C/2024/6179

15.10.2024

# 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/2024/6179)

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

**"Costières de Nîmes"**

**PDO-FR-A0161-AM02**

**Data tal-komunikazzjoni: 25.07.2024**

## DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

### 1. Żona ġeografika u Żona fil-viċinanza immedjata

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għad-denominazzjoni Costières de Nîmes jiġi ssupplementat mingħajr ebda bidla fit-taqsima "IV — Żoni u postijiet li fihom jitwettqu diversi operazzjonijiet — l-ewwel parti — Żona ġeografika u fit-tielet parti — Żona fil-viċinanza immedjata" sabiex tiżdied ir-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 jiġi ssupplementat b'din ir-referenza fit-taqsima "Definizzjoni taż-żona demarkata" kif ukoll fit-taqsima "Rekwiżiti addizzjonali — żona fil-viċinanza immedjata".

### 2. Prattiki enoloġiċi

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni Costières de Nîmes jiġi ssupplementat fit-taqsima "IX. — Ipproċessar, produzzjoni, tqaddim, imballaġġ, ħażna" — d) — Prattiki enoloġiċi u trattamenti fiżiċi biex jiġi ċċarat li, għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, l-użu tal-faħam għall-użu enoloġiku huwa awtorizzat f'konformità mal-leġiżlazzjoni Ewropea għall-most u għall-inbejjed ġodda li jkunu għadhom qed jiffermentaw wara l-għasir, sa massimu ta' 20 % skont il-volum tal-inbejjed rożè żviluppati mill-produttur tal-inbid ikkonċernat għall-ħsad inkwistjoni.

L-awtorizzazzjoni ta' din il-prattika enoloġika tissemma taħt "Prattiki enoloġiċi speċifiċi" fid-Dokument Uniku.

### 3. Tikkettar

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni Costières de Nîmes jiġi ssupplementat fit-taqsima "XII — Regoli dwar il-preżentazzjoni u t-tikkettar" — fit-tieni parti — Dispożizzjonijiet speċifiċi — biex jiġu inkorporati r-regoli dwar it-tikkettar tal-indikazzjoni tal-unità ġeografika akbar "Vignobles de la Vallée du Rhône" skont il-kundizzjonijiet stabbiliti mill-ftehim iffirmat bejn id-diversi korpi ta' protezzjoni u ta' 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.

Din l-emenda hija riflessa fit-taqsima "Rekwiżiti addizzjonali — Tikkettar" tad-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Referenza għall-korp ta' kontroll**

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott — it-tieni parti — Referenzi għall-korp ta' kontroll ġiet aġġornata biex jiġi speċifikat li l-kontroll tal-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott isir skont pjan ta' kontroll approvat u minn korp terz li joffri garanziji ta' kompetenza, imparzjalità u indipendenza u li jkun ġie ddelegat mill-INAO.

Dan l-aġġornament ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

"Costières de Nîmes"

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:

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

1. Inbejjed ħomor

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed tad-denominazzjoni Costières de Nîmes huma nbejjed bla gass ħomor, rożè jew bojod.

Il-kontenut ta' aċidu maliku ma jaqbiżx iż–0,4 grammi għal kull litru fl-istadju tal-imballaġġ għall-inbejjed ħomor.

— Fl-istadju tal-imballaġġ, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) inqas jew daqs il-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' 6 jew aktar.

— Il-kontenut ta' aċidità totali u ta' aċidità volatili għall-inbejjed ħomor huwa dak stabbilit mir-regolamenti Komunitarji.

— 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 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) — 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) inqas jew daqs il-valuri li ġejjin: 4 g/l

— L-inbejjed rożè għandhom intensità tal-kulur modifikata ta' 2 jew inqas.

— Minbarra l-istandards tal-aċidità volatili u tad-diossidu tal-kubrit, il-kriterji analitiċi l-oħra jsegwu r-regolamenti Ewropej.

— L-inbejjed rożè huma magħmula prinċipalment minn 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 proprja 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) inqas jew daqs il-valuri li ġejjin: 4 g/l

— Minbarra l-istandards tal-aċidità volatili u tad-diossidu tal-kubrit, il-kriterji analitiċi l-oħra jsegwu r-regolamenti Ewropej.

— L-inbejjed bojod huma magħmula prinċipalment mill-varjetajiet ta' dwieli Grenache Blanc B, Marsanne B u Roussanne B. Huma bbilanċjati, 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 proprja 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. Metodu tal-kultivazzjoni

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.

— Iż-żabra ssir qabel l-1 ta' Mejju.

— Id-dwieli jinżabru bi friegħi qosra b'massimu ta' 6 idfra għal kull pjanta. Kull difer għandu massimu ta' 2 għejun. Madankollu, id-dwieli mħarrġa bis-sistema tal-cordon de Royat jistgħu jinżabru b'massimu ta' 10 idfra għal kull dielja, kull difer ikollu għajn waħda.

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

It-tisqija tista' tiġi awtorizzata.

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-produttur tal-inbid 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. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

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

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Macabeu B - Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N - Monastrell

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Vermentino B - Rolle

Viognier B

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

### 8.1. *Informazzjoni dwar iż-żona ġeografika*

Il-"costière" li fuqha hija bbażata ż-żona ġeografika tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Costières de Nîmes huwa terminu ġeografiku li jindika medda art ġeblija, xi drabi ondulata, imsejjes 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 wiesgħa madwar ħmistax-il kilometru. Iż-żona ġeografika hija għalhekk demarkata 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-Vallée du 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 denominazzjoni ta' oriġini ta' nbid demarkat ta' kwalità superjuri, imbagħad għal rikonoxximent bħala denominazzjoni ta' oriġini protetta 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 il-Languedoc u l-Vallée du 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 mitt 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-produtturi tal-inbid, b'mod partikolari bir-regoli tal-ħsad u t-trasport tal-ħsad stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-irqajja' art demarkati 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' skulatura 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'hekk 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' demarkati bir-reqqa, fuq varjetajiet 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 (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

*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-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:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-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:

   — tkun post irreġistrat;

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

b) It-tikketti tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata 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/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6c0260e8-3690-4c85-911c-6e57fdf3b94b