C/2025/1385

6.3.2025

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/2025/1385)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Puisseguin Saint-Emilion"

PDO-FR-A0992-AM05

Data tal-komunikazzjoni: 9.12.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali**

Ġiet miżjuda r-referenza għall-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2022 għaż-żona ġeografika u għaż-żona fil-viċinanza immedjata.

Hija bidla purament editorjali li ma temendax iż-żona ġeografika.

Il-punti 6 "Żona ġeografika demarkata" u 9 "Kundizzjonijiet essenzjali oħra (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti oħra)" tad-Dokument Uniku ġew emendati f'konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2. **Ġestjoni tal-vinja**

Jiżdied ir-rekwiżit li l-azjendi agrikoli jiġu ċċertifikati skont il-biedja organika jew mill-inqas iċ-ċertifikazzjoni ambjentali tal-livell 2 skont ir-regoli nazzjonali applikabbli.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

3. **Dispożizzjonijiet agroambjentali**

Żdiedu d-dispożizzjonijiet ambjentali differenti:

— Il-pjanti mejta jridu jitneħħew mill-irqajja' ta' art, kwalunkwe ħżin ta' dawn il-pjanti mejta fl-irqajja' tal-art huwa pprojbit.

— It-tneħħija tal-ħaxix ħażin mill-irqajja' tal-art bi proċess totalment kimiku hija pprojbita.

— Kull operatur għandu jikkalkula u jirreġistra l-indiċi tal-frekwenza tat-trattament tiegħu.

Dawn l-emendi huma maħsuba biex iqisu aħjar id-domanda tas-soċjetà għat-tnaqqis tal-użu tal-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti u għal aktar kunsiderazzjoni tal-ambjent.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

4. **Ħsad**

Id-dispożizzjoni dwar is-separazzjoni tal-ħsad tħassret għal raġunijiet relatati mal-prattikabbiltà tagħha.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

5. **Ċirkolazzjoni bejn l-imħażen awtorizzati**

Il-punt 5(b) tat-taqsima IX tal-kapitolu 1 dwar id-data taċ-ċirkolazzjoni tal-inbejjed bejn l-imħażen awtorizzati tħassar.

Din l-emenda ma tinvolvi ebda emenda tad-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

6. **Miżuri tranżizzjonali**

Il-miżuri tranżizzjonali li ma għadhomx validi tneħħew.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

7. **Żamma ta' reġistru**

Ir-reġistru tad-dewqan tħassar.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

8. **Tabella tal-punti ewlenin li għandhom jiġu ċċekkjati**

Il-punt għall-iċċekkjar tal-maturazzjoni tal-għeneb ġie emendat biex jipprevedi biss verifika tar-rekords.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

9. **Referenza għall-korp ta' spezzjoni**

Ir-referenza għall-korp ta'spezzjoni ġiet ifformulata mill-ġdid biex tiġi allinjata mal-formulazzjoni użata fl-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott l-oħra. Din l-emenda hija purament editorjali.

Din l-emenda ma tinvolvi ebda emenda tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

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

Puisseguin Saint-Emilion

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-nomenklatura magħquda*

— 22 – XORB, LIKWIDI ALKOĦOLIĊI U ĦALL

2204 – Inbejjed ta' għeneb frisk, inkluż l-inbejjed arrikkiti bl-alkoħol; most tal-għeneb ħlief dak tan-numru 2009

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

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn huma nbejjed ħomor qawwija u mimlija, prinċipalment mill-għeneb Merlot N, b'kulur intens u b'aromi qawwija ta' frott aħmar li jsiru aktar kumplessi bit-tqaddim. It-tqaddim fil-btieti, li spiss jiġi pprattikat, kultant iġib noti ta' vanilla u nkaljar li jarrikkixxu l-palat aromatiku u l-istruttura tal-inbejjed. L-inbejjed għandhom: — NMVAT ta' 11 % — TAVT ta' 13,5 % wara l-arrikkiment — kontenut ta' aċidu maliku ta' mhux aktar minn 0,30 g/l — kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn 3 g/l

Il-karatteristiċi analitiċi jsegwu l-limiti definiti mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-Unjoni Ewropea.

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): 13,26

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 140

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Arrikkiment

Prattika enoloġika speċifika

— It-tekniki tal-arrikkiment sottrattiv huma permessi sa rata tal-konċentrazzjoni ta' 15 %.

— Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali tal-inbejjed skont il-volum ma tridx tkun aktar minn 13,5 %.

2. Tħarriġ tad-dwieli

Metodu tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 5 500 pjanta għal kull ettaru.

L-ispazju bejn ir-ringieli tal-vinji ma jridx ikun aktar minn żewġ metri, u l-ispazju bejn il-pjanti fl-istess ringiela jrid ikun mill-inqas 0,50 metri.

Iż-żbir huwa obbligatorju. Dan isir mhux aktar tard mill-istadju tal-weraq miftuħ (stadju 9 ta' Lorenz).

Id-dwieli jinżabru permezz tat-tekniki li ġejjin immirati biex it-tkabbir jinfirex fuq pjan ta' kannizzata waħda b'arjazzjoni suffiċjenti, filwaqt li jiġi llimitat ukoll l-għadd ta' gzuz:

— żabra tat-tip Guyot singolu jew doppju;

— żabra qasira (bid-difer) f'sistema ta' cordon de Royat jew f'forma ta' mrewħa;

— żabra twila (biż-żargun).

Kull pjanta għandha massimu ta' 12-il għajn.

Taħt l-ebda ċirkostanza ma jistgħu ż-żraġen jitrikkbu fuq xulxin.

Tisqija

It-tisqija matul l-istaġun tat-tkabbir tad-dwieli hija permessa biss f'każijiet ta' nixfa persistenti u jekk in-nixfa tkun qed ixxekkel l-iżvilupp fiżjoloġiku sod tad-dwieli u l-maturazzjoni tal-għeneb.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Inbid aħmar

65 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

L-għeneb jinħasad u l-inbejjed isiru, jiġu pproċessati u jitqaddmu fil-parti tal-muniċipalità ta' Puisseguin, fid-département ta' Gironde (abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-1 ta' Jannar 2022), li tikkorrispondi għat-territorju tagħha qabel ma amalgamat mal-muniċipalità ta' Monbadon fl-1 ta' Jannar 1989 (bl-ordni prefettorali tal-10 ta' Novembru 1988).

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

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Cot N – Malbec

Merlot N

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

Iż-żona ġeografika tal-Puisseguin Saint-Emilion AOC tinsab fil-muniċipalità ta' Puisseguin, limitata għall-parti li kienet tifforma t-territorju tagħha qabel ma ngħaqdet ma' Monbadon fl-1989. Din tinsab fil-Grigal tad-département ta' Gironde, 48 kilometru fil-Grigal ta' Bordeaux u 10 kilometri fil-Grigal ta' Saint-Emilion, fir-reġjun tal-vitikultura ta' Libourne.

L-irqajja' tal-vitikultura tal-Puisseguin Saint-Emilion, fil-konfluwenza tal-Isle u tad-Dordogne, għandhom b'mod predominanti ħamrija kalkarja, u ħamrija taflija u kalkarja.

Hekk kif imiss mal-Atlantiku, ir-reġjun ta' Gironde għandu klima marittima moderata b'varjazzjonijiet moderati fit-temperatura, u dan jagħmlu adattat għall-vitikultura. Fiż-żona ġeografika, li tinsab fil-Grigal ta' Gironde, it-temperaturi fis-sajf u fil-ħarifa jkunu ogħla minħabba l-influwenzi kontinentali, u dan jiffavorixxi l-maturazzjoni tal-għeneb. Il-klima marittima hija imprevedibbli b'perjodi ta' xita u ta' pressjoni baxxa fil-ħarifa jew, għall-kuntrarju, bi staġuni tardivi sħan u xemxin ħafna, skont is-sena. Dan joħloq "effett ta' vendemmja" notevoli.

L-art hija ideali għall-varjetà tal-għeneb Merlot N. Fil-ħamrija taflija friska u umda, din il-varjetà timmatura partikolarment tajjeb.

Il-varjetajiet l-oħra jitkabbru f'ħamrija ramlija biż-żrar jew ramlija u taflija, kemxejn aktar sħuna, jew f'ħamrija taflija u kalkarja esposta sew.

Il-klima marittima taż-żona, li għandha tendenza tkun kontinentali (sjuf sħan, ħarifiet twal u moderati, xtiewi moderati u ġeneralment xotti), tiffavorixxi l-maturazzjoni bil-mod tal-għeneb.

Iż-żona demarkata tal-irqajja' fiha rqajja' bi skular tajjeb, jew minħabba s-sawra tal-ħamrija jew minħabba l-pożizzjoni tagħha fuq quċċata jew ġenb ta' għolja. L-iqajja' b'ħamrija prinċipalment idromorfika, jew b'ħamrija kalkarja u xaħxija li tkun impermeabbli u baxxa, huma esklużi miż-żona tal-vitikultura. L-istess japplika għall-irqajja' f'qiegħ il-wied b'ħamrija li turi sinjali ta' idromorfija u li tkun esposta għar-riskju ta' ġlata fir-rebbiegħa.

L-irqajja' ddefiniti b'mod preċiż jiżguraw l-aħjar żvilupp tal-varjetajiet tad-dwieli lokali li ntgħażlu maż-żmien għall-kwalitajiet ta' żamma u ta' tqaddim tagħhom, u dan jippermetti li l-inbejjed jiġu ttrasportati għal distanzi twal.

Sabiex jiġi żgurat biżżejjed ħsad, id-densità tat-tħawwil hija għolja, iżda mingħajr ammont eċċessiv ta' dwieli f'ħamrija magħrufa għall-potenzjal tal-produzzjoni tagħha. Dan jiżgura l-aħjar maturazzjoni u konċentrazzjoni tajba ta' frott artab. It-tħarriġ mal-kannizzati ġġeneralizzat, flimkien ma' żbir strett u projbizzjoni fuq it-trikkib tal-kannamieli, jiżguraw ħsad tal-għeneb imqassam sew u biżżejjed kopertura għall-fotosinteżi, li jgħinu lill-għeneb jimmatura.

Sabiex jiġi żgurat ħsad f'saħħtu, kwalunkwe frotta mhux misjura sew, imħassra jew marida trid tiġi eliminata permezz tas-separazzjoni.

L-inbejjed jitqaddmu mill-inqas sar-rebbiegħa tas-sena ta' wara l-ħsad. Dan huwa meħtieġ biex jiġu stabbilizzati, irfinati u mtejba l-kwalitajiet tal-inbid qabel dan jitqiegħed fis-suq u jinbiegħ lill-konsumatur.

L-inbejjed bid-denominazzjoni Puisseguin Saint-Emilion huma nbejjed ħomor qawwija u mimlija, prinċipalment mill-għeneb Merlot N, b'kulur skur u b'aromi qawwija ta' frott aħmar li jsiru aktar kumplessi bit-tqaddim.

Fit-taħlitiet, il-varjetajiet Cabernet Franc N u Cabernet Sauvignon N iżidu l-freskezza u l-istruttura, u dan itejjeb il-potenzjal tat-tqaddim u l-kumplessità aromatika tal-inbejjed.

It-tqaddim fil-btieti, li spiss jiġi pprattikat, kultant iġib noti ta' vanilla u nkaljar li jarrikkixxu l-palat aromatiku u l-istruttura tal-inbejjed.

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

Unità ġeografika usa'

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jistgħu jispeċifikaw fuq it-tikketti tagħhom l-unità ġeografika usa' "Vin de Bordeaux" jew "Grand Vin de Bordeaux". Id-daqs tal-ittri għall-unità ġeografika akbar ma għandux ikun akbar, kemm fil-għoli kif ukoll fil-wisa', minn żewġ terzi tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

Żona fi prossimità immedjata

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Iż-żona fil-prossimità immedjata, iddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni, għall-iżvilupp u għat-tqaddim tal-inbejjed, hija kostitwita mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-département ta' la Gironde, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali fis-seħħ fl-1 ta' Jannar 2022: Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Castillon-la-Bataille, Lalande-de-Pomerol, Lussac, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Tayac u Vignonet, u parti mit-territorju tal-muniċipalitajiet ta' Puisseguin (limitata għaż-żona li tifforma t-territorju tagħha qabel ma ngħaqdet mal-muniċipalità ta' Monbadon fl-1 ta' Jannar 1989) u Libourne (limitata fin-Nofsinhar mix-xmajra Capelle u mill-estensjoni tagħha sal-mogħdija nru 28, u minn din il-mogħdija sad-Dordogne u mill-linja ferrovjarja ta' Bordeaux–Bergerac).

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-efa8534a-caf8-468e-b0e9-0fd61c7c119c