C/2026/1981

7.4.2026

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/2026/1981)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

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

"Coteaux d'Ancenis"

Numru ta' Ref tal-UE: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026

1. **Isem il-prodott**

Coteaux d'Ancenis

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ 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**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura u għas-Sovranità tal-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtoritajiet Franċiżi jikkunsidraw li l-applikazzjoni tissodisfa r-rekwiżiti tar-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013 u (UE) 2024/1143.

L-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott huma emendi standard skont id-definizzjoni stabbilita fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

L-applikazzjoni għall-emenda tad-DOP Coteaux d'Ancenis ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni; speċifikament:

(a) ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew ta' prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika;

(b) ma tirriskjax li tħassar ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) jew tinvolvi aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda "standard".

[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**

Titolu

Tikkettar

Deskrizzjoni

Il-grupp ta' produtturi tad-denominazzjoni għalhekk iddeċieda li jiddeżinja l-inbejjed permezz ta' unità ġeografika usa', bl-użu tat-terminu "Vin de Loire" minflok "Val de Loire".

Dan isegwi l-linji gwida tal-komunikazzjoni adottati mill-produtturi tal-inbejjed tal-Loire.

L-għan huwa li din l-identità tkun tista' tinqara aħjar u tkun allinjata aħjar mar-realtà tal-inbejjed prodotti mill-operaturi fil-baċir.

☑ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Żieda ta' dispożizzjonijiet agroambjentali

Deskrizzjoni

Żdiedu żewġ dispożizzjonijiet agroambjentali mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għad-denominazzjoni, jiġifieri l-kontroll tal-veġetazzjoni bejn il-flanni u mekkaniżmu għat-tibdil tal-morfoloġija tas-sottoswol. L-għan huwa li tissaħħaħ is-sostenibbiltà tad-denominazzjoni fid-dawl tat-tibdil fil-klima u l-aspettattivi għoljin tas-soċjetà.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Bidu tal-ħsad

Deskrizzjoni

Il-grupp ta' produtturi tad-denominazzjoni jixtieq iħassar il-projbizzjoni tal-ħsad sabiex jissimplifika l-ġestjoni amministrattiva, filwaqt li jżomm kontroll fuq il-maturità tal-għeneb.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Aġġornament tal-kodiċi ġeografiku

Deskrizzjoni

Il-muniċipalitajiet taż-żona ġeografika ġew aġġornati skont il-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2025. Din l-emenda ma tbiddilx iż-żona ġeografika tad-denominazzjoni.

☑ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Referenzi

Deskrizzjoni

Id-dettalji ta' kuntatt tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u l-Kwalità (INAO, Institut national de la qualité et de l'origine) ġew aġġornati.

Id-dispożizzjoni dwar l-ispezzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Rabta

Deskrizzjoni

It-Taqsima tal-link ġiet emendata biex taġġorna d-data xi drabi datata li tiddeskrivi l-fatturi umani (l-għadd ta' operaturi, iż-żoni fil-produzzjoni, il-volumi).

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

Miżura tranżitorja

Deskrizzjoni

Il-miżura tranżitorja relatata maż-żona tar-roqgħa art definita ntemmet fl-2021. Għalhekk tħassret mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbejjed

Coteaux d'Ancenis

Numru ta' Ref tal-UE: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026

1. **Isem/Ismijiet**

Coteaux d'Ancenis

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Franza

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

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

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

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

Prodott tad-dwieli

Inbejjed ħomor

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Mal-ewwel daqqa t'għajn, l-inbejjed ħomor għandhom kulur ileqq, bi sfumaturi differenti ta' aħmar lewn iċ-ċirasa għal aħmar lewn il-granata.

Aroma

Ir-riħa tagħhom spiss tkun iddominata minn aromi ta' frott aħmar, xi drabi akkumpanjati bi ħjiel ta' ħwawar.

Togħma

Normalment ikollhom tannini fini, li jagħtuhom togħma ratba u morbida mseddqa b'ċerta freskezza.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima	–
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

L-inbejjed huma nbejjed ħomor mhux frizzanti

Il-karatteristiċi analitiċi tal-inbejjed huma kif ġej:

— Qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum: inbejjed ħomor 10,5 %

— Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum wara l-arrikkiment: inbejjed ħomor 12,5 %

— Aċidità totali: inbejjed ħomor bejn 57,1 u 102,1 milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima: inbejjed ħomor 13,3 milliekwivalenti għal kull litru

— Zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju): inbejjed ħomor 3 grammi jew inqas għal kull litru

— Aċidu maliku massimu: 0,3 grammi jew inqas għal kull litru għall-inbejjed ħomor. Il-fermentazzjoni malolattika titlesta fil-każ tal-inbejjed ħomor.

Il-kontenut totali tad-diossidu tal-kubrit u l-qawwa alkoħolika totali proprja tal-inbejjed ħomor jikkonformaw mar-regoli stabbiliti mir-regolamenti Komunitarji.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed bojod

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

L-inbejjed bojod għandhom kulur isfar rikk ħafna.

Aroma

L-inbejjed bojod normalment jiżviluppaw noti aromatiċi intensi li jfakkru fil-frott misjur sew jew fil-frott eżotiku.

Togħma

Ir-regoli dwar l-istandards analitiċi tagħhom ġeneralment jiggarantixxu l-bilanċ tajjeb ta' dawn l-inbejjed fil-ħalq, u t-togħma matura li tirriżulta miz-zokkor fermentabbli li tikkumpensa għall-freskezza li hija karatteristika tal-inbejjed tar-reġjun ta' Loire.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	10
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima	–
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

L-inbejjed huma nbejjed bojod mhux frizzanti.

Il-karatteristiċi analitiċi tal-inbejjed huma kif ġej:

— Qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum: l-inbejjed bojod 11,5 %

— Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum wara l-arrikkiment: l-inbejjed bojod 13,5 %

— Aċidità totali: inbejjed bojod bejn 57,1 u 112,3 milliekwivalenti għal kull litru

— Zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju): inbejjed bojod bejn 20 u 40 gramma għal kull litru

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed rożè

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

L-inbejjed rożè għandhom kulur ċar li jvarja minn roża ċar għal roża lewn is-salamun.

Aroma

L-aromi fini u diskreti tagħhom jevokaw il-freskezza u ġeneralment ikunu ta' frott.

Togħma

Fil-ħalq, dawn l-inbejjed huma ġeneralment ħfief u friski, kif ukoll xi ftit vivaċi.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima	—
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

L-inbejjed huma nbejjed rożè mhux frizzanti.

Il-karatteristiċi analitiċi tal-inbejjed huma kif ġej:

— Qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum: inbejjed rożé 10 %

— Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum wara l-arrikkiment: inbejjed rożé 12 %

— Aċidità totali: inbejjed rożé bejn 57,1 u 102,1 milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima: inbejjed rożé 10,2 milliekwivalenti għal kull litru

— Zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju): inbejjed rożè 4 grammi jew inqas għal kull litru

Il-kontenut totali tad-diossidu tal-kubrit u l-qawwa alkoħolika totali proprja tal-inbejjed rożè jikkonformaw mar-regoli stabbiliti mir-regolamenti Komunitarji.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

-

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika tal-kultivazzjoni

Deskrizzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 6 000 pjanta għal kull ettaru. Id-distanza bejn ir-ringieli ma għandhiex tkun aktar minn 1,60 metru u d-distanza bejn il-pjanti fl-istess ringiela għandha tkun bejn 0,90 metru u 1,10 metri. Id-dwieli jinżabru b'massimu ta' 12-il għajn għal kull dielja: — jew żabra qasira (Cordon de Royat, f'forma ta' sġajriet, f'forma ta' mrewħa); — jew żabra tat-tip Guyot sempliċi. Iż-żabra ssir qabel il-31 ta' Mejju tas-sena tal-ħsad. Fl-istadju fenoloġiku tan-"nouaison" (meta jifforma l-frott), in-numru ta' fergħat li jagħtu l-frott fis-sena għal kull pjanta għandu jkun ta' 10 jew inqas.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

-

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

L-użu tal-faħam għal skopijiet enoloġiċi għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè huwa pprojbit, kemm jekk waħdu kif ukoll imħallat fi preparazzjonijiet. It-tekniki ta' arrikkiment imnaqqas huma awtorizzati għall-inbejjed ħomor, u r-rata massima ta' konċentrazzjoni parzjali meta mqabbla mal-volumi użati hija stabbilita għal 10 %. Wara l-arrikkiment, l-inbejjed ma għandhomx jaqbżu l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum li ġejja: inbejjed bojod 13,5 %, inbejjed rożè 12 %, inbejjed ħomor 12,5 %. Minbarra d-dispożizzjonijiet imsemmija hawn fuq, l-inbejjed għandhom jikkonformaw 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.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Inbejjed bojod

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	55
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitru għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Inbejjed ħomor u rożè

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	66
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitru għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— Cabernet franc N

— Gamay N

— Pinot gris G

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

1. *Żona ġeografika*

L-istadji kollha tal-produzzjoni għandhom isiru fiż-żona ġeografika approvata mill-Institut national de l'origine et de la qualité fil-laqgħa tal-kumitat nazzjonali kompetenti tat-28 ta' Settembru 2011. Il-perimetru ta' din iż-żona, 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 tas-sena 2025:

— Id-dipartiment ta' Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Barbechat biss), Ligné, Loireauxence (għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Varades biss), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire.

— Id-dipartiment ta' Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' La Chapelle-Saint-Florent biss), Orée d'Anjou (għat-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré u La Varenne biss).

Il-mapep li jirrappreżentaw iż-żona ġeografika huma disponibbli fuq is-sit web tal-Institut national de l'origine et de la qualité.

2. *Żona tar-roqgħa art definita*

L-inbejjed ġejjin esklużivament mill-vinji li jinsabu fiż-żona tal-irqajja' ta' produzzjoni kif approvata mill-Institut national de l'origine et de la qualité fil-laqgħa tal-kumitat nazzjonali kompetenti tat-28 ta' Settembru 2011.

L-Institut national de l'origine et de la qualité jħalli d-dokumenti grafiċi li jindikaw il-konfini tar-roqgħa art taż-żona tal-produzzjoni approvata fil-kunsilli lokali tal-muniċipalitajiet imsemmija f'*1*.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

B'żona ġeografika li tinsab fl-interfaċċja bejn il-vinji ta' Nantes u ta' Anjou, tul ir-rotta importanti ta' komunikazzjoni li hija l-Loire, il-produtturi tal-Coteaux d'Ancenis kienu kapaċi japprofittaw minn din l-influwenza doppja sabiex jistabbilixxu rotot tekniċi ta' produzzjoni adattati għall-ambjent naturali tagħhom.

L-għoljiet taż-żona ġeografika, iffurmati mil-Loire fil-formazzjonijiet metamorfiċi tal-Massif armoricain, ta' spiss ikollhom ħamrija b'kapaċità għolja ta' tisħin, skular naturali rapidu u riżerva tal-ilma limitata, li jiffavorixxu l-maturità tal-għeneb, u b'hekk l-iżvilupp ta' vitikultura kummerċjali attiva madwar il-port ta' Ancenis minn żmien il-Medjuevu. Barra minn hekk, il-klima taż-żona ġeografika, għalkemm taħt influwenza oċeanika, toffri l-partikolarità ta' okkażjonijiet frekwenti ta' riħ u nixfa fl-aħħar tas-sajf u fil-bidu tal-ħarifa. Flimkien mal-pajsaġġi miftuħa mal-ġnub tal-Loire, dan l-ambjent naturali huwa r-raġuni ewlenija għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor u rożè li żviluppat fir-reġjun. Il-ħamrija fqira u aċiduża tal-irqajja' ta' art demarkati għall-ħsad tal-għeneb hija adattata b'mod partikolari għall-varjetà gamay N, biex b'hekk tillimita s-saħħa osservata ta' spiss ta' din il-varjetà u tispjega għalfejn, għalkemm ġiet introdotta tard, din ħadet post il-varjetajiet suwed eżistenti. Il-ġestjoni tal-vinji b'metodu ta' taħriġ xieraq u l-kontroll tar-rendimenti jippermettu li l-inbejjed ħomor jiżvelaw l-aromi kollha tagħhom u li l-inbejjed rożé jesprimu noti ta' frott delikati.

Il-klima toffri wkoll l-opportunità għall-produzzjoni ta' nbejjed bojod ħelwin mezzan, peress li l-għeneb jinqata' meta jkun sar sew u jkun għadu b'saħħtu. Barra minn hekk, din iffavorixxiet l-akklimatizzazzjoni rapida tal-varjetà fraġli pinot gris G. It-temperaturi moderati tas-sajf taż-żona ġeografika huma ta' vantaġġ reali sabiex tiġi ppreżervata d-delikatezza tal-aromi tagħha u, billi tiġi limitata d-degradazzjoni tal-aċidi organiċi preżenti fl-għenba, tiggarantixxi l-freskezza li hija karatteristika tal-inbejjed. Magħrufa lokalment bl-isem "Malvoisie", dawn l-inbejjed, verament oriġinali, huma prodott emblematiku tas-settur tal-inbid lokali.

Organizzati f'sindakat mill-bidu tas-seklu XX, il-produtturi ħadmu kontinwament biex itejbu l-kwalità tal-prodotti. Ir-rikonoxximent tal-Coteaux d'Ancenis bħala denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata, akkumpanjat mill-iffukar mill-ġdid taż-żona tal-irqajja' definita fuq l-aqwa għoljiet, minn restrizzjoni tal-varjetajiet għaż-żewġ varjetajiet gamay N u pinot gris G, u minn regoli tal-produzzjoni aktar stretti, jipprovdi garanzija għall-futur ta' prodott tipiku tal-inbid imsaħħaħ.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Deroga dwar iż-żona ġeografika

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, definita b'deroga, għall-vinifikazzjoni u l-produzzjoni tal-inbejjed hija rrappreżentata mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin abbażi tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali tas-sena 2025:

— Id-dipartiment ta' Loire-Atlantique: La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' La Chapelle-Basse-Mer biss), Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles, Vallet.

— Id-dipartiment ta' Maine-et-Loire: Montrevault-sur-Èvre (għat-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Puiset-Doré u Saint-Rémy-en-Mauges biss), Orée d'Anjou (għat-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Saint-Laurent-des-Autels u Saint-Sauveur-de-Landemont biss), Sèvremoine (għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Tillières biss).

F'konformità mal-Artikolu 5(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33, iż-żona fil-prossimità immedjata tikkorrispondi għal żona fil-prossimità immedjata taż-żona definita inkwistjoni.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat bl-isem ġeografiku "Vin de Loire", skont ir-regoli stabbiliti għall-użu ta' dan l-isem fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jkun ikkompletat bid-denominazzjoni li tintuża "Malvoisie", skont ir-regoli stabbiliti għall-użu ta' din id-denominazzjoni fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Din id-denominazzjoni hija riżervata għall-inbejjed bojod mhux frizzanti. Ir-referenzi fakultattivi li l-użu tagħhom jista', skont id-dispożizzjonijiet Komunitarji, jiġi rregolat mill-Istati Membri, għandhom jinkitbu fuq it-tikketti, b'ittri li d-daqs tagħhom ma jkunx ogħla, usa' jew eħxen aktar mid-doppju tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata. Id-daqs tal-ittri tal-isem ġeografiku "Val de Loire" u tal-isem li jintuża "Malvoisie" għandhom ikunu iżgħar jew mhux aktar minn żewġ terzi tal-għoli, il-wisa' u l-ħxuna tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata. It-tikkettar tal-inbejjed li jgawdu mid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jispeċifika l-isem ta' unità ġeografika iżgħar, bil-kundizzjoni li: – tkun post elenkat fil-katast; – l-isem ikun jidher fuq id-dikjarazzjoni tal-ħsad. L-isem tal-post irreġistrat għandu jkun stampat b'ittri li d-daqs tagħhom ma jkunx akbar, kemm mill-għoli kif ukoll mill-wisa' u mill-ħxuna, min-nofs id-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata. Dan għandu jidher fl-istess post viżiv bħall-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

Referenza elettronika (url) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b6915da9-2112-4d12-95d7-ab037dafcf01