C/2024/1811

29.2.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/1811)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Méditerranée"

PGI-FR-A1154-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 7.12.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Rendiment**

Fil-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott - il-punt VI - Rendiment, ir-rendiment massimu tal-inbejjed ħomor u rożè tnaqqas minn 120 hl/ha għal 100 hl/ha.

L-għan huwa li jinsiltu l-konsegwenzi tal-effetti tat-tibdil fil-klima fuq il-produzzjoni tal-inbid tar-reġjun. Ir-rendimenti massimi stabbiliti fl-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott ma għadhomx jikkorrispondu mar-rendimenti rreġistrati fuq l-art, li huma aktar baxxi fid-dawl tal-effetti tan-nixfa, waħda mill-aktar konsegwenzi rikorrenti tat-tibdil fil-klima f'dan ir-reġjun fix-Xlokk ta' Franza. Il-grupp ta' produtturi xtaq jadatta r-rendiment tad-dwieli għar-realtajiet tal-art sabiex jippreserva l-kwalità tagħhom.

Din il-bidla fir-rendiment taffettwa d-Dokument Uniku taħt l-intestatura "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid - Rendimenti massimi għal kull ettaru".

2. **Awtorità responsabbli għall-kontroll**

Il-kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat biex jiġi ssimplifikat il-punt "awtorità responsabbli għall-kontroll" u biex jiġi ppreċiżat li l-kontroll tal-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jitwettaq abbażi ta' pjan ta' spezzjoni approvat u minn korp terz li joffri garanziji ta' kompetenza, ta' imparzjalità u ta' indipendenza li ġie delegat mill-INAO.

Din is-simplifikazzjoni ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Méditerranée

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP – Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. inbejjed bla gass ħomor, rożè, bojod

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed prodotti huma karatterizzati minn aromi ta' frott, li l-intensità u t-tip tagħhom ivarjaw skont il-varjetajiet ta' dwieli li jkunu ġejjin minnhom u t-teknoloġiji użati.

Għall-inbejjed ħomor b'kulur ġeneralment lewn il-granata xi ftit jew wisq qawwi, l-estrazzjonijiet isiru b'mod li jippreservaw l-istrutturi delikati li jħallu tannini misjura u ħelwin fuq il-palat.

L-inbejjed rożè għandhom kulur roża ċar xi ftit jew wisq qawwi skont l-għasir. L-inbejjed bojod ġeneralment b'kulur isfar ċar normalment ikollhom riflessi ħodor. Għall-inbejjed bojod u rożè, it-taħlita ta' diversi fatturi (l-għażla tal-irqajja' għall-preservazzjoni tal-aċidità, il-varjetajiet tal-għeneb u t-teknoloġija bil-kontroll tat-temperaturi) tgħin biex jinżamm bilanċ bejn il-frott, il-konċentrazzjoni u l-freskezza fl-inbejjed.

Dawn l-inbejjed isegwu l-kriterji analitiċi definiti mir-regolamenti Komunitarji.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. inbejjed frizzanti ta' kwalità, ħomor, rożè u bojod

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità huma prodotti mill-cuvées bl-inqas alkoħol u bl-iktar espressjoni vivaċi. Dawn joffru l-istess kuluri u l-istess karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed bla gass b'iktar freskezza, finezza u b'aromi persistenti, enfasizzati minn bżieżaq żgħar u eleganti.

Dawn l-inbejjed isegwu l-kriterji analitiċi definiti mir-regolamenti Komunitarji.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed iridu jkunu konformi mal-obbligi stabbiliti fil-livell tal-UE kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu f'dak li għandu x'jaqsam mal-prattiki enoloġiċi użati.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Rendiment tal-inbejjed bojod

120 ettolitru għal kull ettaru

2. Rendimenti tal-inbejjed ħomor u rożè

100 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni u l-produzzjoni tal-inbejjed bla gass li jibbenefikaw mill-indikazzjoni ġeografika Méditerranée jsiru fid-départements ta' Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse kif ukoll fil-muniċipalitajiet li ġejjin tad-départements tal-Isère, tal-Loire u tar-Rhône:

— fid-département tal-Isère: il-muniċipalitajiet kollha fil-cantons ta' Roussillon, ta' Vienne-Nord u ta' Vienne-Sud, il-muniċipalità ta' Saint-Lattier fil-canton ta' Saint-Marcellin,

— fid-département tal-Loire: il-muniċipalitajiet kollha fil-canton ta' Pélussin, il-muniċipalitajiet ta' Tartaras, ta' Saint-Joseph, ta' Saint-Martin-la-Plaine, ta' Génilac, ta' Dargoire u ta' Châteauneuf fil-canton ta' Rive-de-Gier, il-muniċipalitajiet ta' Chagnon, ta' Cellieu fil-canton ta' La Grand-Croix,

— fid-département tar-Rhône: il-muniċipalitajiet ta' Échalas u ta' Saint-Jean-de-Touslas fil-canton ta' Givors, il-muniċipalitajiet ta' Condrieu, ta' Tupin-et-Semons, t'Ampuis, ta' Saint-Romain-en-Gal, ta' Loire-sur-Rhône, ta' Trèves, ta' Les Haies, ta' Longes, ta' Saint-Cyr-sur-le-Rhône, ta' Sainte-Colombe fil-canton ta' Condrieu, il-muniċipalitajiet ta' Rontalon, ta' Saint-Didier-sous-Riverie, ta' Saint-Maurice-sur-Dargoire, ta' Saint-Sorlin u ta' Soucieu-en-Jarrest fil-canton ta' Mornant.

Iż-żona ġeografika definita hawn fuq tapplika għall-ħsad tal-għeneb, għall-vinifikazzjoni u għall-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità li jibbenefikaw mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Méditerranée ħlief fid-département tad-Drôme fejn dawn il-proċessi ma jistgħux isiru fit-territorji tal-muniċipalitajiet li ġejjin: Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N – Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brun argenté N – Vaccarèse

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Colombard B

Cot N – Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Floreal B

Gamaret

Gamay Fréaux N

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Ganson N

Gewurztraminer Rs

Gramon N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gros Manseng B

Gros vert B

Jurançon noir N – Dame noire

Listan B – Palomino

Lival N

Lledoner pelut N

Macabeu B – Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mauzac rose Rs

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meunier N

Mollard N

Monarch N

Monerac N

Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato

Nebbiolo N

Nielluccio N – Nielluciu

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Picardan B – Araignan

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotage N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant droit N – Espanenc

Portan N

Prior N

Ravat blanc B

Ribol N

Riesling B

Riminèse B

Rosé du Var Rs

Roussanne B

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Sciaccarello N

Semillon B

Seyval B

Solaris B

Soreli B

Souvignier gris Rs

Syrah N - Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Varousset N

Verdejo B

Vermentino B – Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

Xinomavro N

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Iż-żona ġeografika tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Méditerranée tkopri l-kwart tax-Xlokk ta' Franza.

Dan it-territorju huwa magħmul minn riżalti differenti, protetti mill-muntanji għoljin kemm tal-kontinent kif ukoll ta' Korsika.

Widien, artijiet watja u għoljiet jsibu ruħhom flimkien f'ambjent dejjem Mediterranju. L-arkitettura, il-pajsaġġi, il-kultura u d-drawwiet huma xhieda ta' din l-istorja komuni.

Il-Baħar Mediterran huwa l-oriġini ta' din l-istorja, kemm mill-aspett ġeoloġiku (inkursjonijiet differenti tal-baħar fuq il-kontinent attwali), mill-aspett storiku u kulturali (l-influwenza tal-Griegi mbagħad tar-Rumani u tal-Ġenoviżi f'Korsika), u b'mod speċjali mill-aspett klimatiku.

Il-kultura Mediterranja llum hija riflessa f'modi ta' ħajja (l-ikel, ir-reġjun taż-żejt taż-żebbuġa u tal-lavanda) u f'pajsaġġi karatterizzati minn veġetazzjoni reżistenti għan-nixfa u riżalti dejjem preżenti li joffru kenn għall-widien fejn l-agrikoltura setgħet tiżviluppa billi tagħmel l-aħjar użu mir-riżorsi skarsi tal-ilma.

F'dan il-grupp ta' reġjuni kkaratterizzat minn din l-influwenza Mediterranja, insibu Korsika, Provence, l-Alpi tan-Nofsinhar, il-Wied tar-Rhône u r-riżalti tal-fruntieri tiegħu.

Il-klima Mediterranja tinkludi sistema ta' rjieħ speċifiċi karatterizzata mill-"marin", riħ umduż min-Nofsinhar li jonfoħ fuq il-Golf tal-Lion u l-Provence filwaqt li jimmodera t-temperaturi eċċessivi u mill-Mistral, riħ xott u xi drabi qawwi ħafna, li jrewwaħ l-assi tar-Rhône mit-Tramuntana lejn in-Nofsinhar filwaqt li jikkontribwixxi għaż-żamma tal-vinji fi stat ta' saħħa tajba.

L-insolazzjoni u t-temperaturi huma eċċezzjonalment għoljin fiż-żona kollha.

Dawn ir-realtajiet territorjali ġġeneraw b'mod naturali identità reġjonali Mediterranja karatterizzata minn klima sħuna, xotta u bir-riħ, ħamrija b'tendenza li tkun kalkarja u naturalment li tiskula tajjeb bil-partikolarità ta' vinji mħawla qrib il-muntanji jew fuq l-għoljiet. Din it-taħlita ta' elementi hija ideali għat-tkabbir tad-dwieli.

8.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-partikolarità tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Méditerranée hija bbażata fuq ir-realtà ġeografika tagħha u anki fuq l-għeruq storiċi tagħha. Id-dielja, bħas-siġra taż-żebbuġ, kienet imħawla mill-Griegi ta' Marsilja sa mis-sitt seklu Qabel Kristu, fil-kuritur tar-Rhône, kif ukoll fl-inħawi tal-belt tal-Griegi ta' Marsilja, Massalia – li llum hija magħrufa proprju bħala Marsilja – u f'Korsika. Il-kummerċ tal-inbid ġie żviluppat minn dawn il-pijunieri Griegi li kienu kapaċi jieħdu vantaġġ mill-pożizzjoni strateġika tal-port ta' Massalia u mir-Rhône li kienet assi ewlieni ta' komunikazzjoni, sabiex jittrasportaw l-anfori mimlijin b'"xarba Griega, ġdida u eżotika prodotta mill-meraq tal-għeneb iffermentat". Il-kultivazzjoni tad-dwieli kompliet tintensifika matul l-okkupazzjoni Rumana u rat żvilupp kbir fil-Medju Evu taħt l-influwenza ta' bliet bħal Lyon, Marsilja, u taħt l-influwenza tal-Ġenoviżi f'Korsika.

L-assi naturali taż-żona ġeografika tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Méditerranée taw spinta lill-istabbiliment tal-kultivazzjoni tad-dwieli. Il-kultura tal-inbid interkonnessa ta' dan ir-reġjun ippermettiet l-iżvilupp kostanti tal-għarfien prattiku tal-vitikulturisti bbażat fuq varjetà wiesgħa ta' dwieli iżda li madankollu hija karatterizzata minn għadd ta' varjetajiet ewlenin li jinsabu fiż-żona ġeografika.

L-inbejjed bla gass ħomor huma karatterizzati mill-kulur qawwi ħafna tagħhom u mill-fluwidità tat-tannini. L-aromi huma dawk tal-frott (frott aħmar jew frott misjur) xi drabi bi ħjiel ta' vanilla u ta' inkaljar.

L-inbejjed bojod u rożè jesprimu ruħhom b'bilanċ bejn it-togħma ta' frott, il-konċentrazzjoni u l-freskezza, bis-saħħa ta' kontroll perfett tal-elementi naturali.

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità huma prodotti mill-cuvées bl-inqas alkoħol u bl-iktar espressjoni vivaċi. Dawn joffru l-istess karatteristiċi tal-inbejjed bla gass b'aktar freskezza u b'aromi fini.

L-evidenza tal-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti fit-territorju tal-IĠP Méditerranée tmur lura għall-Medju Evu. Il-produzzjonijiet reċenti żdiedu b'mod konsiderevoli mill-1909, id-data tal-ħolqien tal-kumpanija "Royal Provence" (Tête Noire), fid-département tal-Bouches du Rhône, unità li llum tipproduċi kważi 4 000 000 flixkun. Din il-produzzjoni baqgħet għaddejja wkoll fi bnadi oħrajn ta' dan it-territorju. Fosthom f'Ardèche, b'mod partikolari, bil-varjetajiet tal-għeneb marsanne B u roussanne B, u chardonnay B, li ilu 25 sena jiġi prodott u mibdul f'inbid mill-vinifikaturi ta' Ardèche. Id-Drôme ukoll ilu juża x-chardonnay B mal-viognier B u l-muscat à petits grains B għall-bojod, u s-syrah N għar-rożè sa mis-snin 80. Korsika kienet tipproduċi l-vinu Forzatu (inbid ippressat) fil-bidu tas-seklu 20, aktar reċentement il-kantina kooperattiva "Les vignerons Corsicans" ikkummerċjalizzat l-ewwel cuvée ta' nbid frizzanti tagħha fl-1983 mill-varjetajiet chardonnay B u meunier N. Fid-département ta' Vaucluse, fis-snin 70 il-kantina tal-Pernes les Fontaines, permezz tal-fermentazzjoni fit-tankijiet, kienet tipproduċi hija stess inbejjed frizzanti minn għeneb tal-mejda fosthom il-varjetà gros vert B, u ma ninsewx il-produzzjoni ta' nbid bażiku mill-kantina ta' Terres Valdèze li ilha fornitur tal-kumpanija Kriter sa mis-snin 50; is-suq tagħha llum iddiversifika għal kumpaniji oħrajn għal volum li jilħaq il-15 000 ettolitru fis-sena. Il-produzzjoni hija aktar lokali imma daqstant antika, preċiżament mill-1959, fid-département tal-Hautes Alpes u fid-département tal-Alpes de Haute Provence fejn dawn il-prodotti ilhom jiġu pproċessati fi nbejjed bojod (ħafna minnhom abbażi tax-chardonnay B) mis-snin 70.

Fid-département ta' Var, il-kumpanija "Les Vins Bréban" twaqqfet fl-1952, u magħha ngħaqdet il-kumpanija Libra fl-1982; il-produzzjoni, iffukata fuq l-inbejjed frizzanti rożè, żviluppat malajr bis-saħħa ta' dawn il-forniturі, bħal fil-Bouches du Rhône.

Għalhekk, wieħed isib madwar 200 operatur f'din iż-żona ta' produzzjoni, b'nofshom ikunu kantini kooperattivi flimkien ma' xi tletin negozjant għal produzzjoni ta' madwar 10 000 ettolitru ta' nbejjed frizzanti ta' kwalità.

8.3. *Rabta kawżali bejn l-ispeċifiċità taż-żona ġeografika u l-ispeċifiċità tal-prodott*

Din ir-realtà territorjali, din il-komunità storika kulturali kollha wasslu b'mod naturali biex l-operaturi tas-settur tal-inbid tar-reġjun jitolbu r-rikonoxximent ta' "Vin de Pays de Méditerranée", rikonoxximent li ngħata mill-1 ta' Awwissu 1999.

L-IĠP Méditerranée tiġbor fiha il-"kontroll tal-għarfien" tal-vitikulturi ta' 10 départements tax-Xlokk tal-Mediterran ta' Franza. Il-pożizzjoni privileġġata ta' dawn il-vinji influwenzati mill-baħar Mediterran, li jibbenefikaw minn klima partikolarment xemxija u minn varjetà ta' territorji kollha adattati għall-kultivazzjoni tad-dwieli u għall-produzzjoni ta' nbejjed fini għamlitha possibbli li tissawwar tradizzjoni tal-inbid solida.

Il-klima Mediterranja tiffavorixxi l-maturazzjoni tajba tal-għeneb bis-saħħa ta' ammont sinifikanti ta' xemx u ammont adattat ta' xita. Il-karatteristiċi territorjali speċifiċi għal dan ir-reġjun Mediterran, flimkien mal-għażla tal-varjetajiet ta' għeneb u l-kontroll tat-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid, jgħinu biex jinħolqu nbejjed b'bilanċ tajjeb ta' konċentrazzjoni, togħma ta' frott u freskezza. It-tħawwil tad-dwieli dejjem qrib il-muntanji għoljin jew fuq l-għoljiet kif ukoll l-effett tal-irjieħ li jiġu min-Nofsinhar u jġibu magħhom ħafna umdità huma partikolarità tar-reġjun li tagħti lill-inbejjed freskezza karatteristika.

Bi tradizzjoni twila ta' nbejjed frizzanti fil-biċċa l-kbira tad-départements tiegħu sa mill-bidu tas-seklu 20, il-karatteristika distintiva tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Méditerranée hija r-riżultat tar-rikkezza tat-taħlitiet tagħhom, tal-adattament tal-varjetajiet tad-dwieli għad-diversità tat-territorju, u tal-karatteristiċi speċifiċi ta' dan it-territorju.

Il-varjetajiet ta' għeneb ewlenin użati għall-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti bojod huma b'mod partikolari x-chardonnay B, l-ugni blanc B, il-grenache blanc B, il-vermentino B, u għall-inbejjed frizzanti rożè, li llum jirrappreżentaw żewġ terzi tal-produzzjoni, il-varjetajiet huma s-cinsault N, il-grenache N, il-muscat de Hambourg N, u s-syrah N, li tinstab spiss fit-taħlitiet.

Dan l-għarfien prattiku fil-ħsad bikri, fit-taħlit tal-varjetajiet ta' għeneb, u fl-għażla tat-territorji, jgħin biex jiżgura vivaċità, freskezza u bilanċ għal inbejjed bażiċi ta' kwalità u biex jinkisbu nbejjed frizzanti bi grad finali baxx ta' alkoħol.

It-tekniki tal-produzzjoni użati huma kemm fermentazzjoni ulterjuri fil-fliexken, kif ukoll il-metodu "Charmat" (teknika msejħa tal-cuve close, jew fermentazzjoni fit-tankijiet), li huwa l-aktar prattika komuni u mitluba fil-livell kummerċjali. Il-produzzjoni mgħaġġla li tippermetti din il-prattika tiffaċilita r-rispett tal-karattru tal-varjetajiet, il-komponent aromatiku tal-varjetajiet użati kif ukoll iż-żamma tal-kulur, (essenzjali b'mod partikolari għall-inbejjed rożè) filwaqt li tirrispetta l-identità tal-inbejjed tal-IĠP Méditerranée. L-inbejjed frizzanti prodotti huma friski, aċiduži b'impatt evidenti fuq il-palat u joffru bilanċ bejn il-vivaċità u l-intensità tal-aromi.

L-ambizzjonijiet għall-indikazzjoni ġeografika Méditerranée espressi b'mod ċar mill-produtturi huma dawk li jiġu żviluppati s-swieq tal-esportazzjoni.

Din id-dinamika reġjonali maħluqa mill-IĠP Méditerranée kienet kapaċi tiġbor flimkien għadd ta' operaturi (253 kantina, 174 kantina privata u 79 kantina kooperattiva, u 51 negozjant). Il-volumi qegħdin jiżdiedu b'mod kostanti (100 000 ettolitru fl-2000, 475 000 ettolitri fl-2012).

Ir-reputazzjoni żviluppat kemm fil-livell lokali, bis-saħħa tal-attraenza turistika qawwija tar-reġjun, iżda wkoll fil-livell nazzjonali jew internazzjonali, bis-saħħa ta' bosta premjijiet riċevuti fil-Concours Général Agricole ta' Pariġi, jew tad-diversi referenzi fil-gwida Hachette des Vins.

L-IĠP Méditerranée hija sieħba u fornitur uffiċjali wkoll tal-Ġimgħa tal-Kritiċi fil-Festival internazzjonali tal-films ta' Cannes.

L-IĠP Méditerranée hija rikonoxxuta fil-livell internazzjonali (44 % tal-volumi prodotti huma esportati fis-sena) u mfittxija mill-ħafna turisti li jiġu f'dan ir-reġjun b'mod speċjali fix-xhur tas-sajf. Dawn jiġu mistiedna jesperjenzaw il-benefiċċji tad-dieta Mediterranja permezz tal-armonija bejn l-inbejjed IĠP Méditerranée u l-ispeċjalitajiet gastronomiċi lokali.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Tikkettar

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-logo "IGP" tal-Unjoni Ewropea għandu jidher fuq it-tikketta meta l-kliem "Indication Ġéographique Protégée" (Indikazzjoni Ġeografika Protetta) jiġi ssostitwit bil-kliem tradizzjonali "Vin de Pays" (Inbid Lokali).

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Méditerranée tista' tiġi ssupplimentata bl-isem tal-unitajiet ġeografiċi iżgħar li ġejjin skont ir-rekwiżiti stabbiliti f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

— Comté de Grignan

— Coteaux de Montélimar

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata definita b'deroga għall-vinifikazzjoni u l-produzzjoni tal-inbejjed bla gass li jibbenefikaw mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Méditerranée hija magħmula, minn naħa, mit-territorji tal-arrondissements li ġejjin ħlief għall-muniċipalitajiet ta' dawn l-arrondissements elenkati fiż-żona ġeografika:

— fid-département tal-Loire: l-Arrondissement ta' Saint-Etienne,

— fid-département tar-Rhône: l-Arrondissement ta' Lyon,

— fid-département tal-Isère: l-Arrondissements ta' Grenoble u ta' Vienne. u min-naħa l-oħra, tat-territorji tal-Arrondissements li ġejjin:

— l-Arrondissement ta' Nîmes u ta' Alès (li jinsab fid-département tal-Gard)

— l-Arrondissement ta' Mende (li jinsab fid-département tal-Lozère)

— l-Arrondissements ta' Le Puy-en-Velay u ta' Yssingeaux (li jinsab fid-Département tal-Haute-Loire)

— l-Arrondissements ta' Montbrison u ta' Roanne (li jinsabu fid-département tal-Loire)

— l-Arrondissement ta' Villefranche-sur-Saône (li jinsab fid-département tar-Rhône)

— l-Arrondissement ta' Bourg-en-Bresse (li jinsab fid-département tal-Ain)

— l-Arrondissement ta' La Tour-du-Pin (li jinsab fid-département tal-Isère)

— l-Arrondissements ta' Chambéry u Saint-Jean-de-Maurienne (li jinsabu fid-département tas-Savoie)

Iż-żona fil-viċinanza immedjata ddefinita b'deroga għall-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità li jibbenefikaw mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta Méditerranée, issupplimentata jew le bl-isem ta' waħda mill-unitajiet ġeografiċi iżgħar imsemmija fil-punt 2 hija magħmula mit-territorji msemmija qabel u testendi għad-départements tal-Ain u tas-Savoie.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0863219b-a2d3-4529-bfd1-3912f485aded