C/2025/299

17.1.2025

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

(C/2025/299)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 [1].

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Pacherenc du Vic-Bilh"

PDO-FR-A0593-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 18.10.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Żona ġeografika**

Il-punt 1 Iż-żona ġeografika tal-punt IV - Żoni u postijiet li fihom jitwettqu operazzjonijiet - Kapitolu I - tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat b'referenza għall-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali, li jirrikonoxxi u jistabbilixxi l-lista tal-muniċipalitajiet skont id-département fil-livell nazzjonali.

Ir-referenza għat-taqsima "żona ġeografika demarkata" ġiet miżjuda mad-Dokument Uniku.

Il-punt 2 Żona tal-irqajja' art demarkata tal-punt IV - Żoni u postijiet li fihom jitwettqu operazzjonijiet differenti - Kapitolu I - ġie emendat b'referenza għall-korp li approva ż-żona tal-produzzjoni tal-irqajja' art.

Din il-formulazzjoni mill-ġdid ma taffettwax id-Dokument Uniku.

2. **Korrezzjoni tad-densità tat-tħawwil**

Korrezzjoni ta' żball fl-abbozzar dwar id-densità tat-tħawwil. It-test tad-Dokument Uniku issa jikkorrispondi mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

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

Pacherenc du Vic-Bilh

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, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

[1] ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

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

1. *Inbejjed bojod xotti*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dawn l-inbejjed xotti huma aromatiċi ġeneralment b'aromi ta' frott abjad u frott eżotiku, jew ta' fjuri. Huma bbilanċjati, żejtnija fil-palat u għandhom aċidità tajba. Kontenut ta' zokkor fermentabbli ta' 4 g/l jew inqas; Qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum 11,5 %; wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ma tridx taqbeż l-14 %.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 14

— 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): —

2. *Inbejjed bojod b'zokkor fermentabbli*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-qtugħ suċċessiv fil-ħarifa (maturazzjoni żejda, tqaddid) jagħmilha possibbli li jinkisbu nbejjed bojod ħelwin ibbilanċjati sew, żejtnija sew fil-palat u b'aċidità tajba. L-aromi tal-frott ġeneralment jiddominaw u jinbidlu għal noti aktar ta' konfittura u ta' għasel mat-tqaddim. Kontenut ta' zokkor fermentabbli ta' 45 g/l jew iżjed; Qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum 14,5 %

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 18,5

— Qawwa alkoħolika proprja minima (% volum) 11,5

— 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. Arrikkiment

Prattiki enoloġiċi speċifiċi

L-arrikkiment huwa awtorizzat skont ir-regoli stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2. Kontroll tat-temperaturi waqt il-vinifikazzjoni

Prattiki enoloġiċi speċifiċi

Għall-produzzjoni ta' nbejjed xotti, l-użu ta' mezzi ta' kontroll tat-temperaturi huwa obbligatorju matul il-vinifikazzjoni.

3. Tagħmir ipprojbit

Prattiki enoloġiċi speċifiċi

L-użu ta' preses kontinwi huwa pprojbit.

4. Densità tat-tħawwil

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru. Id-distanza bejn il-flanni ma tistax tkun aktar minn 2,50 metri. Il-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann ma tistax tkun inqas minn 0,80 metru f'dawn id-dwieli.

Dawn id-dispożizzjonijiet ma japplikawx għad-dwieli mħawla fuq art imtarrġa. Bil-fraži "dwieli mħawla fuq art imtarrġa" nifhmu roqgħa art li tibbenefika minn żvilupp speċifiku tal-pajsaġġ marbut mal-inklinazzjoni eżistenti. Dan il-pajsaġġ imtarraġ iwassal biex ma jiġux applikati r-regoli tad-densità tat-tħawwil u l-użu tal-magni tal-ħsad mekkanizzati bejn livell u ieħor huwa impossibbli.

Għad-dwieli mħawla fuq art imtarrġa, il-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann ma tistax ikun inqas minn 0,80 metru.

5. Żbir

Prattiki tal-kultivazzjoni

Regoli dwar iż-żbir

Id-dwieli jinżabru b'żabra qasira (cordon de Royat), Guyot sempliċi jew Guyot doppja b'massimu ta' għejun għal kull pjanta ta':

— 15 għaż-żabra qasira (cordon de Royat) u għaż-żabra Guyot sempliċi,

— 20 għaż-żabra Guyot doppja.

L-għadd ta' frieħi li jagħtu l-frott fis-sena għal kull pjanta, wara l-fjoritura (l-istadju fenoloġiku ta' Lorenz 23) huwa inqas minn jew ugwali għal:

— 12 għaż-żabra qasira (cordon de Royat) u għaż-żabra Guyot sempliċi,

— 12 għaż-żabra Guyot doppja, għall-varjetà gros manseng B,

— 16 għaż-żabra Guyot doppja, għall-varjetajiet l-oħra.

6. Irrigazzjoni

Prattika tal-kultivazzjoni

L-irrigazzjoni tista' tiġi awtorizzata

7. Ħsad tal-għeneb

Prattika tal-kultivazzjoni

L-inbejjed huma magħmulin minn għeneb maħsud bl-idejn f'diversi drabi, bl-eċċezzjoni ta' għeneb maħsud fuq l-irqajja' maħsuba esklussivament għall-produzzjoni ta' nbejjed xotti.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Inbejjed bojod xotti

66 ettolitru għal kull ettaru

2. Inbejjed bojod b'zokkor residwu

40 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejjed isiru fiż-żona ġeografika li l-perimetru tagħha, 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 tal-2023:

— Id-département ta' Gers: Maumusson-Laguian, Riscle għat-territorju tal-eks muniċipalità ta' Cannet, Viella biss;

— Id-département ta' Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne u Soublecause;

— Id-département ta' Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau u Vialer.

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

Arrufiac B — Arrufiat

Courbu B - Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B — Sauvignon blanc

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

Iż-żona ġeografika tinsab fin-Nofsinhar u fil-Punent tax-Xmara Adour, fin-Nofsinhar tal-għoljiet tal-Pirenej. Hija mifruxa f'żona ta' għoljiet. Hija magħmula minn 37 muniċipalità mifruxa fuq tliet départements.

Madwar iż-żona kollha tiddomina klima relattivament omoġenja, moderata u pjuttost umda. Fi tmiem is-sajf u l-ħarifa, spiss jonfoħ riħ sħun u xott min-Nofsinhar tat-tip "foehn".

L-iskali ta' Madirannais huma magħmula prinċipalment minn melassa, magħmula prinċipalment minn lom u ftit sodod kalkarji. It-tafal biż-żrar ġie ddepożitat fuq dawn id-depożiti tal-melassa, segwit minn saff alluvjali ta' ċagħaq, li llum il-ġurnata jinsab fl-ogħla pożizzjoni. Dawn il-formazzjonijiet tnaqqru tul il-Kwaternarju, u dan irriżulta fil-ħolqien ta' ħames skali separati minn widien assimetriċi: l-għoljiet weqfin, li jħarsu lejn il-Punent iħallu d-depożitu tal-melassa bħala sodod kalkarji. L-għoljiet moderati li jħarsu lejn il-Lvant huma miksija bil-ħama tar-riħ imħallat mad-depożiti sottostanti. Il-ħamrija assoċjata hija ta' żewġ tipi ewlenin: ħamrija taflija bil-ġir u ħamrija lissija.

L-arkivji ta' Prieuré de Madiran juru li fil-bidu tas-seklu 13, id-dwieli kienu jinsabu kullimkien fiż-żona ġeografika. Ir-rawnds suċċessivi ta' qtugħ huma kkwotati fl-arkivji ta' dak iż-żmien. Dawn jagħmluha possibbli li jiġu prodotti nbejjed ħelwin u nbejjed xotti fuq l-istess roqgħa art.

F'nofs is-seklu 16, l-inbejjed bojod ħelwin jew xotti bdew jiġu esportati lejn l-Olanda. B'mod partikolari, dawn jinbiegħu taħt l-isem "vins du Vic-Bilh".

It-terminu "Pacherenc", li jirreferi għall-metodu ta' tħarriġ mal-kannizzati, fi flanni, beda jeżisti fi tmiem is-seklu 19 biex jiddeskrivi l-inbejjed bojod xotti jew ħelwin ta' Vic-Bilh.

Il-popolarità tal-inbejjed bojod ta' Vic-Bilh, li twieldet għall-ewwel darba barra mill-fruntieri nazzjonali, issa qed tiżviluppa reġjonalment. Id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Pacherenc du Vic-Bilh" ġiet rikonoxxuta fl-1948.

Iż-żoni ddikjarati kienu żgħar ħafna fl-ewwel snin. Dawn bdew jikbru malajr biss fis-snin 80, u laħqu madwar 300 ettaru mill-2009 'il quddiem. Il-varjetajiet tad-dwieli huma dejjem ibbażati fuq varjetajiet karatteristiċi tal-baċir ta' Adour (petit manseng B u gros manseng B, courbu B u petit courbu B, arrufiac B) jew varjetajiet reġjonali (sauvignon B).

L-ambjent fiżiku li jiffavorixxi din il-produzzjoni jispjega l-post fejn tinsab. Din iż-żona fuq l-għoljiet tibbenefika minn ħamrija li tiskula u minn inklinazzjonijiet li jipprovdu kemm ilma tax-xita żejjed, temperaturi għoljin kif ukoll dawl tax-xemx tajjeb, meta jkunu orjentati sew.

Il-klima moderata u relattivament niexfa fil-ħarifa, b'mod partikolari bis-saħħa tar-riħ min-Nofsinhar, tippermetti t-tqaddid u l-maturità eċċessiva tal-għeneb f'kundizzjonijiet sanitarji tajba.

L-eżistenza ta' mezz ta' komunikazzjoni faċli (wied ta' Adour) iffaċilitat ukoll l-iżvilupp tagħha.

Iż-żona demarkata tiddemarka l-irqajja' art li jippermettu li l-għeneb jimmatura sew u, jekk ikun meħtieġ, li jitqadded f'kundizzjonijiet sanitarji tajba. F'dan il-pajsaġġ bl-għoljiet, li huwa parzjalment imsaġġar u b'orjentazzjonijiet u ħamrija li jinbidlu ħafna, id-dwieli jridu jiġu installati b'mod diskontinwu, li jifforma pajsaġġ fil-forma ta' rqajja'.

L-għażla tal-varjetajiet, immirata lejn varjeta' ta' dwieli tardivi u alkoħoliċi, hija konformi kemm mat-tipi ta' prodotti mfittxija kif ukoll mal-klima lokali. Dawn il-varjetajiet, li għandhom rita ħoxna, ma humiex sensittivi ħafna għat-taħsir griż u huma reżiljenti għall-klima relattivament umda, u jippermettu l-maturazzjoni eċċessiva u t-tqaddid.

It-teknika tal-qtugħ f'rawnds suċċessivi tagħmilha possibbli li tiġi ottimizzata l-kwalità tal-ħsad hekk kif l-għeneb javvanza fil-maturazzjoni eċċessiva u fit-tqaddid, biex jinkisbu kemm inbejjed bojod xotti kif ukoll vivaċi u nbejjed bojod ħelwin, b'kontenut għoli ta' zokkor fermentabbli u aromi.

Il-produtturi jipproduċu nbejjed bojod xotti billi jaħsdu l-għeneb meta jkun matur. Dawn l-inbejjed huma aromatiċi ġeneralment b'aromi ta' frott abjad u frott eżotiku, jew ta' fjuri. Il-bilanċ huwa kkaratterizzat minn aċidità, żejtnija fil-palat.

Fil-ħarifa, il-maturità tavvanza u l-maturità eċċessiva tidher permezz tat-tqaddid. L-għeneb jikkonċentra z-zokkor, l-aromi u l-aċidità. Ir-rawnds suċċessivi ta' qtugħ jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed bojod ħelwin. Huma bbilanċjati, żejtnija fil-palat u għandhom aċidità tajba. L-aromi tal-frott ġeneralment jiddominaw u jinbidlu għal noti aktar ta' konfittura u ta' għasel mat-tqaddim. Dawn l-inbejjed, li huma rikki ħafna, jiksbu l-kumplessità u l-bilanċ tagħhom mill-perjodu ta' tqaddim u mill-obbligu li jitħalltu diversi varjetajiet ta' għeneb.

Din il-kumplessità aromatika tiżviluppa u hija mħeġġa mill-perjodu minimu ta' tqaddim sal-15 ta' Marzu tas-sena ta' wara l-ħsad li hija definita fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, filwaqt li jiġi rrispettat l-għarfien prattiku tal-produtturi.

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

Tikkettar: It-terminu "xott"

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-isem tad-denominazzjoni jrid ikun segwit mit-terminu "sec" għall-inbejjed li jissodisfaw ir-rekwiżiti stabbiliti għal dan it-terminu fit-taqsima "Deskrizzjoni". It-terminu "sec" jiddaħħal immedjatament wara l-isem tad-denominazzjoni tal-oriġini.

Tikkettar: unità ġeografika iżgħar u unità ġeografika usa'

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed b'DOK jistgħu jiġu ttikkettati bl-isem ta' unità ġeografika iżgħar, sakemm:

— ikun isem ta' post elenkat fir-reġistru tal-artijiet;

— ikun jidher fuq id-dikjarazzjoni tal-ħsad.

L-inbejjed bid-denominazzjoni jistgħu jiġu ttikkettati bl-unità ġeografika usa' "Sud-Ouest".

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas ġuridiku:

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, l-iżvilupp u t-tqaddim tal-inbejjed, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet tad-département ta' Gers: Labarthète, Riscle u Saint-Mont.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9fd89b3f-9b5a-4800-b8f7-6467f9bb5348