C/2025/455

21.1.2025

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/2025/455)

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

"Crémant de Die"

PDO-FR-A0487-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 21.10.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Tikkettar

Fil-Kapitolu I, il-punt XII, ġie miżjud fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. — Regoli dwar il-preżentazzjoni u t-tikkettar — 2) Dispożizzjonijiet speċjali li jinkorporaw ir-regoli dwar it-tikkettar tal-indikazzjoni tal-unità ġeografika akbar "Vignobles de la Vallée du Rhône" skont il-kundizzjonijiet stabbiliti fil-ftehim iffirmat bejn id-diversi korpi tad-difiża u tal-ġestjoni kkonċernati. Dan it-terminu jrid jidher fl-istess kamp viżiv bħad-dettalji obbligatorji kollha u jrid ikun stampat b'karattri tal-istess disinn grafiku u kulur bħal dawk tad-denominazzjoni, sakemm id-daqs ta' dan it-terminu ma jaqbiżx iż-żewġ terzi tad-daqs tad-denominazzjoni.

Din l-emenda tmexxiet għat-taqsima "Kundizzjonijiet addizzjonali" tad-Dokument Uniku.

2. Żona ġeografika

Fil-Kapitolu I, il-punt IV, ġie miżjud fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. — Żoni u żoni li fihom jitwettqu operazzjonijiet differenti — 1 — Żona ġeografika biex jiġu aġġornati u kkorreġuti l-ismijiet tal-muniċipalitajiet, mingħajr ma tinbidel iż-żona ġeografika.

L-ismijiet tal-muniċipalitajiet "Aix-en-Diois" u "Molière-Glandaz" jitħassru. Ġie miżjud l-isem tal-muniċipalità "Solaure en Diois".

Din il-korrezzjoni tal-ismijiet tal-muniċipalitajiet ġiet trasferita għaż-Żona ġeografika demarkata tad-Dokument Uniku.

3. Referenza għall-istruttura ta' kontroll

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott — il-punt II — Referenzi għall-istruttura ta' kontroll - ġie aġġornat biex jiġi speċifikat li l-kontroll tal-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott isir skont pjan ta' kontroll approvat u minn korp terz li joffri garanziji ta' kompetenza, imparzjalità u indipendenza li jkun ġie delegat mill-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u l-Kwalità (INAO).

Dan l-aġġornament ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem/Ismijiet

Crémant de Die

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Maqgħuda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

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

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Id-DOP Crémant de Die hija riżervata għall-inbejjed frizzanti bojod ta' kwalità. Il-Crémant de Die huwa vinifikat mill-varjetajiet Clairette B (il-varjetà ewlenija), Aligoté B u Muscat à petits grains B, il-varjetajiet sekondarji.

— Il-proporzjon tal-Clairette B huwa ta' 55 % jew aktar tal-varjetajiet. – Il-proporzjon tal-Aligoté B huwa ta' 10 % jew aktar tal-varjetajiet. – Il-proporzjon ta' Muscat à petits grains B huwa magħmul minn bejn 5 u 10 % tal-varjetajiet u huwa 10 % jew inqas tal-volum tal-cuvée.

— L-għeneb ikollu kontenut ta' zokkor ta' aktar minn 144 gramma għal kull litru ta' most.

— L-inbejjed jiġu prodotti permezz tat-tieni fermentazzjoni fi fliexken tal-ħġieġ.

— L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum ta' 9 %.

— Wara l-isbokkament, l-inbejjed ikollhom pressjoni żejda ta' diossidu tal-karbonju ta' mill-inqas 3,5 atmosferi, imkejla f'temperatura ta' 20 °C.

— Wara ż-żieda tal-likur ta' spedizzjoni, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' zokkor, espress bħala zokkor fermentabbli, ta' mhux aktar minn 15-il gramma għal kull litru;

— F'każ tal-arrikkament tal-most, l-inbejjed ibbottiljati ma jridux jaqbżu l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13,5 %;

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

Dan l-inbid frizzanti fin għandu sfumaturi aromatiċi b'togħma qawwija ta' frott u noti karatteristiċi ta' fjuri bojod li jiddistingwuh minn inbejjed frizzanti oħra ta' kwalità prodotti fid-Diois.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 10

— 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): 150

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Metodi ta' kultivazzjoni

Metodu ta' kultivazzjoni

a) Densità tat-tħawwil

— Kull pjanta għandha erja massima ta' 2,20 metru kwadru; din l-erja tinkiseb billi jiġu mmultiplikati l-wisa' bejn il-flanni u l-ispazju bejn il-pjanti;

— L-ispazju bejn ir-ringieli fil-vinji huwa ta' 2,50 metru jew inqas;

— L-ispazju bejn il-pjanti fl-istess ringiela ma għandux ikun inqas minn 0,80 metru u mhux aktar minn 1,50 metru.

b) Regoli dwar iż-żbir

Id-dwieli għandhom jinżabru jew b'żabra Guyot, jew inkella b'żabra qasira (tħarriġ cordon Royat), b'massimu ta' 12-il għajn għal kull pjanta.

c) Tisqija

It-tisqija tista' tiġi awtorizzata.

d) Ħsad

— L-inbejjed huma magħmula minn għeneb maqtugħ bl-idejn.

— Iż-żmien bejn il-ħsad tal-għeneb u l-għasir irid ikun qasir kemm jista' jkun; fl-ebda każ, dan il-perjodu ma jistax jaqbeż 24 siegħa fil-każ ta' ħsad ittrasportat f'ċestuni u kaxxi tal-injam u sa 6 sigħat fil-każ ta' ħsad ittrasportat fit-trejlers;

— L-għoli tal-għeneb fil-kontenituri użati għat-trasport tal-ħsad huwa ta' 0.60 metru jew inqas. It-trejlers b'għoli ta' aktar minn 0,60 metru għandhom ikunu mgħammra b'art falza li ma tagħmilx ilma installata 0,60 metru mit-tarf ta' fuq tat-trejler.

2. Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom

Prattika enoloġika speċifika

a) L-inbejjed għandhom ikunu konformi, fil-qasam tal-prattiki enoloġiċi, mal-obbligi stabbiliti fil-livell Komunitarju kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

b) Is-siti tal-għasir għandhom jissodisfaw il-kriterji li għandhom x'jaqsmu mal-ħsad tal-għeneb, mal-faċilitajiet tal-għasir u mal-preses, mat-tagħbija tal-preses, mal-frazzjonament tal-meraq, u mal-iġjene, kif stabbilit fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

c) L-inbejjed bażi maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed li jistgħu jirċievu d-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata jinkisbu sa massimu ta' 100 litru ta' most għal kull 150 kg ta' għeneb.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

70 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-ippakkjar tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-31 muniċipalità li ġejjin tad-département tad-Drôme: Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Solaure en Diois, Vercheny, Véronne.

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

Aligoté B

Clairette B

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

Iż-żona ġeografika tinsab fix-Xlokk tal-muniċipalità ta' Valence. Fin-Nofsinhar tal-Vercors, fil-wied tad-Drôme, taħt klima diġà kkaratterizzata minn influwenzi Mediterranji sfumati mill-muntanji fil-qrib, żviluppat vinja, prinċipalment imħawla bil-varjetajiet meridjonali li huma l-Muscat à petits grains B u l-Clairette B.

Il-bnedmin irnexxielhom jadattaw dawn il-varjetajiet, u sabu l-aħjar adegwatezza fuq il-ħamrija tal-lom jew tal-ġebla tal-ġir żviluppata fuq is-"serer" u fl-għoljiet esposti u skulati sew. It-taqlib u r-restrizzjonijiet fiżiċi ppermettew lill-vitikulturi jiksbu esperjenza u għarfien espert fl-adattament ta' dawn il-varjetajiet għal sitwazzjonijiet differenti. Għalhekk, il-ħamrija tal-"ħamrija sewda" ("shale marl" jew "calcshale") hija ż-żona ppreferuta għall-varjetà Muscat à petits grains B, li mbagħad tipprovdi xaħam, struttura u qawwa aromatika, filwaqt li l-ħamrija aktar ġeblija żviluppata fuq terrazzi kwaternarji, koni ta' skular u ż-żrar f'qiegħ l-għoljiet żgħar kalkarji jintużaw l-aktar għall-varjetà Clairette B. Din il-varjetà tipika tal-Provence hawn hija fil-limitu klimatiku ta' sajran u għalhekk tipprovdi aċidità u finezza tal-aromi essenzjali għall-inbejjed frizzanti jew bla gass.

Tul il-ġenerazzjonijiet, il-produtturi żviluppaw għarfien għall-iżvilupp tal-inbejjed frizzanti skont it-tekniki varji tal-produzzjoni tal-inbid. Wara l-ħakma tat-teknika deskritta bħala "metodu tal-antenati", huma użaw il-metodu permezz tat-tieni fermentazzjoni fi fliexken adattati għall-produzzjoni tal-Crémant de Die. F'konformità ma' din it-teknika tal-produzzjoni, l-operazzjonijiet kollha tal-produzzjoni, mill-ħsad tal-għeneb sal-isbokkament u l-ippakkjar, jitwettqu fiż-żona ġeografika.

Minkejja l-eżistenza ta' vinji u reputazzjoni ppruvata fuq il-prodott minn żminijiet antiki, it-tixrid tal-inbid ta' Die tibqa' kunfidenzjali għal żmien twil, b'mod partikolari, minħabba l-istat ħażin tal-kanali ta' komunikazzjoni. Għalhekk, bejn is-sekli 15 u 18, l-inbid frizzanti ġie kkonsmat prinċipalment fuq il-post jew fil-muntanji fil-qrib (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors). Din ir-reputazzjoni, fir-reġjuni fil-qrib, hija murija minn test tal-1748 li jirreferi għat-talba tal-klijent għall-inbid minn Mens (il-muniċipalità ta' Trièves): "... Kif naf li fil-Clerete de Die, speċjalment dak it-tajjeb, il-fermentazzjoni dejjem titwaqqaf qabel titlesta".

Fl-1781, FAUJAS DE SAINT-FONDS kiteb fil-ktieb tiegħu "Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné": "għad hemm inbejjed f'din il-provinċja tal-inbejjed li għandhom reputazzjoni, bħall-inbid frizzanti ta' Die..."

Mill-1825, negozjant (in-negozju JOUBERT et BERNARD), stabbilit f'Die, għaqqad mal-attività ta' missieru (ġlud ikkunzati), il-bejgħ tal-inbejjed tiegħu stess u dawk mixtrija mingħand il-produtturi tal-inbid. It-tixrid tal-inbejjed seħħ l-ewwel madwar il-belt ta' Die u mbagħad ġie organizzat biex jiġu fornuti l-muniċipalitajiet tad-Diois. Il-kumpanija rnexxiet u xtrat l-għeneb, u l-inbid miksub kien jintbagħat f'kontenituri ta' 110 litri aktar 'il bogħod sa Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas...iżda t-trasport kien twil u perikoluż, l-inbid spiss kien jasal degradat jew lanqas biss jasal.

Kien biss wara l-ftuħ tal-wied tad-Drome, b'mod partikolari bis-saħħa tal-ftuħ tal-linja ferrovjarja li tgħaqqad Die mal-linja l-kbira ta' Pariġi-Marsilja fl-1885, li din il-produzzjoni oriġinali tal-inbid setgħet tiġi rikonoxxuta fil-livell nazzjonali.

L-elementi ta' fama huma marbuta wkoll mas-setturi fiż-żona ġeografika, xi drabi ma' muniċipalità partikolari. Pereżempju, A. LACROIX fl-1924 fix-xogħol tiegħu intitolat "A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon" kiteb: "Fuq in-naħa tal-Punent tal-muntanja tal-blat li tokkupa kważi kompletament dan l-istazzjon, ix-xemx timmatura l-għeneb ta' nbid abjad frizzanti pjaċevoli ħafna magħruf bħala l-inbid ta' Barsac".

Dak iż-żmien, it-terminu "Clerete" kien jirreferi għal varjetà ta' nbejjed bojod (inbejjed bla gass u nbejjed frizzanti, magħmula minn most parzjalment iffermentat jew minn inbid bażi...), dejjem magħmula mill-varjetajiet Muscat à petits grains B u Clairette B, iżda fi proporzjonijiet differenti ħafna.

Fl-1993, f'konformità mal-politika nazzjonali li ttejjeb il-kwalità u l-oriġinalità tal-inbejjed frizzanti, abbażi ta' regoli tekniċi definiti b'mod aktar preċiż, b'mod partikolari dwar il-varjetajiet, il-ħsad u t-trasport tal-ħsad, l-għasir u l-produzzjoni tal-inbejjed, ir-regoli jiddistingwu, fost l-inbejjed frizzanti tad-Diois, id-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata Crémant de Die. L-inbid frizzanti fin li jirriżulta għandu sfumaturi aromatiċi b'togħma qawwija ta' frott u noti karatteristiċi ta' fjuri bojod li jiddistingwuh minn inbejjed frizzanti oħra prodotti fid-Diois.

Wara l-estinzjoni fil-bidu tas-seklu għoxrin ta' industrija modesta (tessuti, mitħna tal-karti u ħarir), il-produzzjoni kollha tal-inbid fid-Diois kienet, fl-2010, l-attività ekonomika ewlenija tal-wied.

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

Tikkettar

Qafas ġuridiku:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-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.

It-tikketta tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata tista' tispeċifika l-unità ġeografika akbar "Vignobles de la Vallée du Rhône", skont ir-rekwiżiti speċifikati fil-ftehim iffirmat bejn id-diversi organizzazzjonijiet ta' ħarsien u ta' ġestjoni kkonċernati.

Dan it-terminu jrid jidher fl-istess kamp viżiv bħad-dettalji obbligatorji kollha u jrid ikun stampat b'karattri tal-istess disinn grafiku u kulur bħal dawk tad-denominazzjoni, sakemm id-daqs ta' dan it-terminu ma jaqbiżx iż-żewġ terzi tad-daqs tad-denominazzjoni.

Imballaġġ

Qafas ġuridiku:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

a) L-operazzjonijiet kollha tal-produzzjoni, mill-ħsad tal-għeneb sal-isbokkament, jitwettqu fiż-żona ġeografika.

b) L-inbejjed jiġu ppakkjati fiż-żona ġeografika filwaqt li jitqies il-proċess tal-produzzjoni bit-tieni fermentazzjoni fil-flixkun.

c) L-ibbottiljar fi fliexken tal-ħġieġ, fejn issir it-tieni fermentazzjoni, jista' jsir biss mill-1 ta' Diċembru wara l-ħsad.

d) L-inbejjed jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur wara perjodu minimu ta' tqaddim ta' 12-il xahar mid-data tal-ibbottiljar.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c75cd940-784c-4859-8578-5e3f2fcad5c0