C/2024/2129

14.3.2024

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

(C/2024/2129)

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

"Gigondas"

PDO-FR-A0143-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 18.12.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Żona ġeografika u ż-żona fil-viċinanza immedjata**

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni "Gigondas" ġie miżjud fil-punt IV, "Żoni u żoni li fihom jitwettqu diversi operazzjonijiet — punt 1 — Żona ġeografika u punt 3° — Żona fil-viċinanza immedjata" sabiex tiġi aġġornata r-referenza għall-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2023.

Din l-emenda editorjali tippermetti li ssir referenza għaż-żona ġeografika b'rabta mal-verżjoni fis-seħħ fl-2023 tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali, ippubblikat mill-INSEE, u li d-demarkazzjoni taż-żona ġeografika tingħata ċertezza legali.

Id-Dokument Uniku ġie ssupplementat b'din ir-referenza fit-taqsima "żona ġeografika" kif ukoll fit-taqsima "Rekwiżiti addizzjonali - żona fil-viċinanza immedjata".

2. **Żona tal-irqajja' tar-raba' demarkata**

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni "Gigondas" ġie miżjud mal-punt IV, "Żoni u żoni li fihom jitwettqu operazzjonijiet differenti — punt 2 — Żona tal-irqajja' ta' art demarkata" biex tiġi aġġornata d-data tal-approvazzjoni mill-awtorità nazzjonali kompetenti taż-żona tal-irqajja' ta' art demarkata fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni. Id-demarkazzjoni taż-żona tikkonsisti mill-identifikazzjoni, fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni, tal-irqajja' ta' art tajbin għall-produzzjoni tad-Denominazzjoni tal-Oriġini Protetta konċernata. Iż-żona ġeografika ma ġietx emendata.

Dan l-aġġornament ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Gigondas

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika:**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1 Inbid

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

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

1. L-inbejjed rożè bla gass

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 12,5 %.

Fl-istadju tal-imballaġġ: - Il-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) huwa ta' 3 grammi għal kull litru jew inqas;

Il-kriterji analitiċi l-oħra huma konformi mal-leġiżlazzjoni Ewropea.

L-inbejjed ħomor u rożè huma magħmula prinċipalment mill-varjetajiet tad-dwieli Grenache N, Syrah N u Mourvèdre N. Il-proporzjon tal-Grenache N fl-inbejjed huwa stabbilit għal minimu ta' 50 %.

Fit-taħlitiet, il-varjetà Grenache N tirrendi tannini u struttura bbilanċjata. Kwantità moderata tal-varjetà Syrah N issaħħaħ il-kulur, l-intensità aromatika u l-potenzjal ta' maturazzjoni, mingħajr ma jiġi affettwat il-karattru tal-inbid. Il-varjetà Mourvèdre N, minħabba l-qawwa antiossidanti għolja tagħha, hija l-komplement perfett għall-varjetà Grenache N. Ittejjeb il-kumplessità aromatika, tagħti noti pikkanti u hija ideali għall-maturazzjoni fl-injam. L-inbid rożè jirrappreżenta proporzjon żgħir ħafna tal-produzzjoni iżda jistħoqqlu l-akbar interess, b'mod partikolari minħabba r-rikkezza tiegħu fil-ħalq. Il-kulur tiegħu huwa kulur roża qawwija, b'riflessi fil-vjola. Ir-riħa tiegħu tingħaraf mill-aroma ta' lewż u ta' frott żgħir imsajjar. It-togħma tiegħu hija kemm qawwija kif ukoll bilanċjata.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	14,5
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	14,28
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. L-inbejjed rożè bla gass

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 12,5 %.

Fl-istadju tal-imballaġġ:

— il-kontenut ta' aċidu maliku huwa ta' 0,3 grammi għal kull litru jew inqas fl-istadju tal-imballaġġ.

— l-indiċi tal-polifenoli totali huwa ta' 45 jew aktar.

— Il-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) huwa ta' 3 grammi għal kull litru jew inqas;

Il-kriterji analitiċi l-oħra huma konformi mal-leġiżlazzjoni Ewropea.

L-inbejjed ħomor u rożè huma magħmula prinċipalment mill-varjetajiet tad-dwieli Grenache N, Syrah N u Mourvèdre N. Il-proporzjon tal-Grenache N fl-inbejjed huwa stabbilit għal minimu ta' 50 %.

Fit-taħlitiet, il-varjetà Grenache N tagħti tannini u struttura bilanċjata. Kwantità moderata tal-varjetà Syrah N issaħħaħ il-kulur, l-intensità aromatika u l-potenzjal ta' maturazzjoni, mingħajr ma jiġi affettwat il-karattru tal-inbid. Il-varjetà Mourvèdre N, minħabba l-qawwa antiossidanti għolja tagħha, hija l-komplement perfett għall-varjetà Grenache N. Ittejjeb il-kumplessità aromatika, tagħti noti pikkanti u hija ideali għall-maturazzjoni fl-injam. L-inbid aħmar huwa nbid li qed jimmatura li għandu kulur ileqq li jvarja minn lewn ir-rubin għal granata skur. Dan huwa robust u abbundanti, u jerħi riħa ta' frott aħmar u frott iswed misjur ħafna meta jkun għadu ma mmaturax. Jiżviluppa sfumaturi selvaġġi ta' veġetazzjoni li tikber taħt is-siġar tal-foresti u t-tartufi.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	14,5

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	17,30
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. Inbejjed bojod bla gass

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 12 %.

Il-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju+fruttożju) huwa ta' 3 grammi jew inqas għal kull litru;

Il-kriterji analitiċi l-oħra huma konformi mal-leġiżlazzjoni Ewropea.

L-inbejjed bojod huma magħmulin minn għeneb jew minn inbejjed li mill-inqas 70 % tagħhom huwa l-varjetà tad-dwieli Clairette Blanc.

L-inbejjed bojod jiġu prodotti fi tliet żoni u huma kkaratterizzati mill-mineralità u l-bilanċ tagħhom. Għandhom lewn brillanti, b'kulur pallidu b'riflessjonijiet ħodor li, bil-maturazzjoni, jistgħu jiksbu noti kemxejn aktar qawwija u dehbin.

F'pożizzjonijiet għoljin, il-varjetajiet tad-dwieli bojod, primarjament il-Clairette, jibbenefikaw minn maturazzjoni gradwali u dan jagħtihom il-freskezza tagħhom. Min-naħa l-oħra, il-mineralità tiġi mis-substrat tal-ġebla tal-ġir. It-taħlita ta' dawn iż-żewġ elementi tiġġenera kwalità arjuża fl-inbejjed.

Fil-kon kolluvjali, il-varjetajiet tad-dwieli bojod jiksbu struttura ftit aktar densa filwaqt li jirriflettu għal darb'oħra l-preżenza tal-ġebla tal-ġir, li tinsab kullimkien f'Gigondas.

Fir-ramel tal-Mijoċene, il-varjetajiet tad-dwieli bojod, b'mod partikolari l-Clairette, jesprimu s-salinità u l-kumplessità aromatika.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	14,5
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	17,30
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Tħarriġ tad-dwieli

Prattika tal-kultivazzjoni

— Il-wisa' bejn il-flanni ma tistax' taqbeż iż- 2,50 metri.

— Kull pjanta għandha erja massima ta' 2,50 metri kwadri. Din l-erja tinkiseb billi jiġu mmultiplikati d-distanzi bejn il-flanni u l-ispazju bejn id-dwieli fl-istess flann.

— Il-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann hija ta' bejn 0,80 metru u 1,25 metru.

— Id-dwieli jinżabru qosra (Gobelet jew Cordon de Royat) b'massimu ta' 6 rimjiet. Kull rimja għandha massimu ta' 2 għejun.

— Il-perjodu ta' formazzjoni jew ta' riġenerazzjoni tal-Cordon de Royat huwa limitat għal sentejn. Matul dan il-perjodu, huma permessi ż-żabra Guyot singolu b'massimu ta' 8 għejun fuq iz-zokk it-twil u rimja b'massimu ta' 2 għejun jew iż-żabra Guyot doppju b'2 rimjiet b'5 għejun u 2 rimjiet ta' sostituzzjoni ta' 2 għejun kull waħda.

— Il-varjetajiet tad-dwieli Syrah N u Viognier B jistgħu jinżabru f'Guyot singolu b'massimu ta' 8 għejun fuq iz-zokk it-twil u rimja jew tnejn b'massimu ta' 2 għejun.

It-tisqija tista' tiġi awtorizzata.

2. Prattiki enoloġiċi

Prattika enoloġika speċifika

— Kull trattament bis-sħana tal-vendemmja f'temperatura ogħla minn 40°C huwa pprojbit;

— L-użu tal-biċċiet tal-injam huwa pprojbit;

— Għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, l-użu tal-faħam għall-użu enoloġiku, waħdu jew f'taħlita fi preparazzjonijiet, huwa pprojbit.

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, fir-rigward tal-prattiki enoloġiċi, l-inbejjed għandhom jirrispettaw l-obbligi stabbiliti fil-livell Ewropew u fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Inbejjed ħomor u rożè

40 ettolitru għal kull ettaru

2. Inbejjed bojod

44 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-muniċipalità ta' Gigondas fid-département ta' Vaucluse, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali għall-2022.

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

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brun argenté N - Vaccarèse

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Mourvèdre N - Monastrell

Muscardin N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Terret noir N

Ugni blanc B

Viognier B

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

8.1. *Deskrizzjoni tal-fatturi naturali u umani rilevanti għar-rabta*

Ippożizzjonat fil-vinji tan-Nofsinhar tal-Wied ta' Rhône u magħruf bħala "Cru des Côtes du Rhône", it-territorju tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Gigondas" jifforma parti integrali mill-katina ta' muntanji kalkarji notevoli tad-Dentelles de Montmirail, riljiev imponenti u spettakolari skulturat bl-erożjoni. Iż-żona ġeografika hija riżervata għall-muniċipalità ta' Gigondas fid-département ta' Vaucluse. Il-vinji jitħawlu f'altitudni ta' bejn 160 metru u 400 metru, fuq art protetta mix-xemx eċċessiv tas-sajf. Il-pożizzjoni tagħhom fl-għoljiet tipproteġihom miċ-ċpar u l-ġlata tar-rebbiegħa u tiżgura ħsad regolari kull sena. Il-klima hija tipika tar-reġjun ta' Provence per eċċellenza, klima ta' kuntrasti soġġetta għas-sħana tas-sajf Mediterranju u l-qilla tal-Majjistral. Bħal fir-reġjun Mediterranju kollu, ix-xita tista' tkun torrenzjali matul il-perjodi tal-ekwinozju.

Għal żewġ millenji, il-villaġġ ta' Gigondas, fil-konfini tad-Dentelles de Montmirail għex prinċipalment mid-dwieli. Huwa maħsub li kienu s-suldati tat-tieni Leġjun Ruman li ħolqu l-ewwel azjendi tal-inbid. Fis-seklu dsatax, il-produzzjoni tal-inbejjed Gigondas baqgħet tiżdied kif ukoll il-fama tagħhom. Abbażi ta' din ir-reputazzjoni, f'konformità mal-liġi tas-6 ta' Mejju 1919, fl-1924 l-inbejjed "Gigondas" ġew iddikjarati bħala Denominazzjoni ta' Oriġini.

Inizjalment irreġistrata fiż-żona ġeografika tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Côtes du Rhône" (id-digriet tad-19 ta' Novembru 1937), il-produzzjoni "Gigondas" malajr ġiet rikonoxxuta għall-kwalità u l-identità tal-inbejjed tagħha. Għalhekk, mill-1951, l-isem tal-muniċipalità seta' naturalment jiġi assoċjat mal-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Côtes du Rhône". Bid-digriet tas-6 ta' Jannar 1971, id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Gigondas" ġiet rikonoxxuta, u b'hekk ġiet tifforma parti mill-familja ta' "Crus des Côtes du Rhône".

Fl-2009, il-vinja kienet tkopri erja ta' 1 230 ettaru bi produzzjoni medja ta' 32 500 ettolitru.

L-inbejjed huma mqassma fi 3 kuluri, inbejjed ħomor li jammontaw għal 99 % tal-produzzjoni, u kwantità ferm iżgħar ta' nbejjed rożè u bojod. 80 % tal-inbejjed huma prodotti minn kantini privati.

8.2. *Interazzjonijiet kawżali*

"Gigondas", li qabel kienet tissejjaħ "jucunditas" li bil-Latin tfisser "ferħ u allegrija", ġustament tista' titqies bħala l-muniċipalità tal-għażla għall-produzzjoni ta' nbejjed b'identità qawwija u bi kwalità rikonoxxuta għal żmien twil.

In-nies tal-lokal ta' din il-muniċipalità tul iż-żminijiet għarrfu kif jisfruttaw il-kwalitajiet naturali ta' dan it-territorju, post verament adattat għall-vinji kif ukoll kif jirrispettaw il-materja prima oriġinali li rriżulta minn ħidmithom fuq l-art.

F'pajsaġġ kemm mill-isbaħ kif ukoll ta' beneficċju minħabba l-mezoklima tajba li jiġġenera, f'żona tas-siġar tal-ballut u taż-żebbuġ, il-vinji jitħawlu fuq ħamrija permeabbli li tnaqqas l-erożjoni marbuta mal-ilma tax-xeba' u li tippermetti t-tnixxif rapidu tal-irqajja' ta' art magħżula bir-reqqa. Il-ħamrija normalment tikkombina matriċi tat-tafal li tippermetti ġestjoni tal-ilma kkontrollata, ma' kontenut qawwi ta' ġebel, li min-naħa jikkontribwixxi għat-tnixxif u, min-naħa l-oħra, għandu impatt termali pożittiv ħafna matul il-faża tal-maturazzjoni tal-għeneb. L-altitudni tal-għoljiet (160 metru sa 400 metru) li jinsabu 'l fuq miċ-ċpar tar-Rhône u l-gradjent tagħhom (Tramuntana-Majjistral) jimpedixxu kemm xemx eċċessiv kif ukoll il-ġlata tar-rebbiegħa.

Il-klima tal-muniċipalità ta' Gigondas għalhekk tippermettilha tibbenefika mill-vantaġġi kollha tal-klima tar-reġjun ta' Provence: xemx u Majjistral, riħ kiesaħ u xott li jillimita l-iżvilupp ta' mard fungali u li jiffavorixxi l-konċentrazzjonijiet naturali tal-frott artab, mingħajr żvantaġġi minħabba l-protezzjoni li tipprovdi l-katina ta' Dentelles de Montmirail.

Dawn il-fatturi kollha, flimkien mal-ħidma u l-għarfien tekniku tal-vitikulturisti li jidhru b'mod partikolari fl-għażla tat-taħlita tal-varjetajiet u fis-separazzjoni obbligatorja tal-vendemmja, ippermettew, matul l-aħħar żewġ millenji, li tiġi rikonoxxuta u żviluppata r-reputazzjoni u, fuq kollox, li tinżamm l-identità tal-inbejjed prodotti fid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Gigondas.

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

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas ġuridiku:

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-vinifikazzjoni, għall-produzzjoni u għall-maturazzjoni tal-inbejjed, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin fid-département ta' Vaucluse abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali għall-2023:

Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthezon, Le Crestet, Entrechaux, Faucon, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

Informazzjoni addizzjonali dwar it-tikkettar

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

a) - It-tikkettar tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata jista' jispeċifika l-isem ta' unità ġeografika iżgħar, bil-kundizzjoni li:

   — dan ikun post imsemmi elenkat fil-katast;

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

b) - It-tikkettar tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata jista' jispeċifika l-unità ġeografika aktar usa' "Cru des Côtes du Rhône" jew "Vignobles de la Vallée du Rhône". Ir-rekwiżiti tal-użu tal-unità ġeografika aktar usa' "Vignobles de la Vallée du Rhône" huma speċifikati fil-ftehim iffirmat bejn l-entitajiet differenti tal-protezzjoni u tal-ġestjoni kkonċernati.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-439e2397-7b57-4a70-b1c8-f4a8a3a3aff6