C/2025/321

13.1.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-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/2025/321)

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

"Madiran"

PDO-FR-A0687-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 21.10.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

Żona ġeografika

Fil-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-punt 1 "Żona ġeografika" tat-Taqsima IV "Żoni u postijiet li fihom jitwettqu diversi operazzjonijiet" ġie emendat bir-referenza għall-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali li jirrikonoxxi u jistabbilixxi l-lista tal-muniċipalitajiet skont id-département fil-livell nazzjonali.

Id-Dokument Uniku huwa ssupplimentat b'din ir-referenza fit-taqsima "Definizzjoni taż-żona demarkata".

Fil-Kapitolu I, il-punt 2 "Roqgħa art demarkata" tat-Taqsima IV "Żoni u postijiet li fihom jitwettqu diversi operazzjonijiet" ġie emendat bir-referenza għall-korp li approva l-irqajja' tal-art taż-żona tal-produzzjoni. Din il-kitba mill-ġdid ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

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

"Madiran"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' oriġini protetta

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

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - Inbid tal-għeneb frisk, inklużi l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Dawn huma nbejjed ħomor xotti bla gass, prinċipalment magħmula mill-varjetà Tannat N, flimkien mal-Cabernet Franc N, il-Cabernet-Sauvignon N u l-Fer N.It-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid u l-perjodi ta' maturazzjoni jippermettu li t-tannini jsiru aktar delikati u jiksbu struttura bilanċjata.It-taħlita ta' dawn il-varjetajiet tipproduċi nbejjed ikkuluriti u tanniċi b'potenzjal tajjeb ta' konservazzjoni u profil aromatiku kumpless ikkaratterizzat minn noti ta' frott aħmar u iswed li jevolvu lejn aromi pikkanti u ta' konfettura tal-frott.

L-inbejjed għandhom:

1. qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum (TAVNM, titre alcoométrique volumique naturel minimum) ta' 11,5 %,
2. qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (TAVT, titre alcoométrique volumique total) wara l-arrikkiment ta' 14 %,
3. kontenut ta' aċidu maliku ta' < jew = 0,4 g/L
4. kontenut ta' zokkor fermentabbli: < jew = 3 g/L jekk it-TAVNM ikun < 14 %
5. kontenut ta' zokkor fermentabbli: < jew = 4 g/L jew inqas jekk it-TAVNM ikun > 14 %
6. intensità tal-kulur modifikata (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm bl-ispettrofotometrija) ta' 12 jew aktar fi tmiem il-perjodu tal-maturazzjoni

L-istandards analitiċi l-oħra jikkonformaw mal-leġiżlazzjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 14

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— 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 użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Prattiki enoloġiċi

Prattika enoloġika speċifika

— It-tneħħija taz-zkuk mill-għeneb hija obbligatorja

— L-użu ta' preses kontinwi huwa pprojbit.

— It-tekniki ta' arrikkiment sottrattivi (TSE, techniques soustractives d'enrichissement) huma awtorizzati sa proporzjon massimu ta' konċentrazzjoni ta' 10 %,

— Wara l-arrikkiment, l-inbejjed ma jaqbżux qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 14 %.

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, l-inbejjed iridu jikkonformaw mal-obbligi stabbiliti fil-livell tal-UE u mal-obbligi fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu f'dak li għandu x'jaqsam mal-prattiki enoloġiċi użati.

2. Densità tat-tħawwil

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tad-dwieli fil-vinja hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru, b'wisa' bejn il-flanni ta' 2,50 metri jew inqas. Bejn il-pjanti fl-istess flann, l-ispazju huwa ta' mill-inqas 0,80 metru.

Dawn id-dispożizzjonijiet ma japplikawx għall-irqajja' art tal-vinja mħawla fir-raba' mtarrġa, li għalihom l-ispazju bejn il-pjanti fl-istess flann huwa ta' mill-inqas 0,80 metru.

3. Żbir tad-dwieli

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-dwieli jinżabru jew b'żabra qasira (bl-użu tas-sistema "Cordon de Royat") jew bl-użu tas-sistema Guyot sempliċi jew doppja, b'massimu ta' 15-il għajn għal kull pjanta.

L-għadd ta' fergħat li jagħtu l-frott fis-sena għal kull pjanta, wara li jiffjorixxu (l-istadju fenoloġiku 23 ta' Lorenz) huwa inqas minn jew ugwali għal:

— 10 għall-varjetà Tannat N;

— 12 għall-varjetajiet sekondarji.

4. Irrigazzjoni

Prattika tal-kultivazzjoni

L-irrigazzjoni tista' tiġi permessa.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1.

60 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed isiru fiż-żona ġeografika li l-perimetru tagħha, fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott mill-kumitat nazzjonali kompetenti, ikopri t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2023:

— Id-département ta' Gers: Maumusson-Laguian, Riscle għat-territorju tal-eks muniċipalità ta' Cannet biss, Viella;

— Id-département ta' Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne u Soublecause;

— Id-département ta' Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (il-Canton ta' Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau u Vialer.

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

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

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

Iż-żona ġeografika tinsab fin-Nofsinhar u fil-Punent tax-Xmara Adour, fl-għoljiet tan-Nofsinhar tal-Pirinej. Din hija mifruxa f'żona ta' għoljiet. Hija magħmula minn 37 muniċipalità fi tliet départements.

Klima relattivament omoġenja, ħafifa u pjuttost umda tippredomina fiż-żona kollha. Fi tmiem is-sajf u fil-ħarifa, ir-riħ sħun u xott min-Nofsinhar tat-tip Föhn huwa frekwenti.

L-inklinazzjonijiet ta' Madiranais jikkonsistu prinċipalment minn ġebla sedimentarja li tikkonsisti prinċipalment minn lom u minn ftit saffi kalkarji. Ġie ddepożitat tafal biż-żrar fuq din il-ġebla sedimentarja, segwit minn roqgħa alluvjali ta' ċagħaq, li llum il-ġurnata tinsab fl-ogħla pożizzjoni. Dawn il-formazzjonijiet ittieklu bl-erożjoni tul il-Kwaternarju, u dan irriżulta fil-ħolqien ta' ħames inklinazzjonijiet separati minn widien assimetriċi: l-inklinazzjonijiet weqfin li jħarsu lejn il-Punent juru l-ġebla sedimentarja bis-saffi kalkarji. Dawk inqas weqfin, li jħarsu lejn il-Lvant, huma miksijin b'xaħx minfuħ mir-riħ, imħallat mad-depożiti sottostanti. Il-ħamrija assoċjata hija ta' żewġ tipi ewlenin: ħamrija taflija bil-ġir u ħamrija tal-lissija.

L-arkivji tal-Prijorat ta' Madiran juru li, fil-bidu tas-seklu 13, id-dwieli kienu jinsabu kullimkien fiż-żona.

Mis-seklu 15, beda l-kummerċ mar-reġjun ta' Bigorre u mal-Pirinej.

Il-ftuħ ta' dan is-suq speċifiku għall-inbejjed ħomor ikkonċentrati u tanniċi, b'potenzjal tajjeb ta' konservazzjoni, mexxa l-prattiki tal-produtturi tal-inbid. Il-varjetà Tannat N saret element kruċjali tat-taħlitiet użati biex jinkiseb il-prodott li wassal għal din ir-reputazzjoni ta' Madiran.

Ir-reġistri notarili tas-sekli 16 u 17 juru li d-dwieli tal-għeneb aħmar kienu jitkabbru skont metodu simili għal dak attwali, li dak iż-żmien kien garanzija ta' kwalità.

Fis-seklu 17, infetaħ suq ġdid għall-inbejjed ħomor fir-reġjun ta' Madiran: kienu jinbiegħu biex jinġarru lejn l-Antilli Franċiżi.

Dawn iż-żewġ swieq kbar, il-Pirinej u l-Antilli, wasslu biex il-produzzjoni tkun orjentata lejn inbejjed b'kulur qawwi, ikkonċentrati u tanniċi b'potenzjal għoli ta' konservazzjoni.

Fis-sekli 18 u 19, l-inbejjed ħomor kienu jinbiegħu bl-isem "Madiran", terminu msemmi għall-ewwel darba fl-1744, u kisbu reputazzjoni kbira.

Il-vinji espandew biex koprew 5 000 ettaru fi tmiem is-seklu 18.

Id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Madiran ġiet rikonoxxuta b'digriet fl-1948.

Fis-seklu 20, l-erja tal-vinji naqset drastikament. Mill-bidu tas-snin 80, il-vinji kibru għall-1 300 ettaru tal-lum, bi kważi l-istess ammont ta' vinifikazzjoni bejn il-kantini tal-inbid privati u l-kooperattivi.

Il-varjetà Tannat N hija f'saħħitha, issir pjuttost tard u hija suxxettibbli għall-moffa griża, iżda l-kundizzjonijiet klimatiċi tal-post jippermettulha timmatura mingħajr diffikultà. Fil-fatt, l-inklinazzjonijiet tal-ġnub tal-għoljiet joħolqu kundizzjonijiet topoklimatiċi favorevoli, li jippermettu l-iskular tal-ilma żejjed tax-xita, u, meta l-għoljiet ikunu orjentati sew, il-vinji jirċievu aktar xemx u sħana, li jgħinu l-maturazzjoni tal-vendemmja. F'reġjun fejn il-varjetà wiesgħa ta' ħamrija u tal-morfoloġija ħolqot pajsaġġ varjat, in-nies ħolqu vinji li bilfors ma setgħux ikunu kontinwi, fejn taw preferenza lil dawk l-irqajja' ta' art l-aktar adattati biex l-għeneb jimmatura f'kundizzjonijiet ta' saħħa tajba. Iż-żona tal-irqajja' tal-art ta' produzzjoni hija demarkata minn irqajja' tal-art ta' dan it-tip (fuq inklinazzjonijiet orjentati sew b'ħamrija li għandha tendenza li tiskula tajjeb u spiss tkun ċagħqija).

Il-produtturi kisbu għarfien tekniku fil-ġestjoni u l-ottimizzazzjoni tal-potenzjal tanniku tad-dwieli tagħhom: huma jimmiraw għall-maturità fenolika fl-għeneb tagħhom u jadattaw il-proċess tal-maċerazzjoni għall-kwalità u l-kwantità tat-tannini. Iħalltu u jimmaturaw l-inbejjed tagħhom bl-għan li jippreservaw il-potenzjal ta' konservazzjoni tagħhom u l-aromi tal-għeneb.

Ir-reputazzjoni tal-inbejjed ta' Madiran, li huma nbejjed strutturati, tanniċi u qawwija, tippersisti sal-lum. Ir-reputazzjoni tagħhom kibret b'mod konsiderevoli mill-bidu tas-seklu 20, b'mod partikolari mis-snin 80, bis-saħħa tal-isforzi tal-produtturi tal-inbid, li wasslu għall-produzzjoni ta' nbejjed b'tannini li għadhom preżenti iżda li huma aktar delikati u eleganti.

Minħabba l-istruttura tagħhom, dawn l-inbejjed ħomor b'kulur qawwi u tanniċi għandhom potenzjal tajjeb ta' konservazzjoni. Il-profil aromatiku kumpless tagħhom, spiss ikkaratterizzat minn noti ta' frott aħmar u iswed, ġeneralment jiżviluppa f'aromi ta' konfettura tal-frott u ta' ħwawar. It-tannini, li ġeneralment jippredominaw, isiru aktar delikati wara l-maturazzjoni, u dan jirriżulta fi nbejjed bi struttura bbilanċjata.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Unità ġeografika iżgħar jew akbar

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tikkettar tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jispeċifika l-isem ta' unità ġeografika iżgħar, sakemm:

— tkun post irreġistrat;

— l-isem ikun jidher fuq id-dikjarazzjoni tal-ħsad.

It-tikkettar tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta jista' jispeċifika l-unità ġeografika akbar "Sud-Ouest".

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, iddefinita b'deroga għall-produzzjoni, l-iżvilupp u l-maturazzjoni tal-inbejjed, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-département ta' Gers: Labarthète, Riscle u Saint-Mont.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-986187c9-c1e0-48f7-9d84-2641e63dea15