C/2025/2150

9.4.2025

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/2025/2150)

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

"Les Baux de Provence"

PDO-FR-A0272-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 15.1.2025

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA/I APPROVATA/I

1. **Żona ġeografika u żona fil-viċinanza immedjata**

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni "Les Baux de Provence", ġie emendat mingħajr bidla fil-punt "IV – Żoni u postijiet li fihom jitwettqu diversi operazzjonijiet" – il-punt 1 – "Żona ġeografika" – billi nżiedet il-frażi aktar preċiża "L-istadji kollha tal-produzzjoni" quddiem it-termini "il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed".

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni "Les Baux de Provence", huwa ssupplimentat mingħajr bidla fil-punt "IV – Żoni u postijiet li fihom jitwettqu diversi operazzjonijiet – il-punt 1 – Żona ġeografika u l-punt 3 – Żona fil-viċinanza immedjata" billi nżiedet ir-referenza għall-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2023.

Din l-emenda editorjali tippermetti li ssir referenza għaż-żona ġeografika b'rabta mal-verżjoni fis-seħħ fl-2023 tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali, ippubblikat mill-Istitut Nazzjonali tal-Istatistika u l-Istudji Ekonomiċi (INSEE, Institut national de la statistique et des études économiques), u li d-demarkazzjoni taż-żona ġeografika tingħata ċertezza legali.

Id-Dokument Uniku huwa ssupplimentat b'dawn ir-rettifiki fil-punt "żona ġeografika" kif ukoll fil-punt "Rekwiżiti addizzjonali – żona fil-viċinanza immedjata".

2. **Żona tal-irqajja' art demarkata**

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott – il-punt IV. – Żoni u postijiet li fihom jitwettqu diversi operazzjonijiet - huwa ssupplimentat mill-punt "2 – Żona tal-irqajja' art demarkata", biex jiġu rreġistrati d-dati tal-approvazzjoni mill-awtorità nazzjonali kompetenti għad-demarkazzjoni tal-irqajja' art tad-DOP fi ħdan iż-żona ġeografika tal-produzzjoni. Id-demarkazzjoni tal-irqajja' art tikkonsisti fl-identifikazzjoni ta' dawk l-irqajja' art, fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni, li huma tajbin għall-produzzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta inkwistjoni. Iż-żona ġeografika ma ġietx emendata.

Dan l-aġġornament ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

3. **Regoli dwar il-proporzjon tal-varjetajiet ta' dwieli**

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott – il-punt V. Varjetajiet ta' dwieli – ġie emendat kif ġej:

— għall-inbejjed rożè: biex jiġu ppreservati l-użi tal-vinifikazzjoni u l-karatteristika tal-inbejjed rożè tal-"Baux de Provence", il-proporzjon tal-varjetajiet ta' dwieli tal-għeneb abjad fit-taħlita tnaqqas għal 20 % minflok 50 %.

— għall-inbejjed bojod: biex jiġi evitat l-indiċjar tal-proporzjon tal-varjetajiet ta' dwieli sekondarji ma' varjetà waħda, ir-Roussanne B li l-produzzjoni tagħha hija baxxa u xi kultant irregolari, l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott hija emendata biex jiġi stabbilit proporzjon massimu ta' 30 %.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Ġestjoni tal-vinja**

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott – il-punt VI. Ġestjoni tal-vinja – ġie emendat biex jispeċifika li l-użu tal-erbiċida fuq il-wiċċ tal-ħamrija huwa pprojbit. Din id-dispożizzjoni tapplika wkoll għall-promontorji u għax-xaqlibiet tar-roqgħa art.

Din id-dispożizzjoni hija inkluża fid-Dokument Uniku fil-punt "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid".

5. **Metodu ta' ksib tal-inbejjed rożè**

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott – il-punt X. "Rabta maż-żona ġeografika" huwa ssupplimentat mill-punt 2° "Informazzjoni dwar il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott", sabiex jiġi speċifikat li l-inbejjed rożè huma prodotti bl-għasir u bil-metodu "saignée".

Din l-ispeċifikazzjoni hija inkluża fid-Dokument Uniku fil-punt "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed".

6. **Data tal-introduzzjoni fis-suq tal-inbejjed ħomor u bojod**

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott – il-punt IX. – Ipproċessar, produzzjoni, maturazzjoni – ġie emendat biex jiġi speċifikat li l-inbejjed ħomor u bojod jiġu introdotti fis-suq għall-konsumatur fi tmiem il-perjodu ta' maturazzjoni, li għall-inbejjed bojod idum sal-1 ta' April tas-sena ta' wara dik tal-ħsad u għall-inbejjed ħomor, sal-15 ta' Settembru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

Dawn l-ispeċifikazzjonijiet huma inklużi fid-Dokument Uniku fil-punt "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed".

7. **Tħassir ta' miżura tranżizzjonali dwar iż-żona fil-viċinanza immedjata**

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott – il-punt XI – Miżuri tranżizzjonali – ġie rettifikat biex titħassar miżura tranżizzjonali obsoleta relatata maż-żona fil-viċinanza immedjata u li kienet tipprevedi li b'mod tranżizzjonali, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed setgħu jiġu żgurati sal-ħsad tal-2013, inkluż fit-territorju tal-muniċipalità ta' Tarascon fid-département ta' Bouches-du-Rhône.

Dan it-tħassir ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

8. **Obbligi ta' dikjarazzjoni**

Il-Kapitolu II tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għad-denominazzjoni "Les Baux de Provence" ġie aġġornat biex l-obbligi ta' dikjarazzjoni tal-operaturi fi ħdan il-korp ta' difiża u ta' ġestjoni jkunu konformi mal-pjan ta' kontroll tad-denominazzjoni.

Dan l-aġġornament ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

9. **Punti ewlenin tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li jridu jiġu kkontrollati**

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għad-denominazzjoni "Les Baux de Provence" ġie aġġornat biex it-tabella li telenka l-punti ewlenin li jridu jiġu kkontrollati tkun konformi mal-pjan ta' kontroll tad-denominazzjoni.

Dan l-aġġornament ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

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

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott – il-punt II – Referenza għall-korp ta' kontroll – ġie aġġornat biex jispeċifika li l-kontroll tal-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott isir fuq il-bażi ta' pjan ta' kontroll approvat u minn korp terz li joffri garanziji ta' kompetenza, imparzjalità u indipendenza u li jkun ġie ddelegat mill-Istitut Nazzjonali ta' Oriġini u Kwalità (INAO, Institut national de l'origine et de la qualité).

Dan l-aġġornament ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

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

"Les Baux de Provence"

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

2204 21 – F'kontenituri li jesgħu sa 2 litri

2204 21 06 – B'denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

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

Inbejjed bla gass ħomor, rożè u bojod

DESKRIZZJONI QASIRA

Id-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Les Baux de Provence" hija riżervata għall-inbejjed bla gass ħomor, rożè u bojod.

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 11,5 %.

Fl-istadju tal-imballaġġ, l-inbejjed ħomor ikollhom kontenut ta' aċidu maliku ta' inqas minn jew ugwali għal 0,4 grammi għal kull litru.

Wara l-fermentazzjoni, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' inqas minn jew ugwali għal 4 grammi għal kull litru.

Il-kriterji analitiċi l-oħra jsegwu l-limiti stabbiliti fir-regolamenti Ewropej.

L-inbejjed ħomor, li jirrappreżentaw 60 % tal-produzzjoni, għandhom, minħabba l-kuntest eko-ġeo-pedoloġiku partikolarment favorevoli, potenzjal ta' konservazzjoni ta' minn 5 snin sa 10 snin. Dawn huma magħmulin prinċipalment mill-varjetajiet ta' dwieli Grenache N u Syrah N (xi kultant ikkombinati flimkien mal-varjetajiet ta' dwieli Mourvèdre N u Cabernet-Sauvignon N). Dawn l-inbejjed jgħaqqdu r-robustezza u l-finezza ma' lewn ir-rubin u l-granata skura, b'riħa pjaċevoli ta' ħwawar, "ġamm" tal-frott iswed u kawkaw. Għalkemm robusti, għandhom tannini fini ħafna. L-inbejjed ħomor jiġu introdotti fis-suq għall-konsumatur fi tmiem il-perjodu ta' maturazzjoni previst mill-inqas sal-15 ta' Settembru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

L-inbejjed rożè (30 % tal-produzzjoni) jiġu ġeneralment prodotti mill-varjetajiet ta' dwieli Grenache N, Cinsaut N u Syrah, bl-għasir u bil-metodu "saignée". Dawn l-inbejjed għandhom lewn li jvarja minn roża salamun għal peonja. Huma bbilanċjati, strutturati, b'konsistenza rotonda u xaħmin b'aromi ta' frott u ta' fjuri.

L-inbejjed bojod (10 % tal-produzzjoni) huma prinċipalment magħmulin minn taħlita ta' varjetajiet ta' dwieli Vermentino B, Grenache blanc B, Clairette B u, fi kwantità iżgħar, Roussanne B. Il-varjetà ta' dwieli Marsanne B kif ukoll il-varjetajiet ta' dwieli aktar tradizzjonali Bourboulenc B u Ugni blanc B, li huma adatti sew għall-ambjent ġeografiku, xi kultant jikkompletaw it-taħlita billi jagħtu kumplessità aromatika addizzjonali. Dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati mill-freskezza u l-vivaċità tagħhom, aromatiċi ħafna kemm fir-riħa u kif ukoll fit-togħma, u jirriflettu ħjiel ta' frott tal-għadma (ħawħ, berquq…), ta' aniżett u ta' klin. Meta l-maturazzjoni ssir fl-injam, l-inbejjed f'dak il-każ ikollhom ħjiel ta' xiwi, noti ta' frott misjur u ta' vanilla. L-inbejjed bojod jiġu introdotti fis-suq għall-konsumatur fi tmiem il-perjodu ta' maturazzjoni previst mill-inqas sal-1 ta' April tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

Karatteristiċi analitiċi

— 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 użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

1.

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-dwieli għandhom densità minima tat-tħawwil ta' 4 000 dielja għal kull ettaru. Dawn id-dwieli għandhom wisa' bejn ir-ringeli ta' inqas minn jew ugwali għal 2,50 metru u wisa' bejn id-dwieli fl-istess ringieli ta' aktar minn jew ugwali għal 0,80 metru.

— Id-dwieli jinżabru qosra (f'forma ta' Gobelet jew bis-sistema tal-Cordon Royat), b'massimu ta' 6 idfra b'għajn waħda jew żewġ għejun f'kull dielja;

— Il-varjetà ta' dwieli Syrah N tista' tinżabar biż-żbir Guyot b'massimu ta' 8 għejun f'kull dielja.

— L-irrigazzjoni matul il-perjodu tat-tkabbir tad-dielja mhijiex awtorizzata, ħlief f'każ ta' nixfa persistenti u meta din tfixkel l-iżvilupp fiżjoloġiku tajjeb tad-dielja u l-maturità tajba tal-għeneb. Din issir esklużivament skont it-tekniki "bil-kanali" jew "bil-qatra".

— Sabiex jiġu ppreservati l-karatteristiċi tal-ambjent fiżiku u bijoloġiku li jikkostitwixxi element fundamentali tal-ħamrija, l-użu tal-erbiċida fuq il-wiċċ tal-ħamrija tar-roqgħa art huwa pprojbit. Din id-dispożizzjoni tapplika wkoll għall-promontorji u għax-xaqlibiet tar-roqgħa art.

2.

Prattika enoloġika speċifika

— L-użu tal-biċċiet tal-injam huwa pprojbit;

— L-użu tal-faħam għal skopijiet enoloġiċi għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, kemm jekk waħdu kif ukoll imħallat fi preparazzjonijiet, huwa pprojbit;

— Kwalunkwe trattament bis-sħana tal-vendemmja fejn tintuża temperatura ta' inqas minn -5 °C, huwa pprojbit;

— Kwalunkwe trattament bis-sħana tal-vendemmja fejn tintuża temperatura ta' aktar minn 40 °C, huwa pprojbit.

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, f'dak li għandu x'jaqsam mal-prattiki enoloġiċi użati, l-inbejjed iridu jikkonformaw mar-rekwiżiti stabbiliti fil-livell Ewropew kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1.

50 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taz-żona demarkata**

L-istadji kollha tal-produzzjoni (il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed) isiru fiż-żona ġeografika, fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-département ta' Bouches-du-Rhône, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès u Saint-Rémy-de-Provence.

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

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

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

Deskrizzjoni tal-fatturi naturali li jikkontribwixxu għar-rabta

Iż-żona ġeografika tikkorrispondi għall-parti tal-Punent tal-katina tal-Alpilles, li l-ogħla punti tagħha jilħqu l-490 metru u li l-parti ċentrali tagħha hija okkupata mit-territorju tal-muniċipalità ta' Baux de Provence.

Din il-katina tikkostitwixxi riljievi tal-ġebla tal-ġir orjentati mil-Lvant għall-Punent li jestendu fuq madwar 30 kilometru bejn ir-Rhône, id-Durance u l-pjanura ta' La Crau.

Il-muntanji mgħawra, b'riljievi pittoreski maqtugħin għall-angolu fil-formazzjonijiet tal-lom u l-ġebla tal-ġir tal-perjodu Kretaċju bikri u fil-ġebel tal-ġir iebes tal-perjodu Ġurassiku, jinkludu meded ta' art żgħar biċ-ċagħaq u b'dipressjonijiet żgħar imħaffrin fil-blat tafli tal-perjodu Kretaċju tardiv jew fil-ġebel sedimentarju tar-ramel u tal-ġebel tal-ġir tal-perjodu Mijoċenu, li jagħtu kenn lill-vinji u lill-imsaġar taż-żebbuġ tradizzjonali.

Din it-topografija twassal għal klima Mediterranja b'sajf sħun u xott, b'ħarifa u rebbiegħa partikolarment pluvjali b'xita medja annwali ta' 750 millimetru. Il-Mistral, riħ kiesaħ u spiss vjolenti li ġej mit-Tramuntana, jonfoħ madwar 100 jum fis-sena. Ir-radjazzjoni solari medja hija ta' 2 800 siegħa kull sena.

Minħabba l-pożizzjoni ta' kenn tagħhom, l-inklinazzjonijiet tan-Nofsinhar tal-katina tal-muntanji Alpilles jibbenefikaw minn influwenzi marittimi, filwaqt li l-inklinazzjonijiet miftuħa tat-Tramuntana, li huma esposti għall-Mistral, huma aktar friski.

Il-ħamrija tal-vitikultura tiżviluppa fuq il-firxa tal-inklinazzjonijiet u l-kolluvjonijiet biċ-ċagħaq, li jieħdu l-forma ta' tlugħ, koni alluvjali, biċċiet tal-ġebel jew depożiti stratifikati (grèzes litées). L-irqajja' art tad-dielja huma mħawla prinċipalment fuq art imtarrġa jew fuq għoljiet, fuq iż-żewġ inklinazzjonijiet ta' din il-katina ta' muntanji.

Iż-żona ġeografika għalhekk hija parti mit-territorju ta' 7 muniċipalitajiet tad-département ta' Bouches-du-Rhône, u l-irqajja' art maħsuba għall-ħsad tal-għeneb huma demarkati sabiex il-partijiet ta' isfel tal-muntanji u l-art biċ-ċagħaq skulati sew, jingħataw prijorità.

Il-pajsaġġi eċċezzjonali u rari, bir-riljievi mnaqqxa u jleqqu, li fin-naħa ta' isfel tagħhom, il-vitikultura u t-tkabbir taż-żebbuġ ilhom li żviluppaw mill-Antikità u għadhom jeżistu f'simbjożi, ġew immortalizzati minn Van Gogh filwaqt li Alphonse Daudet kien ispirat minnhom mill-mitħna tiegħu fl-għoljiet ta' Fontvieille.

Deskrizzjoni tal-fatturi umani li jikkontribwixxu għar-rabta

Bħal fil-bqija ta' Provence, l-istorja ta' din il-vinja bdiet għall-ħabta tas-sena 600 QK, meta l-Foċej waqqfu Marsilja u introduċew id-dielja għall-ewwel darba fi Franza. Fis-seklu II QK, ir-Rumani stabbilew ruħhom fuq l-artijiet tal-Liguria li ġew kolonizzati erba' sekli qabel mill-Foċej. Bis-saħħa tal-influwenza tal-Griegi, ir-"Romanin" (bejn Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence u Orgon) diġà kienet vinja importanti.

L-istorja tal-vinja u l-iżvilupp tagħha kienu simili għall-bqija tal-qalba tal-vitikultura ta' Provence.

Il-kriżi tal-*Phylloxera* tat spinta lit-tkabbir taż-żebbuġ sakemm waslet il-ġlata tal-1956 li kważi qerdet l-imsaġar kollha u reġgħet tat lid-dielja l-opportunità li tirkupra bil-mod.

Malli ntemmet it-Tieni Gwejja Dinjija, is-Sur Robert FAYE, is-sid antik tal-"Mas de la Dame", reġa' ta spinta lill-vinja, fuq il-parir ta' sieħbu l-Barun le Roy, wieħed mill-fundaturi tal-denominazzjonijiet ta' oriġini kontrollata.

Fl-1956, l-inbejjed ta' dan ir-reġjun, sa Aix-en-Provence, ġew rikonoxxuti bħala "appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure" (inbid ta' kwalità superjuri b'denominazzjoni ta' oriġini).

Minn dik id-data, it-territorju tal-Alpilles ibbenefika minn rikonoxximent partikolari, bl-isem ta' "Coteaux des Baux de Provence".

Id-digriet tal-25 ta' Settembru 1972 iħassar id-digriet tal-1956 u l-muniċipalitajiet kollha li jikkostitwixxu ż-żona ġeografika "Coteaux des Baux de Provence" ġew integrati fiż-żona ġeografika tad-denominazzjoni ta' oriġini "vin délimité de qualité supérieure 'Coteaux d'Aix-en-Provence'".

Id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Coteaux d'Aix-en-Provence" ġiet rikonoxxuta mid-digriet tal-24 ta' Diċembru 1985, li jiddistingwi d-denominazzjoni ġeografika "Les Baux de Provence".

Il-produtturi tad-denominazzjoni ġeografika "Les Baux de Provence" għarfu minn ferm qabel l-unità ġeografika u klimatika tat-territorju tagħhom. Konvinti minn din l-ispeċifiċità u mill-għarfien prattiku partikolari li kienu kapaċi jiżviluppaw, huma ħadmu biex tiġi rikonoxxuta l-oriġinalità tal-produzzjoni tagħhom. L-approċċ tagħhom kien ta' suċċess fl-20 ta' April 1995 bir-rikonoxximent tad-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata "Les Baux de Provence".

Il-villaġġ fl-għoli ta' Baux de Provence, li jinsab fil-qalba taż-żona ġeografika u li minnu ġie l-isem tal-boksajt, mineral li ġie skopert fl-1821, huwa attrazzjoni turistika ċentrali kemm għall-pajsaġġ imħarbat tiegħu kif ukoll għaċ-ċittadella tiegħu mibnija fuq il-fdalijiet ta' oppidum Galliku. Dan għandu influwenza kbira fuq l-ekonomija tal-vitikultura u l-politika kummerċjali tal-produtturi.

Il-vinja tad-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata "Les Baux de Provence" hija mifruxa, sa mill-2009, fuq 325 ettaru għal produzzjoni medja annwali ta' 10 000 ettolitru li jiġu prodotti minn 14-il proprjetà u dominju. L-inbejjed ħomor, li jirrappreżentaw 60 % tal-produzzjoni, għandhom, minħabba l-kuntest eko-ġeo-pedoloġiku partikolarment favorevoli, potenzjal ta' konservazzjoni ta' minn 5 snin sa 10 snin. Dawn huma magħmulin prinċipalment mill-varjetajiet ta' dwieli Grenache N u Syrah N (xi kultant ikkombinati flimkien mal-varjetajiet ta' dwieli Mourvèdre N u Cabernet-Sauvignon N). Dawn l-inbejjed jgħaqqdu r-robustezza u l-finezza ma' lewn ir-rubin u l-granata skura, b'riħa pjaċevoli ta' ħwawar, ta' "ġamm" tal-frott iswed u tal-kawkaw. Għalkemm robusti, għandhom tannini fini ħafna.

L-inbejjed rożè (30 % tal-produzzjoni) jiġu ġeneralment prodotti mill-varjetajiet ta' dwieli Grenache N, Cinsaut N. Dawn l-inbejjed għandhom lewn li jvarja minn roża salamun għal roża tal-peonja. Huma bbilanċjati, strutturati, b'konsistenza rotonda u xaħmin b'aromi ta' frott u ta' fjuri.

L-inbejjed bojod (10 % tal-produzzjoni) huma prinċipalment magħmulin minn taħlita ta' varjetajiet ta' dwieli Vermentino B, Grenache blanc B, Clairette B u, fi kwantità iżgħar, Roussanne B. Il-varjetà ta' dwieli Marsanne B kif ukoll il-varjetajiet ta' dwieli aktar tradizzjonali Bourboulenc B u Ugni blanc B, li huma adatti sew għall-ambjent ġeografiku, xi kultant jikkompletaw it-taħlita billi jagħtu kumplessità aromatika addizzjonali. Dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati mill-freskezza u l-vivaċità tagħhom, aromatiċi ħafna kemm fir-riħa u kif ukoll fit-togħma, u jirriflettu ħjiel ta' frott tal-għadma (ħawħ, berquq…), ta' aniżett u ta' klin. Meta l-maturazzjoni ssir fl-injam, l-inbejjed f'dak il-każ ikollhom ħjiel ta' xiwi, noti ta' frott misjur u ta' vanilla. Il-vinja hija mħawla f'ambjent favorevoli u karatteristiku notevolment minħabba l-omoġeneità tagħha. L-art tal-vitikultura tiġi żviluppata fuq depożiti ta' rampi biċ-ċagħaq u bil-ġebel tal-ġir, ta' oriġini krijoklastika, li huma karatteristiċi ħafna ta' dan ir-reġjun. Il-matriċi ramli u tafli hija biżżejjed biex tiżgura sistema idrika tajba tal-vinja.

Dan it-territorju huwa distingwibbli minn ċerta klima li tagħmlu żona perikoluża, fejn ftit li xejn jagħmel silġ, hija sħuna, u tiġi misqija sew fil-ħarifa u r-rebbiegħa. L-influwenza tal-Mistral, li hija preżenti sew f'din il-vinja mkennija sew fin-naħa ta' isfel tar-riljievi, tnixxef u tkessaħ l-atmosfera, filwaqt li tippermetti li tintlaħaq maturità tajba tal-polifenoli, notevolment għall-varjetajiet ta. dwieli l-aktar sensittivi ta' Provence.

Il-klima Mediterranja bix-xita u bir-riħ, flimkien ma' topografija magħmula minn dipressjonijiet żgħar u għoljiet, bi rqajja' art li għandhom art biċ-ċagħaq b'sistema idrika tajba, imkennija fin-naħa ta' isfel tar-riljievi tal-ġebla tal-ġir tal-Alpilles, joffru lill-vinja kollha kundizzjonijiet ottimali, b'mod partikolari għal varjetajiet ta' dwieli b'maturità tardiva bħall-Mourvèdre N.

Minbarra l-għarfien prattiku inerenti għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità, il-komunità tal-produtturi kienet kapaċi tivvalorizza l-kwalitajiet ta' dan it-territorju mmarkat mill-għoljiet mirjieħa u sħan, kemm jekk esposti lejn it-Tramuntana kif ukoll lejn in-Nofsinhar.

Dawn il-fatturi naturali favorevoli għall-vinja, flimkien mal-fatturi umani u mal-ġestjoni tar-rendimentii (massimu ta' 50 ettolitru għal kull ettaru), jippermettu l-kisba ta' nbejjed rożè strutturati, kumplessi u ġenerużi, inbejjed bojod vivaċi u aromatiċi, u nbejjed ħomor tajbin għall-konservazzjoni, b'aromi ta' ħwawar, frott iswed, u b'tannini li jagħtu sensazzjoni delikata fil-palat.

Dawn il-karatteristiċi huma r-raġuni għall-fama ta' dawn l-inbejjed. Klijenti, professjonisti u individwi Franċiżi jew barranin ma jaħsbuhiex darbtejn biex jiltaqgħu mal-produtturi fl-impriżi tagħhom.

L-inbejjed jinsabu partikolarment fir-ristoranti ta' Pariġi, u f'postijiet oħra fil-livell nazzjonali u reġjonali fi Franza iżda wkoll f'Londra (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), jew f'Munich (Dallmayr), ta' Ġinevra (Le Cygne) u fil-Lussemburgu (Le Gastronome, Clairefontaine).

Id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata għandha reputazzjoni eċċellenti u l-inbejjed jinbigħu lil hinn mill-fruntieri nazzjonali fil-Ġermanja, l-Awstrija, il-Belġju, id-Danimarka, Spanja, il-Gran Brittanja, l-Irlanda, l-Italja, il-Lussemburgu, in-Netherlands, u jiġu esportati lejn il-Kanada, l-Istati Uniti, kif ukoll l-Awstralja, New Zealand, il-Ġappun, Singapore u l-Iżvizzera.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, iddefinita minn deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-département ta' Bouches-du-Rhône, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2023: Eygalières, u Mas-Blanc-des-Alpilles.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1af2db8a-21e0-4d2e-b0c9-f58e249a1c7a