C/2024/2559

15.4.2024

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/2024/2559)

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

"Anjou"

PDO-FR-A0820-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 25.1.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Żona ġeografika demarkata**

L-ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tiddaħħal id-data l-ġdida għall-approvazzjoni tad-demarkazzjoni tal-irqajja' tar-raba' tad-denominazzjoni.

Din l-emenda għandha l-għan li żżid id-data tal-approvazzjoni mill-awtorità nazzjonali kompetenti ta' emenda taż-żona tal-irqajja' demarkata fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni. Id-demarkazzjoni tal-irqajja' tikkonsisti mill-identifikazzjoni ta' dawk l-irqajja' fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni li huma tajbin għall-produzzjoni tal-prodott kopert mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta kkonċernata.

Iż-żona ġeografika ma ġietx emendata.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku

2. **Regoli taż-żbir**

Il-punt VI.1 (b) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat biex jiżdied l-għadd massimu ta' frieħi li jagħtu l-frott għall-inbejjed ħomor bla gass minn 12 għal 10, u biex titneħħa l-varjetà Sauvignon B mir-regoli dwar id-daqs tal-inbejjed frizzanti.

L-għan ta' din l-emenda huwa li tikkoreġi żbalji fl-abbozzar tar-regoli tad-daqs stabbiliti, waħda biss mill-entrati "10" kienet ġiet emendata; il-varjetà Sauvignon B ma tagħmilx parti mill-varjetajiet tad-dwieli tal-inbejjed frizzanti.

Dawn il-korrezzjonijiet jinvolvu emenda għall-punt 4 tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Anjou

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

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

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

1. Inbejjed bojod bla gass

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed għandhom: - qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 11 % - l-inbejjed xotti għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli wara l-fermentazzjoni ta' 3 g/l jew inqas, li jista' jiżdied sa massimu ta' 8 g/l jekk l-aċidità totali espressa fi grammi ta' aċidu tartariku għal kull litru ma tkunx aktar minn 2 g/l inqas mill-kontenut ta' zokkor fermentabbli. Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali tal-inbejjed skont il-volum ma tridx tkun aktar minn 12,5 %. Il-kontenut ta' aċidità volatili totali, aċidità totali u diossidu tal-kubrit totali huwa dak stabbilit mil-leġiżlazzjoni tal-UE. L-inbejjed bojod bla gass ġeneralment ikunu xotti. Madankollu, xi drabi jista' jkollhom zokkor fermentabbli u jistgħu jiġu kklassifikati bħala "demi-sec" (xotti mezzana), "moelleux" (ħelwin mezzana) jew "doux" (ħelwin). Il-karattru aromatiku tagħhom huwa ġeneralment qawwi, u b'aromi tal-fjuri (żagħrun, lelà, tilju, birbiena, kamumella, eċċ) u noti aktar jixbħu lill-frott (ċitru, għanbaqar, lanġas, frott imnixxef, eċċ.). It-togħma tagħhom hija b'saħħitha, mimlija, u tħalli sensazzjoni ta' freskezza u delikatezza fil-ħalq.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 9,5

— Aċidità totali minima:

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

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

2. Inbejjed ħomor bla gass

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed għandhom: - qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 10,5 % - għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli wara l-fermentazzjoni ta' 3 g/l jew inqas - l-inbejjed eliġibbli għall-indikazzjoni "gamay" segwit mill-kliem "primeur" [bikri] jew "nouveau" [ġdid] ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli wara l-fermentazzjoni ta' 2 g/l jew inqas. Għandha ssir fermentazzjoni malolattika fil-każ tal-inbejjed ħomor. L-inbejjed ħomor li jkunu lesti biex jitqiegħdu fis-suq bl-ingrossa jew fl-istadju tal-imballaġġ, ikollhom kontenut ta' aċidu maliku ta' 0,4 g/l jew inqas. Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali tal-inbejjed skont il-volum ma tridx tkun aktar minn 12,5 %. Madankollu, kwalunkwe inbid mhux imballat li huwa eliġibbli għall-indikazzjoni "primeur" jew "nouveau" jrid ikollu livelli ta' aċidità volatili ta' 10,2 milliekwivalenti għal kull litru jew inqas. L-inbejjed ħomor iridu jitqaddmu mill-inqas sal-15 ta' Jannar tas-sena ta' wara l-ħsad. L-inbejjed ħomor bla gass għandhom struttura tannika tajba. L-aromi tagħhom huma relattivament qawwija, b'noti ta' frott aħmar. L-istruttura hija preżenti, iżda t-togħma ħafifa tibqa' dominanti. Dawn huma nbejjed friski li jridu jitgawdew fi żmien tliet snin mill-ħsad tagħhom. L-inbejjed ħomor eliġibbli għall-indikazzjoni "gamay" huma friski, vibranti u vivaċi. Dawn jiżviluppaw aromi karatteristiċi, ta' spiss dawk ta' frott. Dawn normalment għandhom jitgawdew fl-età bikrija tagħhom.

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):

3. Inbejjed frizzanti

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed frizzanti huma bojod jew rożè. L-inbejjed ta' bażi maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod jew rożè frizzanti jrid ikollhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 10,5 %. L-inbejjed ta' bażi maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti li ma jkunux ġew arrikkiti irid ikollhom qawwa alkoħolika proprja massima skont il-volum ta' 12 %. Wara l-fermentazzjoni, l-inbejjed ta' bażi li ma jkunux ġew arrikkiti, irid ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 24 grammi jew inqas għal kull litru. L-inbejjed ta' bażi li jkunu ġew arrikkiti jrid ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 5 grammi jew inqas għal kull litru wara l-fermentazzjoni. L-inbejjed ta' bażi maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod u rożè frizzanti, li jkunu ġew arrikkiti, irid ikollhom qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 11,6 %. Wara t-tieni fermentazzjoni u qabel jiżdied il-likur ta' spedizzjoni, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum tal-inbejjed ma għandhiex taqbeż it-13 % wara l-arrikkiment. Il-kontenut ta' aċidità volatili totali, aċidità totali u diossidu tal-kubrit totali huwa dak stabbilit mil-leġiżlazzjoni tal-UE. L-inbejjed frizzanti huma bojod jew rożè. Huma kkaratterizzati mill-finezza tagħhom, mhux biss fit-tfexfix, iżda wkoll fil-karattru aromatiku u l-istruttura fil-ħalq.

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):

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Densità ta' tħawwil – Distanza

Metodu tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru. Il-wisa' bejn il-flanni tad-dwieli ma tridx tkun aktar minn 2,50 metri, u l-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann trid tkun mill-inqas 0,90 metri.

Id-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata tista' tintuża għall-ħsad tal-irqajja' tal-vinji fejn il-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann tkun inqas minn 0,90 metri iżda mhux inqas minn 0,80 metri u fejn l-inklinazzjoni tkun wieqfa aktar minn 10 %.

Fil-każ ta' rqajja' tal-vinji b'densità ta' tħawwil ta' mill-inqas 3 300 pjanta iżda inqas minn 4 000 pjanta għal kull ettaru, il-ħsad huwa eliġibbli għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata, dment li jkunu konformi mar-regoli dwar it-tħarriġ mal-kannizzati u l-għoli tal-faxxina stipulati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Dawn l-irqajja' tal-art tad-dielja ma jistax ikollhom wisa' ta' aktar minn 3 metri bejn il-flanni u wisa' ta' inqas minn metru bejn il-pjanti fl-istess flann.

2. Regoli taż-żbir

Metodu tal-kultivazzjoni

Id-dwieli jinżabru jew bil-metodu ta-żbir taz-zkuk, iż-żbir li jħalli rimjiet qosra, jew iż-żbir imħallat.

— Inbejjed bojod bla gass (il-varjetajiet kollha tal-għeneb), inbejjed ħomor bla gass (Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Gamay N, Pineau d'Aunis N): id-dwieli jinżabru b'massimu ta' 12-il għajn għal kull pjanta. Id-dwieli jistgħu jinżabru b'żewġ għejun addizzjonali għal kull pjanta, bil-kundizzjoni li, fl-istadju fenoloġiku li jikkorrispondi għal 11 jew 12-il werqa (għejun separati), l-għadd ta' fergħat li jagħtu l-frott fis-sena għal kull pjanta ma jkunx iżjed minn 12.

— Inbejjed ħomor bla gass (Grolleau N): id-dwieli jinżabru b'massimu ta' 10 għejun għal kull pjanta. Id-dwieli jistgħu jinżabru b'żewġ għejun addizzjonali għal kull pjanta, bil-kundizzjoni li, fl-istadju fenoloġiku li jikkorrispondi għal 11 jew 12-il werqa (għejun separati), l-għadd ta' fergħat li jagħtu l-frott fis-sena għal kull pjanta ma jkunx iżjed minn 10.

— Inbejjed bojod u rożè frizzanti (Chenin B, Gamay N, Grolleau G, Grolleau N, Pineau d'Aunis N): id-dwieli jinżabru b'massimu ta' 12-il għajn għal kull pjanta.

Id-dwieli jistgħu jinżabru b'erba' għejun addizzjonali għal kull pjanta, bil-kundizzjoni li, fl-istadju fenoloġiku li jikkorrispondi għal 11 jew 12-il werqa (għejun separati), l-għadd ta' fergħat li jagħtu l-frott fis-sena għal kull pjanta ma jkunx iżjed minn 12.

3. Regoli taż-żbir

Metodu tal-kultivazzjoni

Id-dwieli jinżabru jew bil-metodu ta-żbir taz-zkuk, iż-żbir li jħalli rimjiet qosra, jew iż-żbir imħallat.

— Inbejjed bojod u rożè frizzanti (Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Chardonnay B): id-dwieli jinżabru b'massimu ta' 14-il għajn għal kull pjanta.

Id-dwieli jistgħu jinżabru b'erba' għejun addizzjonali għal kull pjanta, bil-kundizzjoni li, fl-istadju fenoloġiku li jikkorrispondi għal 11 jew 12-il werqa (għejun separati), l-għadd ta' fergħat li jagħtu l-frott fis-sena għal kull pjanta ma jkunx iżjed minn 14.

4. Tisqija

Metodu tal-kultivazzjoni

It-tisqija hija pprojbita.

5. Arrikkiment

Prattika enoloġika speċifika

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 bla gass ma jridux jaqbżu l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 12,5 %.

L-inbejjed ta' bażi maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed bojod u rożè frizzanti li jkunu ġew arrikkiti jrid ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli ta' ≤ 5 g/l u qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' ≤ 11,6 %.

6. Użu ta' biċċiet tal-injam

Prattika enoloġika speċifika

Għall-inbejjed bojod bla gass, l-użu tal-biċċiet tal-injam huwa pprojbit.

Għall-inbejjed ħomor u l-inbejjed frizzanti, l-użu tal-biċċiet tal-injam huwa pprojbit għajr waqt il-proċess tal-produzzjoni.

L-inbejjed ta' bażi maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed rożè frizzanti jistgħu jsiru mill-maċerazzjoni jew il-fsada.

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, il-prattiki enoloġiċi li jikkonċernaw dawn l-inbejjed iridu jikkonformaw mar-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-livell tal-UE kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

7. L-għoli tal-faxxina u t-tħarriġ fuq il-kannizzati

Metodu tal-kultivazzjoni

L-għoli tal-weraq mirquma għandu jkun mill-inqas 0,6 id-distanza bejn ir-ringieli, u l-għoli tal-weraq mirquma jitkejjel bejn il-limitu l-aktar baxx tal-weraq, mill-inqas 0,40 ta' metru 'l fuq mill-art, u l-limitu massimu tal-qtugħ tal-weraq, li huwa mill-inqas 0,20 ta' metru 'l fuq mill-ogħla fil tal-kannizzata.

Fil-każ tal-irqajja' tar-raba' tal-vinji b'densità ta' tħawwil ta' mill-inqas 3 300 pjanta iżda inqas minn 4 000 pjanta għal kull ettaru, japplikaw ir-regoli addizzjonali tat-tħarriġ fuq il-kannizzati li ġejjin: l-għoli minimu taz-zkuk tal-kannizzati 'il fuq mill-art huwa ta' 1,90 metru; hemm erba' livelli ta' kannizzati ta' rbit; l-għoli minimu tal-ogħla kannizzata ta' rbit għandu jkun ta' 1,85 metru 'l fuq mill-art.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Inbejjed bojod bla gass

   65 ettolitru għal kull ettaru

2. Inbejjed ħomor bla gass

   65 ettolitru għal kull ettaru

3. Inbejjed bojod u rożè frizzanti

   76 ettolitru għal kull ettaru

4. Indikazzjoni "gamay"

   72 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

a) - L-istadji kollha fil-produzzjoni tal-inbejjed eliġibbli għad-denominazzjonijiet ta' oriġini kontrollata Anjou, Cabernet d'Anjou u Rosé d'Anjou jridu jseħħu fiż-żona ġeografika li tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2021:

— id-département ta' Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Oiron biss), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde u tal-eks muniċipalità ta' Thouars biss), Tourtenay, Val en Vignes (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Bouillé-Saint-Paul, Cersay u Saint-Pierre-à-Champ biss);

— id-département ta' Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire u Vauchrétien biss), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Chanzeaux, La Jumellière u Valanjou biss), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies u Le Thoureil biss), Huillé-Lézigné (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Huillé biss), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (it-territorju tal-eks muniċipalità delegata ta' Ingrandes biss), Jarzé Villages (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Lué-en-Baugeois biss), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine u Saint-Laurent-du-Mottay biss), Mazé-Milon (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Fontaine-Milon biss), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré u La Varenne biss), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Villevêque biss), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay;

— id-département ta' Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Il-mapep taż-żona ġeografika huma disponibbli fuq is-sit web tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità (Institut national de l'origine et de la qualité — INAO).

b) - L-istadji kollha fil-proċess tal-produzzjoni tal-inbejjed li huma eliġibbli għall-indikazzjoni "gamay" iridu jsiru fiż-żona ġeografika li tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2021:

— id-département ta' Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde u tal-eks muniċipalità ta' Thouars biss), Val en Vignes (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Bouillé-Saint-Paul, Cersay u Saint-Pierre-à-Champ biss);

— id-département ta' Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire u Vauchrétien biss), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Chanzeaux, La Jumellière u Valanjou biss), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon u Les Verchers-sur-Layon biss), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies u Le Thoureil biss), Huillé-Lézigné (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Huillé biss),Ingrandes-Le Fresne sur Loire (it-territorju tal-eks muniċipalità ta' Ingrandes biss), Jarzé Villages

(it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Lué-en-Baugeois biss), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine u Saint-Laurent-du-Mottay biss), Mazé-Milon (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Fontaine-Milon biss), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré u La Varenne biss), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Villevêque biss), Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire.

Il-mapep taż-żona ġeografika huma disponibbli fuq is-sit web tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità (Institut national de l'origine et de la qualité — INAO).

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

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau Gris G

Pineau d'Aunis N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

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

8.1. *Inbejjed bla gass*

Iż-żona ġeografika tkopri żewġ formazzjonijiet ġeoloġiċi ewlenin fejn il-vinji jokkupaw prinċipalment iż-żoni tal-ġnub tax-xmara u xi plateaux: fil-Punent, il-promontorji Prekambrijani u Paleożojki huma marbuta mal-Massif Armorikan; fil-Lvant, is-sottostrat Mesożojku u Ċenożojku tal-baċir Pariġin li jkopri l-bażi tal-blat l-antik. Din il-partikolarità ġeoloġika tiddistingwi l-parti tal-Punent taż-żona ġeografika mill-parti tal-Lvant.Il-parti tal-Punent hija magħrufa għall-preżenza ta' depożiti tax-shale, l-aktar lavanja, u hija magħrufa lokalment bħala Anjou noir (Anjou iswed). Il-parti tal-Lvant hija magħrufa għal-lom tal-ġibs tagħha (Saumur) u hija magħrufa lokalment bħala "Anjou blanc" (Anjou abjad).

B'rabtiet storiċi mal-provinċja l-qadima ta' Anjou, mill-2021 iż-żona ġeografika essenzjalment tkopri n-nofs tan-nofsinhar tad-département ta' Maine-et-Loire (68 muniċipalità) u t-truf tat-Tramuntana tad-départements ta' Deux-Sèvres (11-il muniċipalità) u Vienne (disa' muniċipalitajiet). Fit-Tramuntana tad-département ta' Maine-et-Loire għad hemm xi ftit żoni żgħar, li huma xhieda ta' perjodu meta l-vinja kienet preżenti fid-département kollu.

L-irqajja' ta' art demarkati għall-ħsad tal-għeneb għandhom ħamrija li ġejja mill-formazzjonijiet ġeoloġiċi differenti. Għalkemm din il-ħamrija tvarja ħafna, ġeneralment tkun fqira u jkollha riżerva tal-ilma moderata. Barra minn hekk, għandha wkoll karatteristiċi termali tajbin.

Iż-żona ġeografika tgawdi minn klima oċeanika moderata, b'differenzi relattivament baxxi fit-temperatura, minn naħa minħabba l-prossimità relattiva tal-Oċean Atlantiku, u min-naħa l-oħra minħabba r-rwol ta' regolatur termiku tal-Loire u tat-tributarji tagħha. Il-fatt li d-dwieli huma mħawlin fuq l-għoljiet huwa fattur ukoll. Tintuża l-espressjoni "douceur angevine" (it-temp ta'clement Anjou), li tirreferi b'mod partikolari għax-xitwa, ir-rebbiegħa twila u l-ħarifa, filwaqt li fis-sajf tinħass sħana qawwija. L-inklinazzjonijiet tal-Majjistral/tax-Xlokk jipproteġu lid-dwieli mir-riħ b'ħafna ndewwa li jiġi mill-Punent. Għalhekk, iż-żona ġeografika ftit li xejn tissaqqa, u tibbenefika minn effett ta' foehn, u hija protetta mir-raxx marittimu, minħabba l-inklinazzjonijiet ogħla ta' Choletais u ta' Mauges. Ix-xita annwali tammonta għal madwar 585 millimetru, filwaqt li f'Choletais hija kważi 800 millimetru.

Id-dwieli ilhom jiġu kkultivati fuq bażi kontinwa f'Anjou sa mill-ewwel seklu WK. Huwa pajjiż vitikulur eċċellenti, kif jindikaw dawn il-linji minn poeżija ta' Apollonju (is-seklu VI): "Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers)" (Ftit 'il bogħod minn Bretagne hemm belt li tinsab fuq blata, mgħonija bid-dwieli ('dars') ta' Cérès u ta' Bacchus, li siltet l-isem tagħha minn isem Grieg, dak ta' Andégave (Angers)). " Għalkemm il-vinja ta' Anjou żviluppat matul il-Medju Evu, taħt l-awspiċji tal-monasteri fuq ix-xtut kemm tal-Loire kif ukoll madwar Angers, hija bdiet tikseb il-fama tagħha l-aktar mis-seklu 12 u s-seklu 13. Bis-saħħa tal-influwenza ta' Henry II u ta' Eleanor ta' Aquitaine, l-inbid minn Anjou wasal fuq l-imwejjed l-iktar raffinati.

Il-produzzjoni kibret b'mod sinifikanti mis-seklu 16 'il quddiem, bil-wasla tan-negozjanti Netherlandiżi li kienu qegħdin ifittxu nbejjed għal pajjiżhom u għall-kolonji tagħhom. In-Netherlandiżi xtraw ħafna minn dawn l-inbejjed u l-kummerċ tant kien qed jiffjorixxi fis-seklu 18 li x-xmara Layon, li taqsam iż-żona ġeografika, għamluha navigabbli sabiex it-trasport ikun iktar faċli. Ir-reputazzjoni tajba tal-inbejjed ta' Anjou fissret li kien hemm domanda kbira għalihom u nħolqu diversi taxxi (fuq l-inbid bl-ingrossa, fuq iċ-ċestuni, taxxa għall-bejgħ bl-ingrossa, taxxa għall-bejgħ bl-imnut, dazju tas-sisa, eċċ.). Dawn it-taxxi kellhom konsegwenzi negattivi għall-kummerċ. Id-devastazzjoni tal-Gwerra fil-Vendée wasslet biex qerdet il-vinji. Il-prosperità reġgħet irpiljat fis-seklu 19. Fl-1881, il-vinji kienu jkopru erja ta' 45 000 ettaru, li fl-1893 kien għad fadal minnhom 10 000 ettaru, wara l-epidemija tal-fillosera.

Ir-reġjun magħruf bħala Anjou essenzjalment ħa l-fama tiegħu mill-produzzjoni tal-inbejjed bojod magħmula mill-varjetà Chenin B. Madankollu, it-tħawwil tal-varjetà Cabernet Franc N u Cabernet-Sauvignon N ftit aktar 'il quddiem infirxu b'mod sinifikanti wara l-kriżi tal-fillosera. Fil-bidu tas-seklu 20, l-isforzi tal-produzzjoni tal-inbid kienu ffukati l-aktar fuq il-produzzjoni ta' "rouget", l-isem lokali għal inbid ħafif servut fil-kafetteriji. Dan jimmarka l-ewwel stadju fil-bidliet għall-vinji ta' Anjou. It-tieni stadju ta' dawn il-bidliet kien ibbażat fuq l-esperjenza miksuba mill-produtturi fil-ġestjoni ta' dawn l-għelejjel.

8.2. *Inbejjed bla gass*

L-osservazzjoni u l-analiżi tal-aqwa tlaqqigħ bejn il-varjetà u s-siti tat-tħawwil tagħha, l-evalwazzjoni tal-potenzjal tal-ħsad u l-kontroll tat-tekniki tal-vinifikazzjoni wasslu għall-iżvilupp tal-produzzjoni tal-inbejjed ħomor sa mis-snin 1960.

L-inbejjed bla gass li huma eliġibbli għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata "Anjou" huma nbejjed bojod, rożè u ħomor. L-inbejjed bojod ġeneralment ikunu xotti.

Madankollu, xi drabi jista' jkollhom zokkor fermentabbli u jistgħu jiġu kklassifikati bħala "demi-sec" (xotti mezzana), "moelleux" (ħelwin mezzana) jew "doux" (ħelwin). Il-karattru aromatiku tagħhom huwa ġeneralment qawwi, u b'aromi tal-fjuri (żagħrun, lelà, tilju, birbiena, kamumella, eċċ) u noti aktar jixbhu lill-frott (ċitru, għanbaqar, lanġas, frott imqadded, eċċ). It-togħma tagħhom hija b'saħħitha, mimlija, u tħalli sensazzjoni ta' freskezza u delikatezza fil-ħalq.

L-inbejjed ħomor għandhom struttura tannika tajba. L-aromi tagħhom huma relattivament qawwija, b'noti ta' frott aħmar. L-istruttura hija preżenti, iżda t-togħma ħafifa tibqa' dominanti. Dawn huma nbejjed friski li jridu jitgawdew fi żmien tliet snin mill-ħsad tagħhom.

L-inbejjed ħomor eliġibbli għall-indikazzjoni "gamay" huma friski, vibranti u vivaċi. Dawn jiżviluppaw aromi karatteristiċi, ta' spiss dawk ta' frott. Dawn normalment għandhom jitgawdew fl-età bikrija tagħhom.

Il-kombinazzjoni tal-karatteristiċi taż-żona tal-vinji, inkluż il-post fit-Tramuntana, il-pajsaġġ karatteristiku, il-klima notevolment moderata, u ġeoloġija u pedoloġija speċifiċi, jagħtu lill-inbejjed togħma distintiva u friska.

Id-diversità tal-postijiet tal-vinji bil-profili ġeo-pedoloġiċi varjati tagħhom tat lill-produtturi l-opportunità li jsibu l-aħjar kundizzjonijiet għal kull waħda mill-varjetajiet li qegħdin jikbru hemm. L-osservazzjoni u l-analiżi magħmula mill-vitikulturi dwar l-imġiba tal-vinji tagħhom imbagħad jippermettulhom jistabbilixxu post ta' tħawwil xieraq għall-vinji. Filwaqt li l-vinji ta' Anjou jippermettu lill-varjetà Chenin B tesprimi l-karatteristiċi ewlenin tagħha fl-inbejjed bojod xotti, il-ġnub tal-għoljiet xemxija u li jħarsu lejn in-Nofsinhar jippermettulha turi l-kumplessità ta' nbid aktar imqaddem. Barra minn hekk, jekk il-kundizzjonijiet tat-temp lejn l-aħħar tal-istaġun ikunu favorevoli, il-varjetà Chenin B tista' tipproduċi nbejjed "moelleux" (ħelwin mezzana) jew "doux" (ħelwin).

Filwaqt li l-varjetajiet Grolleau N, Grolleau Gris G jew Pineau d'Aunis N jikkolonizzaw l-għoljiet u l-meded ta' art li fihom ramel u żrar għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè b'togħma ta' frott, il-varjetajiet Cabernet Franc N u Cabernet-Sauvignon N jippreferu ħamrija baxxa jew ħamrija kannella bi provvista tal-ilma regolata għall-produzzjoni ta' nbejjed rożè maturi u b'persistenza aromatika, jew għall-produzzjoni ta' nbejjed ħomor li l-karattru kemxejn rustiku tagħhom jiġi raffinat b'perjodu qasir ta' tqaddim, kif stipulat fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Fl-aħħar nett, il-varjetà Gamay N tippreferi ħamrija li ġiet żviluppata fuq il-blat Prekambrijan, li jinsab fil-qalba tal-"Anjou noir", bl-esklużjoni taż-żona kollha tal-"Anjou blanc", kif turi l-unità ġeografika fiż-żona ġeografika, li hija ddefinita f'aktar dettall fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għall-inbejjed ħomor eliġibbli għall-indikazzjoni "gamay".

L-għarfien tal-produtturi, miksub mill-esperjenza mgħoddija minn diversi ġenerazzjonijiet, huwa wkoll espress fl-għażla tagħhom tal-mudell tekniku u t-taħlitiet ta' varjetajiet ta' għeneb, skont il-mira tal-produzzjoni u l-annata. Id-diversità tal-inbejjed prodotti hija vantaġġ biex jintrebħu swieq differenti. L-inbejjed jitgawdew mhux biss fi Franza, b'mod partikolari mill-abitanti tal-belt ta' Angers u l-madwar, fil-Bretanja u fin-Normandija, iżda wkoll barra mill-pajjiż. Tabilħaqq, l-inbejjed mibjugħa taħt id-denominazzjonijiet ta' oriġini kkontrollata "Anjou", "Cabernet d'Anjou" u "Rosé d'Anjou" jikkontribwixxu b'mod sinifikanti għall-pożizzjoni li għandu l-"Val de Loire" bħala s-seba' l-akbar reġjun esportatur ta' Franza.

8.3. *Inbejjed frizzanti*

Il-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti hija bbażata fuq il-produzzjoni storika tal-inbejjed bojod bla gass. Sa mis-seklu 15, il-produtturi osservaw li l-inbid ibbottiljat matul ix-xitwa, u wara t-tieni fermentazzjoni marbuta mar-ritorn tal-ewwel sħana, isir semifrizzanti filwaqt li jżomm l-aroma sofistikata tiegħu. Wara dan l-inbid "semi-frizzanti", fil-bidu tas-seklu 19 beda jiġi żviluppat dejjem iktar l-inbid frizzanti, minħabba li l-produtturi kisbu għarfien espert fuq it-tieni fermentazzjoni fil-flixkun bl-użu jew taz-zokkor fermentabbli minn most parzjalment iffermentat, jew biż-żieda ta' likur zokkri. Kien possibbli li jittieħed vantaġġ mill-kantini kbar imħaffra fil-lom ġibsi fejn l-inbejjed setgħu jiġu ppreservati u mqaddma f'temperatura kostantement baxxa.

L-inbejjed frizzanti huma kkaratterizzati mill-finezza tagħhom, mhux biss fit-tfexfix, iżda wkoll fil-karattru aromatiku u l-istruttura fil-ħalq.

Il-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti ssir fl-istess kuntest. Il-produtturi setgħu josservaw li l-inbejjed imballati u maħżuna fil-kantini setgħu jiġu soġġetti għal fermentazzjoni ulterjuri wara x-xitwa. Il-fehim empiriku ta' din it-"tieni fermentazzjoni spontanja" l-ewwel wassal għall-produzzjoni ta' nbejjed "semi-frizzanti", b'mod partikolari bl-użu tal-varjetà Chenin B, li bħala varjetà tardiva għandha karatteristiċi ta' freskezza u aromi sottili li jagħtuha ħila partikolari għall-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti. Dawn il-karatteristiċi ilhom jiġu sfruttati bl-aħjar mod mill-bidu tas-seklu 19 taħt il-gwida, b'mod partikolari, ta' Jean-Baptiste Ackerman, meta l-vitikulturi bdew jiksbu għarfien espert dwar it-"tieni fermentazzjoni fil-flixkun" għall-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti.

Tingħata attenzjoni partikolari lill-qtugħ tal-għeneb. Il-ħsad jiżgura sajran ottimali u bilanċ tajjeb bejn zokkor u aċidità, li huwa meħtieġ għall-garanzija ta' freskezza, it-tieni fermentazzjoni tajba u potenzjal ta' tqaddim. Barra minn hekk, il-preżenza ta' kantini taħt l-art, b'mod partikolari fil-qalba tal-"Anjou blanc", hija fattur favorevoli għall-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, li jeħtieġu spazji kbar għall-ħażna u l-immaniġġar taħt kundizzjonijiet ideali ta' dawl, umdità u temperatura. L-istess rigorożità u tekniki jiġu applikati għall-varjetajiet ta' għeneb iswed, biex tinkiseb produzzjoni aktar limitata ta' nbejjed rożè frizzanti ta' kwalità.

Abbażi tal-esperjenza miksuba tul aktar minn seklu, il-produtturi issa għandhom għarfien perfett tat-taħlit biex isiru dawn l-inbejjed frizzanti. It-tqaddim tal-inbejjed fuq il-karfa għal mill-inqas 9 xhur jgħin biex tiġi żviluppata l-kumplessità tagħhom.

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

API

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata ddefinita b'deroga għall-proċessi tal-vinifikazzjoni u l-produzzjoni tal-inbejjed li huma eliġibbli għad-denominazzjonijiet ta' oriġini kkontrollata "Cabernet d'Anjou" u "Rosé d'Anjou", il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddimtal-inbejjed bla gass li huma eliġibbli għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata "Anjou", u l-vinifikazzjoni, il-produzzjoni, it-tqaddim u l-imballaġġ tal-inbejjed frizzanti li huma eliġibbli għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata "Anjou", tikkonsisti mill-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2021:

— id-département ta' Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— id-département ta' Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (it-territorju tal-eks muniċipalità ta' Ancenis biss), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Anetz biss), Vallet;

— id-département ta' Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Saint-Laurent-des-Autels biss), Saint-Martin-du-Fouilloux.

API bit-terminu "gamay"

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata definita b'deroga għall-proċessi tal-vinifikazzjoni u l-produzzjoni tal-inbejjed eliġibbli għall-indikazzjoni "gamay", tikkonsisti mill-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2021:

— id-département ta' Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;

— id-département ta' Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— id-département ta' Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (it-territorju tal-eks muniċipalità ta' Ancenis biss), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Anetz biss), Vallet;

— id-département ta' Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (it-territorju tal-muniċiplaità delegata ta' Meigné biss), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (it-territorju tal-muniċiplaità delegata ta' Saint-Laurent-des-Autels biss), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay;

— id-département ta' Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Imballaġġ

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Imballaġġ fiż-żona demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed frizzanti għandhom jiġu prodotti esklussivament permezz tat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun.

Il-perjodu ta' żamma fil-fliexken fuq il-karfa ma jistax ikun inqas minn 9 xhur.

L-inbejjed frizzanti għandhom jiġu prodotti u kkummerċjalizzati fil-fliexken li fihom issir it-tieni fermentazzjoni, bl-eċċezzjoni ta' nbejjed li jinbiegħu fil-fliexken b'volum li ma jaqbiżx is–37,5 ċentilitri jew ogħla minn 150 ċentilitru.

Tikkettar

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-indikazzjonijiet fakultattivi li l-użu tagħhom jista', skont id-dispożizzjonijiet tal-UE, jiġi rregolat mill-Istati Membri, għandhom jinkitbu fuq it-tikketti b'ittri li d-daqs tagħhom ma jkunx akbar, usa' jew eħxen aktar mid-doppju tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata.

L-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata jista' jkun segwit mill-isem ġeografiku "Val de Loire", f'konformità mar-regoli stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Id-daqs tal-ittri tal-isem ġeografiku "Val de Loire" ma għandux ikun akbar, kemm fl-għoli u kemm fil-wisa', minn żewġ terzi tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata.

Indikazzjoni "gamay"

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata għandu jkun segwit mill-indikazzjoni "gamay" għall-inbejjed li jissodisfaw ir-rekwiżiti partikolari li japplikaw għal din l-indikazzjoni fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-indikazzjoni "gamay" trid tidher fuq it-tikketti wara l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata, u għandha tinkiteb b'ittri tal-istess kulur u li d-daqs tagħhom, kemm fl-għoli kif ukoll fil-wisa', ma għandux ikun akbar minn żewġ terzi tad-daqs tal-ittri tal-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata.

L-indikazzjoni "gamay" tista' tiġi segwita mill-indikazzjonijiet "primeur" jew "nouveau" għall-inbejjed li jikkonformaw mar-rekwiżiti speċjali li japplikaw għal dawk l-indikazzjonijiet stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-inbejjed eliġibbli għall-indikazzjoni "primeur" jew "nouveau" jrid ikollhom indikazzjoni tal-annata.

Inbejjed bojod bla gass

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed bojod bla gass, fuq id-dokumenti kummerċjali, fuq id-dokumenti ta' moviment u fuq it-tikketti kollha, iridu jiġu deskritti bl-indikazzjonijiet "demi-sec" (xott mezzan), "moelleux" (ħelu mezzan) jew "doux" (ħelu), skont il-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) tal-inbid, kif iddefinit mil-leġiżlazzjoni tal-UE. Fuq it-tikketta, dawn it-termini għandhom jidhru fl-istess post viżiv bħall-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata.

Unità ġeografika iżgħar

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tikkettar tal-inbejjed eliġibbli għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata jista' jispeċifika unità ġeografika iżgħar, bil-kundizzjoni li din tkun lokalità katastali mniżżla fir-reġistru tal-artijiet u tidher fuq id-dikjarazzjoni tal-ħsad. L-isem tal-lokalità jrid ikun stampat b'ittri li d-daqs tagħhom ma jkunx akbar, kemm mill-għoli kif ukoll mill-wisa', minn nofs id-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e44f4049-fd48-42ec-bf72-a61a4cbe7c1f