung lũng rộng và nguồn nước dồi dào và địa hình chủ yếu là đồi núi, cây cối rậm rạp, có ảnh hưởng lớn đến khí hậu và các đặc tính chất lượng của sản phẩm. Tập hợp "nguyên liệu - sản phẩm - tên gọi" gắn liền với điều kiện và quá trình phát triển kinh tế xã hội của khu vực địa lý này.

**Khu vực địa lý**

Quá trình chế biến Giăm bông Toscano diễn ra trong vùng sản xuất truyền thống, trải rộng toàn bộ vùng Tuscany. Nguyên liệu đến từ các vùng chăn nuôi, bao gồm các vùng có truyền thống chuyên nuôi lợn.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: INEQ Istituto Nord Est Qualità (Institute Nord East Quality)  
 Địa chỉ: Via Rodeano n.71  
 33038 San Daniele del Friuli  
 ITALY

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PROVOLONE VALPADANA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio de Formaggio Provolone
Địa chỉ:	Cremona Italy
Điện thoại:	3212354
Fax:	3211245
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Provolone Valpadana</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Pho mát	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Pho mát được làm từ sữa bò nguyên chất rồi tách sữa đông, được làm chín theo các hình dạng khác nhau: hình xúc xích, hình quả dưa, hình nón cụt và hình quả lê và thậm chí phần đỉnh có hình cầu (hình chai).</p> <p><i>Danh tiếng</i></p> <p>Khoảng từ thế kỷ trước, vì thiếu trầm trọng nguyên liệu thô (sữa bò) nên hoạt động sản xuất trở nên trì trệ và người ta đã di chuyển đến các nơi khác có nguồn cung sữa tốt hơn (khu vực xung quanh Valpadana và khu vực láng giềng). Từ đó xuất hiện nhu cầu tuyển các thợ lành nghề nắm được phương pháp sản xuất truyền thống từ các khu vực phía Nam. Từ đây, phương pháp sản xuất truyền thống của Valdapana được hình thành. Thành quả của những hoạt động sản xuất truyền thống là nguồn gốc độc đáo đã được công nhận bởi D.P.R. vào ngày 30.10.1955 số 1269, sau đó là DPCM ngày 09/04/1993 giới thiệu sản phẩm mới và các quy định đặt tên sản phẩm.</p> <p><i>Quy trình</i></p> <p>Đông sữa, thu được bằng cách bổ sung enzym lấy từ dạ dày bê hoặc kết hợp với sữa, được tách và sau đó định hình theo hình dạng truyền thống, ướp</p>	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

muối và làm chín trong một thời gian không xác định, tùy thuộc vào khối lượng và hình dạng cụ thể của pho mát.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Các yếu tố tự nhiên kết hợp với điều kiện khí hậu có lợi cho sự đa dạng và phong phú của các loại cây làm thức ăn gia súc và quá trình làm chín sản phẩm. Về yếu tố con người, suốt một thời gian dài pho mát được tiêu thụ trong khu Valpadana, cũng như duy trì thị trường tiêu dùng quan trọng ở khu trung tâm và phía nam nước Ý – nơi vốn có lượng khách hàng đông đảo. Hơn nữa, kỹ thuật sản xuất đều trung thành với các tập quán sản xuất hình thành từ lâu đời.

**Khu vực địa lý**

Khu vực rộng lớn gồm các tỉnh Cremina, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padua, Piacenza và các xã láng giềng của các tỉnh như Bergamo, Mantua, Milan và tỉnh tự trị của Trento như một khu vực địa lý độc lập.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero dell' Agricoltura e delle Foreste  
Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Địa chỉ: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma Italy



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ACQUI/BRACHETTO D'ACQUI**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio Tutela Vini d'Acqui
Địa chỉ:	7 piazza Levi, 15011 Acqui Terme, Italy
Điện thoại:	+39 0141594842 / +39 0141355066
Email:	<a href="mailto:info@brachettodacqui.com">info@brachettodacqui.com</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Acqui/Brachetto d'Acqui</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Rượu vang được làm từ các loại nho Brachetto.</p> <p><i>Nồng độ cồn:</i> tối thiểu là 12%</p> <p><i>Đặc điểm cảm quan:</i> Màu đỏ hồng ngọc</p> <p><i>Mối quan hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Lợi thế của vùng đất này, bao gồm địa hình, các đặc điểm khí hậu cũng như truyền thống và các kỹ năng sản xuất rượu đặc biệt, trải qua nhiều năm, đã cho phép làm ra loại rượu phù hợp nhất với điều kiện: Brachetto.</p>	
<b>Khu vực địa lý</b>	
Vùng Piemonte (Tỉnh Asti and Alessandria).	
<b>Cơ quan kiểm soát</b>	
Tên:	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

repressione delle frodi dei prodotti agro-alimentari

Địa chỉ: Via Quintino Sella n. 42, 00187 ROMA Italy

Điện thoại: +39 6/46656608, +39 6/46656648, +39 6/46656658

Email: [icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it](mailto:icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ASTI**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio per la tutela dell'Asti
Địa chỉ:	Số 10 piazza Roma, 14100 Asti, Italy
Điện thoại:	+ 39 0141 594842 / Fax. + 39 0141 594842
Email:	consorzio@astidocg.it
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Asti</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Rượu vang được sản xuất độc quyền từ giống nho "Moscato bianco".</p> <p><i>Nồng độ cồn:</i> tối thiểu 11% Vol</p> <p><i>Hình thức sản phẩm</i></p> <p>Rượu vang trắng</p> <p><i>Mối quan hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Làng nghề truyền thống trong phạm vi lãnh thổ xác định, bao gồm các tập hợp điều kiện hình thái tự nhiên, đặc điểm khí hậu, kỹ năng và tay nghề sản xuất rượu vang truyền thống và đặc biệt, trong nhiều năm qua đã cho phép "lựa chọn" được giống nho phù hợp nhất với môi trường: giống nho Moscato bianco (Moscatel de grano Menudo).</p>	
<b>Khu vực địa lý</b>	
Vùng Piemonte, tỉnh Asti, Cuneo và Alessandria	

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali  
Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi dei prodotti agro-alimentari

Địa chỉ: Via Quintino Sella n. 42, 00187 ROMA, Italy

Điện thoại: +39 6/46656608, +39 6/46656648, +39 6/46656658

Email: [icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it](mailto:icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BARBARESCO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERO
Địa chỉ: 2/c Corso Enotria – Ampelion, 12051 Alba, Italia
Điện thoại: +39 0173 441074 / Fax. +39 0173 240112
Email: <a href="mailto:consorzio.vini@langhevini.it">consorzio.vini@langhevini.it</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Barbaresco</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu vang
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<i>Nguyên liệu thô</i> Rượu được sản xuất từ giống nho Nebbiolo. <i>Nồng độ cồn: tối thiểu 12°5%</i> <i>Hình thức sản phẩm</i> Rượu vang màu nâu nhạt <i>Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i> Phương thức canh tác và trồng giống nho Nebbiolo trong khu vực này là sự kế thừa các kỹ thuật từ thời cổ đại: theo một số ghi chép, tộc người Gauls là những người đầu tiên bị thu hút bởi rượu Barbaritium, và vì lý do này, họ đã đến Ý. Song một số ý kiến khác lại cho rằng rượu Barbaresco lấy tên từ các ngôi làng của người barbaria, những người đã đánh đổ đế chế La Mã. Dù ngày nay, nguồn gốc cái tên gọi này như thế nào thì đây vẫn là một trong những cái tên được công nhận đầu tiên tại Ý vào năm 1966 cùng với Barolo.

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

<b>Khu vực địa lý</b>	
Vùng Piemonte (tỉnh Cuneo).	
<b>Cơ quan kiểm soát</b>	
Tên:	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi dei prodotti agro-alimentari
Địa chỉ:	Via Quintino Sella n. 42, 00187 ROMA, Italy
Điện thoại:	+39 6/46656608, +39 6/46656648, +39 6/46656658
Email:	icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BARDOLINO SUPERIORE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>		
Tên :	Consorzio tutela vino Bardolino D.O.C.	
Địa chỉ:	8, Piazza Matteotti, 37011 Bardolino (Verona), Italy	
Điện thoại:	+39.045 6212567 / Fax. +39.045 7210820	
Email:	info@winebardolino.it	
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>		
<b>Bardolino Superiore</b>		
<b>Sản phẩm</b>		
Rượu vang		
<b>Mô tả về sản phẩm</b>		
<i>Nguyên liệu thô</i>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Moninara N</li> <li>- Corvina N</li> <li>- Rondinella N</li> <li>- Corvinone N</li> </ul>		
<i>Nồng độ cồn</i>		
	Bardolino Superiore	Bardolino Superiore Classico
Chuẩn nồng độ cồn tối thiểu (% dung tích)	12	12
<i>Cảm quan</i>		
Màu đỏ hồng ngọc sẫm, rượu lâu năm sẽ có pha thêm màu ánh lựu.		
<i>Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i>		

Những nhân tố tự nhiên:

Bardolino Superiore DOCG là sản phẩm của những ngọn đồi băng tích ở bờ biển phía đông hồ Garda với nét đặc trưng thể hiện ở hàng loạt những dạng địa hình đồng tâm với những kiểu đất khác biệt thường lẫn với sỏi và khá sâu.

Đất đồi núi trên những sườn đồi hướng về phía bắc thường được bao phủ bởi rừng rậm, tận dụng được những lợi ích của sự phơi sáng và trở thành ngôi nhà của những vườn nho và tán cây oliu. Chất đất ở đây tạo điều kiện cho không chỉ việc nảy chồi sớm, ra hoa, kết quả và chín quả, những quá trình này đều diễn ra liên tục mà còn cả sự chín chùm và cành non vào những năm mà điều kiện khí hậu không mấy thuận lợi. Nhìn chung, khí hậu vùng này đặc trưng bởi những mùa hè nóng nhưng không gay gắt và mùa đông mát mẻ, tạo điều kiện cho việc canh tác cây oliu. Chính vì thế có thể coi khí hậu vùng này là khí hậu Địa Trung Hải.

Trong phạm vi khu vực sản xuất, có một vùng Classical riêng biệt bao quanh thành phố Bardolino với một bề dày truyền thống cũng như những nét đặc trưng về khí hậu và môi trường do vị trí gần hồ.

Nhân tố lịch sử và con người:

Những chú dẫn lịch sử tới Bardolino Superiore, hiện nay là DOCG, dựa trên các chú dẫn của vùng Bardolino, với những ghi chép từ thời Roman và thời trung cổ.

Vào thế kỷ 19, việc sản xuất rượu trong vùng bắt đầu được nhắc đến với cái tên “Bardolino”; đặc biệt, những lô rượu đã trở nên nổi tiếng, tồn tại bền bỉ và được coi là “thượng hạng” (superior).

Vào năm 1926, liên doanh bảo tồn loại rượu Bardolino đặc trưng đầu tiên (Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino) đã được thành lập trên cơ sở tự nguyện.

Cùng với sự công nhận Bardolino theo sắc lệnh của Bộ trưởng ký ngày 28/5/1968 (*denominazione di origine controllata*), giấy phép sử dụng thuật ngữ truyền thống “thượng hạng” (superior) cũng được cấp cho một số loại rượu nhất định từ những vườn nho tương hợp được quản lý theo hướng năng suất ít hơn nhưng nho ngọt hơn phù hợp với việc làm chín quả. Bởi quy trình sản xuất đặc biệt của Bardolino cần được ghi nhận, *denominazione di origine controllata e garantita* đã được trao cho rượu Bardolino Superiore theo sắc lệnh của Bộ trưởng ký ngày 1/8/2001. Chính vì thế, Bardolino Superiore đã trở



thành loại rượu vang đỏ đầu tiên của vùng Veneto được nhận danh hiệu này.

Những nhà máy rượu ở vùng sản xuất Bardolino nơi làm ra loại rượu vang Bardolino Superiore DOCG đã chọn những vườn nho phù hợp nhất cho việc trồng nho trên cơ sở địa thế và độ phơi sáng của đất, đất phải quay về hướng Nam hoặc Đông Nam, nóng, nghèo chất dinh dưỡng, ít dự trữ nước, cân đối và có mật độ cây trồng thích hợp. Những người sản xuất rượu nơi đây thường sử dụng màng ngăn kếp trên vùng đất phẳng và kỹ thuật tia cành Guyot trên những sườn đồi. Một đặc trưng của những vườn nho vùng này là mật độ cây trồng phù hợp, mỗi cây trồng cho năng suất cao. Những nhà sản xuất gần như là được độc quyền khai thác những giống nho bản địa. Mục đích của việc này là để có được những quả nho với lượng đường đủ cao phục vụ cho việc sản xuất rượu với khả năng chín quả trong khoảng thời gian trung bình.

Ngay khi nho bước vào giai đoạn chín quả, cần có những lưu ý đặc biệt đối với đường cong sinh trưởng nhằm ước lượng chính xác thời gian thu hoạch. Ngoài ra, cũng cần một số lưu ý tương tự đối với kỹ thuật làm rượu vang, cụ thể là bên cạnh phương thức sản xuất rượu truyền thống, những phương pháp khác cũng được sử dụng, bao gồm kéo dài sự lên men, giã xuống liên tục và kéo dài thời gian sử dụng bã nho nhằm tận dụng tối đa hương thơm và các chất polyphenolic vốn có trong nho chín tới.

#### **Khu vực địa lý**

Khu vực sản xuất rượu Bardolino Superiore DOCG bao gồm toàn bộ hoặc một phần lãnh thổ của các thành phố Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda and Valeggio sul Mincio.

Khu vực sản xuất rượu Bardolino Superiore Classico DOCG bao gồm toàn bộ hoặc một phần lãnh thổ của các thành phố Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano and Cavaion.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policy

Địa chỉ: 20, Via XX Settembre, 00187 Rome, Italy

Điện thoại: +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Email: [SAQ9@mpaaf.gov.it](mailto:SAQ9@mpaaf.gov.it); [l.lauro@mpaaf.gov.it](mailto:l.lauro@mpaaf.gov.it);  
[l.tarmati@mpaaf.gov.it](mailto:l.tarmati@mpaaf.gov.it); [s.valeri@mpaaf.gov.it](mailto:s.valeri@mpaaf.gov.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BAROLO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERO
Địa chỉ:	2/c Corso Enotria – Ampelion, 12051 Alba, Italia
Điện thoại:	+ 39 0173 441074 / Fax. + 39 0173 240112
Email:	<a href="mailto:consorzio.vini@langhevini.it">consorzio.vini@langhevini.it</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Barolo</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Rượu chỉ được làm từ giống nho Nebbiolo.</p> <p><i>Nồng độ cồn:</i> tối thiểu 13% vol</p> <p><i>Hình thức sản phẩm</i></p> <p>Rượu màu hơi nâu</p> <p><i>Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Giống nho Nebbiolo được trồng ở khu vực Barolo từ thời xa xưa, nhưng nhờ vào sự kiên trì của Camillo Benso, Count of Cavour và Giulia Colbert Falletti, Marchioness Barolo đời cuối cùng, giữa thế kỷ XIX bắt đầu sản xuất dòng rượu vang đặc biệt phong phú và hài hòa, trở thành đại sứ của vùng Piedmont Savoy trên khắp châu Âu. Đặc thù của rượu vang Barolo nằm ở cấu trúc duy trì bền lâu các yếu tố chất lượng cảm quan của mình qua thời gian.</p>	
<b>Khu vực địa lý</b>	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Vùng Piemonte (tỉnh Cuneo).

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali  
Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi dei prodotti agro-alimentari

Địa chỉ: Via Quintino Sella n. 42, 00187 ROMA, Italy

Điện thoại: +39 6/46656608, +39 6/46656648, +39 6/46656658

Email: [icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it](mailto:icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BRUNELLO DI MONTALCINO**

**Tổ chức nộp đơn và địa chỉ**

Tên: CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO  
 Địa chỉ: 8 Piazza Cavour, 53024 Montalcino – Siena, Italy  
 Điện thoại: +39.0577 848246 / Fax. +39.0577 849425  
 Email: info@consorziobrunellodimontalcino.it

**Chỉ dẫn địa lý**

**Brunello di Montalcino**

**Sản phẩm**

Rượu vang

**Mô tả về sản phẩm**

*Nguyên liệu thô*

- SANGIOVESE N

*Nồng độ cồn*

	Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino - Riserva
<i>Nồng độ cồn tối thiểu (%/dung tích)</i>	12.5	12.5

*Cảm quan*

Rượu có màu đỏ hồng ngọc sậm, gần như màu hồng lựu.

*Mối liên hệ giữa điều kiện tự nhiên và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

*Nhân tố tự nhiên*

Khu vực nơi rượu Brunello di Montalcino được sản xuất tọa lạc ở phía Đông Nam của vùng Tuscany, cách Siena 40km về phía Nam. Khu vực sản xuất có tổng diện tích bề mặt 243,62 km<sup>2</sup>, giáp danh với thung lũng của 3 con

sông là sông Orcia, sông Asso và sông Ombrone và có hình dạng gần giống hình vuông với các cạnh trung bình là 15 km.

Khu vực có độ cao từ khoảng 120 m so với mực nước biển dọc các con sông tới khoảng 650 m so với mực nước biển, gần Poggio Civitella, điểm cao nhất của lãnh thổ. Khí hậu Địa Trung Hải nhưng chủ yếu là khí hậu khô, khu vực này cũng có những đặc điểm của khí hậu lục địa bởi vị trí trung gian giữa biển và vùng Central Apennines. Vào mùa đông, lượng tuyết rơi vào khoảng trên 400m. Địa tầng kẹp ở đồi giữa không bị tác động bởi sương mù, sương giá muộn hay sự đóng băng dưới đất và gió thổi liên tục đảm bảo những điều kiện tốt nhất cho sức khỏe cây trồng. Trải qua toàn bộ quá trình sinh trưởng của cây, nhiệt độ chủ yếu là ôn hòa, dễ chịu với những ngày nắng tỏ, điều này đảm bảo cho nho chín dần và chín toàn bộ.

#### *Nhân tố con người*

Sự phù hợp của vùng lãnh thổ Montalcino trong việc sản xuất những loại rượu hảo hạng đã được biết đến từ nhiều thế kỷ trước. Từ thời trung cổ, những đạo luật của các thành phố đã quy định về thời điểm bắt đầu vụ thu hoạch nho, trong khi đó, rượu chưa bao giờ ngừng chảy trong suốt cuộc bao vây vào năm 1553 khi Blaise de Montluc lúc phải thủ thành Montalcino đã “làm mặt đỏ gay với rượu mạnh” để giấu đi những gì ông ta đang chịu đựng.

Cha đẻ của nghề sản xuất rượu Brunello di Montalcino không ai khác chính là Clemente Santi. Vào năm 1869, sản phẩm VINO Scelto (Brunello) của ông sử dụng nho hái vào mùa vụ năm 1865 đã được trao huy chương bạc tại một triển lãm nông nghiệp của khu vực. Vào năm 1839, Bộ Nông nghiệp đã trao giải cho loại rượu được sản xuất bởi Raffaello Padelletti và quanh khoảng thời gian đó, Riccardo Paccagnini's Brunello cũng giành được rất nhiều những giải thưởng danh giá khác cả trong nước lẫn nước ngoài.

Những bất ổn đầu thế kỷ 20 đã dẫn đến việc sụt giảm của nghề trồng nho và sản xuất rượu. Chỉ một số nhà sản xuất có thể duy trì được bộ máy sản xuất của mình ở Montalcino trong suốt 2 cuộc chiến tranh thế giới. Sau Thế chiến thứ 2, người ta bắt đầu nghĩ tới việc tái sản xuất rượu và một số người còn nhìn xa trông rộng về tương lai và tán thành việc thiết lập những quy định sản xuất áp dụng cho rượu Brunello di Montalcino.

#### **Khu vực địa lý**

Khu hành chính bao gồm thành phố Montalcino, tỉnh Siena, vùng Tuscany.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policy  
Địa chỉ: Via XX Settembre 20, 00187 Rome, Italy  
Điện thoại: +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029  
Email: [SAQ9@mpaaf.gov.it](mailto:SAQ9@mpaaf.gov.it); [l.tarmati@mpaaf.gov.it](mailto:l.tarmati@mpaaf.gov.it);  
[a.squarcia@mpaaf.gov.it](mailto:a.squarcia@mpaaf.gov.it); [l.lauro@mpaaf.gov.it](mailto:l.lauro@mpaaf.gov.it);  
[ne.dimedio@mpaaf.gov.it](mailto:ne.dimedio@mpaaf.gov.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CHIANTI**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: CONSORZIO VINO CHIANTI Địa chỉ: 9 VIALE BELFIORE, 50144 Firenze, Italy Điện thoại: +39.055333600 / Fax. +39.055333601 Email: info@consorziovinochianti.it
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Chianti</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu vang
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<i>Nguyên liệu thô:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cesanese D'Affile N</li><li>- Canaiolo Nero N</li><li>- Cabernet Sauvignon N</li><li>- Cabernet Franc N</li><li>- Barbera N</li><li>- Ancellotta N</li><li>- Alicante N</li><li>- Aleatico N</li><li>- Trebbiano Toscano</li><li>- Sangiovese N</li><li>- Riesling Italico B</li><li>- Sauvignon B</li></ul>



- Colombana Nera N
- Colorino N
- Roussane B
- Bracciola Nera N
- Clairette B
- Greco B
- Grechetto B
- Viogner B
- Albarola B
- Ansonica B
- Foglia Tonda N
- Abrusco N
- Refosco dal Peduncolo Rosso N
- Chardonnay B
- Incrocio Bruni 54 B
- Riesling Italico B
- Riesling B
- Fiano B
- Teroldego N
- Tempranillo N
- Moscato Bianco B
- Montepulciano N
- Verdicchio Bianco B
- Pinot Bianco B
- Biancone B
- Rebo N
- Livornese Bianca B
- Vermentino B

- Petit Verdot N
- Lambrusco Maestri N
- Carignano N
- Carmenere N
- Bonamico N
- Mazzeze N
- Calabrese N
- Malvasia Nera di Lecce N
- Malvasia Nera di Brindisi N
- Malvasia N
- Malvasia Istriana B
- Vernaccia di S. Gimignano B
- Manzoni Bianco B
- Muller-Thurgau B
- Pollera Nera N
- Syrah N
- Canina Nera N
- Canaiolo Bianco B
- Pinot Grigio G
- Prugnolo Gentile N
- Verdello B
- Marsanne B
- Mammolo N
- Vermentino Nero N
- Durella B
- Malvasia Bianca di Candia B
- Barsaglina N
- Sémillon B

- Merlot N
- Malbech N
- Malvasia Bianca Lunga B
- Pinot Nero N
- Verdea B
- Caloria N
- Albana B
- Gropello Gentile N
- Gropello di S. Stefano N
- Gamay N
- Sagrantino N
- Traminer Aromatico Rs
- Schiava Gentile N
- Alicante Bouschet N
- Sanforte
- Orpicchio
- Petit manseng B
- Riesling renano B

*Nồng độ cồn:*

	Chianti	Chianti - Riserva	Chianti "Colli Aretini"	Chianti "Colli Aretini" - Riserva	Chianti "Colli Fiorentini"
<i>Nồng độ cồn tối thiểu (%/dung tích)</i>	11.5	12	11.5	12.5	12
	Chianti "Colli Fiorentini" -	Chianti "Colli Senesi"	Chianti "Colli Senesi" -	Chianti 'Colline Pisane"	Chianti "Colline Pisane" -

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

	Riserva		Riserva		Riserva
	12.5	12	13	11.5	12.5
	Chianti "Montalbano" "	Chianti "Montalbano" - Riserva	Chianti "Montespertoli"	Chianti "Montespertoli" - Riserva	Chianti "Rufina"
	11.5	12.5	12	12.5	12
	Chianti "Rufina" - Riserva	Chianti Superiore			
	12.5	12			

*Cảm quan:*

Đỏ hồng ngọc sáng, khi chín có màu ngọc hồng lựu.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

*Nhân tố tự nhiên:*

Khu vực địa lý được xác định nói trên tọa lạc ở trung tâm của Tuscany và một phần bao gồm vùng đồi núi của các tỉnh Arezzo, Florence, Pistoia, Pisa, Prato và Siena gần dãy Apennine.

Địa chất: Chianti là khu vực có địa chất mang tính đồng nhất cao, an tọa ở phía Nam của dãy Apennines, giữa những kinh độ bao quanh vùng Florence và Siena.

Dải đất bắt đầu từ phía bắc vùng Mugello kéo dài tới vùng Rufina và Pontassieve, tiếp tục chạy dọc vùng đồi Chianti cho đến khi bao quanh thành phố Cetona. Một dải đất khác bắt đầu từ vùng Montalbano kéo dài tới thung lũng Pesa, hướng về phía San Gimignano và Montalcino. Vùng trung tâm được bao lấy bởi những ngọn đồi thấp nối liền với vùng đồi núi Aretino, Siena, Pistoia, Pisa và Prato. Hai dải đất phía ngoài này nối với nhau bởi rất nhiều những dải đất chéo xen kẽ.

Cụ thể, từ góc độ địa chất, chính bởi độ lớn của vùng Chianti, có thể chia vùng này làm 4 hệ thống theo thứ tự giảm dần về thời gian hình thành: hệ thống Mio-Eocene có trước dãy Apennine, vùng đồi Pliocene, vùng lòng chảo Upper Valdarno giữa các dãy núi với những lớp bồi tích Pleistocene và đất bồi phù sa.

Độ cao của vùng đồi nơi trồng nho trung bình vào khoảng 200-400 m so với mực nước biển với cách bài trí và hướng trồng nho phù hợp. Tuy nhiên, quy chuẩn sản xuất chỉ ra rằng độ cao tối đa cho nho trồng là 700 m so với mực nước biển.

Khí hậu của khu vực này đã tạo nên phức hợp khí hậu của những ngọn đồi nằm trong đất liền của Tuscan.

#### *Nhân tố con người*

Những nhân tố con người có liên quan đến khu vực địa lý đóng vai trò rất lớn bởi những phương pháp truyền thống bền vững của con người nơi đây đã góp phần không nhỏ trong quy trình sản xuất rượu Chianti. Mặc dù những nhà lịch sử vẫn còn nhiều bất đồng trong vấn đề xác định xem liệu Etruscans có phải là người đã giới thiệu quy trình sản xuất rượu cho vùng Chianti hay không, việc tìm thấy những vườn nho hóa thạch có niên đại cách đây hàng triệu năm đã khiến cho người ta tin rằng nguồn gốc của những mùa vụ nổi tiếng ở vùng này có thể có từ rất lâu đời.

Trải qua nhiều thế kỷ, trồng nho để sản xuất rượu luôn giữ vai trò là cây trồng chính và nói đúng hơn là đầu tàu của vùng, xung quanh đó là sự phát triển của các phân ngành nông nghiệp khác, cho tới đầu những năm 1970 khi hệ thống đất lĩnh canh được thay thế bởi “tài khoản trực tiếp”. Biến cố lịch sử này đã dẫn tới sự dịch chuyển của rất nhiều những công nhân làm việc trong những ngành cơ bản chuyển sang những hoạt động phi nông nghiệp như xây dựng và công nghiệp, gây ra tình trạng đất bị bỏ hoang bởi quá trình đô thị hóa.

Điều này thôi thúc những người trồng nho sáng tạo ra một hệ thống lĩnh canh mới, “tài khoản trực tiếp”, có nghĩa là những vùng đất cũ, thường ở dạng xen canh, với nho trồng ở mức duy trì sự sống, sẽ phải được chuyển đổi thành những vườn nho được cơ giới hóa dễ dàng, chuyên môn hóa và theo hướng hiện đại, nhờ vào hỗ trợ tài chính từ rất nhiều những chương trình EAGGF.

Liên doanh rượu Chianti (The Consorzio Vino Chianti) được thành lập vào năm 1927 với tinh thần kinh doanh và đổi mới của những người trồng nho vùng Florentine, nhằm bảo vệ loại rượu Chianti đặc trưng khi xem xét việc giao thương trong nước cũng như xuất khẩu rượu.

Sắc lệnh của Bộ trưởng ký ngày 31/07/1932 trong việc chủ động bảo tồn những loại rượu của Italia đã xác định những khu vực mà loại rượu Chianti đặc trưng được sản xuất, bao gồm 7 vùng sản xuất.

Rượu vang Chianti được bảo hộ tên gọi xuất xứ theo sắc lệnh của Chính

phủ vào ngày 09/08/1967 cùng với đó là việc phê chuẩn quy trình sản xuất và đồng thời cũng công nhận danh sách những vùng sản xuất được liệt kê trong sắc lệnh của Chính phủ năm 1932 bao gồm các khu vực lân cận thuộc tỉnh Arezzo, Florence, Pisa, Pistoia, Prato và Siena.

Bí quyết phương pháp của những người sản xuất rượu cũng như sự chủ động, tích cực của cả nền công nghiệp sản xuất rượu đã giúp rượu Chianti được ưa chuộng rộng rãi và được phân phối ở trong nước cũng như thị trường nước ngoài. Bởi chất lượng hảo hạng và sự đóng góp của rượu Chianti trong việc đưa nước Ý cùng sản phẩm từ Ý trở nên nổi tiếng, với sự tiên phong của những nhà kinh doanh, rượu Chianti đã được cấp danh hiệu Bảo hộ xuất xứ được đăng ký đảm bảo (Guaranteed Registered Designation of Origin) theo sắc lệnh của Chính phủ ký này 02/07/1984.

Trong phân ngành này, nhân tố con người cũng như những nhân tố nông nghiệp khác như sự sinh trưởng của cây ô liu có liên quan mật thiết tới việc xác định chính xác những khía cạnh sản xuất và kỹ thuật sau đây, những khía cạnh này đều là phần quan trọng của quy chuẩn sản phẩm hiện tại:

- Cơ sở các nghiên cứu về giống nho của những vườn nho: những giống nho phù hợp cho việc sản xuất rượu đang được đề cập nhất thiết phải là những giống nho được trồng từ lâu đời trên những khu vực địa lý được xác định. Cụ thể, đối với giống nho chính là Sangiovese N, tỷ trọng có thể từ 70%-100%.
- Các hệ thống sinh trưởng, khoảng cách trồng và xén tỉa: Về hệ thống sinh trưởng, không có những giới hạn cụ thể nào, ngoại trừ việc chọn lựa dạng thức sinh trưởng không được làm thay đổi những nét đặc trưng của giống nho và rượu; tuy nhiên, bất cứ dạng thức sinh trưởng theo bề ngang nào cũng không được phép áp dụng. Những vườn nho mới phải có ít nhất 4000 cây trồng/hecta. Hệ thống xén tỉa cũng không được làm thay đổi những đặc trưng của giống nho và rượu. Việc thúc ép sinh trưởng đều không được phép diễn ra trong khi việc cấp thoát nước thì được cho phép.
- Những tập quán liên quan tới việc trồng nho: những tập quán truyền thống được hình thành ở khu vực sản xuất rượu vang đỏ không ga khác biệt nhau về mặt cơ bản, trong đó phải kể đến Riserva và Superiore; Superiore chỉ loại rượu vang đỏ được ủ lâu ngày hơn. Ngoài ra, có các quy tắc ủ đặc biệt cho hai loại rượu Riserva và Superiore.

**Khu vực địa lý**

- Vùng Arezzo, cụ thể là các thành phố: Arezzo, Bucine, Capolona, Castelfranco di sopra, Castiglion Fibocchi, Cavriglia, Civitella in val di Chiana, Foiano della Chiana, Laterina, Loro Ciuffenna, Lucignano, Monte San Savino, Montevarchi, Pergine Valdarno, Pian di Sco', San Giovanni Valdarno, Subbiano, Talla and Terranuova Bracciolini;

- Vùng Florence, cụ thể là các thành phố: Florence, Bagno a Ripoli, Barberino V. Elsa, Capraia e Limite, Castelfiorentino, Cerreto Guidi, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline Valdarno, Fucecchio, Gambassi Terme, Impruneta, Incisa in Val d'Arno, Lastra a Signa, Londa, Montaione, Montelupo Fiorentino, Montepertoli, Pelago, Pontassieve, Reggello, Rignano sull'Arno, Rufina, San Casciano in Val di Pesa, Scandicci, Tavarnelle Val di Pesa, Vicchio and Vinci;

- Vùng Prato, cụ thể là các thành phố: Carmignano, Montemurlo and Poggio a Caiano;

- Vùng Pistoia, cụ thể là các thành phố: Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata and Serravalle Pistoiese;

- Vùng Pisa, cụ thể là các thành phố: Capannoli Val d'Era, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Laiatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce and Terricciola;

- Vùng Siena, cụ thể là các thành phố: Siena, Asciano, Casole d'Elsa, Casteluovo Berardenga, Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Colle Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Murlo, Pienza, Poggibonsi, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, San Gimignano, Sarteano, Sinalunga, Sovicille, Torrita Siena and Trequanda.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Địa chỉ: 20, Via XX Settembre, 00187 Roma, Italia

Điện thoại: +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029;  
+39-0646656033

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Email: [l.lauro@mpaaf.gov.it](mailto:l.lauro@mpaaf.gov.it); [a.squarcia@mpaaf.gov.it](mailto:a.squarcia@mpaaf.gov.it);  
[l.tarmati@mpaaf.gov.it](mailto:l.tarmati@mpaaf.gov.it)



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CONEGLIANO VALDOBBIADENE/PROSECCO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio per la tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG
Địa chỉ:	7, Piazza della Libertà, 31053 Pieve di Soligo, località Solighetto, Italia
Điện thoại:	+39-0438.83028 / +39-0438.842700
Email:	info@prosecco.it
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Conegliano Valdobbiadene/Prosecco</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Rượu vang được chế biến từ nho giống Prosecco (ít nhất 85%).</p> <p><i>Nồng độ cồn:</i> tối thiểu 9,50% vol</p> <p><i>Hình thức sản phẩm</i></p> <p>Rượu vang trắng</p> <p><i>Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Đặc điểm nổi bật của vùng Conegliano Valdobbiadene qua nhiều thế kỷ là điều kiện tự nhiên phù hợp với sản xuất rượu vang trắng, và năm 1936, một nghiên cứu về điều kiện thổ nhưỡng của Viện khảo nghiệm Conegliano đã chỉ ra các yếu tố khí hậu, đặc điểm thổ nhưỡng của khu vực xuất xứ này phù hợp cho sản xuất loại rượu vang trắng thơm, nồng và đậm đà hương vi hoa quả, nồng và không ngọt. Hệ thống các dãy núi dạng cánh cung bao quanh thuận lợi cho việc tiếp nhận ánh sáng, sự thoát nước và điều kiện nhiệt độ cao. Đặc điểm địa lý này cho phép giống nho Prosecco được trồng có hàm lượng tích trữ</p>	

đường thấp, và có vị trung tính giữa ngọt và chua.

Điều kiện thổ nhưỡng, chủ yếu là đất cát trên nền đá băng tích, rất tốt cho nho trồng cây ăn quả, cho quả có vị thơm nồng, bên cạnh đó và nhiệt độ cao hơn cho phép giống nho Prosecco có hàm lượng tích trữ đường thấp, có vị trung hòa giữa vị ngọt và chua.

Điều kiện khí hậu ôn hòa và mức chênh lệch nhiệt độ trong ngày lớn (điển hình của vùng miền núi), là yếu tố ảnh hưởng tới việc tạo ra những đặc trưng về hương vị của quả nho, những tính chất ảnh hưởng tới màu sắc và vị thơm của sản phẩm. Các yếu tố này đòi hỏi phải bảo tồn các loại axit cố định, nhất là hàm lượng axit malic. Rượu vang Conegliano Valdobbiadene Prosecco rất sạch, mát và có nồng độ acid cao. Trên thực tế, các yếu tố khí hậu - thổ nhưỡng góp phần làm cho nho chín chậm, tạo được mùi vị tự nhiên và hạn chế sự tụt giảm các thành phần acid trong quả.

Vào mùa hè, lượng mưa tại vùng địa lý này cao hơn các khu vực khác của tỉnh Treviso. Do đó, giống nho Glera và các giống không phổ biến khác sinh trưởng, phát triển đồng đều và có khả năng chống chịu lại các màng tích tụ CO<sub>2</sub> đồng thời tích lũy với các thành phần hương vị trong quả. Mưa cũng giúp giảm thiểu tình trạng khô hạn, cháy nắng tại các vườn nho trong mùa hè, và giúp duy trì được hàm lượng các loại acid và hương vị thơm trong sản phẩm rượu vang Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

#### **Khu vực địa lý**

Vùng Veneto (tỉnh Treviso).

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali  
Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi dei prodotti agro-alimentari

Địa chỉ: Via Quintino Sella n. 42, 00187 ROMA, Italy

Điện thoại: +39 6/46656608, +39 6/46656648, +39 6/46656658

Email: [icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it](mailto:icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PROSECCO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio per la tutela della denominazione di origine controllata "Prosecco"
Địa chỉ:	3/B, Piazza della Borsa 31100 Treviso Italy
Điện thoại:	+39 0422 595225
Fax:	+39 0422 595658
Email:	consorzio.proseccodoc@tv.camcom.it
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Prosecco</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu vang, rượu vang sủi bọt có mùi thơm đạt chất lượng, rượu vang bán sủi bọt.</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Pinot Nero N. Pinot Grigio G. Pinot Bianco B. Chardonnay Verdiso B Bianchetta Trevigiana B</p>	

Perera B

Glera B.

Glera lunga B.

*Nồng độ cồn:* Tối thiểu 10,50 % theo thể tích đối với Prosecco không bọt and Prosecco bán sủi bọt; Tối thiểu 11,00 % theo thể tích đối với Prosecco sủi bọt;

*Đặc trưng vật lý*

Prosecco là loại rượu vang có màu vàng rom với cường độ màu thay đổi, sáng màu, loại vang sủi bọt có bọt sủi lâu, loại vang bán sủi bọt có bong bóng được hình thành dễ nhận thấy.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

*Yếu tố tự nhiên*

Vùng chỉ dẫn Prosecco nằm ở phía đông bắc Ý, được đặc trưng bởi những vùng đất bằng phẳng cùng một số vùng đồi núi. Khí hậu tại Veneto và Friuli đều ôn hòa.

Ở phía bắc, dãy núi Alps như một bức tường thành chắn gió lạnh phương bắc thổi về và ở phía nam, biển Adriatic đưa đến những cơn gió sirocco (gió nóng ẩm từ châu Phi), tạo ra một lượng mưa vừa đủ trong những tháng hè, làm giảm bớt nhiệt độ và cung cấp lượng nước cần thiết cho cây nho trong thời gian sinh trưởng của chồi và chùm quả.

Vào cuối hè, số giờ nắng và gió khô bora từ phương đông giảm đi, nhiệt độ giữa ngày và đêm có sự chênh lệch lớn, một lượng đáng kể chất thơm tỏa ra từ trái nho bắt đầu xuất hiện từ giai đoạn nho chín.

Đất trồng giàu chất khoáng và các yếu tố vi lượng; đất phù sa nổi bật với thành phần cơ giới là bùn đất sét và một lượng đáng kể đá và sỏi cho phép đất thoát nước tốt.

*Yếu tố lịch sử và con người*

Những tài liệu đầu tiên có nhắc tới rượu vang Prosecco đã xuất hiện từ những năm cuối của thế kỷ 17; trong đó miêu tả loại vang trắng thượng hạng có nguồn gốc từ vùng Karst Plateau ở Trieste, đặc biệt là tại khu vực xung quanh làng Prosecco. Ngày nay, người ta đã nhấn mạnh tới địa danh này bằng cách ghi nguồn gốc "Trieste" ngay trên nhãn mác.

Vào thế kỷ 18 và 19, khu vực sản xuất rượu vang đã được chuyển dời và

sau đó chỉ phát triển chủ yếu tại vùng đồi núi Veneto và Friuli.

Những điều kiện lý tưởng để gieo trồng nho phục vụ sản xuất Prosecco đều hội tụ ở vùng chân núi và đặc biệt là vùng đồi Treviso, nơi mà địa hình và độ dốc của khu vực đồi núi cũng như đất trồng và khí hậu đều giúp tăng cường những đặc tính riêng biệt của loại vang này.

Việc đăng ký tên gọi xuất xứ dựa vào danh tiếng của "Prosecco di Conegliano Valdobbiadene" và được công nhận vào năm 1969 bởi Chính phủ Ý, loại nho phù hợp để sản xuất rượu vang sủi bọt và bán sủi bọt được gieo trồng tại vùng có địa hình bằng phẳng. Tập quán này được phổ biến trước tiên tại tỉnh Treviso, sau đó lan rộng ra các vùng khác như Veneto và Friuli Venezia Giulia. Và như để nhấn mạnh về cội nguồn của loại vang này, người ta đã in tên tỉnh "Treviso" ngay trên nhãn mác sản phẩm.

Vào những năm 1970, nhu cầu ngày một lớn đối với sản phẩm rượu vang Prosecco cùng danh tiếng về chất lượng đã đòi hỏi tên sản phẩm cần phải được bảo hộ. Chính vì thế, Prosecco đã được ghi nhận vào danh sách những loại rượu vang mang chỉ dẫn địa lý, theo Nghị định của Chính phủ ngày 31 tháng 12 năm 1977.

Nhờ bước cải tiến xa hơn về chất lượng trong những thập niên gần đây cùng nhu cầu bảo hộ mạnh mẽ hơn đối với cái tên "Prosecco" trên phạm vi toàn cầu, "Prosecco" được công nhận là tên gọi xuất xứ vào năm 2009 (Nghị định của Chính phủ ngày 17 tháng 7 năm 2009).

Khi trồng loại nho khỏe mạnh như Glera, người ta phải sử dụng kỹ thuật gieo trồng đúng đắn để tạo ra vi khí hậu riêng biệt xung quanh chùm nho, cho phép khả năng tạo hương của quả nho phát triển phù hợp và vì thế, phải hạn chế lượng quả trên cây.

Khả năng của những nhà sản xuất chính là nhân tố quyết định tạo nên thành công của Prosecco. Từ đầu những năm 1990, họ đã phát triển kỹ thuật thích hợp để lên men thứ cấp tự nhiên, ban đầu là trong bình, và sau đó gần đây là trong thùng inox.

Một mạng lưới những chuyên gia khoa học và kỹ thuật giàu kinh nghiệm với chuyên môn về sản xuất cùng hướng tới mục tiêu hoàn thiện phương pháp sản xuất và chế biến Prosecco đã được phát triển trong suốt thế kỷ qua. Điều này giúp tăng cường các đặc điểm của loại vang Prosecco mà dựa vào đó, người tiêu dùng trong cũng như ngoài nước có thể nhận biết và đánh giá cao về nó. Khả năng của các nhà sản xuất trong việc thử nghiệm và cải tiến công nghệ

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)

làm rượu vang và lên men thứ cấp chính là bí quyết của rượu vang Prosecco, và cũng nhờ những công nghệ ấy, nhà sản xuất có thể lưu giữ hương thơm của những trái nho trong hồ sơ mùi hương của loại vang này.

Khả năng chuyên môn ấy của các nhà sản xuất trong việc tăng cường tối đa những đặc tính riêng biệt của vang Prosecco đã đem về cho loại vang này hàng loạt các giải thưởng trong nước cũng như quốc tế và giúp nó ghi danh trong nhiều cuốn sách chỉ dẫn về thức ăn và rượu vang tốt nhất trên thế giới.

### **Khu vực địa lý**

Rượu vang mang chỉ dẫn "Prosecco" được sản xuất tại những vùng thuộc các tỉnh sau: Vicenza, Belluno, Treviso, Padua, Venice, Gorizia, Udine, Pordenone và Trieste.

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policy

Địa chỉ: Via XX Settembre 20  
00187 Rome  
Italy

Điện thoại: +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029

Email: [l.lauro@mpaaf.gov.it](mailto:l.lauro@mpaaf.gov.it); [l.tarmati@mpaaf.gov.it](mailto:l.tarmati@mpaaf.gov.it);  
[s.valeri@mpaaf.gov.it](mailto:s.valeri@mpaaf.gov.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ DOLCETTO D'ALBA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERO
Địa chỉ:	2/c Corso Enotria - Ampelion 12051 Alba Italy
Điện thoại:	+ 39 0173 441074
Fax:	+ 39 0173 240112
Email:	consorzio.vini@langhevini.it
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Dolcetto d'Alba</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<i>Nguyên liệu thô</i> Rượu vang được sản xuất duy nhất từ giống nho Dolcetto. <i>Nồng độ cồn:</i> tối thiểu 11,50% vol <i>Hình thức sản phẩm</i> Rượu vang đỏ (màu ruby). <i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i> Đây là loại rượu vang được dùng hàng ngày (daily) nên sản phẩm được coi là đồ uống của tình bạn, rượu được đựng trong ly thủy tinh khi uống và được cảm nhận bằng cả trái tim. Chất lượng của rượu là tính đơn giản, mộc mạc với màu đỏ gần giống màu đỏ ru-by (tùy theo điều kiện đất trồng nho) và màu tím	

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

đậm. Rượu có hương vị dễ nhận biết, mùi hương thơm và dịu, mang đậm mùi hoa quả, nhất là quả sơ-ri, quả mận và ít vị ngọt, hơi chát, ít chua.

**Khu vực địa lý**

Vùng Piemonte (Tỉnh Asti và Cuneo).

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali  
Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi dei prodotti agro-alimentari

Địa chỉ: Via Quintino Sella n. 42,  
00187 ROMA, ITALIA

Điện thoại: +39 6/46656608, +39 6/46656648, +39 6/46656658

Email: [icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it](mailto:icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it)



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ FRANCIACORTA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio volontario per la tutela dei vini con denominazione Franciacorta, Curtefranca e Sebino
Địa chỉ:	53 G. Verdi 25030 Erbusco (BS) Italia
Điện thoại:	+390307760477
Fax:	+390307760467
Email:	<a href="mailto:segreteria@franciacorta.net">segreteria@franciacorta.net</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Franciacorta</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<i>Nguyên liệu thô</i> Rượu được làm từ nho giống Chardonnay và/hoặc Pinot Bianco và/hoặc Pinot Nero. <i>Nồng độ cồn:</i> Tối thiểu 11,50% vol <i>Hình thức sản phẩm:</i> Rượu vang trắng và vang hồng. <i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i> Vùng Franciacorta nằm ở vùng hạ lưu phía Bắc vùng đồng bằng Padana, thuộc vùng núi Al-pơ, gần hồ Iseo. Khí hậu của vùng này cũng tương tự như khí hậu các khu vực khác của vùng đồng bằng Padana, nhưng chịu thêm ảnh	

hưởng thuận lợi của vùng hồ. Vào mùa hè, nhiệt độ trong vùng được điều tiết bởi các dòng khí mát đi dọc theo hành lang dãy núi Valcamonica và vùng hồ Iseo. Vào mùa đông, khu vực hồ nước giúp giải phóng luồng nhiệt tích lũy từ các mùa trước, theo đó, làm cho nhiệt độ mát hơn. Vùng lãnh thổ Franciacorta rất đa dạng, có sự khác biệt và được chia làm 6 tiểu vùng: vùng băng tích tốt, với tầng đất mỏng trên đồi và trong khu vực đất trầm tích có độ dốc cao hơn, ở đó tiềm năng sản xuất thấp nhất và độ chín sớm tăng cao. Khu vực đất có kết cấu bùn sâu, nằm chủ yếu trong vùng đất băng và dự trữ cho vùng hồ thuận lợi cho trồng các loại cây có chất lượng đặc thù và vị nồng, cay. Vùng này có hệ thực vật phong phú. Vùng đất phù sa được đặc trưng bởi các tầng đất sâu vừa phải với nền đất thô cứng. Và trong vùng sông Sebino Glacier, loại đất này rất thích hợp cho việc trồng nho đạt năng suất cao hơn và rút ngắn thời gian chín của nho. Rượu vang sản xuất từ vùng này có chất lượng trung bình và mang hương vị của các loại trái cây khô, gia vị và thực vật. Loại đất trầm tích gắn với đất rất sâu, nằm ở cả vùng đất dốc và đồi núi đá vôi thấp. Đất trầm tích có tầng đất sâu, kết cấu độ cao trung bình và các vùng đồi trầm tích. Ở các khu vực này, rượu có hương vị trái cây khô và thảo mộc, gia vị. Đất trầm tích cho phép sản xuất có năng suất tốt và hàm lượng axit trong đất cao: ở vùng đất thấp (vùng trầm tích xa), mức độ năng suất và độ chua khá cao hơn vùng đất bằng (đất trầm tích dạng bậc thang).

Sự hiện diện của cây nho trong vùng từ thời tiền sử cho thấy khu vực này rất phù hợp với trồng nho. Điều này được minh chứng bằng việc phát hiện ra các hạt giống từ thời tiền sử và các tài liệu khảo cổ học được tìm thấy trong khu vực này. Các tác giả cổ điển như Pliny, Columella và Virgil cũng đề cập tới khu vực này trong các tác phẩm của mình. Chúng ta đều biết rằng, thông qua những tài liệu lịch sử khác nhau, những cư dân sinh sống ở vùng Franciacorta gồm các tộc người: Gauls, Romans và Lombards. Tài liệu từ thế kỷ IX, X và XI của các tu viện trong vùng đô thị thời bấy giờ đã ghi chép lại trồng nho là hoạt động sản xuất lâu đời, rất phát triển ở vùng Franciacorta từ rất xa xưa cho tới thời Trung Cổ. Tên gọi Franzacurta lần đầu xuất hiện trong một Sắc lệnh lưu trong quyển 8, Bộ luật Brescia năm 1277, qui định trật tự áp dụng với các thành phố thuộc vùng Rodengo Gussago và cây cầu bắc qua tên Mella Mandolossa: "Pro Sua utilitate amicorum Franzacurta propria et omnium" (vì sự tiện ích và vì tất cả bạn bè của Franzacurta).

Tên gọi này được bắt đầu từ thời điểm của các tu viện (Rodengo, Provaglio, Rovato) do Clunny thành lập và các tòa án tự do (trong tiếng Latin

là "curtae francae"). Các nghiên cứu gần đây chỉ ra rằng mô hình quản lý tự do này gắn với việc lưu chuyển hàng hóa từ Franciacorta tới các đô thị khác thuộc Brescia theo hình thức trao đổi tự do thông qua việc duy trì mạng lưới đường bộ giữa Brescia và hồ Iseo, và đi ven theo hồ tới Valcamonica. Dù cho nguồn gốc của từ "freedom" (tự do) bắt nguồn từ đâu, thì xuất xứ của tên gọi này chắc chắn là từ "francea" trong tiếng Latin và vai trò của các tu viện (từ "curtae" = nơi phân xét). Giai đoạn đầu thế kỷ thứ 15 là giai đoạn dài ổn định, hoạt động nông nghiệp gia tăng, đầu tư vốn và tập trung hóa sản xuất rượu tại các vùng núi ven đô. Các kỹ thuật sản xuất được thừa nhận và đăng ký mới trong vùng Franciacorta như là "piantana" và cắt tỉa. Từ sự kết hợp giữa sản xuất rượu và đặc điểm văn hóa vùng Franciacorta, đã cho ra đời ấn phẩm đầu tiên trên thế giới về nghệ thuật sản xuất rượu sử dụng phương pháp lên men tự nhiên trong chai và các can thiệp đối với cơ thể người sử dụng. Ấn phẩm này được xuất bản tại Italy năm 1570, do nhà vật lý Gerolamon Conforti Brescia với sản phẩm mang tên gọi Libellus mordaci. Tác giả, người có các nghiên cứu trước đây gắn với Dom Perignon, nhấn mạnh việc phổ biến thông tin, tiêu thụ các sản phẩm rượu mạnh và rượu vang sủi là những bằng chứng không thể chối cãi về mối liên hệ giữa lãnh thổ và rượu Franciacorta.

Bằng chứng gần đây nhất là Gabriele Rosa, trong bản hiệp ước rượu năm 1852 nhớ rằng rượu vang trắng Franciacorta là "tuyệt nhất nồng và đắng hơn".

Năm 1967, sản phẩm rượu Franciacorta mang tên gọi xuất xứ và là một trong các tên gọi xuất xứ của Ý và bao gồm cả rượu vang sủi. Các sản phẩm rượu được đăng bạ năm 1995 và được định vị tốt trong hệ thang thứ hạng liên quan tới rượu vang có chất lượng của Ý, chỉ định nguồn gốc được kiểm soát và bảo hộ. Đây là một mốc lớn trong việc thừa nhận mối quan hệ chặt chẽ giữa chất lượng rượu vang và vùng địa lý của nó. Thuật ngữ "Franciarta" là tên gọi duy nhất đề xác định sản phẩm rượu vang và phương pháp sản xuất trong vùng.

**Khu vực địa lý**

Vùng Lombardy (tỉnh Brescia).

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali  
Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi dei prodotti agro-alimentari

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Địa chỉ: Via Quintino Sella n. 42,  
00187 ROMA

Điện thoại: +39 6/46656608, +39 6/46656648, +39 6/46656658

Email: [icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it](mailto:icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ LAMBRUSCO DI SORBARA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: CONSORZIO TUTELA LAMBRUSCO DI MODENA Địa chỉ: 55 VIALE VIRGILIO 41123 Modena Italy Điện thoại: +39. 059 208610 Fax. +39. 059 208616 Email: info@tutelalambrusco.it
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Lambrusco di Sorbara</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu vang
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
Rượu vang được bảo hộ gồm có: Rượu vang, rượu vang sủi bọt có mùi thơm đạt chất lượng, rượu vang bán sủi bọt <i>Nguyên liệu thô</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lambrusco Viadanese N</li><li>- Lambrusco Salamino N</li><li>- Lambrusco Oliva N</li><li>- Lambrusco Montericco N</li><li>- Lambrusco Marani N</li><li>- Lambrusco Maestri N</li><li>- Lambrusco Grasparossa N</li><li>- Lambrusco di Sorbara N</li></ul>

- Lambrusco a Foglia Frastagliata N

- Lambrusco Barghi N

*Nồng độ cồn*

	"Lambrusco di Sorbara" rosso spumante	"Lambrusco di Sorbara" rosso frizzante	"Lambrusco di Sorbara" rosato frizzante	"Lambrusco di Sorbara" rosato spumante
<i>Nồng độ cồn tối thiểu (% thể tích)</i>	11	10.5	10.5	11

*Đặc trưng vật lý*

- "Lambrusco di Sorbara" rosso spumante: sủi bọt nhẹ và kéo dài; màu sắc: đỏ hồng ngọc hoặc đỏ lựu với cường độ màu thay đổi.

- "Lambrusco di Sorbara" rosso frizzante: sủi bọt sống động nhưng chóng tan; màu sắc: đỏ hồng ngọc hoặc đỏ lựu với cường độ màu thay đổi.

- "Lambrusco di Sorbara" rosato frizzante: sủi bọt sống động nhưng chóng tan; màu sắc: hồng với cường độ màu thay đổi.

- "Lambrusco di Sorbara" rosato spumante: sủi bọt nhẹ và kéo dài; màu sắc: hồng với cường độ màu thay đổi.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

*Yếu tố tự nhiên*

Nằm ở trung tâm vùng Emilia, tỉnh Modena có tất cả những đặc tính khí hậu của vùng thung lũng Po mặc dù vẫn tồn tại những khác biệt đáng kể bởi một nửa tỉnh Modena trải dài đến tận vùng núi và đồi thấp Apennine. Lượng mưa và nhiệt độ ở đây mang nét đặc trưng của khí hậu lục địa bởi vùng đồng bằng Modena nằm ở chân núi Appenies. Những cơn gió ẩm ướt từ phương nam thường trở nên khô hanh khi thổi tới Modena khiến lượng mưa vùng này đạt mức thấp. Lượng mưa cũng như mức độ biến đổi về ánh sáng và nhiệt độ đã khẳng định bản chất khí hậu lục địa của tỉnh Modena, loại khí hậu được đặc trưng bởi lượng mưa phân bố không đều, bên cạnh những yếu tố khác.

Vùng đồng bằng Modena có lượng mưa thấp, đặc biệt là vào những tháng

hè, lượng mưa tự nhiên chỉ đủ để cung cấp một nửa lượng nước cần thiết cho gieo trồng. Nhiều thế kỷ qua, việc canh tác tại vùng Modena diễn ra không hề dễ dàng bởi hàm lượng rất lớn đất sét và bản chất chắc rắn của phần lớn đất đai, và đây vẫn là một trong những thử thách cốt yếu mà người dân phải đối mặt. Đất trồng nơi đây trở nên khỏe mạnh và màu mỡ hơn chủ yếu là nhờ con người đã có sự can thiệp để mang đến các kênh thoát nước, các biện pháp bảo hộ chống ngập lụt cũng như triển khai nhiều kỹ thuật và hệ thống trồng trọt sử dụng chất gia tăng đất hữu cơ nhằm chống lại những bất lợi gây ra do hàm lượng đất sét quá cao trong đất canh tác.

#### *Yếu tố con người*

"*Vitis Labrusca*" là một trích dẫn của Cato, Varro và Pliny. Luận thuyết về nông nghiệp được viết bởi Pier de Crescenzi of Bologna vào năm 1300 là tài liệu sớm nhất có ghi chép về việc sử dụng nho từ những vườn cây này để sản xuất rượu vang trong thời kỳ đó. Điều này đã gợi ý rằng những cây nho cho quả để làm rượu vang từ thời đó đã không còn là loại cây dại.

Trước kia, những cây nho cổ xưa *Labrusca* là loại cây dại (*Vitis vinifera silvestris*) hoặc loài cây phụ *Vitis vinifera sativa* mọc tự phát trên vùng đất bỏ hoang. Đó chính là lý do khiến Lambrusco được coi là một trong những loài nho đích thực trên thế giới khi nó bắt nguồn từ loài *vitis vinifera silvestris occidentalis*, loài mà sau đó đã được thuần hóa tại vùng Modena.

Rượu vang Lambrusco đã luôn được các Công tước đánh giá cao. Những tác giả có thẩm quyền nhất của thế kỷ 19 khẳng định rằng qua thời gian, Modena đã trở thành một vùng chuyên sản xuất rượu vang sủi bọt có được tiếng tăm và truyền thống riêng trong sản xuất và tiêu dùng, và loại rượu ấy nắm giữ trong mình những đặc tính riêng biệt là nhờ vào môi trường tự nhiên của vùng đất này. Nguồn gốc lịch sử của cái tên "Lambrusco di Sorbara" bắt đầu từ đầu thế kỷ 19. Tầm quan trọng của yếu tố con người có thể được nhận thấy trong khía cạnh kỹ thuật sản xuất – nhân tố liên quan tới đặc thù của sản phẩm:

Cơ sở phát triển vườn nho: "Lambrusco di Sorbara" là giống nho đỏ khỏe mạnh, mọc nửa thẳng đứng, nhưng về mặt sinh lý đây lại là một loài hoa với nhị hoa phản xạ và phần hoa vô sinh nên nó dễ mắc chứng điếc hạt. Vì vậy người ta đã phải trồng lẫn nhiều giống nho Lambrusco khác trong khu vực vườn nho để giúp giống nho Lambrusco di Sorbara có thể thụ phấn và ra quả. Loại nho "Lambrusco di Sorbara" DOC được sản xuất trong những khu vườn thỏa mãn các điều kiện cơ sở sau:

- Giống nho Lambrusco di Sorbara chiếm tối thiểu 60% tổng diện tích vườn nho;
- Giống nho Lambrusco salamino chiếm tối thiểu 40% tổng diện tích vườn nho;
- Các giống lambrusco khác được trồng truyền thống trong khu vực này, chiếm tối đa 15% tổng diện tích vườn nho;

Hệ thống trồng: Đất và khí hậu vùng Modena mang lại những điều kiện lý tưởng giúp cây nho phát triển tự nhiên. Những người trồng nho đã sử dụng hệ thống hàng rào cố định với nhiều nhánh rủ xuống có khả năng đảm bảo cho sự tăng trưởng mạnh mẽ của loài cây. Hệ thống trồng trọt này cũng cho phép chồi cây phân bố đều, cây đạt năng suất tiềm năng và thu đủ năng lượng bức xạ, chùm nho được cung cấp đủ không khí và ánh sáng. Hàng rào tự do và GDC (Geneva Double Curtain – màn cửa đôi Geneva) là hai hệ thống gieo trồng được sử dụng rộng rãi nhất. Cây được gieo trồng với mật độ từ 2 500 đến 3 000 cây trên mỗi héc-ta. Những loại gốc ghép phổ biến nhất bao gồm Kober5BB, SO4, 420A và 1103P.

Tập quán làm rượu vang: Những tập quán này đã có từ lâu đời, phù hợp, nhất quán, dựa trên quá trình lên men tự nhiên trong chai hoặc nôi hấp đem lại những đặc tính riêng biệt cho rượu vang "Lambrusco di Sorbara" DOC. Tùy vào điều kiện và giới hạn được quy định trong pháp chế Cộng đồng, người ta có thể bổ sung hoặc gia tăng lượng đường.

Cato, Pliny và Columella miêu tả việc sản xuất một loại rượu có ga (lambrusco) có khả năng tạo bọt. Điều này gợi ý về một loại rượu bán sủi bọt.

Tuy nhiên, người ta đã không hiểu đúng quá trình sinh học và bản chất hóa học của sự lên men rượu và những khía cạnh khác liên quan đến việc làm rượu vang cho đến khi kiến thức khoa học bắt đầu phát triển từ cuối thế kỷ 17 đến thế kỷ 19. Mặc dù vậy, vẫn cần có những phát kiến khác để đảm bảo rằng tất cả lượng carbon dioxide được tạo ra trong quá trình lên men đều hòa tan trong rượu. Điều này đòi hỏi sự ra đời của thiết bị chứa có khả năng chịu áp lực và nắp của nó có thể ngăn khí thoát ra ngoài. Những thiết bị này đã được phát triển từ cuối thế kỷ 17 đến đầu thế kỷ 18. Nhiều tác giả thuộc thế kỷ 17 và 18 ghi chép rằng người ta ưu tiên sản xuất vang trắng và vang đỏ bán sủi bọt. Những nhà nghiên cứu về nho ở thế kỷ 19 đã mô tả kết thúc của một quá trình di truyền dài trong suốt thời gian giống nho trắng và đặc biệt là giống nho đỏ



của loài nho Latini đại (Lambruscos đến từ vùng Modena) được cải thiện.

Bên cạnh những tiến bộ công nghệ, sự thay đổi lớn về thời tiết (Kỷ Băng Hà Nhỏ) đã làm xuất hiện một mùa thu ẩm và lạnh, làm chậm quá trình chín và lên men, dẫn đến việc người ta tiến hành lên men thứ cấp trong các thùng lớn, tuy nhiên lại gặp khó khăn do các thùng này sau đó đều bị vỡ. Từ giữa thế kỷ 19 đến giữa thế kỷ 20, lên men trong chai là phương thức được sử dụng phổ biến nhất để sản xuất vang Lambrusco bán sủi bọt tự nhiên theo số lượng lớn. Với phương pháp này, người ta đã có thể sản xuất rượu vang Lambrusco tối màu không gây nôn mửa chiếm phần lớn tổng lượng sản xuất. Nhà máy đầu tiên sản xuất rượu vang Lambrusco bán sủi bọt ở Emilia đi vào hoạt động vào năm 1860 tại Modena. Tuy nhiên, để sản xuất được loại rượu vang hảo hạng, cặn rượu phải được loại bỏ với các phương pháp hạn chế làm mất chất lượng rượu và ban đầu người ta đã sử dụng những chiếc máy gạn đẳng áp được phát triển bởi Martinotti ở cuối thế kỷ 19. Ngày nay, để sản xuất rượu vang sủi bọt và bán sủi bọt bằng phương pháp lên men thứ cấp trong chai, người ta loại bỏ bã men sau khi để nó bám đọng ở phía nắp chai và làm đóng băng cổ chai.

#### **Khu vực địa lý**

Vùng sản xuất nho phải phù hợp với sự sản xuất vang sủi bọt và bán sủi bọt *denominazione di origine controllata* "Lambrusco di Sorbara". Nó bao gồm toàn bộ khu vực hành chính của các thành phố Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, tất cả lãnh thổ của tỉnh Modena, một phần khu vực hành chính của các thành phố Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Soliera và San Cesario sul Panaro.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policy

Địa chỉ: Via XX Settembre 20  
00187 Rome  
Italy

Điện thoại: +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029

Email: [SAQ9@mpaaf.gov.it](mailto:SAQ9@mpaaf.gov.it); [l.lauro@mpaaf.gov.it](mailto:l.lauro@mpaaf.gov.it);  
[l.tarmati@mpaaf.gov.it](mailto:l.tarmati@mpaaf.gov.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	CONSORZIO TUTELA DEL LAMBRUSCO DI MODENA
Địa chỉ:	55 VIALE VIRGILIO 41123 MODENA Italy
Điện thoại:	+39. 059 208610
Fax:	+39. 059 208616
Email:	info@tutelalambrusco.it
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu vang được bảo hộ gồm có: Rượu vang, rượu vang sủi bọt có mùi thơm đạt chất lượng, rượu vang bán sủi bọt</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Malbo Gentile N</li><li>- Lambrusco Viadanese N</li><li>- Lambrusco Salamino N</li><li>- Lambrusco Oliva N</li><li>- Lambrusco Montericco N</li><li>- Lambrusco Marani N</li><li>- Lambrusco Maestri N</li></ul>	

- Lambrusco Grasparossa N
- Lambrusco di Sorbara N
- Lambrusco a Foglia Frastagliata N
- Lambrusco Barghi N

*Nồng độ cồn*

	"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso spumante	"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato spumante	"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso frizzante	"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato frizzante
<i>Nồng độ cồn tối thiểu (% thể tích)</i>	11	11	10.5	10.5

*Đặc trưng vật lý*

- "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso spumante: sủi bọt sống động, chóng tan; có màu đỏ hồng ngọc đậm.
- "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato spumante: sủi bọt sống động, chóng tan; có màu hồng với cường độ màu thay đổi.
- "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso frizzante: sủi bọt sống động, chóng tan; có màu đỏ hồng ngọc đậm.
- "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato frizzante: sủi bọt sống động, chóng tan; có màu hồng với cường độ màu thay đổi.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

*Yếu tố tự nhiên*

Nằm ở trung tâm vùng Emilia, tỉnh Modena có tất cả những đặc tính khí hậu của vùng thung lũng Po mặc dù vẫn tồn tại những khác biệt đáng kể bởi một nửa tỉnh Modena trải dài đến tận vùng núi và đồi thấp Apennine. Lượng mưa và nhiệt độ ở đây mang nét đặc trưng của khí hậu lục địa bởi vùng đồng bằng Modena nằm ở chân núi Appenies. Những cơn gió ẩm ướt từ phương nam

thường trở nên khô hanh khi thổi tới Modena khiến lượng mưa vùng này đạt mức thấp. Lượng mưa cũng như mức độ biến đổi về ánh sáng và nhiệt độ đã khẳng định bản chất khí hậu lục địa của tỉnh Modena, loại khí hậu được đặc trưng bởi lượng mưa phân bố không đều, bên cạnh những yếu tố khác.

Vùng đồng bằng Modena có lượng mưa thấp, đặc biệt là vào những tháng hè, lượng mưa tự nhiên chỉ đủ để cung cấp một nửa lượng nước cần thiết cho gieo trồng. Nhiều thế kỷ qua, việc canh tác tại vùng Modena diễn ra không hề dễ dàng bởi hàm lượng rất lớn đất sét và bản chất chắc rắn của phần lớn đất đai, và đây vẫn là một trong những thử thách cốt yếu mà người dân phải đối mặt. Đất trồng nơi đây trở nên khỏe mạnh và màu mỡ hơn chủ yếu là nhờ con người đã có sự can thiệp để mang đến các kênh thoát nước, các biện pháp bảo hộ chống ngập lụt cũng như triển khai nhiều kỹ thuật và hệ thống trồng trọt sử dụng chất gia tăng đất hữu cơ nhằm chống lại những bất lợi gây ra do hàm lượng đất sét quá cao trong đất canh tác.

#### *Yếu tố con người*

"*Vitis Labrusca*" là một trích dẫn của Cato, Varro và Pliny. Luận thuyết về nông nghiệp được viết bởi Pier de Crescenzi of Bologna vào năm 1300 là tài liệu sớm nhất có ghi chép về việc sử dụng nho từ những vườn cây này để sản xuất rượu vang trong thời kỳ đó. Điều này đã gợi ý rằng những cây nho cho quả để làm rượu từ thời đó đã không còn là loại cây dại.

Trước kia, những cây nho cổ xưa *Labrusca* là loại cây dại (*Vitis vinifera silvestris*) hoặc loài cây phụ *Vitis vinifera sativa* mọc tự phát trên vùng đất bỏ hoang. Đó chính là lý do khiến *Lambrusco* được coi là một trong những loài nho đích thực trên thế giới khi nó bắt nguồn từ loài *vitis vinifera silvestris occidentalis*, loài mà sau đó đã được thuần hóa tại vùng Modena.

Rượu vang *Lambrusco* đã luôn được các Công tước đánh giá cao. Những tác giả có thẩm quyền nhất của thế kỷ 19 khẳng định rằng qua thời gian, Modena đã trở thành một vùng chuyên sản xuất rượu vang sủi bọt có được tiếng tăm và truyền thống riêng trong sản xuất và tiêu dùng, và loại rượu ấy nắm giữ trong mình những đặc tính riêng biệt là nhờ vào môi trường tự nhiên của vùng đất này. Nguồn gốc lịch sử của cái tên "*Lambrusco di Sorbara*" bắt đầu từ đầu thế kỷ 19.

Tầm quan trọng của yếu tố con người có thể được nhận thấy trong khía cạnh kỹ thuật sản xuất – nhân tố liên quan tới đặc thù của sản phẩm:

Cơ sở phát triển vườn nho: "*Lambrusco Grasparossa di Castelvetro*" là

giống nho đỏ khá khỏe mạnh, mọc nửa thẳng đứng và ra quả liên tục. Loại nho "Grasparossa di Castelvetro" DOC được sản xuất trong những khu vườn thỏa mãn các điều kiện cơ sở sau:

- Giống nho lambrusco grasparossa: chiếm tối thiểu 85% tổng diện tích vườn nho;
- Các giống nho lambrusco khác được trồng truyền thống trong khu vực này: chiếm tối đa 15% tổng diện tích vườn nho.

Hệ thống trồng: Đất và khí hậu vùng Modena mang lại những điều kiện lý tưởng giúp cây nho phát triển tự nhiên. Những người trồng nho đã sử dụng hệ thống hàng rào cố định với nhiều nhánh rủ xuống có khả năng đảm bảo cho sự tăng trưởng mạnh mẽ của loài cây. Hệ thống trồng trọt này cũng cho phép chồi cây phân bố đều, cây đạt năng suất tiềm năng và thu đủ năng lượng bức xạ, chùm nho được cung cấp đủ không khí và ánh sáng. Hàng rào tự do, hệ thống con lăn, GDC (Geneva Double Curtain – màn cửa đôi Geneva), và Guyot là những hệ thống uốn cây được sử dụng rộng rãi nhất.

Cây được gieo trồng với mật độ từ 2500 đến 3000 cây mỗi héc-ta trên vùng đất khử carbonate dưới chân đồi đồng bằng và từ 3 000 đến 4 000 cây mỗi héc-ta ở thung lũng vùng ven rìa và những dãy thấp của dãy núi Appenines. Những loại góc ghép phổ biến nhất bao gồm Kober5BB, SO4 và 420A.

Tập quán làm rượu vang: Những tập quán này đã có từ lâu đời, phù hợp, nhất quán, dựa trên quá trình lên men tự nhiên trong chai hoặc nôi hấp đem lại những đặc tính riêng biệt cho rượu vang "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" DOC. Tùy vào điều kiện và giới hạn được quy định trong pháp chế Cộng đồng, người ta có thể bổ sung hoặc gia tăng lượng đường (gọi là "expedition liqueur").

Cato, Pliny và Columella miêu tả việc sản xuất một loại rượu có ga (lambrusco) có khả năng tạo bọt. Điều này gợi ý về một loại rượu bán sủi bọt.

Tuy nhiên, người ta đã không hiểu đúng quá trình sinh học và bản chất hóa học của sự lên men rượu và những khía cạnh khác liên quan đến việc làm rượu vang cho đến khi kiến thức khoa học bắt đầu phát triển từ cuối thế kỷ 17 đến thế kỷ 19. Mặc dù vậy, vẫn cần có những phát kiến khác để đảm bảo rằng tất cả lượng carbon dioxide được tạo ra trong quá trình lên men đều hòa tan trong rượu. Điều này đòi hỏi sự ra đời của thiết bị chứa có khả năng chịu được áp lực và nắp của nó có thể ngăn khí thoát ra ngoài. Những thiết bị này đã được phát triển từ cuối thế kỷ 17 đến đầu thế kỷ 18. Nhiều tác giả thuộc thế kỷ 17 và 18

ghi chép rằng người ta ưu tiên sản xuất vang trắng và vang đỏ bán sủi bọt. Những nhà nghiên cứu về nho ở thế kỷ 19 đã mô tả kết thúc của một quá trình di truyền dài trong suốt thời gian giống nho trắng và đặc biệt là giống nho đỏ của loài nho Latini đại (Lambruscos đến từ vùng Modena) được cải thiện.

Bên cạnh những tiến bộ công nghệ, sự thay đổi lớn về thời tiết (Kỷ Băng Hà Nhỏ) đã làm xuất hiện một mùa thu ẩm và lạnh, làm chậm quá trình chín và lên men, dẫn đến việc người ta tiến hành lên men thứ cấp trong các thùng lớn, tuy nhiên lại gặp khó khăn do các thùng này sau đó đều bị vỡ. Từ giữa thế kỷ 19 đến giữa thế kỷ 20, lên men trong chai là phương thức được sử dụng phổ biến nhất để sản xuất vang Lambrusco bán sủi bọt tự nhiên theo số lượng lớn. Với phương pháp này, người ta đã có thể sản xuất rượu vang Lambrusco tối màu không gây nôn mửa chiếm phần lớn tổng lượng sản xuất. Nhà máy đầu tiên sản xuất rượu vang Lambrusco bán sủi bọt ở Emilia đi vào hoạt động vào năm 1860 tại Modena. Tuy nhiên, để sản xuất được loại rượu vang hảo hạng, cần rượu phải được loại bỏ với các phương pháp hạn chế làm mất chất lượng rượu và ban đầu người ta đã sử dụng những chiếc máy gạn đẳng áp được phát triển bởi Martinotti ở cuối thế kỷ 19. Ngày nay, để sản xuất rượu vang sủi bọt và bán sủi bọt bằng phương pháp lên men thứ cấp trong chai, người ta loại bỏ bã men sau khi để nó bám đọng ở phía nắp chai và làm đóng băng cổ chai.

#### **Khu vực địa lý**

Vùng sản xuất nho phải phù hợp với sự sản xuất vang sủi bọt và bán sủi bọt *denominazione di origine controllata* "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro". Nó bao gồm toàn bộ khu vực hành chính của các thành phố: Castelfranco Emilia, Castelnovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, S.Cesario sul Panaro, toàn bộ lãnh thổ tỉnh Modena, và một phần khu vực hành chính của thành phố Modena.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
 Địa chỉ: 20, Via XX Settembre  
 00187 Rome  
 Italy  
 Điện thoại: +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Email: [SAQ9@mpaaf.gov.it](mailto:SAQ9@mpaaf.gov.it); [l.lauro@mpaaf.gov.it](mailto:l.lauro@mpaaf.gov.it);  
[l.tarmati@mpaaf.gov.it](mailto:l.tarmati@mpaaf.gov.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ MARSALA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio per la Tutela del Vino Marsala DOC
Địa chỉ:	32 Curatolo 91025 Marsala Italy
Điện thoại:	+39. 0923953255
Fax:	+39. 0923952945
Email:	info@consorziovinomarsala.it
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Marsala</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu vang mùi</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grillo</li> <li>- Catarratto Bianco Lucido</li> <li>- Catarratto Bianco Comune</li> <li>- Nerello Mascalese N</li> <li>- Ansonica B</li> <li>- Calabrese N</li> <li>- Perricone N</li> <li>- Damaschino B</li> </ul>	



**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

<i>Nồng độ cồn</i>					
	Marsala Fine oro	Marsala Superiore oro	Marsala Superiore ambra	Marsala Superiore rubino	Marsala Fine ambra
<i>Nồng độ cồn tối thiểu theo thể tích (%)</i>	17	18	18	18	17
	Marsala Fine rubino	Marsala Superiore Riserva oro	Marsala Superiore Riserva ambra	Marsala Superiore Riserva rubino	Marsala Vergine o Soleras oro; Marsala Vergine Stravecchio oro
	17	18	18	18	18
	Marsala Vergine o Soleras rubino; Marsala Vergine Stravecchio rubino				
	18				

*Đặc trưng vật lý*

- Marsala Fine oro: màu vàng kim với cường độ màu thay đổi;
- Marsala Fine oro: màu hổ phách với cường độ màu thay đổi;
- Marsala Superiore rubino: màu đỏ hồng ngọc, có ánh màu hổ phách khi được ủ lâu năm;
- Marsala Fine ambra: màu hổ phách với cường độ màu thay đổi;
- Marsala Fine rubino: màu đỏ hồng ngọc, có ánh màu hổ phách khi được ủ

lâu năm;

- Marsala Superiore Riserva oro: màu vàng kim với cường độ màu thay đổi;

- Marsala Superiore Riserva ambra: màu hổ phách với cường độ màu thay đổi;

- Marsala Superiore Riserva rubino: màu đỏ hồng ngọc, có ánh màu hổ phách khi để được ủ lâu năm;

Marsala Vergine o Soleras oro; Marsala Vergine Stravecchio oro: màu vàng kim với cường độ màu thay đổi;

- Marsala Vergine o Soleras rubino; Marsala Vergine Stravecchio rubino: màu đỏ hồng ngọc, có ánh màu hổ phách khi được ủ lâu năm.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Vùng sản xuất rượu vang mang chỉ dẫn xuất xứ Marsala có nhiều điều kiện đặc trưng kết hợp với nhau để tạo ra những đặc điểm thật sự độc đáo cho sản phẩm.

Điều này có nghĩa là những đặc trưng về chất lượng của loại rượu vang mùi Marsala là kết quả cảm quan của khí hậu và các yếu tố địa lý tiêu biểu cho một vùng địa lý đặc biệt thuận lợi cũng như của những truyền thống được truyền từ đời này sang đời khác từ thời xa xưa.

Địa hình của khu vực này hầu hết là những đồng bằng trũng thấp.

Phần lớn các vườn nho được trồng không xa bờ biển, trên loại đất khô cằn, tương đối cằn cỗi có nguồn gốc silic hoặc đá vôi (đôi lúc lại giàu đất đỏ), đôi khi ở trên những bình nguyên đất sét và cát và thường có bề mặt nước.

Khu vực này có khí hậu đảo Địa Trung Hải với mùa đông nhiều mưa và mùa hè khô nóng, đôi khi trở nên ngột ngạt do gió nóng thường xuyên thổi từ châu Phi tới.

Loại vi khí hậu dành riêng cho tất cả các vùng thuộc phía tây Sicily này cho phép nho trồng theo phương pháp cây bụi có thể trưởng thành với hàm lượng cao các chất polyphenol và đường, giúp cho rượu vang được ngấu với lượng chiết xuất lớn.

**Khu vực địa lý**

Vùng trồng nho để phục vụ sản xuất rượu vang mùi Marsala trải dài toàn

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

bộ lãnh thổ tỉnh Trapani, ngoại trừ các thành phố Pantelleria, Favignana và Alcamo.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policy

Địa chỉ: Via XX Settembre  
00187 Roma  
Italy

Điện thoại: +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029

Email: l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it,  
SAQ9@mpaaf.gov.it

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE  
TERAMANE**

**Tổ chức nộp đơn và địa chỉ**

Tên: Consorzio di Tutela Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane  
 Địa chỉ: 48 Via F. Savini  
 64100 Teramo  
 Italy  
 Điện thoại: +39. 085 8072853  
 Fax: +39. 085 8071699  
 Email: consorzio@collineteramane.com

**Chỉ dẫn địa lý**

**Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane**

**Sản phẩm**

Rượu vang

**Mô tả về sản phẩm**

*Nguyên liệu thô*

- Montepulciano N.

*Nồng độ cồn*

	"Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane"	"Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane riserva"
<i>Nồng độ cồn tối thiểu theo thể tích (%)</i>	12.5	12.5

*Đặc trưng vật lý*

- "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane": màu đỏ hồng ngọc đậm với sắc tím nhẹ, ngả sang màu đỏ lựu khi được ủ lâu năm;

- "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane riserva": màu đỏ hồng ngọc đậm với sắc tím nhẹ, ngả sang màu đỏ lựu khi được ủ lâu năm.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Khu vực sản xuất rượu vang là một vùng rộng lớn bao gồm khu vực nội địa và vùng đồi ven biển của tỉnh Teramo, ở trung Bắc, nó kéo dài đến vùng chân đồi thuộc dãy núi Gran Sasso và Monti della Laga. Vùng đất này được tạo nên bởi trầm tích Plio-Pleistocene - loại trầm tích đã lấp đầy lưu vực Periadriatic trong suốt chu kỳ trầm tích biển diễn ra trong khoảng giữa cuối kỷ Đệ tam và đầu kỷ Đệ tứ. Chủ yếu người dân trồng nho và ô liu như một cách khai thác đất đai nhằm tránh tình trạng xói mòn đất. Địa hình nơi đây gồm đất sét bùn với các lớp mang mật độ thấp hơn ở vùng ven biển, các sườn dốc của nó có độ dốc thấp và mặt tiếp xúc rộng.

Lượng mưa trung bình hàng năm tại vùng này là từ 700 mm/năm ở khu vực sườn dốc gần biển đến 800mm/năm trên ở khu vực đồi nội địa. Lượng mưa được phân bố đều quanh năm. Khí hậu ôn đới, có xu hướng ôn hòa ẩm áp vào những tháng hè với nhiệt độ trung bình từ 13°C trong tháng 4 đến 16°C trong tháng 10 và lên đỉnh điểm 24-25°C trong tháng 7 và tháng 8. Lưu lượng thông gió cũng như sự chênh lệch nhiệt độ giữa ngày và đêm đều mức đáng kể, tạo ra những điều kiện tốt nhất giúp phát triển sức khỏe của những trái nho cũng như khả năng tích tụ chất thơm của chúng.

Sản phẩm rượu vang có mối liên hệ chặt chẽ với khu vực sản xuất của nó bởi những nhân tố lịch sử, đất đai, khí hậu. Tuy vậy, nhân tố con người đóng một vai trò quan trọng hơn cả. Nhờ vào sự phát triển và cải thiện của tập quán trồng nho và sản xuất rượu nho - phần thiết yếu cần có khi muốn mô tả về loại sản phẩm này, mà nó đã có được những đặc tính đặc trưng và tiêu biểu.

- Cơ sở phát triển vườn nho: rượu vang được sản xuất chủ yếu (tối thiểu 90%) hoặc toàn bộ từ giống nho Montepulciano. Giống nho Sangiovese có thể được bổ sung vào với mức tối đa là 10%. Các giống nho phụ trợ khác có thể không được sử dụng.

- Phương pháp trồng, mật độ trồng và hệ thống cắt tỉa: phương pháp trồng thường được sử dụng là phương pháp lưới mắt cáo Abruzzo, mặc dù các dàn đứng đơn hoặc đôi dựa tường đã được dùng phổ biến trong nhiều năm. Trong trường hợp trồng mới hay trồng lại, mật độ chuyên canh phải nhỏ hơn 3 000 cây mỗi héc-ta. Hệ thống trồng và cắt tỉa được thiết kế phù hợp với các phương pháp gieo trồng, phần nào thể hiện sự quản lý tốt được áp

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)

dụng cho các vườn nho. Tuy nhiên, phương pháp trồng ngang mái nhà không được phép sử dụng khi trồng mới hoặc trồng lại, ngoại trừ đối với loại giàn mở.

- Rượu vang được sản xuất theo các thông lệ truyền thống và lâu đời dùng cho rượu vang đỏ không bọt. Quá trình lên men rượu và ủ rượu phải diễn ra trong khu vực sản xuất để đảm bảo lưu giữ được những đặc điểm đặc trưng của sản phẩm. Thời gian ủ đối với loại rượu thông thường "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" là hai năm và đối với loại "riserva" là ba năm, trong đó có ít nhất một năm ủ trong thùng gỗ sồi hoặc gỗ cây hạt dẻ và sáu tháng trong chai.

### **Khu vực địa lý**

Vùng sản xuất rượu vang *denominazione di origine controllata e garantita* "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" nằm trong lãnh thổ của các thành phố trực thuộc tỉnh Teramo, bao gồm: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Campi, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano, Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo và Tortoreto.

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policy

Địa chỉ: 20, Via XX Settembre  
00187 Rome  
Italy

Điện thoại: +39-0646656030; +39-0646656043;  
+39-0646656139; +39-0646656029

Email: l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it,  
ne.dimedio@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SICILIA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Coldiretti Sicilia, Confagricoltura Sicilia, CIA Sicilia, Legacoop Sicilia, Confcooperative Sicilia, AGCI Sicilia, Associazione Vitivinicoltori della Sicilia c/o Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari – Dipartimento Regionale degli Interventi Strutturali per l'Agricoltura Servizio IV Unità Operativa
Địa chỉ:	Số 36 - 2771 Viale Regione Siciliana 90145 Palermo Italy
Điện thoại:	+ 39 0917076261, +39 0917076156
Fax:	+ 39 0917076016
Email:	agri1.tutelaprodotti@regione.Sicilia.it, agri1.serviziopromozione@regione.Sicilia.it
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Sicilia</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Rượu vang, rượu vang sủi bọt</p> <p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Glera B</p> <p>Pinot Nero N</p> <p>Pinot Grigio G</p>	

Pinot Bianco B  
Petit Verdot N  
Nerello Cappuccio  
Muller Thurgau B  
Moscato Giallo  
Moscato Bianco B  
Montepulciano N  
Merlot N  
Manzoni Bianco B  
Grillo  
Gaglioppo  
Fiano B  
Ciliegiolo N  
Chardonnay  
Cesanese d’Affile N  
Cesanese Comune N  
Carignano N  
Cabernet Sauvignon N  
Cabernet Franc N  
Barbera N  
Ancellotta N  
Alicante N  
Aglanico  
Vernaccia di S Gimignano B  
Vermentino B  
Trebiano Toscano  
Traminer Aromatico Rs  
Tempranillo N



Syrah N  
Semillon B  
Sauvignon B  
Sangiovese N  
Grecanico Dorato B  
Nerello Mascalese N  
Corinto Nero N  
Viogner B  
Ansonica B  
Frappato N  
Riesling B  
Montonico Bianco B  
Carricante B  
Catanese Nero N  
Calabrese N  
Perricone N  
Minnella Bianca B  
Malbech N  
Malvasia Bianca B  
Tannat N  
Malvasia di Lipari B  
Albanello B  
Damaschino B  
Zibibbo  
Nocera N  
Alicante Bouschet N  
Chenin B  
Mondeuse N

Petit manseng B

*Nồng độ cồn*

"Sicilia" bianco: tối thiểu 11,50% thể tích; "Sicilia" bianco vendemmia tardiva: tối thiểu 15,00% thể tích; "Sicilia" rosso: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" rosso riserva, tối thiểu 12,50% thể tích; "Sicilia" rosso vendemmia tardiva: tối thiểu 15,00% thể tích; "Sicilia" rosato: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Spumante bianco: tối thiểu 10,50% thể tích; "Sicilia" Spumante Rosato: tối thiểu 10,50% thể tích; "Sicilia" Inzolia: tối thiểu 11,50% thể tích; "Sicilia" Grillo: tối thiểu 11,50% thể tích; "Sicilia" Chardonnay: tối thiểu 11,50% thể tích; "Sicilia" Catarratto: tối thiểu 11,50% thể tích; "Sicilia" Carricante: tối thiểu 11,50% thể tích; "Sicilia" Grecanico: tối thiểu 11,50% thể tích; "Sicilia" Fiano: tối thiểu 11,50% thể tích; "Sicilia" Damaschino: tối thiểu 11,50% thể tích; "Sicilia" Viogner: tối thiểu 11,50% thể tích; "Sicilia" Muller Thurgau: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Sauvignon: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Pinot Grigio: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Nero d'Avola: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Perricone: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Nerello Cappuccio: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Frappato: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Nerello Mascalese: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Cabernet franc: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Merlot: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Cabernet sauvignon: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Syrah: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Pinot Nero: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Nocera: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Mondeuse: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Carignano: tối thiểu 12,00% thể tích; "Sicilia" Alicante: tối thiểu 12,00% thể tích.

*Đặc trưng vật lý*

"Sicilia" bianco: màu vàng nhạt với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" bianco vendemmia tardiva: màu từ vàng nhạt đến vàng kim; "Sicilia" rosso: màu đỏ hồng ngọc với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" rosso riserva: màu đỏ hồng ngọc, ngả sang màu đỏ lựu khi được ủ lâu năm; "Sicilia" rosso vendemmia tardiva: màu đỏ hồng ngọc, ngả sang màu đỏ lựu khi được ủ lâu năm; "Sicilia" rosato: màu hồng với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Spumante bianco: có bọt sủi nhẹ và kéo dài, màu vàng nhạt với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Spumante Rosato: có bọt sủi nhẹ và kéo dài, màu hồng với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Inzolia: màu vàng nhạt với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Grillo: màu vàng nhạt với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Chardonnay: màu vàng nhạt với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Catarratto:

màu vàng nhạt với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Carricante: màu vàng nhạt; "Sicilia" Grecanico: màu vàng nhạt với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Fiano: màu vàng nhạt với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Damaschino: màu vàng nhạt với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Viogner: màu vàng nhạt với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Muller Thurgau: màu vàng nhạt với cường độ màu thay đổi, đôi khi có thêm sắc vàng kim; "Sicilia" Sauvignon: màu vàng nhạt với sắc xanh nhạt; "Sicilia" Pinot Grigio: màu vàng nhạt với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Nero d'Avola: màu đỏ hồng ngọc – đôi khi có cường độ mạnh; "Sicilia" Perricone: màu đỏ hồng ngọc đậm; "Sicilia" Nerello Cappuccio: màu đỏ hồng ngọc với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Frappato: màu đỏ hồng ngọc; "Sicilia" Nerello Mascalese: màu đỏ hồng ngọc nhạt; "Sicilia" Cabernet franc: màu đỏ hồng ngọc với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Merlot: màu đỏ hồng ngọc với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Cabernet sauvignon: màu đỏ hồng ngọc với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Syrah: màu đỏ hồng ngọc đậm; "Sicilia" Pinot Nero: màu đỏ hồng ngọc đôi khi có cường độ mạnh; "Sicilia" Nocera: màu đỏ hồng ngọc với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Mondeuse: màu đỏ với cường độ màu thay đổi với sắc tím nhẹ; "Sicilia" Carignano: màu đỏ với cường độ màu thay đổi; "Sicilia" Alicante: màu đỏ hồng ngọc với cường độ màu thay đổi.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Mối liên hệ giữa rượu vang "Sicilia" DOC và nơi xuất xứ sản phẩm được thể hiện qua những mô tả sau đây:

- Các đặc điểm về đất, địa hình, khí hậu của nơi xuất xứ sản phẩm.

Địa hình chủ yếu là đồi núi cùng với hướng ánh sáng thuận lợi của các vườn nho tạo ra một môi trường thông thoáng và tươi sáng, là điều kiện lý tưởng cho sự sinh trưởng của cây và sản lượng quả. Mọi khía cạnh liên quan tới khí hậu và môi trường ở vùng này đều thích hợp để sản xuất một loại rượu vang chất lượng cao.

- Sự kết hợp đặc biệt của các giống nho với hệ thống gieo trồng riêng biệt, khoảng cách gieo trồng, phương pháp cắt tỉa và kỹ thuật gieo trồng được sử dụng trong vườn nho.

Các giống nho phù hợp để sản xuất rượu vang Sicilia' DOC đều là loại nho truyền thống trong vùng. Không chỉ vậy, hệ thống gieo trồng riêng biệt, khoảng cách gieo trồng, phương pháp cắt tỉa và kỹ thuật gieo trồng cũng mang tính truyền thống và chắc chắn đã góp phần tạo ra chất lượng đặc trưng của nho

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)

cũng như rượu vang. Những vườn nho mới phải có mật độ gieo trồng ở mức tối thiểu là 3 200 cây mỗi héc-ta, và chỉ có dàn lưới dựa tường, bụi cây hoặc các hệ thống gieo trồng tương tự được phép sử dụng ở đây.

Bất kỳ hình thức thúc ép nào đều bị cấm, ngoại trừ sự tưới tiêu trong trường hợp khẩn cấp.

### **Khu vực địa lý**

Vùng trồng nho để phục vụ sản xuất rượu vang *Denominazione di Origine Controllata* [DOC, chỉ dẫn xuất xứ] "Sicilia" bao gồm toàn bộ khu vực hành chính của miền Sicily.

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Địa chỉ: 20, Via XX Settembre  
00187 Rome  
Italy

Điện thoại: +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029

Email: l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it,  
SAQ9@mpaaf.gov.it

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SOAVE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Consorzio di tutela vini Soave DOC
Địa chỉ:	11, Mattielli 37038 Soave(VR) Italia
Điện thoại:	+39 045 7681578 / Fax. +39 045 6190306
Email:	<a href="mailto:consorzio@ilsoave.com">consorzio@ilsoave.com</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Soave</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Thành phần rượu chủ yếu là giống nho Garanega (ít nhất là 70%), giống nho Trebbiano di Soave, giống Pinot Bianco và giống Chardonnay.</p> <p><i>Hàm lượng cồn</i></p> <p>Nồng độ cồn tối thiểu: 10,5 %</p> <p><i>Màu sắc:</i> Rượu vang có màu trắng</p> <p><i>Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm</i></p> <p>Trải qua nhiều thế kỷ, giống nho Garganega phát triển tốt trong môi trường sống ở nơi phong cảnh miền núi của vùng lãnh thổ Verona, với đặc trưng là đất núi lửa Toboso, mà thậm chí còn màu mỡ hơn đối với các mòm đá vôi; trong khi đó thì giống nho Trebbiano của Soave trồng trong vườn là loại nho tuyệt vời để tạo hương vị và hỗ trợ mật độ, cấu trúc cho giống nho Garganega. Các khoáng chất của những loại đất này ảnh hưởng đặc biệt trong quá trình lên men</p>	

của các hèm rượu nho thu được từ giống Garganega địa phương và tạo cho rượu một vị mặn đặc trưng, được chứng minh thông qua số tuổi của rượu và điển hình cho rượu Soave, đặc biệt là khi so sánh với các sản phẩm thu được từ cùng một giống nho nhưng bên ngoài khu vực sản xuất.

Với kinh nghiệm từ phương pháp canh tác hoa màu truyền thống cũng như trình độ của các nhà sản xuất rượu, thuận lợi cho việc duy trì được mùi thơm tinh tế đặc biệt – vốn nhạy cảm với sự thay đổi của nhiệt độ, cho phép giám sát liên tục mức độ chất lượng của giai đoạn trưởng thành và sức khỏe của các cụm cây, cũng như sự bảo vệ tuyệt đối chống lại mưa đá.

Các ruộng bậc thang và thành phần của đất cho phép nước chảy tràn vào và tập trung các chất dinh dưỡng.

Khí hậu ôn hòa và sự thay đổi nhiệt độ giữa ngày và đêm là đặc trưng cho khu vực Soave, quyết định đến quá trình sản xuất một lượng lớn hương thơm đặc trưng của nho, tạo nên mùi vị đặc trưng từ các thành phần khác nhau (hoa, quả, v.v.).

Đất núi lửa có độ sâu vừa phải, hoàn toàn được trời phú cho các chất dinh dưỡng như magiê, kali và hàm lượng sắt từ phù hợp, nhiều đến trung bình, với sự hiện diện liên tục của hóa thạch, có lợi cho sản xuất về mặt số lượng, được kiểm soát bởi các nhà quản lý vườn nho chu đáo. Kỹ thuật chi tiết của người trồng nho cùng một số hoạt động nông học phù hợp tạo nên được tỷ lệ lượng đường trung bình - cao và cân bằng acid một cách hợp lý nhất.

Loại đất và sự bố trí thuận lợi của các vườn nho có độ dốc giúp thu được loại rượu vang trắng đặc trưng bởi sự phát triển tối đa - tăng cường hương vị của trái cây ngoại lai, giống cam quýt và mùi vị.

Trái lại, đứng từ quan điểm nông nghiệp, tại các khu vực đặc trưng bởi loại đất mỏm đá vôi, rễ cây thường ngắn hơn, thường là ít hơn 50 cm, cùng với một lượng nước ít do bề mặt đá và sự phong phú của các hóa thạch là những yếu tố điều chỉnh hiệu quả của chính giống Garganega. Với các điều kiện này, rượu chỉ có chất lượng trung bình.

Tóm lại, các loại rượu vang được sản xuất trong những ngọn núi đá vôi chắc chắn là những loại rượu Soave tốt nhất.

**Khu vực địa lý**

Vùng Veneto (tỉnh Verona)

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali  
Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi dei prodotti agro-alimentari

Địa chỉ: Via Quintino Sella n. 42,  
00187 ROMA

Điện thoại: +39 6/46656608, +39 6/46656648, +39 6/46656658

Email: [icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it](mailto:icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ TOSCANA/TOSCANO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Ente Tutela Vini di Toscana
Địa chỉ:	133 Via dei Serragli 50124 Firenze Italia
Điện thoại:	+39 0552337134
Fax:	+39055223060
Email:	info@entetutelavinitoscani.it
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Toscana/Toscano</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<i>Nguyên liệu thô</i> Các giống được cho phép ở các tỉnh Arezzo, Florence, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato và Siena. <i>Nồng độ cồn:</i> tối thiểu 9,50% vol <i>Chỉ tiêu cảm quan:</i> Rượu vang trắng, vang hồng và đỏ. <i>Mối liên hệ với khu vực địa lý</i> <i>Mở đầu</i> Quá trình xác định các yếu tố tự nhiên và con người có ảnh hưởng đến các đặc tính của tất cả các sản phẩm mang Chỉ dẫn địa lý Tuscany phải xem xét tới các điều kiện về xuất xứ và sự phát triển theo thời gian. Quá trình này gồm yếu tố truyền thống của rượu vang Tuscan như nguồn	



gốc tên gọi xuất xứ được phát triển trong khu vực này trong hai thế kỷ qua. Những điều này đã được rút ra từ các nguyên tắc sản xuất rượu vang Tuscan cả về phương diện kỹ thuật nông nghiệp lẫn kỹ thuật sản xuất rượu vang. Những điều này lần lượt ảnh hưởng đến các yếu tố của chỉ dẫn địa lý, tùy thuộc vào cách giải thích khác nhau dựa trên sự mô tả sơ lược hình thức và môi trường sản xuất khác nhau.

Mối quan hệ nguyên nhân/kết quả đã có ảnh hưởng lớn trong việc xác định, nhận dạng các “loại rượu vang Tuscan” vốn rất đa dạng, phong phú nhưng được thống nhất bởi nền văn hóa và truyền thống sản xuất chung.

Cũng vì những lý do này, các mô tả kỹ thuật bằng văn bản cho tên gọi xuất xứ (DO) trong những năm đầu khi Quy chế cộng đồng có hiệu lực, trước khi có định nghĩa rõ ràng về chỉ dẫn địa lý Tuscany, đã ảnh hưởng đến những quy tắc riêng chính nó. Những kiểu chữ in khác nhau đã được đăng ký trong các quy tắc chung theo nguyên lý bổ sung.

#### *Các loại rượu vang được thừa nhận*

Một yếu tố đặc biệt quan trọng trong bối cảnh các quy định của chỉ dẫn địa lý Tuscany và những quy tắc nhấn mạnh vai trò của chỉ dẫn địa lý như một công cụ phát triển vùng xung quanh hệ thống sản xuất rượu, nằm trong phạm vi của việc sử dụng tương ứng với các giống được cho phép trồng trên các vườn trong khu vực, một sự đa dạng cho phép thử nghiệm các giống khác nhau cho cả loại rượu vang giống và cả những hỗn hợp nho phức tạp hơn.

#### *Mối quan hệ giữa các khu vực và quy trình sản xuất*

Liên quan đến việc sử dụng đa dạng chỉ dẫn địa lý Tuscany trong khu vực lãnh thổ, cũng cần lưu ý rằng các yếu tố ảnh hưởng và hướng dẫn thương mại đã có một số thay đổi đáng chú ý:

- Đầu tiên, đúng như kỳ vọng, chỉ dẫn địa lý IGP đã được phát triển trong khu vực lãnh thổ mà trước đó vai trò của chỉ dẫn địa lý IGP rất ít, vì vậy bây giờ chúng ta có thể thấy có sự phân phối hiệu quả hơn trong khu vực;
- Mặc dù cùng là các vườn nho được sử dụng để trồng nho, những vườn nho mang tên gọi xuất xứ hay chỉ dẫn địa lý có thể được tìm thấy tại các địa điểm khác nhau tùy thuộc vào loại hình miền núi và theo đặc điểm phân loại là “đặc thù” và “cấu trúc”.

Trong trường hợp đầu tiên, sự khác biệt giúp cho việc quản lý đất đai và quản lý nước dễ dàng hơn, đặc biệt là liên quan đến nồng độ nước. Điều này

cho phép các nhà sản xuất áp dụng các hình thức canh tác thích hợp hơn đối với hoạt động dùng máy móc, đặc biệt là việc thu hoạch. Tất cả điều này được thay đổi bởi số lượng lớn diện tích các vườn nho với diện tích phù hợp với các yêu cầu kỹ thuật quản lý. Thứ hai, ngược lại, khu vực chủ yếu là đặc trưng bởi ma trận đá như đá vôi, đá sa thạch hoặc mac nơ. Địa thế này có độ dốc trên sườn một ngọn đồi điển hình và khả năng lớn hơn do quá trình xói mòn không ổn định.

Trong khi yếu tố thứ nhất áp dụng cho các vườn nho mang chỉ dẫn địa lý, yếu tố thứ hai lại được sử dụng nhiều hơn cho những vườn nho mang tên gọi xuất xứ và đòi hỏi một số lượng lớn các biện pháp can thiệp ví dụ như tưới bổ sung.

*Mối quan hệ nhân quả giữa các yếu tố tự nhiên và con người và danh mục sản phẩm*

Những loại sản phẩm có quan hệ nhân-quả cụ thể với điều kiện tự nhiên liên quan đến ép khô nho và nho chín quá mà ở đó nhiệt độ, độ ẩm, sự thoáng gió và ánh sáng có ảnh hưởng cụ thể đến đặc tính cảm quan, tùy thuộc vào sự đa dạng.

Ảnh hưởng này được xem chủ yếu là liên quan đến việc sản xuất loại nho chín quá, do quá trình chín có liên quan đến thời gian kéo dài của trái cây trên mặt đất sau khi phát triển và chín.

Tình trạng này có thể xảy ra trong các môi trường khác nhau, nhưng là mạnh hơn và thường xuyên trong khu vực gần biển.

*Cấu trúc không gian của đất và vườn nho*

Sự khác biệt trong việc quản lý, cấu trúc cho các vườn nho và trong các hình thức trồng trọt chủ yếu liên quan đến các yếu tố chung về văn hóa trồng nho của các vùng, điều kiện môi trường và các đặc tính quản lý và chất lượng.

Những điều kiện đặc thù của tên gọi xuất xứ, cũng sử dụng chung cho chỉ dẫn địa lý Tuscany, theo các loại chung sau đây.

Đầu tiên, hình thức quản lý tương ứng với “ritocchino”. Thường được bao phủ bởi cỏ, tùy thuộc vào độ dốc của sườn dốc, mục đích là để đảm bảo rằng các tiêu chuẩn hiệu suất nhất định được đáp ứng, để giữ sự cân bằng của nước và đất, chống xói mòn bề mặt và nguy cơ sạt lở đất. Tất cả những điều này phụ thuộc vào tính chất riêng và kết cấu đất. Một hệ thống nữa được sử dụng trong trường hợp các giải pháp khác thất bại hoặc cần chi phí quá lớn là “raccordato

giropoggio”.

Các hình thức trồng trọt chủ yếu là truyền thống, sử dụng Guyot, dây buộc và thỉnh thoảng cũng dùng kính, để đáp ứng với các yêu cầu đặc biệt của một số giống, loại. Trong khu vực Tuscany, việc cắt tỉa ngang cây nho không được coi là chỉ dẫn địa lý.

Một yếu tố cuối cùng liên quan đến cách thức cấu trúc các vườn nho là khía cạnh phong cảnh, điều mà cũng phải được bảo vệ vì có liên quan đến nhu cầu được đặt ra bởi quá trình làm nông nghiệp.

Rõ ràng là sự biến mất của việc trồng trọt quy mô lớn và thay thế nó bằng những vườn nho chuyên biệt đã mang đến một số thay đổi cho cảnh quan vốn có. Để tránh làm phá vỡ cảnh quan chung, các hàng rào bảo vệ gia cố bằng bê tông cốt thép đã được thay thế bằng các cọc gỗ được làm theo cách truyền thống. Nguyên tắc cũng đã được áp dụng với việc thu hoạch bằng máy móc.

*Mối quan hệ giữa độ lớn của ngành công nghiệp và quá trình sản xuất*

Chỉ dẫn địa lý Tuscany là một ngành công nghiệp rượu vang mà tính cho tới ngày nay đã có khoảng 4500 nhà sản xuất: hiện tại phân phối trên toàn khu vực.

Từ quan điểm về tỷ lệ sở hữu, cần lưu ý rằng khoảng hai phần ba những nhà sản xuất dùng chỉ dẫn địa lý Tuscany đạt 100 tạ nho và sản phẩm của họ chỉ tương đương với 15% của chỉ dẫn địa lý Tuscan IGP, trong khi một phần ba nhà sản xuất còn lại thì chiếm tới cho 85 % sản lượng chỉ dẫn địa lý Tuscan IGP.

Trong tình huống này nảy sinh hai vấn đề cần xem xét:

- a) nguồn cung cho thương mại tại khu vực chỉ dẫn địa lý Tuscan IGP, bao gồm một số lượng lớn các nhà sản xuất nhưng chỉ chiếm 25 % tổng số sản lượng trong khu vực, thấp hơn nhiều so với tổng số của người nộp đơn xin cấp chứng chỉ chất lượng sản phẩm;
- b) Khái niệm về rượu vang Tuscan đã ghi dấu đậm nét trong lĩnh vực sản xuất và thị trường trong khu vực rằng “Toscana” là tính chất đặc biệt của ngành công nghiệp rượu vang trong khu vực thị trường địa phương, đặc trưng bởi mối liên hệ với hiểu biết trực tiếp về ngành công nghiệp rượu vang.

Chúng tôi có thể nói rằng hình ảnh của rượu vang Tuscan chỉ dẫn địa lý Tuscany được thể hiện qua nhiều yếu tố đặc trưng cho phong cảnh vùng

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Tuscan (các khía cạnh văn hóa, nghệ thuật, lịch sử) .	
<b>Khu vực địa lý</b>	
Vùng Toscana: tỉnh Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato y Siena.	
<b>Cơ quan kiểm soát</b>	
Tên:	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi dei prodotti agro-alimentari
Địa chỉ:	Via Quintino Sella n. 42, 00187 ROMA
Điện thoại:	+39 6/46656608, +39 6/46656648, 39 6/46656658
Email:	icq.dip.segreteria @ politicheagricole.gov.it

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ VENETO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: Regione del Veneto Địa chỉ: 110, Via Torino, 30172 Mestre-Venezia Italy Điện thoại: +39. 041 279.5575/5525/5403 Fax: +39. 041.2795575 Email: <a href="mailto:tutela.prodottiquality@regione.veneto.it">tutela.prodottiquality@regione.veneto.it</a> , <a href="mailto:agroalimentare@regione.veneto.it">agroalimentare@regione.veneto.it</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Veneto</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu vang
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
Rượu vang, rượu vang có ga <i>Nguyên liệu thô (Tên các giống nho)</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Malvasia Rosia Rs</li><li>- Incrocio Manzoni 2.15 N</li><li>- Franconia N</li><li>- Corvina N</li><li>- Chardonnay</li><li>- Cabernet Sauvignon N</li><li>- Cabernet Franc N</li></ul>

- Barbera N
- Sauvignon B
- Riesling Italico B
- Riesling B
- Oseleta N
- Tocai Friulano B
- Tocai Rosso N
- Trebbiano di Soave
- Corvinone N
- Sangiovese N
- Trebbiano Toscano B
- Refosco dal Peduncolo Rosso N
- Raboso Veronese N
- Pinella B
- Moscato Bianco B
- Verdiso B
- Molinara N
- Raboso Piave N
- Pinot Bianco B
- Rebo N
- Verduzzo Trevigiano B
- Petit Verdot N
- Verduzzo Friulano B
- Carmenere N
- Pedevenda N
- Malvasia Istriana B
- Manzoni Bianco B
- Marzemina Bianca B

- Muller-Thurgau B
- Marzemino N
- Manzoni Moscato N
- Syrah N
- Pinot Grigio G
- Vespaiola B
- Durella B
- Merlot N
- Malbech N
- Pinot Nero N
- Garganega B
- Rondinella N
- Traminer Aromatico Rs
- Glera B, Glera lunga B

*Nồng độ cồn*

	Bianco, Bianco frizzante, Bianco passito, bao gồm cả đặc điểm kỹ thuật của giống nho	Rosso, Rosso frizzante, Rosso passito, Novello, bao gồm cả đặc điểm kỹ thuật của giống nho	Rosato, Rosato frizzante, bao gồm cả đặc điểm kỹ thuật của giống nho
<i>Nồng độ cồn tối thiểu</i>	9	9.5	9

*Màu sắc*

- Bianco, Bianco frizzante, Bianco passito, bao gồm cả đặc điểm kỹ thuật của giống nho: từ vàng nhạt đến vàng với sắc xanh đến vàng sáng;

- Rosso, Rosso frizzante, Rosso passito, Novello, bao gồm cả đặc điểm kỹ thuật của giống nho: màu sắc thay đổi tùy theo mức độ trưởng thành mà có thể là từ màu đỏ sang màu đỏ ruby, xu hướng như màu quả lựu;

- Rosato, Rosato frizzante, bao gồm cả đặc điểm kỹ thuật của giống nho: Rosato có cường độ màu sắc khác nhau phụ thuộc vào loại và sự đa dạng giống nho thuần.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Yếu tố tự nhiên:

Veneto là một vùng đất thuộc phía Đông Bắc nước Ý. Phần lớn lãnh thổ nước này có điều kiện địa lý và khí hậu rất phù hợp để trồng nho. Khu vực có nhiều sông, hồ xung quanh có diện tích hơn 18 300 km vuông, trải dài từ dãy núi Alps và dãy núi Dolomites gần biên giới với nước Áo ở phía bắc, qua rất nhiều ngọn đồi và chân đồi, về phía đồng bằng, có vùng đầm phá và biển Adriatic ở phía nam. Ở phía bắc, Veneto có một đỉnh thuộc ngọn đồi gần chân núi Alpine, đồi núi nổi lên từ các vùng đồng bằng, chẳng hạn như những ngọn đồi Berici, những ngọn đồi Euganean và Montello.

Điều kiện khí hậu trong khu vực Veneto thay đổi từ khí hậu mùa đông lạnh của miền núi, trải qua khí hậu ôn hòa tại các chân đồi, đặc biệt là trên sườn phía Nam được bao bọc bởi các ngọn núi Alpine, đến khí hậu ấm hơn của vùng đồng bằng. Sự hiện diện của hồ Garda ở phía đông Veneto đã tạo ra điều kiện khí hậu Địa Trung Hải, rất thích hợp cho nghề trồng nho và ô liu đặc trưng của vùng phát triển. Khí hậu trong một số khu vực cũng bị ảnh hưởng mạnh mẽ bởi sự có mặt của biển Adriatic ở phía Đông Nam; ảnh hưởng này tạo ra kiểu môi trường ôn hòa hơn so với các khu vực khác của thung lũng Po, với mùa đông ít sương mù và mùa hè bớt nóng.

Yếu tố lịch sử và con người:

Lịch sử của rượu vang tại vùng Veneto đưa ta trở lại thời cổ đại, tại thời điểm rất lâu trước khi có sự xuất hiện của người Hy Lạp - những người thường được ghi nhớ với công lao giới thiệu cây nho đến nước Ý. Người ta tin rằng cây nho đã được trồng trong tự nhiên ở Veneto nhiều thế kỷ trước khi Chúa Kitô và những người sử dụng nho như là thực phẩm vào thời đó. Bằng chứng sớm nhất của hoạt động sản xuất rượu vang ở Veneto bắt đầu từ thế kỷ thứ bảy trước Công nguyên, có thể được tìm thấy trong các khu định cư Rhaetian và Etruscan.

Thời Trung Cổ, hoạt động trồng nho và sản xuất rượu vang ở Veneto phát triển là do sức mạnh thương mại của Venice, cho phép các loại rượu vang Veneto được xuất khẩu sang các quốc gia khác. Thương nhân Venetian nhập khẩu và cũng giới thiệu các giống nho mới, giúp lan rộng nghề trồng nho đến



các khu vực lân cận, như trường hợp của giống nho Malvasia. Ly thủy tinh Murano nổi tiếng cũng khiến rượu vang được đánh giá cao một cách rộng rãi hơn: chai trang nhã và ly thủy tinh Murano nhanh chóng tìm đến các bàn của giới quý tộc, dần thay thế những dụng cụ bằng gốm, bạc, thiếc. Các ly thủy tinh mới đã ngay lập tức kết hợp với các loại rượu vang chất lượng, trong khi các hộ gia đình bình thường trên khắp châu Âu nhanh chóng bắt đầu sử dụng các loại ly đơn giản hơn và rẻ hơn.

Khi sức mạnh thương mại của Venice rơi vào suy thoái từ giữa năm 1500, hoạt động nhập khẩu các loại rượu vang Hy Lạp giảm mạnh. Điều này tạo cơ hội phát triển sản xuất rượu vang địa phương ở Veneto. Nghề trồng nho ở Veneto bị gián đoạn nghiêm trọng bởi chiến tranh, dịch bệnh và các hiện tượng thời tiết khắc nghiệt từ thế kỷ thứ 16 đến thế kỷ thứ 19. Mãi cho đến những năm 1800 và đặc biệt là sự thành lập của Trường Oenology của Conegliano vào năm 1876, người ta đã nỗ lực thực hiện để khôi phục rượu nho Veneto bằng cách nghiên cứu các đặc điểm của vùng lãnh thổ và các giống nho phù hợp nhất. Đây là một bước tiến cụ thể đầu tiên, hướng tới khôi phục chất lượng, một lựa chọn chiến lược và nhanh chóng phát triển sau năm 1950 và từ đó các nhà sản xuất rượu vang và các nhà khai thác Veneto vẫn tiếp tục vinh danh cho đến ngày nay.

Chỉ dẫn địa lý "Veneto" có nguồn gốc lâu đời ở khu vực và đã được tin dùng một bởi nhà sản xuất rượu vang từ năm 1977, sản phẩm tuân thủ Quy định của Hội đồng châu Âu (EEC) số 816/70 và pháp luật quốc gia được chuyển hóa từ quy định này về các quy tắc chi tiết cho việc đăng ký, mô tả và giới thiệu rượu vang, sau đó được gọi là "vini da Tavola con indicazione geografica" [rượu vang với chỉ dẫn địa lý]. Nghị định ngày 21 tháng 11 năm 1995 đã thông qua đặc điểm kỹ thuật sản phẩm hiện tại, sau đó đã được sửa đổi để sản phẩm thích ứng với thị trường, dành cho rượu vang Tipica Indicazione Geografica (Chỉ định vùng địa dư tiêu biểu) và các quy tắc của Cộng đồng Châu Âu.

Ngày nay, chỉ dẫn địa lý rượu Veneto rất nổi tiếng, cũng như các loại rượu vang DOC khác của Veneto. Nhờ vào danh tiếng này, rất nhiều người tiêu dùng trong khu vực tin dùng sử dụng rượu.

#### **Khu vực địa lý**

Khu vực sản xuất rượu nho và nước nho ép chưa lên men của các sản phẩm thuộc *indicazione geografica tipica* (Chỉ định vùng địa dư tiêu biểu) bao gồm:

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

toàn bộ ranh giới địa chính của các tỉnh Belluno, Padua, Rovigo, Treviso, Venice, Verona và Vicenza.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policy

Địa chỉ: 20, Via XX Settembre  
00187 Rome  
Italy

Điện thoại: +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029

Email: SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it,  
l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: Consorzio Del Vino Nobile Di Montepulciano Địa chỉ: 7 Piazza Grande 53045 Montepulciano Italia Điện thoại: +39 0578 757812 Fax: +39 0578 757813 Email: info@consorziovinonobile.it, p.solini @ consorziovinonobile.it
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Vino Nobile di Montepulciano</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu vang
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<i>Nguyên liệu thô</i> Rượu vang được làm chủ yếu từ giống nho Sangiovese. <i>Nồng độ cồn: tối thiểu 12,50 % vol</i> <i>Bề ngoài vật lý</i> Màu đỏ ruby. <i>Mối liên hệ với khu vực địa lý</i> Sự tương tác giữa các yếu tố khác nhau của tự nhiên và con người đã làm cho nơi này có thể lưu giữ các đặc tính phù hợp cho trồng nho trên lãnh thổ của Montepulciano, đồng thời ngăn chặn quá trình đô thị hóa, điều mà đã xảy ra với các khu vực khác của Tuscany.

Vai trò của việc trồng trọt và môi trường lên các đặc tính của rượu được chứng minh bằng các nghiên cứu về đất đai và quy hoạch được thực hiện từ năm 1989 (Campostrini và Costantini, 1996) và đã chỉ ra rằng các loại đất hiện có trong khu vực sản xuất tạo nên danh tiếng về các loại anh đào, violet và gia vị cho *Vino Nobile* nói chung và cho *Sangiovese* nói riêng. Mặc dù có một số loại đất khác nhau, năng suất và chất lượng nho được quản lý trong các tình trạng khác nhau bằng kỹ thuật canh tác và quản lý đất đai phù hợp, từ làm đất cơ khí trong đất ít màu mỡ đến che thân thảo trong đất màu mỡ nhất. Những sự can thiệp này, dựa trên kinh nghiệm của nhiều năm, được thực hiện là để sao cho chất lượng nho thu hoạch đáp ứng được những yêu cầu về thông số về sự đồng đều và độ chín phù hợp.

Địa hình đồi núi và tiếp xúc của các vườn nho góp phần tạo ra một môi trường đặc biệt thuận lợi cho trồng nho.

Những cơn mưa mùa đông và mùa xuân có lợi cho sự hình thành của một trữ lượng nước tốt trong các vườn nho, trong khi lượng mưa ít vào mùa hè (trung bình tháng 7 thấp hơn 30 mm) quyết định tình trạng thiếu nước vừa phải tổng thể giúp cho giai đoạn trưởng thành tùy thuộc vào sự tăng trưởng của cây.

Thời gian chiếu sáng dài của mặt trời và mức độ nhiệt độ cao đạt được trong tháng 7 và tháng 8 tạo thuận lợi cho việc nho chín đều đặn và một sự chuẩn bị tuyệt vời cho quá trình chín, trong khi trong tháng 9 và đầu tháng 10 nhiệt độ chênh lệch cao giữa ngày và đêm, đặc biệt là ở mức độ cao nhất đã thúc đẩy tạo ra phenolic và độ phức tạp trong mùi hương của nho.

Lịch sử của rượu Montepulciano từ thời Etruscan cho đến ngày nay được ghi chép lại trong cuốn bách khoa toàn thư và các phát hiện khảo cổ, đã dẫn dắt người trồng theo thời gian, và thông qua sự tương tác với môi trường, để xác định, phát triển và chọn ra mô hình ứng dụng tốt nhất cho việc sản xuất rượu vang chất lượng.

Từ những ngày đầu tiên xuất hiện, Montepulciano đã gắn liền với lịch sử của rượu vang, bằng chứng là một *Kylix* (chén rượu) được tìm thấy vào năm 1868 trong một ngôi mộ gần thành phố Etruscan.

Tài liệu cổ nhất về rượu vang từ Montepulciano có vào năm 789: giáo sĩ Arnipert tặng cho nhà thờ San Silvestro sull'Amiata đất trồng nho nằm ở Castle Policiano. Sau đó Ripetti trong *Dizionario Storico e geografico della Toscana* của mình (“Từ điển Lịch sử và Địa lý của Tuscany”) trích dẫn một tài liệu năm 1350, trong đó viết về các điều khoản về thương mại và xuất khẩu của mặt

hàng rượu Montepulciano.

Từ thời Trung cổ xa xưa, vườn nho đã được ghi chép, mô tả là có thể sản xuất ra các loại rượu vang hảo hạng. Vào giữa những năm 1500 Pulitianus Mons và Sante Lancerio, nhà sản xuất rượu của Đức Giáo Hoàng Pope Paul III Franesio, đã kỷ niệm thành lập Montepulciano bằng cách nói “hoàn hảo nhất trong cả mùa đông và mùa hè, thơm, ngon, không đắng cũng không có màu ngạo nghệ, đó chính là rượu vang của Chúa” khi rượu được đem ra phục vụ cho các bàn tiệc của các nhà quý tộc. Nhãn cũ chỉ đơn giản là chỉ dẫn về Scelto Rosso di Montepulciano.

Trong thế kỷ XVII, chúng ta có thể nhớ lại rằng Francesco Redi, một bác sĩ, nhà tự nhiên học và nhà thơ, đã ca ngợi rượu vang một cách rất hiệu quả trong bài thơ của ông “Bacco trong Toscana” năm 1685. Redi tưởng tượng ra nhân vật Arianna Bacco và ca ngợi rượu vang tốt nhất của Tuscany là “bàn tay trắng tuyệt đẹp mà Arianna rót xuống Montepulciano và kết luận “Trong tất cả các loại rượu vang, Montepulciano là vua!” Bài thơ nhỏ này là một thành công lớn được lưu truyền từ nơi này qua nơi khác, và tới tai William III, vua của nước Anh. Có lẽ sở thích của vua William với các loại rượu vang Tuscan là do Redi và điều này đưa tên tuổi của ông trở nên nổi tiếng. Điều này làm chứng cho cuộc hành trình được thực hiện vào năm 1669 bởi một phái đoàn Anh tới Grand Duchy của Tuscany để cung cấp rượu Moscadello Montalcino và Vino Nobile di Montepulciano cho các tòa án Anh.

Vào cuối thế kỷ XIX, xuất hiện nhu cầu đào tạo cán bộ quản lý cho các vườn nho và nhà máy rượu vang: năm 1882 một trường học nông nghiệp đào tạo thực tế được thành lập và hiện nay vẫn còn hoạt động trong biên giới ở thị trấn Cortona, một viện kỹ thuật nông nghiệp.

Gần đây hơn, vào năm 1933, trong ấn phẩm “Vini tipici Senesi” (rượu vang điển hình của Siena) của Montanari và Musiani, đã mô tả chi tiết về kỹ thuật sản xuất của Vino Nobile di Montepulciano, rất giống với tên gọi hiện hành.

Năm 1937 một cộng đồng xã hội đã được tạo ra với mục đích tạo ra một cấu trúc để tiếp thị rượu vang cũng được sản xuất bởi các hộ nông dân nhỏ. Trong năm 1965, Consorzio del Vino Nobile dei produttori (Hiệp hội các nhà sản xuất của Vino Nobile) đã ra đời.

Lịch sử cận đại của Vino Nobile di Montepulciano được đánh dấu bởi sự phát triển vượt bậc, phù hợp với xu hướng sản xuất, kỹ thuật quản lý vườn nho và sản xuất rượu vang hiện đại nhất. Mật độ trồng được tăng lên để giảm số

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)

đơn vị sản xuất nho cho mỗi nhà máy. Các hình thức trồng trọt và cắt tỉa đã được định hướng theo hướng hệ thống thúc đẩy tối ưu phát triển sản xuất vừa dinh dưỡng vừa năng suất và giữ trạng thái vệ sinh an toàn thực phẩm tốt nhất cho nho. Đồng thời, quá trình lên men, làm chín trong thùng gỗ và việc sử dụng các thùng chứa khác nhau đã được tối ưu hóa, với mục đích có được rượu vang ở trạng thái hoàn hảo nhất, trở nên ngon hơn nữa theo thời gian cùng với tuổi rượu và chất lượng ổn định.

### **Khu vực địa lý**

Vùng Toscana (tỉnh Siena).

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali  
Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi dei prodotti agro-alimentari

Địa chỉ: Via Quintino Sella n. 42,  
00187 ROMA

Điện thoại: 39 6/46656608, +39 6/46656648, +39 6/46656658

Email: [icq.dip.segreteria @ politicheagricole.gov.it](mailto:icq.dip.segreteria@politicheagricole.gov.it)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ GOUDA HOLLAND**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên:           Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) Địa chỉ:       Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer Điện thoại:   + 31-79-3430300 Fax:           +31-79-3430320 Email: <a href="mailto:info@nzo.nl">info@nzo.nl</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Gouda Holland</b>
<b>Sản phẩm</b>
Pho mát
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<p>Gouda Holland là một loại phô mát ép cứng tự nhiên, giàu chất béo (48%).</p> <p>Nó được sản xuất tại Hà Lan từ sữa bò thu được tại các nông trại sữa Hà Lan và được ủ chín để cho ra thành phẩm trong các phòng ủ chín của Hà Lan.</p> <p><i>Thành phần</i></p> <p>Gouda Holland được sản xuất từ một hoặc từ các nguyên liệu thô sau:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- sữa, kem và sữa tách béo hoặc sữa tách béo một phần tại các nông trại sữa ở Hà Lan.</li></ul> <p><i>Đặc tính</i></p> <p>Loại phô mát này được tạo thành các hình thù như một khối trụ dẹt, hình hộp hoặc hình một chiếc bánh mỳ, với trọng lượng từ 2,5kg đến 20kg. Phô mát hình trụ dẹt có các cạnh ở đầu và đáy tròn và có trọng lượng bằng <math>\frac{3}{4}</math> đường kính của nó.</p> <p>Thành phần chất béo tối thiểu là 48% và tối đa là 52% trong thành phẩm ở</p>

dạng khô. Độ ẩm (tối đa) 12 ngày sau ngày đầu tiên sản xuất là 42,5% và tỉ lệ muối ở dạng chất khô tối đa là 4%. Dưới đây là các đặc tính khác của pho mát:

- Hương vị: thơm, dễ chịu, từ nhẹ đến mạnh tùy thuộc vào tuổi của pho mát. Người ta cũng có thể rắc thêm một ít thì là vào bên trong.
- Mặt cắt: khi cắt miếng pho mát ta có thể thấy những lỗ nhỏ tạo thành ở trên mặt cắt hoặc cũng có thể là một mặt phẳng. Màu sắc của pho mát là màu trắng ngà tới màu vàng.
- Bề mặt: bề mặt của miếng pho mát chắc, mềm, khô, sáng và không có nấm mốc. Nó được sản xuất bằng cách sấy khô trong suốt quá trình ủ chín.
- Kết cấu: pho mát hơi mềm, dẻo sau 4 tuần tuổi. Nếu pho mát để lâu hơn thì cấu trúc sẽ chặt chẽ và chắc chắn hơn. Pho mát rất dễ cắt.
- Giai đoạn ủ chín: ít nhất là 28 ngày. Gouda Holland là một loại bơ được ủ chín một cách tự nhiên. Gouda Holland không cho phép ủ chín bằng lá thiếc.
- Nhiệt độ ủ: tối thiểu là 12°C.
- Thời hạn: thời hạn sử dụng của pho mát dao động tối thiểu là 28 ngày kể từ sau khi sản xuất cho tới hơn 1 năm.

#### *Tiêu chuẩn chất lượng*

- Khi nhà sản xuất đã hoàn thành công đoạn và cất giữ sản phẩm thì các loại sữa, kem hoặc sữa tách kem một phần sẽ không qua xử lý nhiệt cũng như không được thanh trùng nữa.

- Kem và sữa tách kem hay sữa tách kem một phần sẽ được thanh trùng ngay trước khi tạo ra thành phẩm pho mát Gouda Holland đáp ứng những tiêu chí sau:

- + không tổng hợp được enzym tổng hợp a-xit-phôt-pho-ric nếu enzym peroxidaza không tổng hợp đủ;
- + mức độ acid, đối với chất béo được tính trên cơ sở sản phẩm không chất béo là không quá 20 mmol NaOH/1lít, nếu không thành phần lacta sẽ phải là 200 mg/100g chất không béo hoặc ít hơn;
- + Vi khuẩn có lợi trong ruột không quá 0,1ml.

- Trước khi ra được thành phẩm là pho mát Gouda Holland, tất cả các nguyên liệu thô cần phải được thanh trùng nhưng vẫn đảm bảo được lượng



đạm không bị biến đổi hoặc biến đổi không đáng kể so với các nguyên liệu thô cùng chất lượng và chủng loại khác chưa qua thanh trùng. Chỉ những giống vi sinh vật không gây biến đổi gen như vi khuẩn tạo acid lactic hay chất tạo mùi mới được phép dùng trong sản xuất pho mát Gouda Holland. Những giống vi sinh này chứa các giống khởi động ở nhiệt độ thích hợp để làm pho mát Gouda Holland như: *Lactococcus* và *Leuconostoc* L hay LD có khả năng kết hợp với các chủng vi sinh ưa nhiệt như *Lactobacillus* và/hay *Lactococcus*. Những giống vi sinh vật trên đều được bảo quản. Chúng bắt buộc phải được sử dụng trong quá trình sản xuất pho mát Gouda Holland.

- Dịch vị: chỉ dịch vị của bò mới được sử dụng để sản xuất pho mát Gouda Holland. Ngoại trừ những trường hợp đặc biệt như có dịch bệnh chẳng hạn thì người ta mới chuyển sang dùng các loại dịch vị khác thay thế. Trong trường hợp đó, dịch vị được sử dụng phải tuân thủ theo các quy định của Warenwetbesluit Zuivel [Pháp lệnh về các sản phẩm bơ sữa (Luật Hàng hóa)].

- Thành phần nitrit, dưới dạng nitrit ion trong pho mát Gouda Holland không quá 2mg/kg pho mát.

#### *Bằng chứng xuất xứ*

Một nhãn hiệu làm từ casein được đặt trên mỗi miếng bơ Gouda Holland trước khi các cục sữa đông được ép. Nhãn hiệu đó có tên "Gouda Holland", kết hợp với các số và chữ cái duy nhất cho mỗi miếng bơ (tăng dần theo thứ tự abc và số thứ tự).

COKZ (Cơ quan kiểm soát chất lượng sữa của Hà Lan) giữ một bản đăng ký những số thứ tự duy nhất này bao gồm cả một bản ghi chép số liệu kiểm tra (cả thời gian và địa điểm). Chỉ dẫn này rất dễ để người tiêu dùng nhận biết và dễ dàng để cơ quan chức năng kiểm tra dựa trên nhãn hiệu làm từ casein và bản đăng ký của COKZ.

#### *Kỹ thuật sản xuất*

Pho mát Gouda Holland được làm từ sữa lấy từ các trang trại sữa ở Hà Lan. Sữa được làm lạnh ở nhiệt độ tối đa 6°C và được bảo quản trong những kho lạnh ở trang trại. Sau đó, nó được vận chuyển tới nhà máy sản xuất trong vòng 72 giờ. Khi tới nhà máy, người ta phải xử lý ngay lập tức đồng thời dùng nhiệt (một biện pháp dùng nhiệt nhẹ, không phải thanh trùng) và sau đó đặt vào kho lạnh trong một thời gian ngắn trước khi thành bơ-sữa.

Hàm lượng chất béo của sữa đạt tiêu chuẩn với pho mát thành phẩm chứa

từ 48% đến 52% chất béo dạng khô. Pho mát được thanh trùng ở nhiệt độ tối thiểu là 72°C trong vòng 15 giây. Nó được làm đông ở nhiệt độ xấp xỉ 30°C. Việc tách và làm đông các protein trong sữa diễn ra trong suốt quá trình này chính là đặc tính điển hình của pho mát Gouda Holland.

Sữa đông thu được từ quá trình làm đông được tách sữa, chế biến và làm ẩm để đảm bảo độ ẩm và độ pH đạt mức độ mong muốn.

Sữa đông được nén lại thành hình dạng và trọng lượng theo mong muốn trong các khay ủ. Khi đã thành "pho mát", nó được nhúng vào trong các bể chứa nước làm mặn.

Pho mát Gouda Holland chỉ được lên men theo phương pháp tự nhiên, để mở cho không khí lên men và được lật lại cũng như kiểm tra thường xuyên. Khi pho mát lên men thì một lớp bề mặt khô được hình thành. Thời gian và nhiệt độ đóng vai trò quan trọng để đảm bảo rằng quá trình lên men và làm chín pho mát vừa đủ để pho mát có thể đạt được chất lượng và cảm quan đặc trưng của pho mát Gouda Holland.

Phải hơn một năm pho mát Gouda Holland được ủ chín, tùy thuộc vào hương vị sử dụng.

Gouda Holland có thể được cắt và đóng gói bên trong hoặc bên ngoài lãnh thổ Hà Lan, miễn là quy trình đóng gói có một hệ thống giám sát toàn diện để đảm bảo những miếng pho mát Gouda Holland đã được cắt có thể được đánh dấu bằng biện pháp kết hợp độc đáo của chữ và các con số trên nhãn hiệu và rằng người tiêu dùng có thể yên tâm về xuất xứ của sản phẩm.

#### *Mối quan hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng sản phẩm*

Thành phần địa lý của tên sản phẩm này là "Holland". Theo cách hiểu thông thường thì "Holland" là từ đồng nghĩa của tên chính thức "the Netherlands". Trong suốt thời kỳ nước Cộng hòa Hà Lan Thống nhất (giai đoạn từ thế kỷ 17 đến thế kỷ 19), Holland là địa danh có ảnh hưởng nhất trong số bảy tỉnh của đất nước này.

Đây là nơi có vị trí địa lý rộng ở Hà Lan (chủ yếu dưới mực nước biển), khí hậu (khí hậu biển) và thành phần cỏ mọc ở đây (đa phần là trên cát và đất sét) tạo ra nguồn sữa thích hợp với quá trình sản xuất pho mát chất lượng cao, mùi vị thơm. Các hệ thống đảm bảo chất lượng tại chỗ trong các trang trại sữa và hệ thống đánh giá chất lượng (mỗi một đợt phân phối sữa đều được kiểm tra và đánh giá dựa trên các thông số khác nhau về chất lượng) đã đảm bảo cho chất

lượng nguồn sữa ở đây. Thêm vào đó, có một hệ thống làm lạnh liên tục cho đến thời điểm sữa được chế biến, với việc sữa được làm lạnh tại nông trại (tối đa 6°C) và được chuyển đến nhà máy trong các thùng lạnh. Khoảng cách tương đối ngắn cũng giúp duy trì chất lượng sữa.

#### *Cơ sở về mặt lịch sử*

Gouda Holland là một địa danh nổi tiếng về truyền thống sản xuất pho mát của Hà Lan, vốn bắt đầu từ thời Trung Cổ và phát triển khá sớm vào thế kỷ thứ 17 (the Golden Age).

Pho mát bán ở Gouda được biết đến với cái tên pho mát Gouda bắt đầu từ thế kỷ 18 trở đi. Sau đó, cái tên Gouda đã gắn liền với tất cả các sản phẩm pho mát giàu chất béo được sản xuất ở vùng Holland và được đóng thành hình trụ dẹt.

Từ những giai đoạn đầu sản xuất tại các nông trại, Gouda Holland đã phát triển với việc đưa sản xuất vào trong các nhà máy tại địa phương và trở thành một sản phẩm được sản xuất trên khắp cả nước với danh tiếng trên toàn thế giới và là một thành phần quan trọng, ổn định trong việc tận dụng tối đa giá trị các nguồn sữa từ nông trại. Đầu thế kỷ 20, các điều luật của quốc gia đã bắt đầu tiếp cận với pho mát Gouda và cái tên Gouda Holland đã được lập ra theo Quyết định về chất lượng nông sản (các sản phẩm pho mát).

#### *Hình ảnh của Gouda Holland trong lòng người tiêu dùng Châu Âu*

Một cuộc khảo sát quy mô lớn đã được thực hiện ở 6 quốc gia châu Âu cho thấy rằng người tiêu dùng châu Âu xem Hà Lan như là nhà sản xuất lớn nhất của thương hiệu Gouda và Edam. Gouda Holland (và Edam Holland) đều là những biểu tượng của di sản văn hóa Hà Lan. Người tiêu dùng châu Âu xem pho mát Gouda Holland và (Edam Holland) như là các thương hiệu. Nghiên cứu thị trường (được thực hiện theo một mẫu nghiên cứu điển hình với mỗi quốc gia thành viên Liên minh châu Âu là 1.250 người tham gia trả lời, độ tin cậy là 97,5%) tại 6 quốc gia thành viên Liên minh châu Âu nơi lượng tiêu thụ pho mát Gouda (và Edam) đạt mức cao nhất cho thấy:

- có một sự liên kết vững chắc giữa Gouda và Hà Lan;
- Gouda Holland còn nổi tiếng hơn là Gouda được sản xuất bên ngoài lãnh thổ Hà Lan;
- Hầu hết một nửa trong số người tiêu dùng tại các quốc gia thành viên tham gia khảo sát đều tin tưởng rằng tất cả các loại pho mát Gouda đều

được sản xuất ở Hà Lan;

- Gouda ở vùng Holland được đánh giá cao hơn cả dựa trên các tiêu chí về "chất lượng tuyệt hảo", "sản xuất theo phương pháp truyền thống" và "sản phẩm có nguồn gốc".

Gouda Holland (và Edam Holland) đồng nghĩa với chất lượng Hà Lan. Nhiều thế kỷ qua, rất nhiều biện pháp và quy định đã được Chính phủ Hà Lan và ngành sản xuất này đưa ra để đảm bảo chất lượng của Gouda Holland (và Edam Hollan) luôn đạt mức cao. Không những thế, ngành công nghiệp sữa của Hà Lan còn đầu tư một khoản lớn để đáp ứng những tiêu chuẩn chất lượng này, và mở rộng, khai thác cũng như duy trì các thị trường. Kể từ năm 1950, hơn 1,4 tỉ Guilder Hà Lan (NLG) (tương đương 635 triệu EUR) đã được đầu tư vào các hoạt động quảng cáo, nâng cao nhận thức và quảng bá tại Châu Âu (đặc biệt là đầu tư ở Hà Lan).

#### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý theo đơn đăng ký là Holland, phần châu Âu của Vương quốc Hà Lan.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Địa chỉ: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Điện thoại: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

Email: [productcontrole@cokz.nl](mailto:productcontrole@cokz.nl)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ POLISH CHERRY**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Ministry of Agriculture and Rural Development
Địa chỉ:	ul. Wspólna 30; 00-930 Warsaw Poland
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Polish Cherry</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu hoa quả	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Theo Quy định của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn ngày 23 tháng 12 năm 2010 về những yêu cầu cụ thể đối với một số loại rượu vang mang chỉ dẫn địa lý thuộc lãnh thổ nước Cộng hòa Ba Lan (Tạp chí Luật ngày 12 tháng 1 năm 2011), Polish cherry là loại rượu hoa quả:</p> <p>Được sản xuất trên lãnh thổ nước Cộng hòa Ba Lan, từ “mors” (bán thành phẩm giống rượu) và quả anh đào trồng trên lãnh thổ Cộng hòa Ba Lan được ngâm ủ, hoặc có thể cho thêm một lượng nhỏ “mors” ngâm với một số loại hoa quả khác trồng trên lãnh thổ Cộng hòa Ba Lan và dầu hạnh nhân tự nhiên.</p> <p><i>Chứa:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cồn, tối thiểu 24% dung tích.</li> <li>- Chiết xuất, tối thiểu 180g/l.</li> </ul> <p>Với những đặc tính lý hóa đặc trưng, đặc biệt là màu sắc và hương vị từ nước ép của quả anh đào được trồng trên lãnh thổ Cộng hòa Ba Lan.</p> <p><i>Những đặc tính cảm quan đặc trưng của sản phẩm</i></p> <p>Rượu Polish Cherry giàu hương vị anh đào chua pha lẫn vị hạnh nhân. Đây</p>	

là loại rượu màu hồng ngọc sẫm đặc trưng duy nhất có được nhờ loại quả được sử dụng.

*Phương pháp sản xuất*

Sản phẩm được sản xuất bằng việc cho thêm cồn có xuất xứ nông nghiệp với bán thành phẩm giống rượu từ quả anh đào (nước ép có cồn), quả anh đào ngâm và dầu anh đào tự nhiên, được làm ngọt. Có thể cho thêm một lượng nhỏ nước ép hoặc các hoa quả ngâm khác.

Số lượng quả được sử dụng để sản xuất 1 lít rượu Polish Cherry: tỷ lệ tối thiểu là 0,2 kg hoa quả 1 lít rượu vang. Tỷ lệ quả anh đào so với các loại quả khác được sử dụng trong quá trình sản xuất không dưới 90%.

*Các đặc tính lý hóa của sản phẩm*

- Nồng độ cồn: tối thiểu 24%, tối đa 45% dung tích.
- Hàm lượng methanol: tối đa 20g/hl chứa 100% cồn.
- Hàm lượng đường biểu thị bằng đường chuyển hóa: tối thiểu 120g/l.
- Tổng hàm lượng chiết xuất: tối thiểu 180g/l.
- Hàm lượng hydrogen cyanide: tối đa 3.5g/hl 6.

*Phương pháp sản xuất*

- Cồn nông nghiệp ethyl được sản xuất duy nhất từ những nguyên liệu thô sau đây: lúa mạch đen, lúa mì, đại mạch, yến mạch, tiểu hắc mạch hoặc khoai tây.
- Bước chuẩn bị bán thành phẩm giống rượu từ quả anh đào được thực hiện nhằm lèn chặt nước ép nguyên chất từ quả anh đào (có thể dùng loại quả khác) thông qua quá trình cồn hóa với công suất tối thiểu là 16% và tối đa là 20%. Sản phẩm trung gian được chuẩn bị theo phương pháp này cho phép bảo quản sự tươi nguyên - hương vị và màu sắc của rượu - của những nguyên liệu thô. Sản phẩm trung gian được cất giữ ở những vại bằng thép chống axit trong khoảng thời gian tối đa là 1 tháng.
- Bán thành phẩm giống rượu cũng có thể thu được từ quá trình cô đặc quả anh đào giúp khôi phục lại lượng nước ép hoa quả ban đầu trước khi tiến hành cồn hóa.
- Quá trình cồn hóa được tiến hành, chỉ sử dụng loại cồn nông nghiệp được đề cập ở trên.

- Quá trình ngâm quả anh đào bao gồm 2 giai đoạn ngâm quả anh đào chưa xay nhuyễn theo phương pháp hydroalcoholic với công suất lần lượt là 80-85% dung tích và 40-45% dung tích. Tổng lượng chiết xuất trong quá trình ngâm tối thiểu phải đạt 45g/l.
- Siro từ củ cải đường hoặc những loại siro chứa đường glucose-fructose khác được sử dụng để làm ngọt.
- Thuốc nhuộm màu không được phép sử dụng. Màu sắc của rượu chỉ được lấy từ loại quả được sử dụng.
- Nước được sử dụng trong quá trình sản xuất phải trải qua công đoạn khử khoáng.
- Những thành tố nói trên được pha trộn với nhau theo trình tự như sau:
  - + Cồn nông nghiệp ethyl;
  - + Quả anh đào ngâm;
  - + Bán thành phẩm giống rượu;
  - + Siro đường;
  - + Dầu hạnh nhân;
  - + Còn lại là nước.
- Tất cả những vật được sử dụng để cất giữ và/hoặc sản xuất sản phẩm trung gian làm từ hoa quả và sản phẩm cuối cùng phải được làm từ thép chống axit. Vật bằng gỗ không được phép sử dụng.
- Rượu Polish Cherry phải trải qua quy trình lọc không xâm nhập, phương tiện lọc trung gian có độ xốp tối thiểu là 2  $\mu\text{m}$  – được thiết kế nhằm tách những chất kết tủa và cặn lắng có thể có đồng thời vẫn giữ nguyên những đặc tính đặc trưng của những nguyên liệu thô. Quá trình lọc cacbon hoạt tính không được phép tiến hành.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Cồn nông nghiệp ethyl được sản xuất ở nước Cộng hòa Ba Lan. Nguyên liệu thô sử dụng trong quá trình sản xuất cồn nông nghiệp ethyl được trồng trên lãnh thổ nước Cộng hòa Ba Lan. Quả anh đào sử dụng trong quá trình sản xuất nước ép anh đào và anh đào ngâm, cũng như những loại quả khác sử dụng để làm nước ép và/hoặc sản xuất quả ngâm, đều được trồng ở nước Cộng hòa Ba Lan.

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Việc sản xuất rượu vodka ở Ba Lan là một truyền thống có từ hàng thế kỷ trước và trở thành một phần của văn hóa Ba Lan. Hơn nữa, Ba Lan cũng là một trong những nhà sản xuất anh đào hàng đầu thế giới. Quốc gia này trong một vài năm còn là nhà sản xuất anh đào lớn nhất thế giới. Việc canh tác anh đào là một phần không thể tách rời khỏi văn hóa và truyền thống Ba Lan. Anh đào được sử dụng trong quá trình sản xuất những sản phẩm gia công đã từ nhiều thế kỷ. Một trong số những công dụng của mùi vị mạnh cũng như màu hồng ngọc của quả anh đào là được sử dụng trong quá trình sản xuất thuốc màu anh đào.

**Khu vực địa lý**

Nước Cộng hòa Ba Lan.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ban Thanh tra Chất lượng Nông nghiệp và Thực phẩm  
Địa chỉ: 30 Wspólna St.  
00-930 Warsaw, Ba Lan.



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ POLSKA WÓDKA / POLISH VODKA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: Stowarzyszenie Polska Wódka - Polish Vodka Association
Địa chỉ: ul. Emilii Platter 53 00-113 Warszawa, BA LAN
Điện thoại: +48225971022
Fax: +48225971185
Email: biuro@pva.org.pl
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Polska Wódka / Polish Vodka</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu mạnh
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<p>Thành phần rượu Polska Wódka/Polish Vodka bao gồm:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) vodka không chứa các chất phụ gia khác ngoại trừ nước; hoặc</li><li>2) Hương vị vodka là hương vị chủ đạo khác với hương vị của các nguyên liệu được sử dụng trong quá trình sản xuất bao gồm các chất tạo hương liệu tự nhiên, các chất tạo màu có chứa hàm lượng đường tối đa được tính trên lượng đường chuyển hóa không được vượt quá 100 gram mỗi một lít rượu nguyên chất.</li></ol> <p>Rượu được sản xuất từ rượu etylic có nguồn gốc tự nhiên bao gồm lúa mạch đen, lúa mì, lúa mạch, yến mạch, lúa mì đen hoặc khoai tây được trồng trên lãnh thổ của nước Cộng hòa Ba Lan. Quy trình sản xuất cũng hoàn toàn được thực hiện trong phạm vi lãnh thổ của nước này để tạo ra những sản phẩm có đặc tính cảm quan đặc trưng.</p>

Hàm lượng cồn tối thiểu trong rượu vodka là 37,5%. Hàm lượng metanol tối đa không được vượt quá 10 gram mỗi hec-tô-ích 100% dung tích rượu.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Hoạt động sản xuất rượu vodka ở Ba Lan đã có từ lâu đời, bắt nguồn từ thế kỷ XVI. Trong vòng 5 thế kỷ, quốc gia này đã tìm ra được công nghệ sản xuất rượu vodka hiệu quả nhất. Ba Lan đã nổi tiếng trên toàn thế giới với sản phẩm rượu vodka của mình. Quốc gia này cũng là nơi có truyền thống sản xuất và tiêu thụ vodka rất mạnh mẽ. Sự độc đáo của rượu vodka Ba Lan có được là nhờ các loại ngũ cốc truyền thống được canh tác trên lãnh thổ Ba Lan từ nhiều thế kỷ như lúa mạch đen, lúa mì, lúa mạch, yến mạch, lúa mì đen cũng như khoai tây mà là nguồn dinh dưỡng chính của người dân Ba Lan kể từ nhiều thế kỷ nay.

Ở Ba Lan truyền thống sản xuất rượu etylic có nguồn gốc nông nghiệp đã có từ lâu đời. Loại rượu etylic này thu được sau quá trình lên men các loại men có nguồn gốc từ khoai tây hoặc các loại ngũ cốc. Rượu etylic sau khi thu được sẽ được chưng cất hoặc điều chỉnh để loại bỏ những đặc tính cảm quan của các nguyên liệu phụ gia đã được sử dụng và những chất không phù hợp được hình thành trong quá trình lên men. Sau quá trình này, các chất thu được có thể được tái chưng cất hoặc xử lý bằng những phương pháp hỗ trợ thích hợp để mang lại đặc tính cảm quan đặc thù cho sản phẩm.

**Khu vực địa lý**

Lãnh thổ quốc gia Ba Lan

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Cơ quan kiểm soát chất lượng sản phẩm nông nghiệp và lương thực)

Địa chỉ: ul. Wspólna 30  
00-930 Warszawa, BA LAN

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ WÓDKA ZIOŁOWA Z NIZINY  
PÓŁNOCNOPODLASKIEJ AROMATYZOWANA EKSTRAKTEM Z  
TRAWY ŻUBROWEJ / HERBAL VODKA FROM THE NORTH  
PODLASIE LOWLAND AROMATIZED WITH AN EXTRACT OF BISON  
GRASS**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Polski Przemysł Spirytusowy (Công nghiệp rượu Ba Lan)
Địa chỉ:	Ul. 4 Trębacka 00-074 Warsaw, Ba Lan
Điện thoại:	00 48 22 63 09 891 - 4
Fax:	00 48 22 63 09 917
Email:	biuro@pps.waw.pl
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej / Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatized with an extract of bison grass</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu mạnh	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>“Vodka cổ từ Bắc Podlasie có mùi thơm chiết xuất từ cỏ bò rừng bison” là một loại rượu mạnh.</p> <p>Sản xuất từ các nguyên liệu Ba Lan tại Cộng hòa Ba Lan, chỉ trong khu vực Bắc Podlasie Lowland;</p> <p>Thu được bằng hương liệu rượu ethyl có nguồn gốc nông nghiệp, có độ cồn không ít hơn 96,5% vol, sau đó ngâm với cỏ bò rừng bison (<i>Hierochloe odorata</i>)</p>	

và *Hierochloe australis*) được trồng ở Bắc Podlasie Lowland;

Có lượng coumarin ít nhất 7 mg /L và hàm lượng đường không quá 4,5 g/l với đường đã nghịch chuyển.

Hương vị: thảo dược

Thơm: hương thơm của cỏ khô mới cắt

Màu sắc: màu xanh lá cây nhẹ với sắc vàng

*Thông số vật lý và hóa học*

- Coumarin: 7,0-10,0 mg/l;

- Giảm lượng đường: không quá 4,5 g/l ;

Sản xuất “vodka cỏ từ Bắc Podlasie có mùi thơm chiết xuất từ cỏ bò rừng bison” là một quá trình nhiều giai đoạn:

*Thu mua và chuẩn bị cỏ bò rừng bison*

Chỉ những nhà cung cấp có trình độ mới có thể thu mua, chuẩn bị cỏ bò rừng bison và hợp tác với các nhà thu hái cỏ và trái cây rừng mà họ đã ký hợp đồng. Họ có kinh nghiệm lâu dài trong việc thu hoạch và biết làm thế nào để thu thập các loại cỏ một cách hợp lý, đặc biệt là những loại cỏ sinh trưởng ở những nơi hoang dã. Thu hoạch cỏ bò rừng trong rừng Białowieza chỉ được phép trên cơ sở phê duyệt chính thức của Bộ Môi trường.

Cỏ bò rừng nên được thu hái trong thời tiết khô để đảm bảo có được chất lượng tốt. Lá nên được lựa chọn cẩn thận (tất cả các lá bị mục, bị sâu bệnh và các khuyết tật khác phải được loại bỏ) và cắt. Cỏ không được lẫn với cát, đá hoặc đất.

Giai đoạn tiếp theo được làm khô cỏ bò rừng bison. Việc này sẽ diễn ra tại nơi không có ánh nắng mặt trời, thoáng mát để cho cỏ được bảo vệ khỏi ánh nắng. Cỏ bò rừng được đặt trên lớp mỏng trên sàng sạch hoặc tờ giấy. Có thể làm khô cỏ bò rừng trong bếp sấy nóng với mức nhiệt độ không cao hơn 35<sup>0</sup>C . Điều kiện như vậy đảm bảo chất lượng của cỏ thành phẩm. Sau khi sấy, cỏ bò rừng nên có một màu đồng nhất và đậm và mùi đặc trưng của cỏ mới cắt. Độ ẩm không vượt quá 11,5%.

Cỏ bò rừng bison chuẩn bị theo cách này được gửi đến các nhà cung cấp. Đây là những người đánh giá chất lượng của cỏ thông qua xem xét các thông số sau:

- Vẻ bề ngoài - của thân cỏ và lá
- Màu sắc - màu xanh lá cây với các ánh bạc, đặc biệt là trên lá
- Hương và mùi vị - độc đáo, với các yếu tố *coumarin*
- Dur lượng hữu cơ và khoáng chất

Cỏ bò rừng với dấu vết của nấm mốc, bệnh nấm hoặc sâu bệnh đều bị loại bỏ

Mỗi thân cỏ bò rừng được sử dụng như phần trang trí trong chai thì đều được lựa chọn cẩn thận và cắt theo chiều dài để phù hợp với kích thước chai.

Cỏ bò rừng được chia thành hai nhóm phân loại: trang trí - dành cho trang trí chai và dưới hình thức hay dùng để ngâm rượu.

Trung bình từ 6 kg cỏ bò rừng bison thu hái trong rừng, chỉ có 1 kg cỏ được sử dụng để trang trí chai.

#### *Chuẩn bị ngâm*

Cỏ bò rừng được thiết kế để ngâm được đặt trong các thiết bị đặc biệt gọi là thùng ngâm và đổ cùng với hỗn hợp nước và rượu. Sau đó, cỏ được xoay vòng trong một mạch kín. Quá trình này diễn ra trong điều kiện kiểm soát nghiêm ngặt, cho phép thu được dung dịch ngâm có các thông số thích hợp. Sau đó, dung dịch này được ướp trong thùng gỗ sồi. Hỗn hợp này được lọc và kết quả là thu được một chất lỏng màu xanh lá cây đậm, hương vị và mùi cỏ khô mới được hái, thường được gọi là hương vị của hoang dã.

Hoàn thiện và đóng chai “vodka cỏ từ Bắc Podlasie có mùi hương chiết xuất từ cỏ bò rừng”.

Quá trình hoàn thiện liên quan đến việc trộn rượu ethyl nông nghiệp, nước và dung dịch ngâm thu được từ cỏ bò rừng với một lượng nhỏ xi-rô đường. Sau khi trộn, chất lỏng phải trải qua quá trình lọc nhiều lần và sau đó được thu lại. Sản phẩm cuối cùng được đóng chai, dán nhãn và đóng gói.

Mỗi chai “vodka cỏ từ Bắc Podlasie có mùi hương chiết xuất từ cỏ bò rừng” có chứa một lá cỏ bò rừng bison duy nhất được lựa chọn và thêm vào trong quá trình làm đầy chai để làm nổi bật nguồn gốc tự nhiên và truyền thống của vodka.

Cỏ trong chai, ngoài việc mang lại sự khác biệt, hương vị và mùi vị cụ thể, là phần quan trọng nhất của sản phẩm.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Cỏ bò rừng bison có được hương vị đặc biệt là nhờ nguồn gốc từ rừng Bialowieza của Bắc Podlasie Lowland, khu vực địa lý chủ yếu được bao phủ các khu rừng, trong đó ba cánh rừng chính là: Knyszyńska, bukszelska và białowieska.

Cỏ bò rừng bizon, xuất hiện trên đồng cỏ xung quanh các khu rừng, là một trong những loại cỏ cung cấp dinh dưỡng cho bò rừng bison. Loài cỏ rừng này tìm thấy cây cỏ đầu tiên của zubrówka trong tháng Tư và tháng Năm, và tìm thấy chúng ở những nơi tuyết tan sớm. Một tên gọi thông thường của cỏ “zubrówka” xuất phát từ từ tiếng Anh cho bò rừng “Bison”. Zubrowka là tên dân gian cho hai loài cỏ là: Hierochloa odorata và Hierochloa australis (Turówka lesna và Turówka wonna).

Cỏ Turówka có mùi đặc trưng của coumarin (một chất giống như mùi cỏ tươi mới hái). Rất khó để tìm thấy nó và chỉ những người hái lượm có kinh nghiệm mới có thể cắt cỏ từ những khu vực không thể tiếp cận được và chỉ mình họ biết. Chỉ có những người có kinh nghiệm mới có thể xác định cỏ bò rừng bizon trong số rất nhiều loài cỏ khác nhau.

**Khu vực địa lý**

Bắc Podlasie Lowland, Ba Lan.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
(Agricultural and Food Quality Inspection)

Địa chỉ: ul. Wspólna 30  
00-930 Warsaw, POLAND

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PÊRA ROCHA DO OESTE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Associacao Nacional de Produtores de Pêra Rocha
Địa chỉ:	Av. dos Bombeiros Voluntários, 44-1o, P- 2550 Cadaval, Portugal
Điện thoại:	(351) 262 69 11 55
Fax:	(351) 262 69 56 44
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Pêra Rocha Do Oeste</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Quả lê	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>The Rocha do Oeste là một loại lê thuộc giống “Rocha” được trồng ở khu vực phía Tây. Giống cây này thuộc họ Rosaceae, là một chi trong họ táo, bao gồm hai loài Pyrus và Pirus communis L. Đây là giống cây của Bồ Đào Nha, được trồng khoảng 150 năm trước ở thành phố Sintra, mọc chủ yếu ở phía Tây của vùng. Quả lê Rocha được trồng tại khu vực phía Tây có hình quả trứng hoặc hình quả tròn hoặc có dạng thuôn dài; cuống quả có màu nâu đỏ đặc trưng; các phần còn lại của quả có màu nhạt hơn và có các vết lấm chấm không đồng đều. Vỏ quả có màu vàng nhạt, đôi khi có ánh màu hồng ở phía thường xuyên tiếp xúc với nắng, có một vài đốm màu nâu đỏ và hầu như không có nùm nhụy hoa. Mùa thu hoạch diễn ra trong tháng Tám. Cùi của lê Rocha do Oeste có màu trắng, mềm, có hạt, vị ngọt, không chua, rất ngon, mùi thơm dịu nhẹ nhưng đặc trưng.</p> <p><i>Chứng minh nguồn gốc</i></p> <p>Ngoài các đặc điểm của sản phẩm mà có mối liên hệ rõ ràng với môi trường tự nhiên của khu vực sản xuất - công đoạn sản xuất bao gồm các kỹ thuật làm đất, trồng và chăm sóc cây, tính toán thời điểm thu hoạch, gây giống,</p>	

đóng gói và phân phối sản phẩm ra thị trường – các yếu tố để chứng minh loại lê Rocha do Oeste có nguồn gốc từ các khu vực địa lý bao gồm: loại đất phải phù hợp với đất của khu vực địa lý và hoạt động canh tác của người dân phải phù hợp với các đặc điểm kỹ thuật. Toàn bộ quá trình phải được tiến hành theo một hệ thống kiểm soát đặc biệt được nêu rõ trong chứng nhận của giống lê này.

#### *Phương pháp sản xuất*

Lê Rocha làm Oeste được trồng theo những phương pháp canh tác phù hợp, chuẩn xác và đã hình thành từ lâu đời: bắt đầu bằng việc lựa chọn đất, canh tác. Điều kiện canh tác đóng vai trò vô cùng quan trọng chịu ảnh hưởng từ những điều kiện khí hậu đặc trưng của địa phương. Trên thực tế lê Rocha do Oeste đòi hỏi sinh trưởng trong mùa đông lạnh để phát triển tốt nhất. Việc thu hoạch cũng phải tuân thủ những nguyên tắc nghiêm ngặt bao gồm cách thức và thời gian thu hoạch (hai tuần cuối của tháng Tám). Lê Rocha làm Oeste được đảm bảo chất lượng bằng điều kiện bảo quản tốt đặc biệt trong quá trình thu hoạch và vận chuyển sản phẩm về các kho hàng thì các biện pháp bảo quản được thực hiện cực kỳ cẩn thận. Các điều kiện về kích thước, dẫn nhãn và đóng gói đều được quy định cụ thể.

#### *Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Khu vực được biết đến với cái tên Oeste (ví dụ ở phía tây, đây là khu vực cực tây của Bồ Đào Nha) có các điều kiện đặc trưng về thổ nhưỡng nhờ vào hai yếu tố: đất có niên đại từ thời kỳ kỷ Jura và hậu Jura và có vị trí gần biển, chịu ảnh hưởng từ khí hậu biển. Khu vực này được bao bọc bởi Sierra dos Candeeiros và Đại Tây Dương. Những yếu tố này đã kết hợp với nhau và tạo nên những đặc tính khí hậu đặc trưng riêng biệt của khu vực. Do đó, không có gì đáng ngạc nhiên khi mà những điều kiện này đã làm xuất hiện giống lê Rocha từ hơn 150 năm trước. Trong khu vực tự nhiên, giống lê này với những đặc tính cảm quan riêng biệt đã được người tiêu dùng chú ý. Lê Rocha do Oeste đã nhanh chóng trở thành sản phẩm biểu tượng cho khu vực này

#### **Khu vực địa lý**

Khu vực trồng cây lê Rocha do Oeste phải là khu vực vi khí hậu đặc trưng, dân cư có kinh nghiệm lâu năm với những phương pháp canh tác phù hợp có từ ngàn đời bao gồm các cộng đồng ở các thành phố Sintra, Mafra, Arruda dos Vinhos, Sobral de Monte Agraço, Alenquer, Vila Franca de Xira,



**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Azambuja, Torres Vedras, Cartaxo, Lourinhã, Bombarral, Cadaval, Santarém, Rio Maior, Peniche, Óbidos, Caldas da Rainha, Torres Novas, Alcanena, Alcobaça, Nazaré, Porto de Mós, Batalha, Tomar, Ferreira do Zêzere, Vila Nova de Ourém, Leiria, Marinha Grande và Pombal.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Codimaco - Associacao Interprofissional Gestora de Marcas Colectivas

Địa chỉ: Av. Bombeiros Voluntários, số 36 - 1o, P- 2550-102 Cadaval

Điện thoại: (351) 262 69 11 55

Fax: (351) 262 69 56 44

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ALENTEJO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>		
Tên:	Instituto da Vinha e do Vinho, IP	
Địa chỉ:	5 Rua Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Bồ Đào Nha	
Điện thoại:	351 213 506 700	
E-mail:	info@ivv.min-agricultura.pt	
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>		
<b>Alentejo</b>		
<b>Sản phẩm</b>		
Rượu vang		
<b>Mô tả về sản phẩm</b>		
Khu vực sản xuất rượu vang trắng, vang hồng và vang đỏ. <i>Nguyên liệu thô</i> <i>Tên các giống nho:</i>		
Encruzado B Perrum B Pinot Gris G Petit Verdot N Sercial B Bical B Siria B Pinot Noir N Sémillon B Viognier B Corropio N	Tamarez B Manteudo B Manteudo Preto N Malvasia Fina B Syrah N Verdelho B Talia B Tannat N Cabernet-Sauvignon N Arinto B	Rabo de Ovelha B Trincadeira N Carignan N Alvarinho B Fernaos Pires B Sauvignon B Castelao N Antao Vaz B Lario B Trincadeira Pratas B

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Malvasia Rei B Riesling B Alicante Bouschet N Grand Noir N Alicante Branco B Grossa N Grenache N Alfrocheiro N Caladoc N Tinto Cao N Zinfandel	Merlot N Chasselas B Cinsaut N Gouveio B Gewürztraminer Rs Touriga Franca N Touriga Nacional N Tinta Carvalha N Tinta Caiada N Chardonnay B	Aragonez N Tinta Barroca N Tinta Miuda N Baga N Diagalves B Mourisco Branco B Moreto N Moscatel Graudo B
--	--	---

*Nồng độ cồn*

- a) rượu vang hồng và vang đỏ – 12 %
- b) rượu vang trắng – 11,5 %
- c) rượu vang có ga chất lượng – 11 %
- d) rượu vang pha trộn – 17,5 % vol

*Màu sắc*

Trắng, đỏ, hồng.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Đặc điểm đồng bằng của Alentejo và sự thiếu vắng các hàng rào chắn đã ngăn cản khối không khí ẩm từ biển không ngưng tụ, do đó làm giảm tác động của biển lên Alentejo. Tuy nhiên, vẫn có thể tìm thấy một số đặc điểm trong thiên nhiên của Alentejo đóng vai trò quyết định sự đa dạng của các tiểu vùng, tạo nên sự khác biệt của từng vùng và đem đến các điều kiện tự nhiên độc đáo cho hoạt động trồng nho ở khu vực. Nơi đây có khí hậu ôn đới mang đặc điểm khí hậu Địa Trung Hải và lục địa. Mùa xuân và mùa hè nóng và khô. Lượng mưa tập trung chủ yếu trong những tháng mùa đông, đạt mức trung bình hàng năm là 550-650 mm, ngoại trừ khu vực Borba (750-850 mm) và Portalegre (900-1000 mm). Nhiệt độ trung bình hàng năm là 15,5-16°C, số giờ nắng hàng năm rất cao (khoảng 3 000 giờ một năm), chủ yếu là trong những tháng trước vụ thu hoạch, tạo điều kiện lý tưởng cho nho chín và nâng cao chất lượng của các loại rượu vang. Các điều kiện khí hậu rất thuận lợi cho quá trình tổng hợp và tích lũy đường cũng như sự tập trung của sắc tố của vỏ quả nho.

Loại đất mà trồng nho được bảo hộ tên gọi xuất xứ Alentejo cũng góp phần

nào tạo nên nét riêng biệt, chất lượng và đặc điểm nội tại của loại sản phẩm rượu vang này.

*Đất:*

Những cây nho được sử dụng để sản xuất rượu vang và các sản phẩm rượu vang được bảo hộ tên gọi xuất xứ Alentejo phải được trồng trong đất có các đặc điểm được mô tả như dưới đây, và phải được tiếp xúc với ánh nắng mặt trời trong điều kiện lý tưởng, phù hợp để sản xuất. Ở mỗi tiểu vùng thuộc khu vực được bảo hộ tên gọi xuất xứ, đất phải có các đặc điểm sau:

- a) Tiểu vùng Borba – đất chủ yếu có nguồn gốc trực tiếp hoặc gián tiếp từ đá vôi kết tinh; một số ít túi đá phiến sét, thường có màu đỏ;
- b) Tiểu vùng Évora – đất vùng Địa Trung Hải có màu đỏ và nâu, bao gồm chất không vôi; Đất hoá thạch không mùn và là đất phủ đá;
- c) Tiểu vùng Granja Amareleja – đất vùng Địa Trung Hải có màu đỏ và nâu, bao gồm chất không vôi; đất đỏ vùng Địa Trung Hải bao gồm vôi và đất phủ đá;
- d) Tiểu vùng Moura – nâu và đất đá vôi màu đỏ; đất sét vôi; đất vùng Địa Trung Hải màu đỏ bao gồm vôi và đất hóa thạch không mùn;
- e) Tiểu vùng Portalegre - đất có nguồn gốc chủ yếu là granit; một vài dấu vết của đá phiến sét và các chất dẫn xuất đá thạch anh;
- f) Tiểu vùng Redondo – đất chủ yếu có nguồn gốc từ đá núi lửa, với một ưu thế của đá bán đi-ô-rít; một vài túi của các dẫn xuất đá phiến sét, thường có màu đỏ;
- g) Tiểu vùng Reguengos - đất chủ yếu có nguồn gốc từ đá núi lửa, với một ưu thế của đá bán đi-ô-rít; một vài dấu vết của các chất dẫn xuất diệp thạch;
- h) Tiểu vùng Vidigueira – đất khác nhau mà chủ yếu là nguồn gốc núi lửa hoặc đá biến chất.

Trong mỗi khu vực nói trên, nho được tìm thấy trong hoặc trồng trong đất phù sa hoặc đất lở tích hoặc đất phi đá vôi đất sét màu đen và đất sét nâu đỏ cần được loại trừ.

*Các giống nho:*

Cùng với các yếu tố tự nhiên và con người khác, các giống nho cũng góp phần tạo nên tính đặc thù của sản phẩm rượu vang mang tên gọi xuất xứ được bảo hộ Alentejo. Bên cạnh rất nhiều các giống nho bản địa đem đến cho các

loại rượu vang trong vùng một hương vị mạnh mẽ, các giống nho Alentejo đã hoàn toàn thích nghi với vị trí địa lý và đặc điểm của khu vực. Các giống nho khác rất nổi tiếng, vừa được giới thiệu mới đây, đã nâng cao tầm quan trọng của khu vực Alentejo trong sản xuất loại rượu vang hạng nhất. Nhiều giống nho đặc biệt được khuyến cáo cho việc sản xuất các loại rượu vang mang chứng nhận bảo hộ xuất xứ Alentejo, đã được trình bày trong các quy định của vùng đặc biệt, nội dung liên quan đến sự pha trộn và tỷ lệ pha trộn các giống nho được cho phép.

#### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý sản xuất bao gồm các tiểu vùng như sau:

- a) Tiểu vùng Borba
- b) Tiểu vùng Évora
- c) Tiểu vùng Granja/Amareleja
- d) Tiểu vùng Moura
- e) Tiểu vùng Portalegre
- f) Tiểu vùng Redondo
- g) Tiểu vùng Reguengos
- h) Tiểu vùng Vidigueira

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Commission vitivinicole régionale de l'Alentejo (Comissão Vitivinícola Regional Alentejana)

Địa chỉ: Rua Fernanda Seno n° 12, Horta das Figueiras  
706-806 ÉVORA  
Bồ Đào Nha

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ DÃO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: Instituto da Vinha e do Vinho, IP Địa chỉ: 5 Rua Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Bồ Đào Nha Điện thoại: 351 213 506 700 Email: <a href="mailto:info@ivv.min-agricultura.pt">info@ivv.min-agricultura.pt</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Dão</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu vang
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<i>Nguyên liệu thô</i> <i>Tên các giống nho:</i> <i>a) Đối với rượu vang đỏ:</i> 1 - Alfrocheiro, Alvarelhão, Aragonês, Bastardo, Jaen, Rufete, Tinto Cão, Touriga Nacional và Trincadeira; 2 – Água Santa, Baga, Camarate, Campanário, Castelão, Cidreiro, Cornifesto, Malvasia Preta, Marufo, Monvedro, Pilongo, Tinta Carvalha và Touriga Fêmea; 3 – Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon và Pinot noir. <i>b) Đối với rượu vang trắng:</i> 1 - Barcelo, Bical, Cerceal Branco, Encruzado, Malvasia Fina, Rabo de Ovelha, Terrantez, Uva Cão và Verdelho;

2 – Arinto do Interior, Assaraky, Dona Branca, Esganoso, Fernão Pires, Jampal, Luzidio, Malvasia Cândida Roxa, Malvasia Rei, Síria, Tália, Tamarez và Verdial-Branco;

3 – Alicante Branco, Pinot blanc và Sémillon.

*Nồng độ cồn*

a) Rượu đăng kí bảo hộ "Dão" được ghi chú dòng chữ 'Nobre'- 12% độ đối với rượu vang đỏ và 11.5% đối với rượu vang trắng;

b) Rượu đăng kí bảo hộ "Dão" được ghi chú dòng chữ "Novo" – 10.5% độ;

c) Các loại rượu khác được sử dụng tên gọi xuất xứ được bảo hộ "Dão" - 11 % độ.

*Đặc tính cảm quan*

Rượu vang đỏ: màu trong, đỏ ruby, mùi trái cây kết hợp với mùi hoa, cấu trúc polyphenol, vị chất nhẹ, vị chua vừa phải. Rượu càng ủ lâu càng đậm đà.

Rượu vang trắng: màu sắc tươi sáng, có màu vỏ chanh. Kết hợp nhiều loại mùi, như hoa quả, khoáng chất. Cảm giác tươi mát nơi đầu lưỡi, vị chua hài hoà, để lại hậu vị.

Rượu vang hồng: màu sắc tươi sáng, có màu hồng. Mùi trái cây kết hợp hương hoa. Tươi mát và có hậu vị, vị chua hài hòa.

Rượu sủi tăm: màu sắc rõ ràng, nhẹ, liên tục có bọt khí, vị trái cây, hương vị tươi mới, hài hòa.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Cây nho sử dụng để làm rượu vang mang tên gọi xuất xứ được bảo hộ "Dão" phải trồng trong khu vực giàu đá granite, có màu nâu, đất đá thạch không ẩm và đất vùng Địa Trung Hải màu nâu không ẩm trên một số mỏm đá.

Khu vực được bao quanh bởi các dãy núi (các Serra làm Caramulo về phía Tây, các Serra do Buçaco về phía Nam, các Serra da Nave ở phía Bắc và Serra da Estrela về phía Đông) giúp bảo vệ khu vực khỏi những ảnh hưởng bên ngoài và tạo nên một rào cản chống lại khối không khí ẩm từ bờ biển và ngăn cản những cơn gió lục địa mạnh mẽ. Mạng lưới khu vực của các dòng nước đã bố trí dày đặc, cho thấy rõ ràng sự thích ứng với cấu trúc địa hình, được thể hiện bởi các con sông chính của khu vực (Dão và Mondego), có dòng chảy mạnh mẽ xuyên qua khối núi đá granit.

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

Khí hậu ôn đới với mùa đông lạnh và ẩm ướt, mùa hè thì rất nóng và khô.

**Khu vực địa lý**

Theo bản đồ đính kèm trong phụ lục của Nghị định-Luật số 376/93 của ngày 05 Tháng 11 năm 1993 (Diário da República [Nhật báo chính thức của Bồ Đào Nha] I Dòng A ngày 5/11/1993, khu vực phân định 'Dão' bao gồm:

a) Các thành phố của Arganil, Oliveira do Hospital và Tábua ở quận Coimbra;

b) Các thành phố của Aguiar da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia và Seia ở quận Guarda;

c) Các thành phố của Carregal do Sal, Mangualde, Mortágua, Nelas, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, Sátão, Tondela ở quận Viseu và *freguesias* [khu giáo xứ] của Abraveses, Barreiros, Boaldeia, Cavernães, Cepões, Coração de Jesus, Côta, Couto de Baixo, Couto de Cima, Fail, Farminhão, Fragosela, Mundão, Orgens, Povolide, Ranhados, Repeses, Rio de Loba, Santa Maria de Viseu, Santso Evos, São Cipriano, São João de Lourosa, São José, São Pedro de France, São Salvador, Silgueiros, Torredeita, Vil de Soito và Vila Chã de Sá thuộc thành phố Viseu.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Comissão Vitivinícola Regional do Dão (CVR Dão)

Địa chỉ: Apartado 10, Rua Aristides Sousa Mendes  
3501-908 Viseu  
Bồ Đào Nha



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ DOURO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Địa chỉ:	5 Phô Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Portugal
Điện thoại:	+351213506700
Fax:	+351213561225
Email:	<a href="mailto:info@ivv.min-agricultura.pt">info@ivv.min-agricultura.pt</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Douro</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Theo Nghị định – Luật số 190/2001, ngày 25 tháng 01: các giống nho: Alicante-Branco, Alvarelhão-Branco, Arinto (Pedernã), Avesso, Batoca, Bical, Branco-Especial, Branco-Guimarães, Caramela, Carrega-Branco, Cercial, Chasselas, Côdega-do-Larinho, Diagalves, Dona-Branca, Donzelinho-Branco, Estreito-Macio, Fernão-Pires (Maria Gomes), Folgasão, Gouveio, Gouveio-Estimado, Gouveio-Real, Jampal, Malvasia-Fina, Malvasia-Parda, Malvasia-Rei, Moscatel, Moscatel-Galego-Branco, Mourisco-Branco, Pé-Comprido, Pinheira-Branca, Praça, Rabigato, Rabigato-Franco, Rabigato-Moreno, Rabo-de-Ovelha, Ratinho, Samarrinho.</p> <p><i>Nồng độ cồn</i></p> <p>Rượu vang trắng và vang hồng: tối thiểu 10,5% vol (độ);</p>	

Rượu vang đỏ - tối thiểu 11% vol (độ);

Rượu vang Licoroso Vinho "Moscatel do Douro" – tối thiểu 16,5% vol.(độ) và tối 22% vol (độ);

Rượu vang có gas – tối thiểu 11% vol (độ).

*Hình thức sản phẩm*

Vang trắng, vang hồng, vang đỏ và đồ uống có cồn (có gas hoặc không).

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Mối quan hệ giữa đặc điểm của sản phẩm rượu vang và tên gọi xuất xứ và vùng địa lý Douro đã tạo ra tính đặc thù của sản phẩm dựa trên điều kiện thổ nhưỡng, khí hậu đặc trưng và qui trình chế biến, sản xuất đặc thù.

Đặc điểm về đất đai, độ cao, đồi núi đá, cường độ ánh sáng, điều kiện khí hậu và độ dốc thuận lợi cho việc sản xuất rượu vang Douro nhằm duy trì các đặc điểm, chất lượng cảm quan và màu sắc của rượu.

Các giống nho thích hợp cho sản xuất rượu vang nho mang tên gọi xuất xứ “Douro”, mà ở đó chất lượng nho là chìa khóa chất lượng của sản phẩm rượu, đặc biệt là về phương diện hương thơm và mùi vị. Chất lượng rượu gắn với điều kiện địa lý vùng Douro. Các giống nho bản địa và sự đa dạng sinh học được bảo tồn. Sự đa dạng này đóng góp đáng kể vào chất lượng độc đáo và đặc thù của rượu vang Douro.

**Khu vực địa lý**

Vùng Demarcada do Douro (theo Nghị định – Luật số 173/2009, ngày 03/08), bao gồm các khu vực:

a) *Khu vực Baixo Corgo*: các quận thuộc thành phố Vila Real: Mesão Frio, de Peso da Régua e de Santa Marta de Penaguião; các giáo phận: Abaças, Ermida, Folhadela, Guiães, Mateus, Nogueira, Nossa Senhora da Conceição (một phần), Parada de Cunhos, São Dinis e São Pedro, do concelho de Vila Real; các vườn nho ở Viseu: Aldeias, Armamar, Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar e Vila Seca, quận Armamar; các giáo xứ ở Cambres, Ferreiros de Avões, Figueira, Parada do Bispo, Penajóia, Samodães, Sande, Santa Maria de Almacave, Sé e Valdigem e as Quintas de Foutoura, do Prado e das Várzeas, các giáo xứ ở Lamego, Barrô, và Resende;

b) *Khu vực Cima Corgo*: các quận thuộc thành phố Vila Real: de Alijó,

Amieiro, Carlão, Casal de Loivos, Castedo, Cotas, Favaios, Pegarinhos, Pinhão, Sanfins do Douro, Santa Eugénia, São Mamede de Riba Tua, Vale de Mendiz, Vilar de Maçada e Vilarinho de Cotas, do concelho de Alijó; as freguesias de Candedo, Murça e Noura, do concelho de Murça; as freguesias de Celeirós, Covas do Douro, Gouvães do Douro, Gouvinhas, Paços, Paradela de Guiães, Provesende, Sabrosa, São Cristóvão do Douro, São Martinho de Anta, Souto Maior, Vilarinho de São Romão, do concelho de Sabrosa; no distrito de Viseu as freguesias de Castanheiro do Sul, Espinhosa, Ervedosa do Douro, Nagozelo do Douro, Paredes da Beira, São João da Pesqueira, Soutelo do Douro, Trevões, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites, Várzea de Trevões e Vilarouco, do concelho de São João da Pesqueira; as freguesias de Adorigo, Barcos, Desejosa, Granjinha, Pereiro, Santa Leocádia, Sendim, Tabuaço, Távora e Valença do Douro, do concelho de Tabuaço; no distrito de Bragança as freguesias de Beira Grande, Castanheiro do Norte, Carrazeda de Ansiães, Lavandeira, Linhares, Parambos, Pereiros, Pinhal do Norte, Pombal, Ribalonga, Seixo de Ansiães e Vilarinho de Castanheira, do concelho de Carrazeda de Ansiães;

c) *Khu vực Douro Superior*: các quận thuộc thành phố Bragança, de Vilarelhos, do concelho de Alfândega da Fé; as freguesias de Freixo de Espada à Cinta, Ligares, Mazouco, Poiares, do concelho de Freixo de Espada à Cinta; as propriedades que foram de D. Maria Angélica de Sousa Pinto Barroso, na freguesia de Frechas, e as da Sociedade Clemente Meneres, nas freguesias de Avantos, Carvalhais, Frechas e Romeu, do concelho de Mirandela; as freguesias de Açoreira, Adeganha, Cabeça Boa, Horta, Lousa, Peredo dos Castelhanos, Torre de Moncorvo e Urros, do concelho de Torre de Moncorvo; as freguesias de Assares, Freixiel, Lodões, Roios, Sampaio, Santa Comba da Vilarça, Seixo de Manhoses, Vale Frechoso e Vilarinho das Azenhas, as Quintas da Peça e das Trigueiras e as propriedades de Vimieiro, situadas na freguesia de Vilas Boas, e Vila Flor, do concelho de Vila Flor; no distrito da Guarda a freguesia de Escalhão, do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo; as freguesias de Fontelonga, Longroiva, Meda, Poço do Canto, do concelho de Meda; o concelho de Vila Nova de Foz Côa.

**Cơ quan kiểm soát**

*Kiểm soát, ngăn chặn gian lận, vi phạm (về chất lượng, nhãn thể và tài liệu mô tả, thương mại)*

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

---

Tên: Viện rượu và đồ uống I.P (Instituto da Vinha e do Vinho, I. P.)

Địa chỉ: 5 Rua Mouzinho da Silveira,  
1250 - 165 LISBOA

Điện thoại: +351 213 506 710

Fax: +351 213 534 820

Email: presidencia@ivv.minagricultura.pt

Tên: Cơ quan an toàn thực phẩm và kinh tế (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica)

Địa chỉ: 98, Avenida Conde Valbom;  
1050 - 070 LISBOA

Điện thoại: +351 217 983 600

Fax: +351 217 983 654

Email: correio.asae@asae.pt

Tên: Viện rượu và đồ uống Porto

Địa chỉ: 90, Camilos,  
5054 - 272 PESO DA RÉGUA

Điện thoại: +351 254 320 130

Fax: +351 254 320 149

Email: ivdp@ivdp.pt

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ PORTO / PORT / OPORTO**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Địa chỉ:	5 Rua Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Bồ Đào Nha
Điện thoại:	+351213506700
Fax:	+ 351213561225
Email:	info@ivv.min-agricultura.pt
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Porto / Port / Oporto</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Các giống nho được sử dụng để ngâm rượu bao gồm các loại sau: DonzELHO-Tinto, Marufo, Tinta-Francisca, Aragonez, Tinto-Cão, Touriga-Franca, Touriga-Nacional, DonzELHO-Branco, Sercia, Folgasão, Gouveio, Verdelho, Malvasia-Fina, Rabigato, Viosinho, Cornifesto, Malvasia-Preto, Rufete, Tinta-Barroca, Arinto, Semillon, Cercial, Síria, Vital, Moscatel-Galego-Branco, Samarrinho, Bical, Gouveio-Estimado, Mourisco-de-Semente, Sousão, Tinto-Bastardinha, Tinta-Carvalha, Touriga-Fêmea, Côdega-de-Larinho, Gouveio-Real, Alvarelhão, Casculho, Castelã, Concieira, Lourela, Malvasia-Preta, Moreto, Pinot-Noir, Baga, Cidadelhe, Tinta-Tabuaço, Engomada, Tinta-Martins, Melra, Tinta-Penajóia, Tinto-sem-Nome, Avesso, Barreto, Branco-Guimarães, Ratinho, Estreito-Macio, Fernão-Pires, Malvasia-Parda, Pé-Comprido, Arinto, Pinheira-Branca, Praça, Rabigato-Moreno,</p>	

Folgasão, Verdial-Branco, Alicante-Bouschet, Alvarelhão-Ceitão, Espadeiro, Petit-Bouschet, Tinta-Aguiar, Tinta-Mesquita, Tinta-Pereira, Tinta-Pomar, Roseira, Varejoa, Batoca, Alvarelhão-Branco, Branco-Especial, Chasselas, Malvasia-Rei, Mourisco-Branco, Touriga-Branca, Aramon, Carignan, Carrega-Tinto, Gonçalo-Pires, Grand-Noir, Grangeal, Mondet, Nevoeira, Patorra, Português-Azul, Preto-Martinho, Santareno, São-Saul, Sevilhão, Tinta-Lameira, Malandra, Tinta-Fontes, Nevoeira, Valdosa, Valente, Caramela, Carrega-Branco, Dona-Branca, Diagalves, Jampal, Moscadet, Rabigato, Rabode-Ovelha, Sarigo, Tamarez.

#### *Nồng độ cồn*

Từ 19% đến 22% thể tích, ngoại trừ rượu vang trắng có thể có nồng độ cồn tối thiểu là 16,5%.

#### *Màu sắc*

Rượu vang trắng hoặc đỏ

#### *Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Chính sự độc đáo của khu vực và quá trình phát triển sản phẩm đã làm nên mối liên hệ giữa các tính chất của rượu vang với khu vực sản xuất Porto và Douro.

Các đặc điểm thổ nhưỡng, địa hình, thời gian được chiếu sáng bởi ánh nắng mặt trời, khí hậu và độ dốc của nơi đây đã tạo điều kiện cho rượu vang Porto có thể giữ được sự đa dạng của các đặc tính vật lý và đặc tính cảm quan độc đáo.

Trên thực tế, Douro chịu ảnh hưởng lớn của dãy Marao và Montemuro, hai dãy núi được ví như những rào cản gió tây ẩm của khu vực này nên Douro có những đặc điểm rất khác biệt. Chênh lệch nhiệt độ của khu vực này trong năm tương đối lớn với mùa đông rất lạnh và mùa hè nóng, khô. Lượng mưa không đều giữa các tháng, thay đổi thường xuyên trong năm, cao nhất vào tháng Mười Hai và tháng Giêng và thấp nhất vào tháng Bảy hoặc tháng Tám. Bên cạnh đó, sự tiếp xúc với ánh nắng mặt trời cũng là một trong những yếu tố quyết định đối với khí hậu tại bất kỳ khu vực nào trên thế giới. Tại Douro, yếu tố này rất được chú trọng bởi qua đó người ta có thể tìm hiểu được năng suất của vườn nho trong các điều kiện khác nhau. Khu vực phía bắc của sông chịu ảnh hưởng của những cơn gió khô của miền Nam, trong khi khu vực phía Nam của sông lại bị chi phối bởi gió bắc lạnh hơn, ẩm ướt hơn và ít ánh nắng mặt trời. Nhiệt

độ trung bình hàng năm dao động từ 11,8 đến 16,5°C. Những khu vực nằm dọc sông Duero và thung lung, đặc biệt là những vùng đất nằm ở phía đông có nhiệt độ trung bình năm cao nhất.

Việc chọn giống nho sao cho phù hợp để sản xuất rượu và khẳng định danh tiếng của nho Porto là nhân tố quan trọng nhất quyết định chất lượng rượu. Đặc biệt, loại rượu vang này có mùi thơm rất đặc trưng của rượu sản xuất tại Douro. Douro hiện vẫn giữ gìn các giống địa phương và sự đa dạng của chúng.

Sự đa dạng này góp phần đáng kể vào sự độc đáo và độ tin cậy của rượu vang Porto.

### **Khu vực địa lý**

Khu vực Douro (Nghị định số 173/2009 ngày 3 tháng 8 năm 2009):

a) Hạ Corgo: Quận Vila Real bao gồm: các thành phố của Mesao Frio, Weight và Ruler (Santa Marta de Penaguião); các giáo xứ thuộc Abaças, Hermitage, Folhadela Guiaes, Matthew, Nogueira, Our Lady of the Conception (một phần), Stop Dies, St. Denis và St. Peter, khu đô thị của Vila Real, huyện Viseu trong các giáo xứ của Villages, tỉnh Armamar, Folgosa Fontelo, Saint Adrian, Vacalar và Vila Seca, quận Armamar; các giáo xứ tại Cambres, các khu vực làm nghề rèn Avões, Figueira, Parade Bishop, Penajóia, Samodães, Sande, Santa Maria de Almacave Xem, Valdigem và Foutoura Farms, Prado và Floodplains tại các giáo xứ thuộc Abrunhais, khu đô thị của Lamego, giáo xứ Clay, khu đô thị của Resende;

b) Trung Corgo: quận Vila Real bao gồm các giáo xứ của Alijo, Alder, Carlaro, Loivos, Castedo, Castedo, Quotas, Favaios, Pegarinhos Pine Nut Sanfins Douro, Santa Eugenia, São Mamede de Riba Tua Valley Mendiz, Vilar de Maçada và Quota Vilarinho, tỉnh Alijo; các giáo xứ của Candedo, Murça và Noura, khu đô thị của Murça; các giáo xứ Celeirós, Covas do Douro, Douro Gouvães, Gouvinhas, Pacos, Paradela của Guiaes, Provesende, Sabrosa, Saint Kitts Douro, São Martinho de Anta, Souto Maior, Vilarinho de Sao Romao, khu đô thị của Sabrosa, trong các giáo xứ thuộc quận Viseu phía nam Chestnut, Thorny, Ervedosa Douro, Douro Nagozelo, Paredes da Beira, São João da Pesqueira, Soutelo Douro, Trevões, Vale de Figueira, Valongo thuộc Oils, Floodplain thuộc Trevões và Vilarouco tại các đô thị của São João da Pesqueira, các giáo xứ của Adorigo, Boats, Keen, Granjinha, Pereiro, Santa Leocadia, Sendim Tabuaço, Tavora và Valenca do Douro, tỉnh Tabuaço, các

huyện thuộc giáo xứ Bragança - Beira Grande, North Chestnut, Carrazeda Ansiães, Lavandeira, Linhares, Parambos, Pereiros, North Pine, Pombal, Ribalonga, Pebble Ansiães Vilarinho và Chestnut của Carrazeda Ansiães;

c) Thượng Douro: quận Bragança bao gồm giáo xứ Vilarelhos thuộc khu đô thị của Faith Customs; tỉnh Ash Espada à Cinta, Mazouco, Poiares, quận Ash Espada a Cinta; D. Angelica Maria de Sousa Pinto Barroso thuộc giáo xứ Broken Arrow, Company Meneres Clemente thuộc các giáo xứ Avantos, Oak, Frechas và Romeo thuộc các đô thị của Bragança, các giáo xứ của Açoreira, Adeganha, Good Head, Horta, Whiteboard, Peredo Castelhanos, Mirandela và Urros, tỉnh Mirandela; các giáo xứ của Assares, Freixiel, Lodões, Roios, Sampaio, Santa Comba Vilarica, Pebble Manhoses, Frechoso Valley và Vilarinho của Watermills, Thursdays và một phần của Trigueiras và khu vực của Vimieiro tại thị trấn Vilas Boas và Vila Flor, tại các đô thị thuộc Vila Flor, quận Guarda, giáo xứ Escalhão thuộc khu đô thị của Figueira de Castelo Rodrigo, các giáo xứ Fontelonga, Longroiva, Meda, Pit Corner, tỉnh Meda, khu đô thị của Vila Nova de Foz Coa.

#### **Cơ quan kiểm soát**

*Cơ quan ngăn chặn gian lận (chất lượng, các văn bản và thẻ giới thiệu, thương mại)*

Tên: Instituto da Vinha e do Vinho, I. P.

Địa chỉ: Rua Mouzinho da Silveira, n° 5  
1250 - 165 LISBOA

Điện thoại: +351 213 506 710

Fax: +351 213 534 820

Email: presidencia@ivv.minagricultura.pt

Tên: Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Địa chỉ: Avenida Conde Valbom, n° 98  
1050 - 070 LISBOA

Điện thoại: +351 217 983 600

Fax: +351 217 983 654



Email: [correio.asae@asae.pt](mailto:correio.asae@asae.pt)

Tên: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.

Địa chỉ: Rua dos Camilos, 90  
5054 - 272 PESO DA RÉGUA

Điện thoại: +351 254 320 130

Fax: +351 254 320 149

Email: [ivdp@ivdp.pt](mailto:ivdp@ivdp.pt)

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ VINHO VERDE**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>		
Tên:	Instituto da Vinha e do Vinho, IP	
Địa chỉ:	5 Rua Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Bồ Đào Nha	
Điện thoại:	351 213 506 700	
Email:	<a href="mailto:info@ivv.min-agricultura.pt">info@ivv.min-agricultura.pt</a>	
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>		
<b>Vinho Verde</b>		
<b>Sản phẩm</b>		
Rượu vang		
<b>Mô tả về sản phẩm</b>		
<i>Nguyên liệu thô</i>		
<i>Tên các giống nho:</i>		
Borraçal N Pedral N Sercial B Pical Sémillon B Batoca B Padeiro N Vinhao N Malvasia Rei B Cainho B Malvasia Fina B Talia B	Arinto B Verdelho Tinto N Rabo de Anho N Lameiro B Folgasao B Trincadeira N Amaral N Casal B Trajadura B Alvarinho B Ferna Pires B Labrusco N	Alicante Bouschet N Grand Noir N Loureiro B S. Mamede B Touriga Nacional N Alvarelhao N Godelho B Azal B Mourisco N Avesso B Sousao N Esganoso B

Baga N	Pintosa B	Esganinho B
Doce N	Verdial Tinto N	
Doçal N	Espadeiro N	
Diagalves B	Espadeiro Mole N	

*Nồng độ cồn*

a) Rượu vang được gắn nhãn tên gọi xuất xứ được bảo hộ "Vinho Verde": đối với rượu gắn nhãn thuộc tiểu vùng thì nồng độ cồn thực tế tối thiểu tính theo thể tích là 9%; và 11,5 % đối với loại rượu đăng ký sử dụng giống nho Alvarinho.

b) Rượu vang được gắn nhãn tên gọi xuất xứ được bảo hộ "Vinho Verde" với mô tả "Vindima tardia" có nồng độ cồn tự nhiên tối thiểu tính theo thể tích là 15%.

c) Chất lượng của rượu vang sủi bọt có gắn nhãn tên gọi xuất xứ được bảo hộ "Vinho Verde" (hay "Espumante de Vinho Verde") có nồng độ cồn thực tế tính theo thể tích là trên dưới 10%.

*Màu sắc*

Rượu vang trắng "Vinho Verde" phải có màu sắc phân biệt giữa màu vàng vỏ chanh và màu vàng sáng. Rượu vang đỏ "Vinho Verde" phải có màu phân biệt giữa màu đỏ hồng ngọc và màu đỏ sẫm. Rượu vang đỏ "Vinho Verde" thuộc dòng "Palhete" hay "Palheto" và rượu vang đỏ "Vinho Verde" thuộc dòng "Clarete" phải có màu đỏ hồng ngọc nhẹ hoặc màu hồng ngọc. Rượu vang hồng "Vinho Verde" phải có màu hồng.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

*Địa hình và khí hậu*

Khí hậu nơi đây phụ thuộc rất lớn vào các đặc điểm địa hình và mạng lưới sông ngòi. Lượng mưa hàng năm là đặc điểm đặc trưng nhất. Lượng mưa hàng năm tương đối cao (trung bình khoảng 1200 mm) và không thường xuyên trong suốt cả năm, lượng mưa nhiều nhất thường diễn ra vào mùa đông và mùa xuân. Nhiệt độ thay đổi tùy vào lượng mưa. Thời kỳ ẩm nhất là khi mưa ít nhất và lạnh nhất là khi mưa nhiều nhất.

Nhiệt độ trung bình hàng năm, nhiệt độ trung bình tối đa và tối thiểu không quá cao hoặc quá thấp, có nghĩa là khí hậu ở đây ôn hòa.

Địa hình của khu vực tương đối bất thường. Khu vực này được cắt ngang

bởi một mạng lưới thung lũng dày đặc, liên kết với hệ thống sông ngòi. Mạng lưới này trở nên dày đặc hơn khi bạn di chuyển vào vùng nội địa, tại vị trí cách xa bờ biển.

#### *Đất và địa chất*

Hầu hết các loại đất có nguồn gốc từ đá grannit. Hai dải hẹp của đá phiến có nguồn gốc từ khu vực phía Đông đến phía Tây Bắc bắt đầu từ phía nam sông Douro; một trong hai dải có từ thời kỳ Silur, chứa hàm lượng các-bon và tạo muối, trong khi đó dải còn lại chỉ gồm đá phiến từ thời cổ xưa.

Đất đai ở đây nông và có vẻ không đồng nhất. Do đó người trồng nho phải chọn loại đất sao cho phù hợp nhất với hoạt động trồng nho, chẳng hạn như đất ở độ sâu trung bình cùng hệ thống thoát nước tốt.

#### *Nghề trồng nho*

Hệ thống canh tác phong phú và có độ bao phủ rộng đã tạo nên nét đặc trưng cho cây nho trong khu vực. Người ta chủ yếu tìm thấy nho trong các thung lũng sông, bởi vì các thung lũng sông ở độ cao vừa phải là nơi thể hiện đầy đủ tiềm năng cho hoạt động trồng nho và cũng bởi vì người dân đã định cư ở đây qua nhiều thế kỷ.

Cây nho sinh trưởng trên giàn, thân cây hoặc trên cọc, bao phủ toàn bộ các con đường. Hình ảnh cây nho xen kẽ với các cây xanh chạy dọc các cánh đồng là nét đặc trưng nổi bật nhất của cảnh quan phía Tây Bắc đất nước Bồ Đào Nha. Một số loại rượu vang được sản xuất từ những cây nho này. Đặc điểm của rượu có liên quan mật thiết đến các điều kiện tự nhiên trong khu vực cũng như các phương pháp trồng nho đặc biệt.

Ngày nay các thiết bị hỗ trợ cụ thể là rất cần thiết để cấy ghép nho trong RDVV (Região Demarcada dos Vinhos Verdes - Khu vực địa lý được xác định cho Vinho Verde). Vì lý do này và để đảm bảo các đặc tính của rượu vang, nhiều hệ thống canh tác mới đây nhất đã được phát triển, với mục đích tạo điều kiện thuận lợi cho việc cày xới đất ruộng nho và cải thiện điều kiện sản xuất mà không làm thay đổi các nguyên tắc trồng nho truyền thống.

#### **Khu vực địa lý**

Khu vực địa lý sản xuất rượu "Vinho Verde" bao gồm các đơn vị hành chính sau đây:

- a) Tất cả các thành phố thuộc quận Braga và Viana do Castelo;

**CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)**

b) Ở quận Aveiro, tất cả các thành phố của Arouca, Castelo de Paiva và Vale de Cambra và khu giáo xứ thuộc Ossela trong thành phố Oliveira de Azeméis;

c) Ở quận Porto, tất cả các thành phố Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maya, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo và Vila do Conde;

d) Ở quận Vila Real, tất cả các thành phố thuộc Mondim de Basto và Ribeira de Pena;

e) Ở quận Viseu, các thành phố thuộc Cinfães and Resende, ngoại trừ khu giáo xứ thuộc Barrô.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV)

Địa chỉ: 318 Rua da Restauração  
4050-501 Porto  
Bồ Đào Nha

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ COTNARI**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Asociatia de Producatori "Domeniile Cotnari"
Địa chỉ:	1 Castel 707120 sat Cotnari, Comuna Cotnari Romania
Điện thoại:	0040 232 730205
Email:	office@cotnari.ro
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Cotnari</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Giống:</p> <p><i>Các giống nho vang trắng:</i> Grasă de Cotnari, Frâncușă, Fetească albă, Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris, Traminer roz, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel.</p> <p><i>Các giống nho vang đỏ/hồng:</i> Fetească neagră, Busuioacă de Bohotin.</p> <p><i>Nồng độ cồn:</i></p> <p>a) Các loại rượu vang có ghi cụm từ truyền thống C.M.D.: Trắng/hồng: tối thiểu 11% thể tích Đỏ: tối thiểu 12% thể tích</p> <p>b) Các loại rượu vang có ghi cụm từ truyền thống C.T.:</p>	

Trắng/hồng: tối thiểu 12% thể tích

Đỏ: tối thiểu 12,5% thể tích

c) Các loại rượu vang có ghi cụm từ truyền thống C.I.B.:

Trắng/hồng: tối thiểu 12% thể tích

*Đặc trưng vật lý*

Rượu vang màu trắng, hồng, đỏ.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Khí hậu và đất đai là hai yếu tố chủ chốt đảm bảo chất lượng của loại rượu vang mang tên gọi xuất xứ được kiểm soát Cotnari. Những điều kiện tự nhiên ở đây đặc biệt phù hợp để gieo trồng nho bởi toàn bộ khu vực đều nằm trong vùng chỉ dẫn địa lý.

Trầm tích địa chất khu vực này gồm mạt-nơ, cát và đất sét trộn với sa thạch mịn. Chúng đã tạo nên cảnh quan của quận Cotnari và điểm xuyên bề mặt đất đai của vùng cao nguyên, sườn dốc, thềm đất, và thung lung ở Lower Samartia (Volhynia), Mid-Samartia (Bessarabia) và Quaternary.

Về khí hậu, những vườn nho Cotnari nằm trong khu vực khối không khí phía đông châu Âu đặc trưng của vùng đồng bằng Moldavian gặp khối không khí Baltic đặc trưng của cao nguyên Suceava. Khí hậu tỉnh Cotnari được đặc trưng bởi nhiệt độ trung bình hàng năm là 9°C, lượng mưa trung bình hàng năm là 474.6 mm và chủ yếu là các loại gió đông bắc, đông nam, và nam.

Về thủy văn, các vườn nho Cotnari nằm ở trung lưu vực Bahlui. Chernozem là loại đất có thể tìm thấy trong các vườn nho Cotnari, nhất là trên các cao nguyên. Loại đất này đặc biệt phù hợp để trồng nho và chính nó đã mang về cho những vườn nho nơi đây tiếng tăm lịch sử.

Cảnh quan của các vườn nho Cotnari được đặc trưng bởi sườn đồi Mare-Hârlău (nằm giữa thượng nguồn sông Bahluiet của và các dòng suối Miletin). Những sườn đồi này đã ngăn phía bắc cao nguyên Moldavia thành hai khu vực địa mạo rộng lớn là cao nguyên Suceava và đồng bằng Moldavian.

Hầu hết những vườn nho đều nằm trên sườn đồi, đặc biệt là sườn phía đông của ngọn đồi Mare-Hârlău. Khu vực sườn đồi này có chênh lệch về độ cao khoảng 300 m giữa điểm thấp nhất của chân đồi (100-200 m) và đỉnh của cao nguyên cấu trúc (khoảng 400 m), có độ dốc trung bình là 7°, thay đổi từ 1° đến 3° ở phần bờ dốc dưới chân đồi, từ 3° đến 15° ở khu vực rộng lớn nằm trong

trung tâm (nơi trồng nho chủ yếu), và hơn  $15^{\circ}$ - $20^{\circ}$  trên tầng cao của cao nguyên cấu trúc.

Việc đường dốc sườn đồi (nằm giữa sông Bahluiet và các con suối Miletin) rất không bằng phẳng khiến những con số trên chỉ có tác dụng minh họa. Trên thực tế, cảnh quan mang tính đa dạng cao đã đồng nghĩa với việc các đặc điểm thủy văn tác động sâu sắc và làm nó bị phân khúc nghiêm trọng, do đó, làm phức tạp thêm hình thái chi tiết của cảnh quan. Các thung lũng nằm ngang rộng lớn nhất (Bahluet, Cârjoaia, Buhalnița, Bahlui, Miletin) đã dần dần mở rộng theo hướng ngược lại về phía tây và đánh dấu ranh giới giữa một số khu vực dọc theo sườn đồi (Cucuteni, Cotnari, Hârlău, Frumușica). Trong khi đó, những thung lũng có suối nhỏ hơn (Cucuteni, Băiceni, Storoști, Horodiștea, Mitoc, Graur, Zlodica, Zagavia, Deleni, Feredeni, Rădeni, Flămânzi) đã tạo cho khu vực một loạt các lưu vực nhỏ có trầm tích (nhân tố lý tưởng để trồng nho) và điều này đã giúp tối đa hóa sự đa dạng của địa hình sườn đồi cũng như bề mặt và độ dốc của nó.

Đặc điểm của cảnh quan vùng sườn đồi ở phạm vi trung bình hoặc vi mô được quyết định bởi tiềm năng và tác động thực tế của lượng mưa ở mức lớn, hoặc sự rửa trôi của đất đai phía dưới chân đồi mà cường độ của nó phụ thuộc vào yếu tố tự nhiên và con người bao gồm cả độ dốc đáng kể của sườn. Vì vậy, trên những sườn đồi nghiêng có độ nghiêng nhỏ nhất ( $1^{\circ}$  đến  $5^{\circ}$ ), sự xói mòn đất diễn ra khá cân bằng, khó phát hiện ra và có thể dễ dàng ngăn chặn. Trong khi đó, tác động của trọng lực và những đặc điểm riêng biệt về về đất đá của vùng đồi này đã khiến cho các sườn đồi có độ dốc ở mức trung bình và lớn ( $5^{\circ}$  đến  $15^{\circ}$ ) phủ khắp phần lớn khu vực sản xuất rượu vang rơi vào tình trạng cực kỳ bất ổn gây ra bởi xói mòn và sạt lở đất, và điều này cũng chính là mối quan tâm lớn của người dân khi tiến hành gieo trồng ở đây. Các biện pháp thực nghiệm ở cấp độ địa phương, cũng như các sáng kiến khoa học mang tính tổng quát đã được tiến hành nhằm mục đích ngăn chặn những quá trình có hại và chính những vườn nho và vườn phong lan (ở một số vùng bậc thềm) đã đóng vai trò kìm hãm các hiện tượng trên. Các sườn đồi với độ dốc lớn hơn  $15^{\circ}$  đến  $20^{\circ}$  nằm dọc theo các "cuestas" cấu trúc theo hướng Bắc, Tây Bắc, Đông Bắc, mà tiêu biểu nhất là các đồi Cătălinei, Dealului Baltă, Zlodici, Buhalniței và Bahluiului (Zagavia-Polovraci) là những vùng chịu sự bất ổn lớn nhất về mặt hình thái học (đặc biệt là do trận sạt lở đất nặng nề). Bởi việc trồng nho ở đó chứa đầy rủi ro, người ta đã chuyển khu vực trồng nho từ trên sườn đồi vào rừng và sự chuyển dời này đã đang được chứng minh là một sự đầu tư nhằm



chống lại xói mòn đất đem lại lợi nhuận.

Sườn đồi Vodă ("Dealul lui Vodă" (317 m)) nằm ở phía Đông Scobinți là một trường hợp đặc biệt. Nhờ có hình dạng gần giống hình nón, nó đã tạo thành một dạng Tokaj nhỏ. Tuy nhiên, nó đã bị xói mòn một cách hoàn toàn khác so với các sườn đồi lớn ở phía tây, và một phần của nó vẫn nằm ở phía tây do các khía cạnh về cấu trúc và độ cao. Các đặc điểm liên quan tới hình dạng, tình trạng cô lập và thực tế rằng nó có phần đỉnh đồi rộng lớn tạo nên bởi những trận mưa và sạt lở đất lớn là những lý do khiến nó chỉ bao phủ một số khu vực trồng nho nhất định với mục đích chống xói mòn. Đỉnh của đồi "Țiglaiele lui Baltă" nằm ở biên giới phía đông của Cotnari, thực chất gồm ba đỉnh nhỏ ("țiglaie") với độ cao từ 212 đến 232 m và được bảo vệ bởi các tấm sa thạch của vùng Samartia. Đỉnh đồi này bị tách một phần ra từ sườn đồi Cotnari gần vùng trũng Zlodici và đồi Valea Ungurilor. Nó có cấu trúc không đối xứng bởi sườn phía đông dốc nhẹ, được bao phủ bởi các cây nho san sát, trong khi sườn phía tây (front de cuesta) dốc mạnh hơn và được bao phủ bởi đồng cỏ và rừng.

Rượu vang được sản xuất từ những vườn nho này có sự khác nhau rất lớn khi kể đến các đặc trưng của giống nho được dùng làm nguyên liệu bởi chúng bị ảnh hưởng bởi nhiều đặc tính liên quan đến độ dốc của vùng đất trồng.

Rượu vang ở đây thường là loại vang nặng, chứa lượng đường dư, nhưng khi mùa thu kéo dài và khô, với tác dụng của nấm Noble Rot, người ta có thể sản xuất ra loại rượu hảo hạng mang lại danh tiếng cho những vườn nho ở đây, được gọi là loại rượu vang có vị ngọt tự nhiên "sélection de grains nobles".

Loại vang này có nồng độ cồn theo thể tích là trên 12%, có chứa lượng đường dư, thích hợp để tiến hành ủ.

### **Khu vực địa lý**

Khu vực sản xuất rượu vang mang tên gọi xuất xứ được kiểm soát Cotnari bao gồm các địa điểm thuộc cơ quan hành chính của Iași and Botoșani: Sở Iași

- quận Cotnari – các làng: Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;
- quận Ceplenița – các làng: Ceplenița, Buhalnița, Zlodica;
- quận Scobinți – các làng: Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;
- thị trấn Hârlău – thị trấn Hârlău

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 318 – PHỤ LỤC (09/2014)

- quận Deleni – các làng: Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;
- quận Cucuteni – các làng: Cucuteni, Băiceni, Săcărești;
- quận Todirești – các làng: Todirești, Băiceni;
- quận Balș – các làng: Balș, Boureni, Coasta Măgurii; Department of Botoșani
- quận Frumușica – các làng: Frumușica, Rădeni.

Những vùng trồng nho sau cũng có thể được liệt vào danh sách khu vực sản xuất của tên gọi xuất xứ được kiểm soát Cotnari trong trường hợp các nhà sản xuất có nguyện vọng: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole,  
Cục Sản phẩm về Nho và Rượu vang (O.N.V.P.V.)

Địa chỉ: 49 Soseaua Iancului  
021719 București  
Romania

Điện thoại: 0040 212505098

Email: office@onvpv.ro

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ MURFATLAR**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Asociația producătorilor și comercianților de vinuri cu denumire de origine Murfatlar
Địa chỉ:	1 Murfatlar 905100 Romania
Điện thoại:	0040 241 706850
Email:	office@murfatlar.com
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Murfatlar</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu vang	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p><i>Nguyên liệu thô</i></p> <p>Những giống nho sau được sử dụng để sản xuất các loại rượu vang mùi có màu trắng, đỏ, hồng mang tên gọi xuất xứ được bảo hộ "Murfatlar":</p> <p><i>Giống nho trắng:</i> Muscat Ottonel, Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Crâmpoșie, Columna, Tămâioasă Românească;</p> <p><i>Giống nho đỏ/hồng:</i> Pinot Noir, Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Burgund mare.</p> <p><i>Nồng độ cồn</i></p> <p>Nồng độ cồn tối thiểu: 11% thể tích</p> <p>Nồng độ cồn tối đa: 15% thể tích</p>	

*Đặc thù vật lý*

Rượu vang màu trắng, hồng, đỏ.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Khí hậu và đất đai là hai yếu tố chủ chốt đảm bảo chất lượng của loại rượu vang mùi mang tên gọi xuất xứ được bảo hộ "Murfatlar". Những điều kiện tự nhiên hội tụ ở đây đặc biệt phù hợp để gieo trồng nho bởi toàn bộ khu vực đều nằm trong vùng CI – vùng được thành lập theo Lệnh số 645/2005 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn về việc phê duyệt phân loại các vùng trồng nho ở Romania thuộc các vùng trồng nho của Liên minh Châu Âu và các điều kiện để áp dụng điều chỉnh độ cồn và độ chua của nho thu hoạch tại những giai đoạn xử lý khác nhau.

Các vườn nho Murfatlar nằm ở phía bắc cao nguyên Dobrogean, trên cả hai mặt của thung lung Carasu, tại đường vĩ tuyến 44°15' bắc. Ở góc độ địa lý, những vườn nho này nằm về phía đông nam Romania, giữa sông Danube và biển Đen, tại trung tâm của cao nguyên Dobrogean.

Về khí hậu, khu vực này được hưởng nguồn ánh sáng mặt trời dồi dào và nguồn nhiệt lượng đáng kể, với lượng mưa thấp nhất cả nước tính theo lượng cụ thể và lượng trung bình. Đất trồng chủ yếu là loại Muschelkalk giàu canxi carbonate, đóng vai trò là một yếu tố quan trọng chi phối chất lượng rượu vang.

Tất cả các điều kiện về môi trường tự nhiên, nhất là điều kiện thổ nhưỡng và nhiệt lượng đều đặc biệt thích hợp để gieo trồng nho và tạo ra những sản phẩm có chất lượng cao. Hơn nữa, một hệ thống thủy lợi tốt cũng được xây dựng đủ để bù đắp sự thiếu hụt về độ ẩm của vùng này.

Chất nền địa chất của những vườn nho Murfatlar gồm hoàng thổ và hoàng thổ trầm tích bao phủ đá vôi Đại Trung Sinh và Kỷ Đệ Tam và cát kết của phía bắc vùng cao nguyên Dobrogean, hoặc trầm tích lũ tích và trầm tích rửa trôi.

Đặc điểm thuận lợi của địa hình nơi đây nằm ở cấu trúc phẳng trong địa hình ở độ cao tuyệt đối từ 100 đến 130 m thể hiện sự phân cắt bất thường nhưng sâu sắc ở hình thái các thung lũng có độ nghiêng lớn (15 đến 30°) giống như các dốc mặt tiền của các cuestas (bờ trái của thung lũng không đối xứng Carasu) hoặc các thung lũng tương đối đối xứng giống như các hẻm núi bị ảnh hưởng bởi quá trình tạo dốc với cường độ mạnh đã trở nên ổn định bởi sự hình thành của các ruộng bậc thang hoặc các hình thức can thiệp khác của con người để ngăn ngừa xói mòn đất, nhằm khai thác tiềm năng nông nghiệp (đặc biệt là

để trồng nho).

Khí hậu vùng này là loại khí hậu lục địa, với mùa hè khô nóng, mùa đông ôn hòa, mùa xuân diễn ra sớm và mùa hè diễn ra muộn, mang đến điều kiện lý tưởng giúp nho chín và chín nẫu. Khu vực này có nhiệt lượng năm thuộc hàng cao nhất cả nước, với lượng bức xạ mặt trời là  $130 \text{ kcal/cm}^2$ , số giờ nắng đạt từ 2220 đến 2300 và mức nhiệt độ dương là  $4200^\circ\text{C}/\text{năm}$ .

Cận khí hậu ở đây chủ yếu chịu ảnh hưởng bởi con kênh nối sông Danube và Biển Đen cắt qua những vườn nho từ hướng tây sang đông, cũng như bởi sự phản xạ của ánh sáng mặt trời và quán tính nhiệt từ khu vực biên giới. Các sườn dốc của con kênh Danube - Biển Đen và mức chênh lệch nhiệt độ giữa đất và nước khiến cho không khí di chuyển ngăn trở các cơn gió đến từ trung tâm Dobrogea.

Đất đai vùng này là loại đất chernozem mollisols thảo nguyên rộng lớn (được carbonate hóa và có chứa chernozems điển hình) trên nền hoàng thổ, và có loại đất rendzinas, regosols và erodosols trên sườn dốc đã trải qua quá trình thoái hóa tự nhiên hoặc nhân tạo đáng kể.

#### *Mối quan hệ tương tác*

Các đặc tính của nho luôn có mối liên hệ chặt chẽ với nơi gieo trồng đã khiến cho loại rượu vang mùi mang tên gọi xuất xứ được bảo hộ 'Murfatlar' có bản chất riêng biệt. Những đặc tính ấy có được là nhờ nguồn ánh sáng mặt trời dồi dào và nguồn nhiệt lượng thuộc loại cao nhất trong cả nước, và lượng mưa thấp. Những yếu tố này giúp nho chín tốt hơn và đạt lượng đường cần thiết. Biển có tác động tích cực đối với khí hậu địa phương, đặc biệt là vào mùa thu khi nó giúp điều hòa nhiệt độ. Đất trồng giàu canxi carbonate cũng là một yếu tố quan trọng ảnh hưởng tới chất lượng rượu vang.

### **Khu vực địa lý**

#### *Mô tả nơi xuất xứ sản phẩm*

Khu vực sản xuất rượu vang mùi mang tên gọi xuất xứ đã đăng ký bao gồm những khu vực thuộc tỉnh Constanța.

Tên gọi xuất xứ "Murfatlar":

- |                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| - Thị trấn Murfatlar | - Làng Murfatlar, Siminoc    |
| - Xã Valu lui Traian | - Làng Valu lui Traian       |
| - Xã Poarta Albă     | - Làng Poarta Albă, Nazarcea |

- Thị trấn Ovidiu
- Xã Ciocârlia

- Xã Ovidiu, làng Poiana
- Làng Ciocârlia

Phụ chỉ dẫn xuất xứ "Medgidia" đi kèm với chỉ dẫn xuất xứ "Murfatlar":

- Thành phố Medgidia
- Xã Castelu
- Xã Siliștea
- Xã Tortoman
- Xã Peștera
- Xã Mircea Vodă

- Khu vực Medgidia, Remus Opreanu, Valea Dacilor
- Làng Castelu, Cuza Vodă, Nisipari
- Làng Siliștea
- Làng Tortoman
- Làng Peștera, Ivrinezu Mic
- Làng Ciocârlia
- Làng Mircea Vodă, Satu Nou, Tibrinu, Saligny, Stefan cel Mare, Gherghina

Tên gọi bổ sung "Cernavodă" có thể được gắn kèm cùng "Murfatlar":

- Thị trấn Cernavodă
- Xã Seimeni
- Xã Rasova

- Xã Cernavodă
- Làng Seimeni, Seimenii Mici
- Làng Rasova, Cochirleni

### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.),  
Cục Sản phẩm về Nho và Rượu vang

Địa chỉ : 49 Soseaua Iancului  
021719 Bucuresti  
Romania

Điện thoại: 0040 212505098

Email : office@onvpv.ro

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SVENSK VODKA / SWEDISH VODKA**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Sprit- och vinleverantörsföreningen,
Địa chỉ:	Box 55680, S- 102 15 Stockholm, Sweden
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Svensk Vodka / Swedish Vodka</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Rượu	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Swedish Vodka trong, không màu, không ngọt với nồng độ cồn từ 40-60% dung tích. Swedish Vodka không có mùi thơm, nhưng mang những đặc trưng rất dễ nhận biết của ngũ cốc và khoai tây. Chính những khác biệt này giúp phân biệt Swedish Vodka với các loại rượu khác. Nồng độ cồn và không chứa vị ngọt của rượu tạo nên một hương vị riêng biệt. Đồng thời, nhờ vào chất lượng của quá trình chưng cất, nguyên liệu thô và nguồn nước mà mùi vị của rượu dịu hơn so với các loại vodka khác và không làm rát cổ sau khi uống. Có thể thêm vị hoa quả, trái chín, rau củ hoặc các vị khác vào rượu Swedish Vodka bằng các hợp chất tạo mùi tự nhiên nhưng không tạo vị ngọt hay tạo màu cho rượu. Trước đây, rượu Swedish Vodka được dùng trực tiếp trong các bữa ăn, thường đóng vai trò là thức uống phụ cho các loại khác nhưng ngày nay rượu cũng được dùng để pha chế cocktail hoặc các loại đồ uống pha chế khác.</p> <p>Ngoài những điều khoản chung cho Vodka thường và Vodka có vị trong Quy định (EC) số 110/2008, việc sản xuất rượu Swedish Vodka còn tuân thủ theo một số quy định riêng dưới đây.</p> <p>Toàn bộ lượng rượu ethyl để sản xuất Swedish Vodka phải được sản xuất từ lúa mì, lúa mạch đen, lúa mạch, yến mạch hoặc khoai tây trồng ở Thụy Điển, và phải được sản xuất tại Thụy Điển. Quy trình chưng cất liên tục được</p>	

phát triển trong thế kỷ 19 là yếu tố quyết định làm nên chất lượng và sự tinh khiết của rượu Swedish Vodka. Quy trình này cũng là công nghệ cơ bản trong sản xuất rượu Vodka tại Thụy Điển. Từ xa xưa, việc chưng cất bằng nồi củ tỏi đã phổ biến tại Thụy Điển; đến nay, phương pháp chưng cất này vẫn được sử dụng ở các cơ sở sản xuất quy mô nhỏ. Nét đặc trưng của quy trình sản xuất này được thể hiện ở bước thêm vào rượu mùi vị của nguyên liệu thô được tái sử dụng sau quá trình chưng cất khiến rượu mang mùi vị đặc trưng của các nguyên liệu này. Quá trình tinh cất, pha loãng với nước, đóng chai đem bán cho khách hàng cuối cùng cũng như việc thêm hương liệu phải được tiến hành tại Thụy Điển. Nguồn gốc của hương liệu không bị giới hạn bởi địa lý.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Đặc trưng của Swedish Vodka được quyết định bởi nguồn nguyên liệu thô được sử dụng trong quá trình chưng cất, bởi nguồn nước được sử dụng để pha rượu và bởi công thức pha chế và độ chính xác chuyên nghiệp của máy pha chế. Khi mà cái tên rượu Thụy Điển đã trở thành chỉ số về chất lượng trên nhiều thị trường thì nguy cơ rượu Thụy Điển bị làm giả hay bị nhái tên bởi những loại rượu được sản xuất hoàn toàn hoặc 1 phần tại các thị trường khác càng trở nên rõ rệt. Nhờ vào việc áp dụng chỉ dẫn địa lý rượu Swedish Vodka chỉ giới hạn cho loại rượu vodka mà mọi bước trong quy trình sản xuất đều được thực hiện ở Thụy Điển và theo những quy định truyền thống của Thụy Điển, nguy cơ người tiêu dùng bị nhầm lẫn giảm đáng kể.

**Khu vực địa lý**

Toàn bộ lãnh thổ Thụy Điển

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Cơ quan Lương thực Quốc gia

Địa chỉ: Box 622  
SE 751 26 UPPSALA  
Thụy Điển

Điện thoại: +46 18 17 55 00



**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ VINOHRADNÍCKA OBLAST' TOKAJ**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>
Tên: Tokajské združenie
Địa chỉ: 202 Medzipivničná 076 82 Malá Trňa Eslovaquia
Điện thoại: 421 903 608 865
Email: eftimovpa@nexta.sk
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>
<b>Vinohradnícka oblasť Tokaj</b>
<b>Sản phẩm</b>
Rượu vang
<b>Mô tả về sản phẩm</b>
<i>Loại rượu vang đặc biệt truyền thống:</i> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tokajské samorodné Suche (nhạt) và Tokajské samorodné sladké (ngọt)</li><li>2 Tokajský výber 3 - 6 putňový</li><li>3. Tinh chất Tokajská výberová</li><li>4. Tinh chất Tokajská</li><li>5. Tokajský Forditaš y Tokajský Mašláš</li></ol>
<i>Rượu vang khác:</i> <ol style="list-style-type: none"><li>6. Tokajský Furmint, Tokajská Lipovina, Tokajský Muškát žltý</li><li>7. Rượu Akostné</li><li>8 Akostné rượu vang s právlastkom: Kabinetné</li></ol>

neskorý zber

výber z hrozna

bobuľový výber

hrozienkový výber

cibébový výber

rượu vang l'adové

rượu vang slamové

#### *Nguyên liệu thô*

Ba giống nho - Furmint (70 -80%), Lipovina (15-20%), Muškát Žltý (5-10%) được trộn và lên men nhờ vi khuẩn có lợi *Botrytis Cinerea Persoon* tại thời điểm thu hoạch. Quá trình lên men này diễn ra trong thùng gỗ trong thời gian ít nhất là hai năm.

Rượu vang từ khu vực trồng nho Vinohradnícka Oblast Tokaj là một sản phẩm đặc biệt, độc quyền hay bán độc quyền tùy thuộc vào toàn bộ hoặc một phần quá trình lên men rượu làm từ nho tươi hoặc hèm nho. Các loại rượu vang của khu vực này được chiết xuất hoàn toàn từ nho chín nhằm đạt hàm lượng đường cao. Do tác động của vi khuẩn mốc *Botrytis Cinerea Persoon* người ta có thể thu được loại rượu vang đặc biệt có màu hổ phách và hàm lượng đường cao.

#### *Nồng độ cồn*

Loại rượu vang mang tên gọi xuất xứ được bảo hộ vinohradnícka oblast Tokaj có thể sản xuất dưới dạng các loại rượu vang sau đây:

1. Rượu vang khô Tokajské samorodné và rượu ngọt Suche Tokajské samorodné sladké

Nồng độ cồn thực tế ít nhất 12% theo thể tích.

2. Tokajský výber 3-6 putňový

Nồng độ cồn thu được ít nhất 9 % theo thể tích.

3. Tinh chất Tokajská Výberová

Nồng độ cồn thực tế ít nhất 6% theo thể tích.

4. Tinh chất Tokajská

Nồng độ còn thu được ít nhất là 1,2 và nhiều nhất là 8% theo thể tích.

5. Fordítás Tokajský và Tokajský máslás

Nồng độ còn thu được ít nhất 9 % theo thể tích.

6. Rượu vang giống Furmint - Tokajský , Tokajská Lipovina , Tokajský Muškát Žltý

Nồng độ còn thu được ít nhất 9 % theo thể tích.

7 . Akostné Vino

Nồng độ còn thực tế ít nhất 9,5% theo thể tích.

8 Akostné Vino s prívlastkom

Nồng độ còn thu được:

I kabinetné ít nhất 9,5% theo thể tích;

neskorý zber ít nhất 9,5% theo thể tích;

výber z hrozna ít nhất 9,5% theo thể tích;

bobuľový výber ít nhất 8,0% theo thể tích;

hrozienkový výber ít nhất 8,0% theo thể tích;

cibébový výber ít nhất 8,0% theo thể tích;

I Ladové Vino ít nhất 6,0% theo thể tích;

slamové Vino ít nhất 6,0% theo thể tích.

*Bề ngoài vật lý*

Rượu vang trắng với màu sắc hổ phách điển hình, hương thơm của mật ong, trái cây và các loại hạt, hương vị bánh Tokaj, trộn lẫn giữa mật ong, caramel và trái cây chín.

*Các sản phẩm*

Rượu vang khô Samorodné Suche phải được sản xuất bởi quá trình lên men rượu loại nho thuộc giống nho Tokaj, được trồng ở những vườn nho đáp ứng các điều kiện tiêu chuẩn cho việc sản xuất một số lượng lớn *cibebas* (nho đã được lên men mốc). Những cụm *cibebas* đã được chọn trước để sản xuất rượu vang được lựa chọn từ Tokaj, nho phải có hàm lượng đường ít nhất 21<sup>0</sup>NM . Rượu vang khô Samorodné Suche có thể được bán sớm nhất là sau hai năm ngâm ủ, trong đó có ít nhất một năm ủ trong thùng gỗ.

Rượu ngọt Samorodné sladké phải được sản xuất bởi quá trình lên men rượu của giống nho Tokaj, được trồng ở những vườn nho đáp ứng các điều kiện tiêu chuẩn cho việc sản xuất một số lượng lớn *cibebas*. Rượu được làm bằng một phần nho Botrytis; nho không được chọn để làm *cibebas*, nhưng được chế biến cùng với phần còn lại của nho với hàm lượng đường ít nhất 240 nm, rượu có hàm lượng đường tự nhiên vào khoảng hơn 10 g/l. Rượu ngọt Samorodné sladké có thể được bán ngay sau hai năm ủ, trong đó có ít nhất một năm ủ trong thùng gỗ.

Rượu Výber được sản xuất bởi quá trình lên men rượu sau khi đổ “*cibebas*” ra phải có hàm lượng đường tối thiểu 21 °NM từ các vườn nho đủ tiêu chuẩn hoặc nho có cùng chất lượng và nho thu hoạch từ một vườn nho đủ tiêu chuẩn. Tùy thuộc vào lượng *cibebas* thêm vào, *výber Tokajský* được chia làm 3 tới 6 - *putňový putňový*. *Výber* có thể được bán ngay sau ba năm ủ, trong đó có ít nhất hai năm ủ trong thùng gỗ.

Máslás được sản xuất bằng quá trình lên men rượu của hèm nho hoặc nho của vụ thu hoạch nho tương tự từ các vườn nho đủ tiêu chuẩn dùng trong quá trình lên men Lees Tokajské Samorodné hoặc Tokajský V ýber. Máslás có thể được bán ngay sau hai năm ngâm ủ, trong đó có ít nhất một năm ủ trong thùng gỗ.

Forditáš được sản xuất bởi quá trình lên men rượu hèm nho hoặc nho từ vụ thu hoạch nho tương tự từ các vườn nho đủ tiêu chuẩn sản xuất bã nho *cibebas*. Forditáš có thể được bán ngay sau hai năm ngâm ủ, trong đó có ít nhất một năm ủ trong thùng gỗ.

Tinh chất V ýberová thu được bằng cách lên men rượu các *cibebas* từ các ô vườn nho đủ tiêu chuẩn. Những quả nho Botrytis được thu hoạch riêng, chế biến và ngay lập tức đổ bã nho hoặc nho rượu đủ tiêu chuẩn và thêm vào ít nhất 180 g/l đường tự nhiên và 45 g/l chiết xuất không đường. Tinh chất V ýberová có thể được bán ngay sau ba năm ngâm ủ, trong đó có ít nhất hai năm ủ trong thùng gỗ.

Tinh chất là sản phẩm của quá trình lên men chậm từ nho nát được lựa chọn riêng biệt từ các ô vườn nho đủ tiêu chuẩn. Tinh chất chứa ít nhất 450 g/l đường tự nhiên và 50 g/l chiết xuất không đường. Tinh chất có thể được bán ngay sau ba năm ngâm ủ, trong đó có ít nhất hai năm ủ trong thùng gỗ.

Furmint được sản xuất bằng quá trình lên men của giống nho Furmint với hỗn hợp của nho và giống Muškát Lipovina Žltý, chiếm tổng cộng tới 15% sản

lượng nho từ các vườn nho đủ tiêu chuẩn.

Lipovina là loại có thể xếp chung với rượu Tokaj nếu rượu được sản xuất bằng cách lên men rượu nho thuộc giống Lipovina với sự pha trộn của nho giống Furmint và giống Muškát Žltý, tổng cộng tối đa 15% sản lượng từ các vườn nho đủ tiêu chuẩn.

Muškát Žltý là loại có thể xếp chung với rượu Tokaj nếu rượu được sản xuất bằng cách lên men rượu giống nho Muškát Žltý với hỗn hợp các giống nho Furmint và Lipovina, trong tổng số 15% hoặc ít hơn, từ các ô vườn nho đủ tiêu chuẩn.

*Mối liên hệ với khu vực địa lý*

Vùng sản xuất rượu vang Tokaj Vinohradnícka Oblast có các điều kiện khí hậu nhất định và sản xuất rượu dựa trên việc trồng nho và ủ rượu trong đất núi lửa. Chỉ có những sườn núi phía Nam, phía Đông Nam và Tây Nam là thuộc vùng rượu vang Tokaj vinohradnícka Oblast. Đây là hướng sườn núi giúp cho Vidueños được tiếp xúc với ánh nắng mặt trời suốt cả ngày trong mùa thu, từ đó tạo thuận lợi cho việc sản xuất đủ lượng đường tự nhiên và các hợp chất hương thơm trong quả nho nhờ các điều kiện từ đất, nước và không khí. Đất ở đây là đất đá và khá nhiều đất núi lửa. Ảnh hưởng của các lớp đất trong quá trình lên men nho là không thể thay thế được. Trong những ngày dài đầy nắng của mùa thu mặt đất hấp thụ bức xạ mặt trời và sau đó tỏa ra vào ban đêm. Điều này giúp làm giảm bớt sự khác biệt giữa nhiệt độ ban ngày và ban đêm, ảnh hưởng tích cực đến đến quá trình chín của nho. Đặc điểm đặc trưng của đất trong vườn nho Tokaj là ngay cả sau đêm lạnh của buổi sáng sớm mùa thu thì mặt đất vẫn còn ấm. Khu vực này thuộc vùng khí hậu lục địa. Tổng lượng mưa không đều phân chia giữa mùa đông và mùa xuân, mùa hè và mùa thu tương đối khô. Mùa thu khô kéo dài là đặc tính điển hình của khu vực này. Gần như là một quy luật khi mỗi ngày trong mùa thu bắt đầu với nhiều sương mù, làm lợi cho việc sản sinh và phát tán nấm mốc gây mục trên quả nho. Trong sản xuất rượu vang, các cibebas được sử dụng (nho khô) là những trái nho héo trong vụ mùa thuộc giống nho Tokaj Furmint, Lipovina và Muškát Žltý, vốn bị ảnh hưởng bởi loại nấm mốc có lợi Botrytis cinerea Persoon. Sự phát triển của các loại rượu vang chất lượng cao cũng là nhờ công nghệ đặc biệt giúp bổ sung của một tỷ lệ chính xác cibebas vào một khối lượng rượu vang xác định và ủ loại rượu này nhiều năm trong thùng gỗ sồi đặt trong các hầm ngầm đào bên trong núi lửa.

**Khu vực địa lý**

Khu vực trồng nho được khoanh vùng và phân định bởi khu vực địa chính Čerhov, Velka Trna, Mala Trna, Slovenske Nové Mesto, Bara, Černochovej Viničky.

**Cơ quan kiểm soát**

Tên: Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky / Viện Nghiên cứu quản lý và Kiểm tra nông nghiệp

Địa chỉ: Matúškova 21  
833 16 Bratislava 37  
Cộng hòa Slovakia

Điện thoại: +421-2-598-80252

Email: dusan.somorovsky @ uksup.sk

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SCOTTISH FARMED SALMON**

<b>Tổ chức nộp đơn và địa chỉ</b>	
Tên:	Scottish Salmon Producer's' Organisation
Địa chỉ:	Durn , Isla Road, Perth PH2 7HG, United Kingdom
Điện thoại:	(441738) 587000
Fax:	(441738) 621454
Email:	<a href="mailto:ljenkins@scottishsalmeon.co.uk">ljenkins@scottishsalmeon.co.uk</a>
<b>Chỉ dẫn địa lý</b>	
<b>Scottish Farmed Salmon</b>	
<b>Sản phẩm</b>	
Cá hồi được chăn nuôi hữu cơ	
<b>Mô tả về sản phẩm</b>	
<p>Thông thường, cá hồi nuôi tại Scotland là điển hình của giống cá hồi nói chung, <i>Salmo Salar</i> (cá hồi Đại Tây Dương). Cá hồi nuôi Scotland thường có hình dạng khá giống nhau: khi nhìn ngang, phần bụng cá có hình tròn và các bắp thịt cá không có xu hướng bị nhão ra khi được cắt rời thành từng miếng. Bề mặt da của cá hồi nuôi Scotland màu bạc óng ánh. Màu sắc của thịt cá phải có độ đàn hồi tối thiểu là 26 theo Roche Scale.</p> <p>Cá hồi nuôi Scotland chắc thịt với các thớ thịt mịn và đều nhau. Loài cá này vẫn giữ được hương vị thơm ngon là nhờ làm lạnh nhanh ngay sau khi đánh bắt được.</p> <p>Trên đây là mô tả cá hồi nuôi Scotland, tuy nhiên không có con số tối thiểu cho màu sắc thịt cá theo Roche Scale.</p> <p><i>Thức ăn (chỉ đối với các sản phẩm có nguồn gốc từ động vật)</i></p> <p>Cá hồi thường được cho ăn theo khẩu phần kết hợp giữa thức ăn cá và dầu cá nhằm đảm bảo rằng cá được cung cấp đầy đủ các chất dinh dưỡng cần thiết.</p>	

Cá hồi hữu cơ được cho ăn theo khẩu phần kết hợp giữa thức ăn cá và dầu cá được chứng nhận bởi các cơ quan như Hội đồng Quản lý Biển (MSC), ngoài ra còn có các sản phẩm hữu cơ nông nghiệp khác.

*Các công đoạn sản xuất được thực hiện trong khu vực địa lý*

Quá trình sản xuất (đối với cá hồi thường và hữu cơ) được chia thành ba giai đoạn, mỗi giai đoạn phải được thực hiện trong khu vực địa lý đã xác định. Trong giai đoạn đầu tiên, trứng cá được chăm sóc trong môi trường nước ngọt để nở thành cá hồi con. Sau đó, cá hồi con được thả vào một khu vực biển được vây kín hoặc bể trong hồ nước hay các vịnh nhỏ gần bờ biển Scotland trong khoảng 1-2 năm. Đối với giống cá hồi nuôi của Scotland thì khoảng thời gian này là từ 1 đến 2 năm rưỡi. Cá hồi thường được cho ăn theo khẩu phần kết hợp giữa thức ăn cá và dầu cá nhằm đảm bảo rằng cá được cung cấp đầy đủ các chất dinh dưỡng cần thiết. Cá hồi hữu cơ được cho ăn theo khẩu phần kết hợp giữa phụ phẩm, thức ăn cá và dầu cá được chứng nhận là phù hợp, ngoài ra còn có các sản phẩm hữu cơ nông nghiệp khác.

Ở giai đoạn cuối cùng, người ta thu hoạch đánh bắt cá bằng phương pháp làm cho cá choáng váng và bị chảy máu nhằm đảm bảo chất lượng và tính vệ sinh của thịt cá. Sau đó cá cần được bỏ ruột càng sớm càng tốt và đưa xuống nhiệt độ đóng gói từ 0-2°C trước khi được đóng gói vào hộp đựng thực phẩm để bảo quản sản phẩm trong quá trình xử lý, lưu trữ và vận chuyển. Sản phẩm được lưu trữ và phân phối đến người tiêu dùng theo tiêu chuẩn vệ sinh nghiêm ngặt, bao gồm nhiệt độ bảo quản từ 0-2°C.

Thanh tra độc lập giám sát một cách nghiêm ngặt chất lượng của cả cá hồi thường và hữu cơ Scotland. Các trang trại và các trạm đóng gói phải được kiểm soát thường xuyên, ngẫu nhiên, về chi tiết và kiểm toán.

*Các quy định dán nhãn*

Toàn bộ các sản phẩm, sản phẩm giới thiệu, các món ăn ‘Scottish Farmed Salmon’ (Cá hồi nuôi Scotland) bao gồm các đồ ăn nhanh, mousse cá hồi và pate cá hồi được phép mang nhãn hiệu này. Trên nhãn hiệu bắt buộc phải đề cập đến nơi sản xuất kèm theo các tài liệu tham khảo liên quan đến quy trình sản xuất.

Để tránh nhầm lẫn với quyền sử dụng tên gọi xuất xứ cá hồi hoang dã Scotland, người nộp đơn tuyên bố rằng việc sử dụng các thuật ngữ ‘Scottish Smoked Wild Salmon’ (cá hồi hoang dã Scotland hun khói) và/hoặc bất kỳ sự kết hợp khác của từ ‘Scottish’ và ‘Salmon’ (cá hồi) không ảnh hưởng hay liên



quan đến cá hồi hoang dã, với điều kiện là cá hồi hoang dã được đánh bắt ở Scotland và việc sử dụng từ ngữ/thuật ngữ trên trong việc ghi nhãn chỉ nhằm tránh gây hiểu lầm liên quan đến việc bảo vệ chỉ dẫn địa lý.

*Mối liên hệ giữa điều kiện địa lý và chất lượng đặc thù của sản phẩm*

Khu vực chỉ dẫn địa lý có môi trường độc đáo, góp phần hình thành những đặc điểm riêng biệt của cá hồi nuôi Scotland.

**Điều kiện địa lý**

Vùng nước tinh khiết ven biển và hồ là môi trường lý tưởng để nuôi cá hồi. Môi trường này có đặc trưng là có dòng chảy mạnh và sự trao đổi nước cao. Chênh lệch nhiệt độ nước trong năm thấp tạo một môi trường ổn định cho cá sinh sống.

Hơn 150 năm qua, các nhà sinh vật học Scotland đã cố gắng cải thiện sự sụt giảm cá hồi hoang dã. Năm 1838 đánh dấu những nỗ lực đầu tiên: ấp nở trứng cá hồi. Năm 1890 đã có 18 trại sản xuất giống hoạt động tại Scotland. Từ đó cho đến những năm 1960, kiến thức và kỹ năng nuôi cá hồi đã được phát triển nhờ kinh nghiệm. Do đó, nghề sản xuất cá hồi Scotland ra đời, với sự thành lập của trang trại đầu tiên tại hồ Ailort, Inverness-shire vào năm 1969.

Cho tới cuối thập niên 70 và đầu thập niên 80, do đã có nhiều kinh nghiệm và khả năng tài chính được cải thiện, tốc độ mở rộng của nghề nuôi cá hồi tại Scotland đã tăng lên nhanh chóng với sự gia nhập của một số doanh nghiệp, dẫn đến sự gia tăng nhanh của trọng tải. Nếu như chỉ 600 tấn được sản xuất vào năm 1980, con số này đã tăng lên đến 32 500 tấn vào năm 1990 và 115 000 tấn vào năm 1998. Cùng với sự mở rộng nhanh chóng này là sự gia tăng về số lượng việc làm tại cao nguyên Scotland và Quần đảo. Ngày nay có tới 4 000 người đang phục vụ trong ngành sản xuất cá hồi nuôi Scotland.

Vùng nước tinh khiết ven biển và các hồ đã che chở và nuôi dưỡng cá hồi nuôi Scotland, còn các kỹ năng chăn nuôi chuyên nghiệp đảm bảo mỗi con cá hồi đạt được tình trạng tốt nhất.

**Đặc thù của sản phẩm**

Cá hồi nuôi Scotland có hình dạng khá tương đương nhau với thịt cá chắc. Cá có hương vị tươi ngon và không chứa nhiều chất béo .

Phần lớn thành công của ngành công nghiệp này là nhờ việc tiếp thị thành công về chất lượng cao của sản phẩm, đáp ứng được sự thay đổi của thương mại và tiêu dùng. Trên thực tế, chất lượng đã trở thành một khẩu hiệu của các

nhà sản xuất cá hồi nuôi Scotland và không bao giờ bị ảnh hưởng bởi nhãn hiệu Label Rouge của cá hồi nuôi Scotland.

Mối liên hệ giữa các điều kiện địa lý với các tính chất đặc thù của sản phẩm

Khu vực địa lý cung cấp một môi trường độc đáo nhằm tạo ra tính năng đặc trưng của cá hồi nuôi Scotland:

- Mức xả nước cao của biển và hồ cung cấp dòng chảy mạnh mẽ đảm bảo cá có thể bơi được và đảm bảo kết cấu thịt cá chắc và ngăn ngừa tích tụ quá nhiều chất béo;
- Sự trao đổi nước cao cung cấp oxy và làm tăng tỷ lệ trao đổi chất của cá hồi, có lợi cho kích thước và trọng lượng của cá;
- Chất lượng cao của nước biển Bắc Đại Tây Dương cho phép cá hồi phát triển đồng đều và có hình dáng tương đối đều;
- Chênh lệch nhiệt độ nước trong năm nhỏ, tạo một môi trường ổn định cho cá sinh sống và có hương vị tươi ngon và không bị ôi.

Cá hồi nuôi Scotland được các đầu bếp, các nhà phê bình ẩm thực hàng đầu và người tiêu dùng trên toàn thế giới đánh giá cao. Việc nghiên cứu người tiêu dùng đã góp phần xây dựng uy tín của cá hồi nuôi Scotland về chất lượng, tính đồng đều và hương vị.

#### **Khu vực địa lý**

Bờ biển phía Đông của Scotland, Western Isles, Orkney và Shetland Isles.

#### **Cơ quan kiểm soát**

Tên: Food Certification (Scotland) Ltd

Địa chỉ: Finhorn House, Dochfour Business Centre, Dochgarroch, Inverness IV3 8GY, United Kingdom

Điện thoại: (44870) 286 2860

Fax: (44870) 286 2861

### **CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP**

*Do Cục Sở hữu trí tuệ thuộc Bộ Khoa học và Công nghệ ấn hành theo Nghị định 63/CP ngày 24 tháng 10 năm 1996 của Chính phủ quy định chi tiết về sở hữu công nghiệp nhằm hướng dẫn thi hành các quy định tại Chương II, Phần thứ sáu, Bộ luật Dân sự của nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam.*

*Địa chỉ liên hệ: Cục Sở hữu trí tuệ*

*386 Nguyễn Trãi, Thanh Xuân, Hà Nội*

*Điện thoại: 38583069, 38583793*

*Fax: (844)38584002*