C/2024/7445

16.12.2024

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

(C/2024/7445)

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

"Champagne"

PDO-FR-A1359-AM05

Data tal-komunikazzjoni: 01.10.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Varjetajiet tad-dwieli

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, fil-Kapitolu 1, fit-Taqsima V, fit-tieni paragrafu, fl-ittra b, jiżdied il-paragrafu li ġej:

"Sabiex jiġi promoss użu inqas tal-prodotti tas-saħħa tal-pjanti fiż-żoni biswit iż-żoni abitati/urbanizzati, iż-żoni mħawla bil-varjetà Voltis B u li jinsabu f'distanza ta' inqas minn 20 metru mill-postijiet imsemmija fl-Artikolu L253–7–1, fl-Artikoli L253–7, it-Taqsima I u fl-Artikolu L253–8, it-Taqsima III tal-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu ma għandhomx jitqiesu fil-kalkolu tal-erjas ta' 'interess għal skopijiet ta' adattament' soġġetti għal-limitu ta' 5 % tal-erja tal-azjenda ddikjarata li tikkorrispondi għad-Denominazzjoni tal-Oriġini Kkontrollata."

Il-kumitat nazzjonali kompetenti tal-Istitut Nazzjonali tal-Kwalità u tal-Oriġini ddeċieda li d-denominazzjonijiet li jippreżentaw fajl ta' applikazzjoni jkollhom il-possibbiltà li jintroduċu l-varjetajiet ta' interess għal skopijiet ta' adattament għat-tibdil fil-klima jew għall-aspettattivi tas-soċjetà rigward l-użu tal-prodotti għall-protezzjoni tal-għelejjel.

L-introduzzjoni ta' dan it-tip ta' varjetà fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott hija soġġetta għal ċertu regoli, fosthom is-sehem massimu għall-isfruttament ta' dawn il-varjetajiet. It-tħawwil tal-varjetajiet reżistenti għall-mard ewlieni tad-dwieli fiż-żoni biswit iż-żoni abitati/urbanizzati ma jitqisux fil-kalkolu ta' dan is-sehem.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.

2. Twarrib fir-riżerva ta' parti mill-ħsad

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, fil-Kapitolu I, fit-Taqsima VIII, fil-punt 3, l-ewwel paragrafu huwa emendat kif ġej: in-numru 8 000 huwa sostitwit b'10 000.

Il-volum massimu tal-inbejjed bażiċi li jista' jitwarrab minn operatur għandu jiżdied għal 10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru taż-żona tal-produzzjoni.

B'din iż-żieda, jittaffew il-konsegwenzi tal-varjazzjonijiet interannwali u interreġjonali fir-rendimenti li qed isiru dejjem aktar ta' spiss minħabba t-tibdil fil-klima kif ukoll minħabba tnaqqis fit-tendenza tar-rendimenti agronomiċi minħabba l-maturazzjoni tal-vinji u l-bidliet fil-prattiki (kopertura veġetali, restrizzjonijiet fuq l-inputs, eċċ.).

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Dispożizzjonijiet għall-imballaġġ**

Fl-Speċifikazzjoni tal-Prodott, fil-Kapitolu 1, fit-Taqsima IX, fil-punt 3, l-ittra (e) hija emendata kif ġej:

— Fl-ewwel paragrafu jiżdied il-kliem "li jista' jiġi ttrasferit minn reċipjent għall-ieħor" sabiex titneħħa kwalunkwe ambigwità dwar il-fatt li l-inbejjed ibbottiljati b'volum ta' inqas minn 75 ċentilitru jew ta' aktar minn 150 ċentilitru jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll fil-flixkun li fih tkun saret il-fermentazzjoni sekondarja.

Il-punt 9 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

— It-tieni paragrafu huwa emendat biż-żieda tal-kliem "fiż-żona demarkata" biex ikun konsistenti mal-passi li jridu jitwettqu fiż-żona ġeografika demarkata.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.

— Fit-tielet paragrafu jiżdiedu d-dispożizzjonijiet li ġejjin li jirregolaw l-operazzjonijiet ta' trasferiment minn reċipjent għall-ieħor:

"Kull faċilità ta' trasferiment minn reċipjent għall-ieħor għandha tikkonforma mal-obbligi li ġejjin:

— L-installazzjoni jrid ikollha sistema isobar li permezz tagħha l-inbejjed jiġu ttrasferiti minn reċipjent għall-ieħor permezz ta' kontropressjoni. L-operatur għandu jkollu ċertifikat tal-provvista tal-gass(ijiet) ta' kontropressjoni.

— L-installazzjoni għandha timplimenta l-għodod meħtieġa għat-traċċabbiltà tal-operazzjonijiet.

— L-installazzjoni jrid ikollha apparat(i) tat-tkessiħ għall-mili tal-inbejjed fil-kontenitur finali f'temperatura ta' mhux aktar minn 5 °C."

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.

4. **Monitoraġġ u kontroll tal-operazzjonijiet ta' trasferiment minn reċipjent għall-ieħor**

Fl-Speċifikazzjoni tal-Prodott, fil-Kapitolu II, fit-Taqsima I, jiżdied l-obbligu ta' dikjarazzjoni li ġej:

"6° Dikjarazzjoni ta' trasferiment minn reċipjent għall-ieħor

Id-detentur tal-lottijiet trasferiti minn reċipjent għall-ieħor għandu jibgħat dikjarazzjoni ta' trasferiment minn reċipjent għall-ieħor lill-organizzazzjoni tad-difiża u tal-ġestjoni mhux aktar tard minn 48 siegħa wara tmiem l-operazzjoni.

Din id-dikjarazzjoni trid tindika l-volum qabel u wara l-operazzjonijiet ta' trasferiment minn reċipjent għall-ieħor, it-tip ta' fliexken u, fejn xieraq, il-pretensjonijiet speċifiċi tal-prodotti trasferiti minn reċipjent għall-ieħor."

Dan l-obbligu ta' dikjarazzjoni jippermetti l-monitoraġġ u l-kontroll tal-operazzjonijiet ta' trasferiment minn reċipjent għall-ieħor.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.

Fl-Speċifikazzjoni tal-Prodott, fil-Kapitolu II, fit-Taqsima II, jiżdied l-obbligu li ġej:

"3° Reġistru tat-trasferimenti minn reċipjent għall-ieħor:

L-operatur li jwettaq il-proċess tat-trasferiment minn reċipjent għall-ieħor għandu jżomm reġistru. Dan għandu jimtela ma' kull implimentazzjoni.

Ir-reġistru jindika kull proċess:

— id-data u l-ħin tal-bidu tal-proċess ;

— il-kontroll tat-temperatura matul il-proċess kollu;

— il-kontroll tal-ibbottiljar isobariku;

— il-volum qabel u wara l-operazzjonijiet ta' trasferiment minn reċipjent għall-ieħor;

— it-tip ta' fliexken;

— il-pretensjonijiet speċifiċi tal-prodotti trasferiti minn reċipjent għall-ieħor."

Dan ir-reġistru għandu jinżamm b'mod obbligatorju sabiex jippermetti l-monitoraġġ u l-kontroll tal-operazzjonijiet ta' trasferiment minn reċipjent għall-ieħor.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.

DOKUMENT UNIKU

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

Champagne

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

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

5. Inbid spumanti ta' kwalità

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/inbejjed**

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed huma nbejjed spumanti ta' kwalità rożè u bojod. L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 9 %. Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum tal-inbejjed, wara l-fermentazzjoni sekondarja, ma taqbiżx it-13 %. Il-kriterji analitiċi l-oħra jsegwu l-valuri stabbiliti mil-leġiżlazzjoni Ewropea.

L-inbejjed jistgħu jkunu bojod (ġejjin mit-taħlita ta' għeneb abjad u għeneb iswed, ġejjin minn għeneb abjad biss [blanc de blancs], jew minn għeneb iswed biss [blanc de noirs]) jew rożè (miksubin permezz ta' taħlita jew tal-metodu saignée), prodotti minn għeneb minn muniċipalità waħda jew aktar. Jistgħu jkunu tal-vendemmja jew le. L-inbejjed kollha għandhom punt komuni: l-aċidità tagħhom, li tiggarantixxi l-freskezza tagħhom u l-idoneità tagħhom għall-maturazzjoni. L-iżgħar inbejjed għandhom noti ta' freskezza kbira : ta' fjuri u ta' frott abjad, ta' frott taċ-ċitru u ta' noti minerali. L-inbejjed maturi joffru firxa ta' aromi aktar mimlija: ta' frott isfar, ta' frott imsajjar, ta' ħwawar. L-inbejjed imsejħa "de plénitude", li huma l-aktar żviluppati, jikxfu aromi terzjarji profondi: ta' konfittura, ta' veġetazzjoni li tikber taħt is-siġar, tal-inkaljar. L-effervexxenza, li hija l-fattur li jidentifika x-Champagne, hija prominenti u persistenti fost l-inbejjed żgħażagħ. Biż-żmien, din tonqos biex issir aktar delikata u kremuża.

Karatteristiċi analitiċi

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

— 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*

1. Densità tat-tħawwil - dispożizzjonijiet ġenerali

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-dwieli jitħawlu b'wisa' bejn il-flanni ta' mhux iktar minn 2,00 metri.

Il-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann hija ta' bejn 0,70 metru u 1,50 metru.

It-total tal-wisa' bejn il-flanni u l-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann ma jistax jaqbeż it-3,00 metri.

Kwalunkwe trasformazzjoni tar-roqgħa art li twassal għal bidla fid-densità tat-tħawwil hija pprojbita sal-qlugħ mill-għeruq tagħha.

2. Densità tat-tħawwil - dispożizzjonijiet partikolari

Prattika tal-kultivazzjoni

Sabiex ikunu jistgħu jgħaddu l-magni adattati, l-irqajja' art li għandhom

— jew inklinazzjoni ta' aktar minn 35 %,

— jew inklinazzjoni ta' aktar minn 25 % flimkien ma' sopraelevazzjoni ta' 10 %,

jista' jkollhom passaġġi ta' wisa' ta' bejn 1,50 u 3 metri, bi frekwenza massima ta' flann wieħed għal kull 6. F'dan il-każ, it-total tal-wisa' bejn il-flanni l-oħra u tal-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann ma jistax ikun ta' aktar minn 2,30 metri.

3. Regoli taż-żbir

Prattika tal-kultivazzjoni

Ma għandu jkun hemm l-ebda trikkib bejn il-vinji differenti u l-friegħi tal-frott ma għandhomx imissu lil xulxin. L-għadd ta' għejun huwa ta' 18-il għajn jew inqas għal kull metru kwadru. Iż-żabra titwettaq l-aktar tard qabel l-istadju fenoloġiku (F) (12 ta' Lorentz), jiġifieri ta' erba' werqiet miftuħin.

Id-dwieli jinżabru skont it-tekniki li ġejjin:

— żabra fl-istil Chablis

— żabra bis-sistema tal-cordon (Royat)

— żabra fl-istil vallée de la Marne

— żabra tat-tip Guyot sempliċi, Guyot doppju u Guyot asimetriku

Kwalunkwe mezz li ma jippermettix il-ħsad ta' għenieqed sħaħ ta' għeneb huwa pprojbit.

4. Prattika enoloġika speċifika

Prattika enoloġika speċifika

L-użu tal-biċċiet tal-injam huwa pprojbit.

Waqt il-proċess tal-arrikkiment, iż-żieda fil-volum tal-most li jkun qed jiffermenta ma tistax taqbeż il-1,12 % għal żieda ta' 1 % fil-qawwa alkoħolika skont il-volum.

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, fir-rigward tal-prattiki enoloġiċi, l-inbejjed għandhom iħarsu r-rekwiżiti stabbiliti fil-livell Komunitarju u fil-Kodiċi Rurali.

L-inbejjed isiru esklussivament permezz tal-fermentazzjoni sekondarja fil-fliexken tal-ħġieġ.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

Rendiment ta' limitu

15 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni tal-inbejjed, inklużi l-fermentazzjoni u l-ibbottiljar, jitwettqu fit-territorji definiti mill-Artikolu 17 tal-Liġi tas-6 ta' Mejju 1919.

7. **Varjetà jew varjetajiet tal-għeneb tal-inbid**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

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

8.1. *Informazzjoni dwar iż-żona ġeografika - Fatturi naturali*

— Deskrizzjoni tal-fatturi naturali rilevanti tar-rabta

Iż-żona ġeografika tinsab fil-Grigal tat-territorju Franċiż u tkopri l-muniċipalitajiet mifruxa fid-départements ta' Aisne, ta' Aube, ta' Haute-Marne, ta' Marne u ta' Seine-et-Marne.

L-irqajja' art, demarkati preċiżament għall-ħsad tal-għeneb, huma parti minn pajsaġġ ikkaratterizzat minn vinji fuq l-għoljiet li jistrieħu fuq għoljiet asimetriċi (cuestas) tal-Lvant tal-Baċir ta' Pariġi, li huma strutturi ġeomorfoloġiċi prominenti:

— il-Côte d'Ile-de-France fil-Marne, kif ukoll l-inklinazzjonijiet tal-widien assoċjati, li jgħaqqdu flimkien, mit-Tramuntana san-Nofsinhar, il-Montagne de Reims, il-vallée de la Marne (li jkopri n-Nofsinhar minn Aisne sa Seine-et-Marne), il-Côte des Blancs u l-Côte du Sézanne għas-setturi l-aktar rappreżentattivi;

— il-Côte de Champagne mal-Vitryat tal-Marne u s-settur ta' Montgueux f'Aube;

— il-Côte des Bar, maqsuma b'diversi widien, li tgħaqqad flimkien il-Bar-sur-Aubois fil-Lvant u l-Bar-Séquanais fil-Punent, f'Aube u Haute-Marne.

L-għoljiet tipiċi tal-cuesta, b'dawn il-widien maġenbhom, għandhom għoljiet esposti lejn il-Lvant u n-Nofsinhar, xi kultant lejn it-Tramuntana bħall-Montagne de Reims tat-Tramuntana u x-xatt tax-xellug tal-vallée de la Marne.

Ix-xtut jikkonsistu f'saffi iebsa ta' ġebel tal-ġir jew ġibs. L-inklinazzjonijiet tal-għoljiet huma ġibsin, tal-lom jew ramlin, aktar rotob, ikklerjati bl-erożjoni u mbagħad mgħottija bi prodotti tal-ħama mix-xtut maġenbhom.

Il-vinja ta' Champagne tinsab fiż-żona tat-Tramuntana. Hija soġġetta għal influwenza klimatika doppja:

— dik oċeanika, li tipprovdi ilma fi kwantità regolari b'kuntrasti termiċi staġjonali baxxi;

— dik kontinentali, li twassal għall-ġlata li xi kultant tkun ta' ħsara u xemx favorevoli fis-sajf.

8.2. *Informazzjoni dwar iż-żona ġeografika - Fatturi umani*

Id-dwieli ilhom jitkabbru minn żmien il-qedem u din il-prattika ġiet stabbilita sew f'Champagne fis-seklu IX, wara l-iżvilupp tal-vitikultura monastika. Il-partikolarità tal-inbid abjad spumanti b'mod naturali u tal-fermentazzjoni sekondarja ġiet esperimentata fl-aħħar tas-seklu XVII. Fi tmiem is-seklu XIX, Weinmann, enologu magħruf, innota li "l-inbid minn Champagne huwa fermentabbli ħafna. Il-fermentazzjoni sekondarja ssir ħafna aktar faċilment, b'mod aktar regolari u aħjar fl-inbejjed ta' Champagne minn kwalunkwe enzima oħra".

L-ewwel referenzi għal dan l-inbid, imsejjaħ "saute-bouchon", jidhru fil-poeżiji tal-abbé Chaulieu fl-1700. Madankollu, il-metodu ntwera għall-ewwel darba fl-1718 mill-kanonku Godinot, l-awtur preżunt ta' "Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne (...)", fejn jispeċifika li dawn l-inbejjed bojod li jridu jkunu "ċari daqs id-dmugħ (...) huma magħmulin minn għeneb iswed. Meta l-għeneb jinqata', aktar ma jingħasar malajr, aktar l-inbid ikun abjad". B'dan il-mod, il-vitikulturisti jistinkaw biex jippreservaw l-integrità tal-għeneb waqt il-ħsad, biex joqogħdu attenti ħafna kif iġorruh u jaħżnuh u biex iwassluh sħiħ lejn il-pressa. L-għasir għandu jkun ħafif u l-pressa għandha tiżdied b'mod progressiv, it-tipi differenti ta' meraq għandhom jiġu sseparati (l-aħjar meraq magħruf bħall-cuvée u t-*taille* hu l-meraq li joħroġ mill-ippressar sussegwenti) u jiġu prodotti fi nbejjed separati. Għalhekk, iċ-ċentri tal-għasir huma soġġetti għal regoli stretti u huma soġġetti għal awtorizzazzjoni kkontrollata b'mod strett.

L-għarfien prattiku preċiż ġie żviluppat fl-abbaziji. Fl-1866, Jules Guyot stqarr l-importanza tat-taħlita tal-għeneb minn varjetajiet tad-dwieli jew minn irqajja' art differenti. Mill-bidu tas-seklu XX, intgħażlu tliet varjetajiet tad-dwieli minħabba l-kwalitajiet tagħhom ta' bilanċ bejn iz-zokkor u l-aċidità u l-kapaċità tagħhom għall-fermentazzjoni sekondarja: il-pinot noir N, ix-chardonnay B u l-meunier N. Il-produttur joħloq it-taħlitiet billi jduq id-diversi nbejjed bażi miksuba. L-inbejjed bażi mħallta jiġu bbottiljati għall-fermentazzjoni sekondarja u għall-maturazzjoni fuq in-naqal li hija neċessarjament twila, speċjalment għall-inbejjed tal-vendemmja.

Il-kantini ġibsija ta' Champagne, li jissodisfaw il-kundizzjonijiet ideali naturali tat-temperatura u tal-umdità, iffavorixxew l-iżvilupp ta' dan l-istadju tal-fermentazzjoni sekondarja. Ladarba l-maturazzjoni fuq in-naqal tal-inbid tkun intemmet, il-karfa tiġi mċaqalqa gradwalment f'għonq il-flixkun permezz ta' proċess magħruf bħala tgħarbil, imbagħad titneħħa mill-flixkun bl-isbokkament. Wara l-isbokkament, jiżdied il-likur tad-dożaġġ, li jikkontribwixxi għad-definizzjoni ta' diversi tipi ta' nbejjed Champagne.

Meta nkiseb għarfien tajjeb tal-proċess tal-fermentazzjoni sekondarja tal-inbid, il-"metodu ta' Champagne" ġie esportat u, ftit wara l-isem Champagne beda jintuża barra mill-konfini tar-reġjun tal-produzzjoni. Mill-1882, bdew proċeduri legali mid-djar ta' Champagne li ngħaqdu fi trade union (Union des Maisons de Champagne) u, jum qabel id-dħul fis-seħħ tal-Liġi tal-1 ta' Awwissu 1905 dwar il-frodi u l-falsifikazzjoni, il-ġurisprudenza rrikonoxxiet li l-isem Champagne huwa riżervat għall-inbejjed magħmula mill-għeneb maħsud f'Champagne u li ġejjin minn hemm, u għalhekk, għall-ewwel darba, ingħatat il-protezzjoni ta' Denominazzjoni ta' Oriġini. Ix-xogħlijiet dwar id-demarkazzjoni taż-żona ġeografika mbagħad bdew fl-1908. Il-produtturi ta' Champagne huma magħquda u wrew is-solidarjetà tagħhom permezz ta' organizzazzjonijiet professjonali ta' ċertu importanza.

8.3. *Informazzjoni dwar il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott*

L-inbejjed jistgħu jkunu bojod (ġejjin mit-taħlita ta' għeneb abjad u għeneb iswed, ġejjin minn għeneb abjad biss [blanc de blancs], jew minn għeneb iswed biss [blanc de noirs]) jew rożè (miksubin permezz ta' taħlita jew tal-metodu saignée), prodotti minn għeneb minn muniċipalità waħda jew aktar. Jistgħu jkunu tal-vendemmja jew le.

L-inbejjed kollha għandhom punt komuni: l-aċidità tagħhom, li tiggarantixxi l-freskezza tagħhom u l-idoneità tagħhom għall-maturazzjoni.

L-iżgħar inbejjed għandhom noti ta' freskezza kbira : ta' fjuri u ta' frott abjad, ta' frott taċ-ċitru u ta' noti minerali. L-inbejjed maturi joffru firxa ta' aromi aktar mimlija: ta' frott isfar, ta' frott imsajjar, ta' ħwawar. L-inbejjed imsejħa "de plénitude", li huma l-aktar żviluppati, jikxfu aromi terzjarji profondi: ta' konfettura, ta' veġetazzjoni li tikber taħt is-siġar, ta' inkaljar.

L-effervexxenza, li hija l-fattur li jidentifika x-Champagne, hija prominenti u persistenti fost l-inbejjed żgħażagħ. Biż-żmien, din tonqos biex issir aktar delikata u kremuża.

8.4. *Rabtiet kawżali*

Il-wisa' kbir tal-pajsaġġ tat-tliet għoljiet fuq il-pjanura u l-widien jiżguraw li l-vinji jkollhom biżżejjed dawl għall-maturazzjoni tal-għeneb. Dan japplika wkoll għall-esponimenti tat-Tramuntana. Barra minn hekk, dan il-wisa' tal-pajsaġġ jevita l-istaġnar tal-arja kiesħa u għalhekk inaqqas ir-riskji tal-ġlata.

L-inklinazzjoni tal-għoljiet tal-vitikultura tiżgura l-aħjar skular naturali, iggarantit ukoll mid-diversi sottostrati li jippermettu r-regolazzjoni naturali tal-ilma tad-dwieli. Il-ġibs, minħabba l-porożità u l-permeabbiltà tiegħu, jelimina l-ilma żejjed, filwaqt li jiżgura li l-ħamrija tiġi reidratata matul temp li jkun xott permezz tal-azzjoni kapillari. Is-sottostrati l-oħra jikkombinaw il-livelli tal-lom, li jipprovdu r-riżerva tal-ilma, u jew saffi kalkarji, jew ramel bil-karbonat, li jippermettu l-infiltrazzjoni tal-ilma żejjed fil-perjodi umdi. Dan it-tip ta' sottostrat u l-kundizzjonijiet klimatiċi delikati influwenzaw it-tħawwil tal-varjetajiet tad-dwieli fid-diversi reġjuni tal-vinja.

Is-sitwazzjoni klimatika unika ta' Champagne tagħti lill-għeneb, imbagħad lill-most, aċidità naturali ideali għall-produzzjoni tal-aħjar inbejjed spumanti. Fil-fatt, il-bilanċ bejn din l-aċidità – garanzija ta' freskezza tant meħtieġa – u l-livell tal-maturazzjoni tal-għeneb jipproduċu l-aqwa vendemmji u jiżguraw potenzjal tajjeb għall-maturazzjoni.

Id-diversità tal-fatturi naturali, li huma tassew bħal mużajk, hija sfruttata fil-livell tar-roqgħa art mill-vitikulturist, espert rigward il-prattiki kollha tal-kultivazzjoni sabiex joħorġu l-ispeċifiċitajiet tal-għeneb.

L-għeneb jinżamm intatt kemm jista' jkun malli jinħasad, jingħasar ħafif u l-meraq jinfired sabiex ma jiħux kulur u b'hekk tiġi ggarantita ċ-ċarezza tiegħu, li hija indispensabbli għall-kwalità tar-ragħwa. Is-separazzjoni twassal ukoll għal kumplessità addizzjonali fl-aromi.

Il-"cuvée", rikka fl-aċidità, tagħti aromi friski u vivaċi; permezz taż-żieda tagħha fit-taħlitiet l-aromi terzjarji żviluppati matul il-maturazzjoni fuq in-naqal joħorġu b'mod sħiħ.

It-"*taille*" għandha aktar aromi ta' frott u għandha rikkezza tannika akbar.

L-inbejjed tar-riżerva (għajr l-inbejjed tal-vendemmja), li ġejjin mill-vendemmji preċedenti, jagħtu karatteristiċi aktar maturi ta' nbejjed żviluppati lit-taħlita. It-talent tal-produttur, li jagħżel l-inbejjed għat-taħlita mixtieqa, joħroġ matul il-maturazzjoni fuq in-naqal biex jinħoloq ix-Champagne. Dan il-proċess ta' maturazzjoni kontinwa jista' jkompli għal għexieren ta' snin fil-kantini ta' Champagne għall-inbejjed ta' kwalità prima, u l-freskezza relattiva ta' dawn il-kantini tiżgura fermentazzjoni sekondarja tajba.

Dan l-iżvilupp tekniku ħafna għall-produzzjoni tax-Champagne jeħtieġ infrastrutturi speċifiċi u għaljin. Is-siti tal-produzzjoni, tal-immaniġġjar u tal-imballaġġ jinsabu fil-muniċipalitajiet fl-inħawi tal-vinji.

L-eżistenza tal-vinji ta' Champagne tmur lura għall-bidu tal-era tagħna, iżda x-Champagne kiseb in-nobbiltà tiegħu, b'mod partikolari fis-seklu XVII, bl-għarfien gradwali sod tat-teknika tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun. Fl-aħħar ta' dak is-seklu stess, il-produtturi ta' Champagne kienu jibbottiljaw l-inbejjed tagħhom fi fliexken minflok ma jġorruhom fi btieti, sabiex jippreservaw il-kwalità u l-karatteristiċi kollha tagħhom.

Malli r-raġħwa u l-bżieżaq fini li kien hemm maqbuda fil-fliexken tferrgħu fit-tazzi, is-suċċess tal-inbid kien minnufih. Iż-żgħażagħ nobbli, ħerqana għan-novità, faħħruh, il-poeti kantaw dwaru u l-kittieba semmewh f'xogħlijiethom. Sar l-inbid favorit tal-Qorti tar-Re, ta' Louis XV u ta' Madame de Pompadour. Il-finanzjaturi u l-amministraturi imitaw lin-nobbli u l-provinċja kkupjat lill-kapitali. Tul ir-renji ta' Louis XV u ta' Louis XVI, l-industrija tal-inbid iffjorixxiet qatigħ u r-reputazzjoni tax-Champagne kibret b'mod konsiderevoli kemm fi Franza kif ukoll lil hinn minnha. L-inbid spumanti kien popolari kull fejn kien hemm it-tendenza li wieħed isegwi l-moda Franċiża u madwar l-Ewropa kollha tas-seklu XVIII, ix-Champagne sebbaħ il-festini u l-ikliet. Din il-fama għadha teżisti sal-lum il-ġurnata. Il-vitikulturisti, il-kooperattivi u d-Djar ta' Champagne qed ikomplu bl-isforzi tagħhom billi jtejbu r-regoli kollettivi għall-promozzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Champagne, tal-wirt komuni tagħhom. Qegħdin jaħdmu biex jilħqu l-eċċellenza u jfittxu li jiżguraw li l-isem u l-personalità ta' dan l-inbid jitħarsu.

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

Tikkettar

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-ebda flixkun ma jista' jiġi mċaqlaq minn post għall-ieħor, ħlief bejn żewġ siti tal-istess operatur jew bejn żewġ operaturi, qabel ma jkun lest, miksi u ttikkettat skont il-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Il-fliexken li fihom l-inbejjed għandhom jingħalqu b'tapp tas-sufra li jkollu l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata fuq il-parti tal-għonq tal-flixkun jew, fil-każ ta' flixkun b'kontenut nominali ta' 0,20 litru jew inqas, fuq parti interna oħra tat-tapp.

It-tikketti u d-dokumenti kummerċjali għandhom jinkludu l-informazzjoni tar-reġistrazzjoni kif meħtieġ mill-Kumitat Interprofessjonali għall-Inbid ta' Champagne, li permezz tagħha jiġu identifikati l-operaturi.

Isem il-produttur li għandu jidher fuq it-tikketta b'mod sħiħ, ċar u li jinqara, għandu jiġi ssupplimentat bl-isem il-muniċipalità fejn jiġu prodotti l-inbejjed jekk l-uffiċċju reġistrat tal-produttur jinsab barra miż-żona.

It-tikkettar tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata jista' jispeċifika biss isem l-iżgħar unitajiet ġeografiċi li ġejjin, skont il-kundizzjonijiet li ġejjin:

— post imsemmi elenkat fil-katast;

— muniċipalità.

Il-post imsemmi dikjarat jew isem il-muniċipalità dikjarata jidhru fid-dikjarazzjoni tal-ħsad.

L-għeneb kollu użat għall-produzzjoni tal-inbejjed bażi huwa għeneb li ġej mill-muniċipalità jew mill-post msemmi elenkat fil-katast ikkonċernat.

L-isem tal-muniċipalità jista' jidher flimkien mal-kliem "Premier Cru" u ma' "Grand Cru" bil-kundizzjonijiet stabbiliti fil-Kapitolu I, it-Taqsima II, il-punti b u c tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Minbarra fil-każ tal-muniċipalitajiet koperti mill-punt ta' hawn fuq, isem il-muniċipalità għandu jidher flimkien mal-kliem "Vigne de" jew "Vignoble de".

Isem il-muniċipalità jew tal-post imsemmi elenkat fil-katast għandu jiġi stampat b'ittri li d-daqs tagħhom, kemm fl-għoli kif ukoll fil-wisa', ma jistax jaqbeż id-daqs tal-ittri li jiffurmaw isem id-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata.

Meta t-tikketta tal-inbid ikollha isem il-muniċipalità, skont il-proċeduri stabbiliti hawn fuq, isem il-muniċipalità jista' jerġa' jinkiteb flimkien ma' isem il-cuvée.

Indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-varjetà tad-dwieli tista' tiġi indikata b'ittri li d-daqs tagħhom, kemm fl-għoli kif ukoll fil-wisa', ma jkunx aktar minn 3 mm, u aktar minn nofs id-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni. L-indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli hija possibbli biss jekk l-għeneb kollu użat għall-produzzjoni tal-inbejjed bażi jiġi minn dik il-varjetà tad-dwieli.

Indikazzjoni tal-vendemmja

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Meta l-vendemmja tkun indikata, din tidher fuq tapp is-sufra jew, fil-każ ta' kontenut nominali ta' 0,20 litri jew inqas, fuq għatu ieħor xieraq, u fuq it-tikketta. Il-vendemmja għandha tidher ukoll fuq il-fatturi u fuq id-dokumenti ta' akkumpanjament.

Imballaġġ

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed għandhom jiġu prodotti u kkummerċjalizzati fi fliexken li fihom seħħet il-fermentazzjoni sekondarja, għajr għall-inbejjed mibjugħin fi fliexken b'volum ta' inqas minn 75 ċentilitru jew ta' aktar minn 150 ċentilitru li jista' jkun suġġett għal trasferiment minn reċipjent għall-ieħor.

L-inbejjed jiġu introdotti fis-suq għall-konsumatur wara perjodu minimu ta' maturazzjoni ta' 15-il xahar mid-data tal-ibbottiljar jew ta' 36 xahar għall-inbejjed tal-vendemmja.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-16eefac7-c1d0-4801-8db9-3536157e402b