Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard għall-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/2025/201)

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

"Entre-deux-Mers"

PDO-FR-A0406-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 8.10.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Deskrizzjoni

Żdied il-kulur aħmar.

L-għan huwa li bid-denominazzjoni "Entre-deux-Mers" jiġu promossi l-inbejjed ħomor prodotti fiż-żona.

Id-Dokument Uniku ġie emendat skont dan.

2. Żona ġeografika

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

Il-konfini taż-żona ġeografika ma nbidlux, iżda l-lista tal-muniċipalitajiet ġiet riveduta biex jitqiesu ċerti bidliet fl-ismijiet wara xi amalgamazzjonijiet. Din hija bidla purament editorjali.

Id-Dokument Uniku ġie emendat.

3. Varjetajiet tad-dwieli

Ġiet miżjuda lista ta' varjetajiet ta' dwieli ewlenin u addizzjonali għall-inbid aħmar. Dawn huma l-varjetajiet ta' dwieli tradizzjonali użati f'Gironde: Cabernet-Sauvignon N, Cabernet Franc N, Cot N (jew Malbec), Merlot N, Petit Verdot N u Carmenère N.

Il-lista tal-varjetajiet ta' dwieli addizzjonali għall-inbejjed bojod ġiet riveduta. Il-varjetajiet ta' dwieli Mauzac B u Merlot Blanc B ma għadhomx jintużaw.

Wara t-tħassir tal-lista ta' "Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli sekondarji li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed", il-varjetajiet kollha ta' għeneb tal-inbid ġew inklużi fil-lista "Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed" fil-punt 7 tad-Dokument Uniku.

Id-Dokument Uniku ġie emendat skont dan.

4. Regoli dwar il-proporzjon fl-użu

F'konformità mal-emendi ta' hawn fuq, ir-regoli dwar il-proporzjon tal-varjetajiet Mauzac B u Merlot Blanc B tħassru.

Ir-regola li tipprevedi proporzjon tal-varjetajiet ewlenin ta' 70 % jew aktar tal-varjetajiet tad-dwieli fl-azjenda nżammet.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

5. **Regoli taż-żbir**

Ir-regoli taż-żbir ġew issupplimentati biex jiġi ddefinit l-għadd ta' għejun għal kull pjanta (12) għall-varjetajiet ta' dwieli suwed u biex l-għadd ta' għejun għall-varjetajiet bojod jinbidel minn 15 għal 14.

Id-Dokument Uniku ġie emendat skont dan.

6. **Regoli dwar il-kannizzar u t-tul tal-faxxina**

Ir-regoli dwar il-kannizzar u t-tul tal-faxxina ġew issupplimentati għall-varjetajiet suwed. It-tul tal-faxxina bil-kannizzata għandu jkun mill-inqas 0,6 darbiet il-wisa' bejn il-flanni.

Dan it-tul jitkejjel bejn il-punt 0,10 metri taħt il-wajer tal-kannizzata u l-ogħla tarf ta' fejn isir l-irmondar.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

7. **Tagħbija massima medja fuq ir-roqgħa ta' art**

Ġiet miżjuda tagħbija massima medja fuq ir-roqgħa ta' art għall-varjetajiet ta' dwieli suwed. Din ġiet stabbilita għal 8 500 kilogramma għal kull ettaru. Din it-tagħbija tikkorrispondi għal numru massimu ta' 14-il għanqud għal kull pjanta. Meta tkun awtorizzata l-irrigazzjoni, it-tagħbija medja massima fuq ir-roqgħa ta' art għall-irqajja' ta' art imsaqqija hija stabbilita għal 7 000 kilogramma għal kull ettaru. Din it-tagħbija tikkorrispondi għal numru massimu ta' 14-il għanqud għal kull pjanta.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

8. **Dispożizzjonijiet agroambjentali**

Ġew miżjuda d-dispożizzjonijiet ambjentali li ġejjin:

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

— Il-kontroll kimiku totali tal-ħaxix ħażin tal-irqajja' tal-art huwa pprojbit.

— 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.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

9. **Ħsad**

Ġew miżjuda valuri fil-mira speċifiċi għall-inbejjed ħomor:

— il-kontenut minimu ta' zokkor tal-għeneb ma jridx ikun inqas minn 200 grammi għal kull litru.

— L-inbejjed ħomor għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 12 %.

Id-Dokument Uniku ġie emendat skont dan.

10. **Rendiment**

Ġew miżjuda valuri fil-mira speċifiċi għall-inbejjed ħomor: 55 u 65 hl f'rendiment massimu.

Id-Dokument Uniku ġie emendat skont dan.

11. **Standards analitiċi**

Ġew miżjuda valuri fil-mira speċifiċi għall-inbejjed ħomor:

Kull lott ta' nbid ikkummerċjalizzat bl-ingrossa jew imballat għandu kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 3 grammi jew inqas għal kull litru.

— Kull lott ta' nbid ikkummerċjalizzat bl-ingrossa jew ippakkjat għandu kontenut ta' aċidità volatili ta' 16,33 milliekwivalenti għal kull litru (0,80 gramma għal kull litru espressa bħala H2SO4) jew inqas.

— Kull lott ta' nbid ikkummerċjalizzat bl-ingrossa għandu kontenut totali ta' diossidu tal-kubrit ta' mhux aktar minn 140 milligramma għal kull litru.

Fl-istadju tal-ippakkjar, l-inbejjed ħomor ikollhom kontenut massimu ta' aċidu maliku ta' 0,3 gramma għal kull litru.

Id-Dokument Uniku ġie emendat skont dan.

12. **Prattiki enoloġiċi**

Ġew miżjuda prattiki speċifiċi għall-inbejjed ħomor:

— L-użu ta' biċċiet tal-injam tal-ballut li l-akbar qies tagħhom huwa inqas minn 5 cm huwa pprojbit wara li l-inbid ikun ġie sseparat wara l-fermentazzjoni.

— Huwa pprojbit kull trattament termiku tal-ħsad li jinvolvi temperatura li taqbeż l-40°C.

— It-tekniki sottrattivi ta' arrikkiment huma awtorizzati sal-limitu ta' rata ta' konċentrazzjoni ta' 15 %

Id-Dokument Uniku ġie emendat skont dan.

13. **Kapaċità tal-kmamar tal-fermentazzjoni**

Ġie miżjud valur fil-mira speċifiku għall-inbejjed ħomor:

Il-kapaċità totali tal-kamra tal-fermentazzjoni tal-vinifikazzjoni u tal-ħżin għandha tkun mill-inqas darbtejn il-volum tal-inbid fid-dikjarazzjoni tal-ħsad jew tal-produzzjoni tas-sena ta' qabel.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

14. **Data tal-introduzzjoni fis-suq għall-konsumatur**

Ġiet miżjuda data tal-introduzzjoni fis-suq għall-konsumatur speċifika għall-inbejjed ħomor:

L-inbejjed jiġu introdotti fis-suq għall-konsumatur mill-1 ta' Jannar tat-tieni sena wara s-sena tal-ħsad.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

15. **Ċirkolazzjoni bejn depożitanti awtorizzati**

Il-punt dwar id-data li fiha l-inbejjed jitqiegħdu fiċ-ċirkolazzjoni bejn id-depożitanti awtorizzati tħassar.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

16. **Rabta**

Il-parti tar-rabta ġiet issupplimentata b'elementi dwar l-inbejjed ħomor.

Id-Dokument Uniku ġie emendat.

17. **Miżuri tranżitorji**

Il-miżuri tranżitorji li ma għadhomx validi tneħħew.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

18. **Obbligi ta' dikjarazzjoni**

Tneħħew id-derogi mid-dikjarazzjoni minn qabel ta' rtirar u d-dikjarazzjoni minn qabel tal-imballaġġ għal ċerti operaturi.

Ġie miżjud obbligu ta' dikjarazzjoni minn qabel dwar l-użu tal-irqajja' tal-art.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

19. **Referenza għall-korp ta' kontroll**

Il-formulazzjoni tar-referenza għall-korp ta' kontroll ġiet riveduta sabiex tiġi armonizzata mal-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott l-oħra tad-denominazzjonijiet. Din l-emenda hija purament editorjali.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

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

Entre-deux-Mers

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

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

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

1. *inbid abjad xott*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod huma nbejjed xotti bla gass. L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 10,5 %. Kull lott ta' nbid ikkummerċjalizzat bl-ingrossa jew imballat għandu kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 4 g/L jew inqas. Wara l-arrikkiment, dawn ma jaqbżux qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13 %. Kull lott ta' nbid ikkummerċjalizzat bl-ingrossa jew imballat għandu kontenut ta' aċidità volatili ta' mhux aktar minn 13,26 milliekwivalenti għal kull litru (0,65 grammi għal kull litru espress bħala H2SO4). Kull lott ta' nbid ikkummerċjalizzat bl-ingrossa għandu kontenut totali ta' diossidu tal-kubrit ta' 180 mg/L jew inqas. L-istandards analitiċi l-oħra huma konformi mar-regolamentazzjoni Ewropea.

Dawn l-inbejjed bojod bla gass ġeneralment huma ta' kulur isfar lewn it-tiben b'laqtiet sofor u ħodor. Ġeneralment ikunu inizjalment qawwija, imbagħad jikbsu palat sħiħ u bbilanċjat. Huma kkaratterizzati minn noti aromatiċi ta' fjuri bojod (eż. akaċja, eċċ.) u togħma ta' frott b'noti ta' ċitru u frott eżotiku. Dawn l-inbejjed huma maħsuba biex jinxtorbu ftit wara li jiġu prodotti.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

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

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

2. *inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor huma nbejjed bla gass. Għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 12 %. Kull lott ta' nbid ikkummerċjalizzat bl-ingrossa jew imballat għandu kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 3 g/L jew inqas. Wara l-arrikkiment, dawn ma jaqbżux qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13 %. Kull lott ta' nbid ikkummerċjalizzat bl-ingrossa jew imballat għandu kontenut ta' aċidità volatili ta' mhux aktar minn 16,33 milliekwivalenti għal kull litru (0,80 grammi għal kull litru espress bħala H2SO4). Kull lott ta' nbid ikkummerċjalizzat bl-ingrossa għandu kontenut totali ta' diossidu tal-kubrit ta' 140 mg/L jew inqas. Fl-istadju tal-ippakkjar, l-inbejjed ħomor ikollhom kontenut massimu ta' aċidu maliku ta' 0,3 gramma għal kull litru. L-istandards analitiċi l-oħra huma konformi mar-regolamentazzjoni Ewropea.

Dawn l-inbejjed ħomor huma kkaratterizzati minn kulur qawwi, li jkun vjola ftit wara li jiġu prodotti, aħmar lewn ir-rubini fl-aqwa tagħhom, u li jgħaddi għal sfumaturi lewn il-granata meta jkompli jitqaddem. L-aroma ddominata mill-frott aħmar, b'mod partikolari ftit wara li jiġu prodotti, tista' ssir aktar kumplessa permezz ta' varjazzjonijiet delikati tal-fermentazzjoni u tal-injam. Fwieħet l-inbid gradwalment twassal għall-isfumaturi aromatiċi tal-veġetazzjoni ta' taħt is-siġar, u anki xi ftit ta' tartuf jew mentol. F'xi każijiet, jista' jkun hemm nota distinta ta' affumikar. Ir-rendiment aromatiku jagħmilha possibbli li tiġi kkonsolidata d-dominanza tal-frott tal-inbid. It-togħma hija friska, strutturata u ratba, minkejja l-istruttura tannika karatteristika.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima: —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi 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 użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Densità

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 500 pjanta għal kull ettaru.

Il-wisa' bejn il-flanni tad-dwieli ma tistax tkun aktar minn 2,50 metri, u l-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann trid tkun mill-anqas 0,85 metri.

2. Regoli taż-żbir

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-dwieli jinżabru mhux aktar tard mill-istadju tat-tifrix tal-werqa (l-istadju 9 ta' Lorenz) u bl-użu tat-tekniki li ġejjin:

It-tipi ta' żbir li ġejjin biss huma permessi:

— żabra Guyot sempliċi u mħallta;

— żabra Guyot doppja;

— żabra b'fergħat qosra (jew dwiefer) b'zokk baxx u mrewħa.

Għall-varjetajiet tad-dwieli bojod u griżi:

Fil-każijiet kollha, kull pjanta ma jistax ikollha aktar minn 14-il għajn

Għall-varjetajiet tad-dwieli suwed:

Fil-każijiet kollha, kull pjanta ma jistax ikollha aktar minn 12-il għajn

3. Irrigazzjoni

Prattika tal-kultivazzjoni

L-irrigazzjoni matul l-istaġun tal-veġetazzjoni tal-vinja hija permessa f'każ ta' nixfa persistenti u meta din tfixkel l-iżvilupp fiżjoloġiku tajjeb tad-dwieli u l-maturazzjoni tajba tal-għeneb. Għandha tkun limitata għal darbtejn biss għal kull ħsad u għal kull roqgħa ta' art.

4. Arrikkiment

Prattika enoloġika speċifika

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

Għall-inbejjed ħomor,

— it-tekniki sottrattivi ta' arrikkiment huma awtorizzati sal-limitu ta' rata ta' konċentrazzjoni ta' 15 %

— L-użu ta' biċċiet tal-injam tal-ballut li l-akbar qies tagħhom huwa inqas minn 5 cm huwa pprojbit wara li l-inbid ikun ġie sseparat wara l-fermentazzjoni.

— Huwa pprojbit kull trattament termiku tal-ħsad li jinvolvi temperatura li taqbeż l-40°C.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Inbid abjad

75 ettolitru għal kull ettaru

2. Inbid aħmar

65 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni u l-produzzjoni tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-département ta' Gironde:

Ambarès-et-Lagrave, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Porte-de-Benauge, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soulignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Tizac-de-Curton u Tresses.

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

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Colombard B

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

Ugni blanc B

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

Id-dwieli jitħawlu biss fuq il-ħamrija l-inqas fertili. L-inbejjed huma prodotti minn irqajja' jew partijiet ta' rqajja' soġġetti għal demarkazzjoni stretta u preċiża bbażata fuq kriterji oġġettivi, tekniċi u fuq l-istorja tal-produzzjoni, fuq proposta ta' kumitat ta' esperti indipendenti. Il-ħamrija fonda b'kontenut sinifikanti ta' minerali u, fuq kollox, li għandha riżerva qawwija ta' ilma utli hija għalhekk eskluża miż-żona demarkata tal-irqajja' ta' art. Bl-istess mod, il-post topografiku tal-irqajja' tal-art huwa deċiżiv għad-demarkazzjoni taż-żona tal-irqajja': il-qigħan tat-thalweg, li jipprevjenu l-fluss normali tal-arja kiesħa, il-qigħan tal-irqajja' tal-art konkavi, it-truf tan-nixxigħat u l-inklinazzjonijiet magħmula idromorfiċi mill-artijiet mistagħdra huma esklużi.

Id-diversità tal-ħamrija tfisser li l-vinji jiġu ġestiti b'mod selettiv u li l-varjetajiet tad-dwieli jintgħażlu skont is-sitwazzjonijiet differenti. L-inbejjed bojod, magħmula fil-biċċa l-kbira mill-varjetà Sauvignon B, li toffri kwalitajiet tajbin ta' adattament u espressjoni, spiss isiru minn taħlitiet mal-varjetajiet ewlenin l-oħra, bħas-Sémillon B, ħaġa li tikkontribwixxi għar-rotondità tagħhom, iżda wkoll mal-Muscadelle B, li jagħtihom ċerta kumplessità aromatika. Inċidentalment, varjetajiet lokali antiki, bħal Colombard B u Ugni Blanc B, jikkontribwixxu għall-arrikkiment tal-palati aromatiċi tal-inbejjed. L-inbejjed ħomor, magħmula prinċipalment mill-varjetajiet Merlot N, Cabernet-Sauvignon N u Cabernet Franc N, huma bbilanċjati, b'palat sħiħ u strutturati. Dawn jistgħu jiġu ssupplimentati bil-Petit Verdot N, Cot N. u Carmenère N. L-inbejjed ħomor ġeneralment jibbenefikaw minn perjodu twil ta' tqaddim, li huwa meħtieġ għall-maturazzjoni u l-espressjoni aħjar tagħhom qabel ma jiġu introdotti fis-suq.

Bis-saħħa ta' għarfien dettaljat ħafna taż-żona tagħhom, il-vitikulturi huma familjari mal-varjetajiet tad-dwieli l-aktar adattati għat-tipi differenti ta' ħamrija. Dan tal-aħħar, imħawla bil-varjetà adattata, jippermettu lill-inbejjed jesprimu aromi ta' fjuri bojod, frott taċ-ċitru u frott eżotiku għall-inbejjed bojod, u ta' frott aħmar, xi kultant iswed, u noti tal-mentol għall-inbejjed ħomor.

Mis-seklu 11 sas-seklu 15, bis-saħħa tar-rabtiet privileġġati ta' Bordeaux mal-Ingilterra u minkejja l-Gwerra ta' Mitt Sena u l-gwerer tar-reliġjon, is-sidien importanti tal-artijiet, il-monasteri jew il-lords żviluppaw il-vinji ta' Entre-deux-Mers, li l-prodott tagħhom kien fil-biċċa l-kbira maħsub għall-esportazzjoni.

Fis-seklu 18, Montesquieu kien l-akbar sostenitur tal-vitikultura moderna. F'Entre-deux-Mers huwa kellu d-dominju ta' Raymond, f'Baron. Huwa poġġa l-prestiġju u l-awtorità kbira tiegħu għas-servizz tal-vitikultura; biex jiddefendi l-interessi tiegħu stess, iżda wkoll għall-benefiċċju tal-provinċja kollha. Iddikjara li: "Id-dwieli f'din il-provinċja jistgħu jitqabblu b'dan il-mod mal-mod li bih l-alkemisti jiftaħru li jagħmlu d-deheb; dan il-materjal li kulħadd jarah, li kulħadd imissu, li kulħadd jimxi fuqu, li huwa tal-foqra daqskemm huwa tas-sinjuri, iżda li ħadd ma jaf b'dan."

Fil-bidu tas-seklu 20, l-inbid abjad prodott f'Entre-deux-Mers kien apprezzat ħafna mill-palazz irjali Russu. Il-kriżi tas-snin 1950 wasslet biex il-vitikulturi jagħmlu sforzi sinifikanti lejn ir-ristrutturar taż-żoni, it-tħawwil mill-ġdid tal-vinji u l-konverżjoni possibbli tagħhom, sabiex jinkiseb bilanċ tajjeb bejn it-tip ta' ħamrija, l-esponiment, il-post, il-kulur, il-varjetà tad-dwieli u s-salvataġġ. Imbagħad, bl-għajnuna tal-Istitut tal-Enoloġija ta' Bordeaux u tal-Kamra tal-Agrikoltura ta' Gironde, il-vitikulturi ta' Entre-deux-Mers kisbu għarfien aħjar tal-metodi ta' produzzjoni, tal-vinifikazzjoni u tat-tqaddim u mmodernizzaw il-faċilitajiet għall-kontroll tat-temperaturi meħtieġa għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod xotti matul il-vinifikazzjoni.

Matul dawn l-aħħar 20 sena, it-titjib kostanti fil-kwalità ppermetta rikonoxximent akbar tal-inbejjed bojod u ħomor u sjieda akbar mill-vitikulturi. Il-produtturi f'dan ir-reġjun qegħdin jikkummerċjalizzaw dejjem aktar il-produzzjoni tagħhom fil-fliexken u jindikaw fuqhom isimhom stess. Għalhekk, kull azjenda tagħmel l-almu tagħha biex tipproduċi prodott ta' kwalità għolja.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika identifikata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, iddefinita b'deroga għall-produzzjoni u l-iżvilupp tal-inbejjed, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet tad-Département ta' Gironde elenkati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Denominazzjoni ġeografika addizzjonali

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Id-DOP Entre-deux-Mers tista' tiġi ssupplimentata bid-denominazzjoni ġeografika "Haut-Benauge" skont id-dispożizzjonijiet stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, b'mod partikolari fir-rigward taż-żona ġeografika.

Id-denominazzjoni ġeografika "Haut-Benauge" għandha tidher immedjatament wara l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta b'ittri li ma jkunux akbar, la fl-għoli u lanqas fil-wisa', minn dawk li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetti.

Unità ġeografika usa'

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

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 tal-unità ġeografika usa' ma għandux ikun akbar, la fl-għoli u lanqas fil-wisa', minn żewġ terzi tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-65434af2-3cc4-4a54-9fb7-f1e13ed9252e