C/2025/3140

2.6.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3140)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Costières de Nîmes"

PDO-FR-A0161-AM03 — 19.3.2025

1. **Isem il-prodott**

Costières de Nîmes

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Ministeru tal-agrikoltura, l-ikel, is-sajd, l-affarijiet rurali u l-ippjanar spazjali

Direttorat Ġenerali għall-politika agrikola, agroalimentari u tat-territorji

Uffiċċju għall-inbejjed u xorb ieħor

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi li saru f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott huma emendi standard, f'konformità mad-definizzjoni stabbilita fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143. Tabilħaqq, dawk l-emendi ma jitqisux bħala emendi tal-Unjoni, skont it-tifsira tal-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143. B'mod aktar speċifiku, huma:

a) ma jemendaw la l-isem, la l-użu tal-isem, u lanqas il-prodotti jew il-kategoriji ta' prodotti dežinjati mill-indikazzjoni ġeografika;

b) ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta maż-żona ġeografika deskritta fid-dokument uniku;

c) ma jinvolvux restrizzjonijiet ġodda fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Varjetajiet tad-dwieli*

Il-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP Costières de Nîmes ġie emendat fil-punt V "Varjetajiet tad-dwieli" biex jinkludi:

— il-varjetajiet Montepulciano N u Morrastel N, għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor u rożè;

— il-varjetajiet Piquepoul blanc B, Souvignier Gris Rs u Tourbat B għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod.

Dawn il-varjetajiet huma inklużi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott bħala varjetajiet għal skopijiet ta' adattament. Dawn il-varjetajiet, mingħajr ma jibdlu l-profil organolettiku tal-inbejjed koperti mid-denominazzjoni, joffru reżistenza akbar għan-nixfa f'kuntest ta' tiskin globali. Dawn il-varjetajiet, bħala varjetajiet inklużi għal skopijiet ta' adattament, jistgħu jammontaw għal massimu ta' 5 % fil-varjetajiet tad-dwieli tal-azjendi u għal massimu ta' 10 % fit-taħlitiet tal-inbejjed.

Dawn il-varjetajiet ġew miżjuda mal-lista tal-varjetajiet tal-għeneb tal-inbid fid-dokument uniku.

2. *Dispożizzjonijiet agroambjentali*

Il-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP Costières de Nîmes ġie emendat fit-Taqsima VI — "Ġestjoni tal-vinja", biex jiżdiedu l-prattiki ta' kultivazzjoni agroambjentali biex jiġu ppreservati l-karatteristiċi tal-ambjent fiżiku u organiku, li huwa element fundamentali taż-żona ġeografika tad-denominazzjoni.

Dawn id-dispożizzjonijiet ġew miżjuda fil-punt "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" tad-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Costières de Nîmes

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

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

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

1. *Inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed tad-denominazzjoni Costières de Nîmes huma nbejjed bla gass ħomor, rożè u bojod. Għall-inbejjed ħomor, il-kontenut ta' aċidu maliku ma jaqbiżx iż-0,4 grammi għal kull litru fl-istadju tal-imballaġġ. - Fl-istadju tal-imballaġġ, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar mill-valuri li ġejjin: L-inbejjed ħomor (b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' mhux aktar minn 14 %): 3 g/l L-inbejjed ħomor (b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' aktar minn 14 %.): 4 g/l - L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 11,5 %. - L-inbejjed ħomor għandhom, wara l-fermentazzjoni malolattika, intensità tal-kulur modifikata ta' mhux inqas minn 6. - Il-kontenut ta' aċidità totali u ta' aċidità volatili għall-inbejjed ħomor huwa dak stabbilit mil-leġiżlazzjoni Komunitarja. - L-inbejjed ħomor huma magħmula prinċipalment mill-varjetajiet Grenache noir N, Mourvèdre N, u Syrah N. L-inbejjed ħomor, magħmula prinċipalment mill-varjetajiet

Grenache N u Syrah N, huma fuq kollox inbejjed li joriġinaw mill-għarfien espert tal-produtturi. L-inbejjed mhux maturi, huma kkaratterizzati minn aromi ta' frott aħmar, u għandhom potenzjal ta' konservazzjoni medja b'aromi li jevolvu, għalhekk, lejn noti aktar pikkanti u veġetali. Eleganti, iżda strutturati u bbilanċjati, jappartjenu għall-familja kbira ta' nbejjed tal-Wied ta' Rhône.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva 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) 140

2. *Inbejjed rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

— L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 11,5 %. - Fl-istadju tal-imballaġġ, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar mill-valuri li ġejjin: 4 g/l - L-inbejjed rożè għandhom intensità tal-kulur modifikata ta' mhux aktar minn 2. - Minbarra l-istandards tal-aċidità volatili u tad-diossidu tal-kubrit, il-kriterji analitiċi l-oħra jsegwu l-leġiżlazzjoni Ewropea. - L-inbejjed rożè huma magħmula prinċipalment mill-varjetajiet Grenache noir N, Mourvèdre N, u Syrah N. L-inbejjed rożè huma ġeneralment ta' kulur vivaċi u għandhom ħafna freskezza waqt li jkunu abbundanti b'persistenza aromatika tajba fl-aħħar togħma fil-ħalq. Huma joffru aromi ta' frott aħmar żgħir u ta' frott imnixxef.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 14,28

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 180

3. *Inbejjed bojod*

DESKRIZZJONI QASIRA

— L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 11,5 %. - Fl-istadju tal-imballaġġ, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar mill-valuri li ġejjin: 4 g/l - Minbarra l-istandards tal-aċidità volatili u tad-diossidu tal-kubrit, il-kriterji analitiċi l-oħra jsegwu l-leġiżlazzjoni Ewropea. - L-inbejjed bojod huma magħmula prinċipalment mill-varjetajiet Grenache blanc B, Marsanne B, u Roussanne B. Huma bbilanċjati u vivaċi sew, b'konsistenza tajba u għandhom aromi tal-fjuri, li jfakkru fil-fjuri bojod, u tal-frott, li jfakkru fil-frott taċ-ċitru u l-frott abjad.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 14,28

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 180

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattika tal-kultivazzjoni

Densità:

Id-densità minima tad-dwieli hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru. Ma jistax ikollhom wisa' bejn il-flanni ta' aktar minn 2,50 metri u spazju bejn il-pjanti fl-istess flann ta' inqas minn 0,80 metru.

L-erja massima disponibbli għal kull pjanta hija ta' 2,50 metri kwadri. Din l-erja tinkiseb billi jiġu mmultiplikati l-wisa' bejn il-flanni u l-ispazju bejn il-pjanti.

Daqs:

— Iż-żabra ssir qabel l-1 ta' Mejju.

— Id-dwieli jinżabru bi friegħi qosra b'massimu ta' sitt idfra għal kull pjanta. Kull difer għandu massimu ta' żewġ għejun. Madankollu, id-dwieli mħarrġa bis-sistema tal-cordon de Royat jistgħu jinżabru b'massimu ta' 10 idfra għal kull pjanta, kull difer ikollu għajn waħda.

— Il-varjetajiet Syrah N u Viognier B jistgħu jinżabru bi żbir Guyot singolu b'massimu ta' 10 għejun għal kull pjanta, inkluż massimu ta' sitt għejun fuq iż-żarġun twil u difer wieħed jew tnejn b'massimu ta' żewġ għejun.

It-tisqija tista' tiġi awtorizzata.

Dispożizzjonijiet agroambjentali:

Sabiex jiġu ppreservati l-karatteristiċi tal-ħamrija li huma element fundamentali tat-terroir:

— it-tneħħija tal-ħaxix ħażin bil-kimika u bil-magni mad-dawra tal-irqajja' art hija pprojbita;

— it-tneħħija tal-ħaxix ħażin bil-kimika totali tar-roqgħa art hija pprojbita;

— l-użu ta' nitroġenu minerali sintetiku huwa limitat għal 30 unità għal kull ettaru fis-sena;

— l-istabbiliment ta' mulch tal-plastik, għat-tħawwil, huwa pprojbit;

— iż-żieda ta' ħamrija esoġena mal-irqajja' art fiż-żona definita tal-irqajja' art hija pprojbita. Ħamrija esoġena tfisser art li ma tkunx ġejja miż-żona definita tal-irqajja' art tad-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata Costières de Nîmes;

— kwalunkwe alterazzjoni sostanzjali tal-morfoloġija tas-sottoswol, tal-ħamrija tal-wiċċ jew tal-elementi li jiggarantixxu l-integrità u s-sostenibbiltà tal-ħamrija ta' roqgħa art maħsuba għall-produzzjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata hija pprojbita, bl-eċċezzjoni tal-ħrit ordinarju ta' trinek.

2. Prattika enoloġika speċifika

Għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, l-użu tal-faħam għall-użu enoloġiku huwa awtorizzat għall-most u għall-inbejjed ġodda li jkunu għadhom qegħdin jiffermentaw wara l-għasir, sal-limitu ta' 20 % tal-volum tal-inbejjed rożè prodotti mill-vinifikatur ikkonċernat, għall-ħsad inkwistjoni.

Minbarra d-dispożizzjoni ppreżentata hawn fuq, l-inbejjed iridu jikkonformaw mal-obbligi li jinsabu fil-leġiżlazzjoni Ewropea u fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd marittimu f'dak li għandu x'jaqsam mal-prattiki enoloġiċi.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. inbejjed ħomor u rożè

66 ettolitru għal kull ettaru

2. Inbejjed bojod

70 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni u l-produzzjoni tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin fid-département ta' Gard fuq il-bażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2023: Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouce, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Lédenon, Manduel, Meynes, Milhaud, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac.

7. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Macabeu B - Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Montepulciano

Morrastel N - Minustellu, Graciano

Mourvèdre N - Monastrell

Piquepoul blanc B

Roussanne B

Souvignier gris Rs

Syrah N - Shiraz

Tourbat B

Vermentino B - Rolle

Viognier B

8. **Rabta maż-żona ġeografika**

8.1. *Informazzjoni dwar iż-żona ġeografika*

Il-"costière" li fuqha hija bbażata ż-żona ġeografika tad-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata Costières de Nîmes huwa terminu ġeografiku li jindika medda art ġeblija, xi drabi ondulata, li tinsab bejn il-Vistrenque (id-depressjoni ta' Nîmes segwita mill-Vistre), lejn il-Majjistral, il-pjanuri tal-Gardon u r-Rhône, lejn il-Lvant, u l-pjanura tal-Camargue, lejn in-Nofsinhar. Din il-medda art, li għandha ringiela ta' għoljiet żgħar, tinfirex mill-Grigal sal-Lbiċ, għal madwar 40 kilometru u wisa' ta' madwar 15-il kilometru. Iż-żona ġeografika hija għalhekk definita fit-territorju ta' 24 muniċipalità tad-département ta' Gard.

Il-klima, Mediterranja, għandha ammont qawwi ta' xemx fis-sena, b'medja ta' 2 700 siegħa, kif ukoll perjodu ta' nixfa fis-sajf. Din il-klima hija taħt l-influwenza tal-Mistral (ir-riħ tat-Tramuntana, kiesaħ, xott, ta' spiss qawwi) li jonfoħ mill-Wied ta' Rhône, iżda tgawdi minn żiffa friska tal-baħar li ġejja mill-Camargue fil-viċin u li tinġarr fuq il-"costière" mill-effett tal-konvezzjoni relatat maż-żieda fl-arja msaħħna żżejjed mill-ħamrija ċagħqija. L-effett moderat ta' din iż-żiffa jsaħħaħ l-amplitudni termali bejn il-jum u l-lejl.

Fi tmiem l-era Terzjarja u l-bidu tal-Kwaternarju, il-baċir tar-Rhône inqasam minn xmajjar qawwija, li ġarrew volum konsiderevoli ta' materjal li jista' jinstab fil-forma ta' saffi ta' ċagħaq imħallat ma' tafal ramli aħmar. Dan l-ogħla livell, u għalhekk l-eqdem, jifforma l-parti essenzjali tal-"costière" u joffrilha l-"uniċità" tiegħu minkejja d-daqs tiegħu u li jixraqlu t-titlu tal-akbar "terrazza Villafrankjana" fl-Ewropa. Il-ħamrija hija xi ftit jew wisq fonda, ċagħqija ħafna, ftit jew wisq ħamra skont il-migrazzjoni profonda tat-tafal bl-ilma tax-xeba'. Għandha riżerva tajba tal-ilma iżda mhux b'mod eċċessiv u tiskon malajr.

8.2. *Informazzjoni dwar il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodotti*

Fis-snin 20, il-produtturi ħolqu unjoni biex jiddefinixxu ż-żona ta' produzzjoni tal-inbejjed tal-"Costières". Dan l-approċċ wassal, f'Lulju 1942, għat-talba għal rikonoxximent bħala nbid ta' denominazzjoni ta' oriġini definita ta' kwalità superjuri, imbagħad għal rikonoxximent bħala denominazzjoni ta' oriġini kontrollata fl-1986, għall-ewwel magħruf bħala Costières du Gard, u mbagħad mill-1989 'il quddiem, taħt l-isem Costières de Nîmes, imsemmi għat-terrazza li tikkostitwixxi l-bażi taż-żona ġeografika.

It-tranżizzjoni bejn Languedoc u l-Wied ta' Rhône, li minnha tikkostitwixxi l-parti l-aktar fin-Nofsinhar, il-vinji jkopru erja ta' madwar 4 500 ettaru għal produzzjoni medja ta' 220 000 ettolitru li hija maqsuma fi nbejjed ħomor (55 % tal-produzzjoni), inbejjed rożè (40 % tal-produzzjoni) u b'mod aktar kunfidenzjali, fi nbejjed bojod. Dawn l-inbejjed huma prodotti minn 15-il kantina kooperattiva u madwar 100 kantina individwali.

Kwart tal-volumi jinbiegħu barra mit-territorju nazzjonali, li minnhom kważi nofs barra l-Unjoni Ewropea, b'mod partikolari fil-Kanada.

8.3. *Rabtiet kawżali*

Filwaqt li jibbenefika minn sitwazzjoni storika u ġeografika unika, it-tranżizzjoni bejn iż-żewġ bennieni taċ-ċiviltà tal-inbid li jikkostitwixxu Languedoc u Provence, limitat mill-bliet mogħnija bl-istorja u l-kultura ta' Nîmes, Beaucaire jew Saint-Gilles, fil-konfini tax-xfar urġoniċi u ankrat fuq it-terrazza Villafrankjana li toħloq l-unità tiegħu, it-territorju tal-"costière" joffri l-elementi kollha li ppermettew lill-komunità tal-produtturi turi l-oriġinalità ta' produzzjoni li tirriżulta mill-għarfien espert tradizzjonali u attenta għall-ottimizzazzjoni kwalitattiva tal-inbejjed.

Il-fatturi naturali, enfasizzati minn din il-produzzjoni, għandhom karatteristiki li jinsabu fil-potenzjal tal-ħsad ippreservat mill-vitikulturisti, b'mod partikolari bir-regoli tal-ħsad u t-trasport tal-ħsad stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-irqajja' art definiti speċifikament għall-ħsad tal-għeneb jinsabu fuq it-terrazza, li l-ħamrija tagħha hija magħmula minn ċagħaq Villafrankjan, lokalment imsejjaħ "Gress", imħallat ma' taħlita ramlija. Dawn l-irqajja' art jibbenefikaw minn kundizzjonijiet ottimali ta' skular u ta' sistema idrika ottimizzata bil-preżenza frekwenti ta' saff tafli, lokalment imsejjaħ "Gapans", li, fil-fond, iżomm l-ilma, u b'hekk jiżgura li l-pjanti jkomplu jikbru fil-perjodi nexfin u sħan tas-sajf.

Is-saff taċ-ċagħaq, xi drabi plurimetriku, jaħżen is-sħana tal-ġurnata biex jirrestawraha matul il-lejl. Iż-żieda fit-temperatura matul il-ġurnata b'ħekk toħloq differenza termali li ssaħħaħ l-effett ta' konvezzjoni u tattira ż-żiffa tal-baħar li ġejja mill-Camargue. Din iż-żieda fid-differenza termali, li hija karatteristika tal-klima taż-żona ġeografika, tippreserva l-freskezza u l-kumplessità aromatika, filwaqt li l-klima xotta u sħuna tas-sajf tiffavorixxi maturità tajba tal-għenba. Dawn il-fatturi naturali kollha, assoċjati mal-frekwenza tal-Mistral li tiżgura konċentrazzjoni tal-kontenut ta' zokkor tal-għeneb u tillimita l-iżvilupp tal-mard kriptogamiku, jippromwovu s-sostenibbiltà tal-produzzjoni tal-inbid fiż-żona ġeografika.

Ibbażata fuq irqajja' definiti bir-reqqa, fuq varjetajiet tad-dwieli tradizzjonali u ristrutturati, il-komunità tal-produtturi tippreserva l-oriġinalità tal-produzzjoni tagħha billi taqsam l-għarfien espert kollettiv li madankollu jippermetti l-espressjoni tal-individwalità.

Bil-għan li jtejbu l-immaġni tal-inbejjed billi jipproteġu ż-żona ġeografika u billi jikkomunikaw dwar il-kwalità tal-għarfien espert u tat-terren, bil-għan li jimmaniġġjaw il-kuntesti tal-ħajja bix-xewqa li jagħmlu l-pajsaġġ għodda għall-iżvilupp u t-titjib tat-territorju, u bil-għan li jippreservaw ir-riżorsi naturali billi jżommu d-diversità tal-flora u tal-fawna, is-sħab kollha kkonċernati stabbilew Karta tal-Pajsaġġ u tal-Ambjent, li ġiet iffirmata fil-5 ta' Lulju 2007 u ġiet rikonoxxuta fi ħdan il-Karta Internazzjonali ta' Fontevraud, f'Marzu 2009.

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

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, definita b'deroga għall-vinifikazzjoni u l-produzzjoni tal-inbejjed, hija magħmula mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2023:

— Id-département ta' Bouches-du-Rhône: Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon;

— Id-département ta' Gard: Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Boissières, Cabrières, Calmette, Caveirac, Clarensac, Codognan, Collias, Comps, Dions, Estezargues, Fournès, Fourques, Gajan, Langlade, Marguerittes, Montfrin, Nages-et-Solorgues, Parignargues, Poulx, Remoulins, Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard.

Tikkettar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

a) It-tikkettar tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata jista' jispeċifika l-isem ta' unità ġeografika iżgħar, bil-kundizzjoni li:

   — tkun lokalità mniżżla fir-reġistru katastali;

   — dak il-post ikun jidher fuq id-dikjarazzjoni tal-ħsad.

b) It-tikketti tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata jistgħu jispeċifikaw l-unità ġeografika usa' Vignobles de la Vallée du Rhône, skont ir-rekwiżiti speċifikati fil-ftehim iffirmat bejn l-entitajiet differenti tal-protezzjoni u tal-ġestjoni kkonċernati. Dan it-terminu jrid jidher fl-istess kamp viżiv bħad-dettalji obbligatorji kollha u jrid ikun stampat b'karattri tal-istess disinn grafiku u kulur bħal dawk tad-denominazzjoni, sakemm id-daqs ta' dan it-terminu ma jaqbiżx iż-żewġ terzi tad-daqs tad-denominazzjoni.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-61f707a5-34f0-4686-a4de-e86866e02100