C/2025/441

21.1.2025

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/2025/441)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 tas-17 ta' Ottubru 2018. ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Clairette de Die"

PDO-FR-A0301-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 21.10.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Tħassir tad-dispożizzjonijiet dwar il-produzzjoni tal-inbid rożè

Wara d-deċiżjoni tal-Conseil d'État b'sentenza tal-2018, l-awtorità nazzjonali suprema, li tannulla r-rikonoxximent tal-inbid rożè, id-dispożizzjonijiet dwar il-produzzjoni tal-Clairette de Die rożé tneħħew mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Ġew issupplimentati l-punti li ġejjin tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

— Kapitolu I — Punt III — Kulur u tipi ta' prodotti.

— Kapitolu I — Punt V — Żona

— Kapitolu I — Punt IX — Ipproċessar, trobbija tar-riħ, ippakkjar u ħżin — Kompożizzjoni tal-varjetajiet tal-għeneb

— Kapitolu I — Punt X — Rabta maż-żona ġeografika

Dawn id-dispożizzjonijiet dwar l-inbejjed rożè tneħħew mid-Dokument Uniku fil-punti li ġejjin:

— Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

— Varjetajiet ta' għeneb tal-inbid (tħassir tal-Gamay N)

— Prattiki enoloġiċi speċifiċi (it-tneħħija tal-proporzjonijiet tal-varjetajiet rożè)

— Rabta maż-żona ġeografika

2. Tikkettar

Fil-Kapitolu I, il-punt XII, ġie miżjud fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. — Regoli dwar il-preżentazzjoni u t-tikkettar" — 2) Dispożizzjonijiet speċifiċi — biex jiġu inkorporati r-regoli dwar it-tikkettar tal-indikazzjoni tal-unità ġeografika akbar Vignobles de la Vallée du Rhône skont il-kundizzjonijiet stabbiliti mill-ftehim iffirmat bejn id-diversi korpi ta' protezzjoni 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.

Din l-emenda hija riflessa fit-taqsima "Rekwiżiti addizzjonali" tad-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Żona ġeografika**

Il-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 kkoreġuti l-ismijiet tal-muniċipalitajiet, mingħajr ma tinbidel iż-żona ġeografika.

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

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

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

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott — it-tieni parti — Referenzi għall-korp ta' kontroll ġiet aġġornata 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 u li jkun ġie ddelegat mill-INAO.

Dan l-aġġornament ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Clairette de Die

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' oriġini protetta

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

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

6. Inbid frizzanti aromatiku ta' kwalità

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. *AOC abjad Clairette de Die mingħajr ma jissemma*

DESKRIZZJONI QASIRA

Id-DOP Clairette de Die hija riżervata għall-inbejjed frizzanti ta' kwalità u għall-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità. Dawn l-inbejjed prodotti bit-tieni fermentazzjoni fil-flixkun huma nbejjed bojod frizzanti ta' kwalità.

— espress bħala zokkor fermentabbli, ta' mhux aktar minn 15 gramma għal kull litru, wara ż-żieda ta' likur ta' spedizzjoni.

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

— Il-kriterji analitiċi l-oħra huma konformi mal-limiti stabbiliti mir-regolamenti Ewropej.

Dawn l-inbejjed, magħmula mill-fermentazzjoni sekondarja fil-fliexken tal-ħġieġ, jiġu mill-varjetà unika Clairette B u jammontaw għal 7 % tal-produzzjoni tad-Diois. Wara 9 xhur, il-fliexken jitneħħielhom il-gass u jiżdied likur ta' spedizzjoni. Dan il-prodott għandu inqas oriġinalità fit-teknika tal-produzzjoni tal-inbid komuni għal ħafna nbejjed frizzanti milli tal-kompożizzjoni tiegħu bbażata esklużivament fuq il-varjetà Clarette B. Din il-varjetà, tipika ta' Provence, għandha limitu klimatiku ta' sajran u b'hekk iġġib aċidità u finezza ta' aromi.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 13,5

— 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. *AOC abjad "Clairette de Die" ssupplimentat bil-kliem "méthode ancestrale" (metodu tal-antenati).*

DESKRIZZJONI QASIRA

Id-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata Clairette de Die ssupplimentata bit-terminu "méthode ancestrale" hija riżervata għall-inbejjed frizzanti aromatiċi bojod ta' kwalità prodotti permezz ta' fermentazzjoni unika.

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 9 %. Dawn l-inbejjed għandhom pressjoni żejda tad-diossidu tal-karbonju ta' mill-inqas 3 atmosfera mkejla f'temperatura ta' 20 °C u kontenut ta' zokkor, espress bħala zokkor fermentabbli, ta' mhux inqas minn 35 grammi għal kull litru.

Il-kriterji analitiċi l-oħra huma konformi mal-limiti stabbiliti mir-regolamenti Ewropej.

L-inbejjed bit-terminu "méthode ancestrale" huma l-estensjoni vera tal-vinja, li tammonta għal aktar minn 88 % tal-produzzjoni fid-Diois. Dan l-inbid abjad magħmul mill-varjetajiet Muscat b'għeneb żgħir B jew Muscat b'għeneb żgħir Rg (li jirrappreżenta mill-inqas 75 % tal-cuvée) issupplimentat mill-Clairette B, il-Clairette Rs, isir minn proċess oriġinali li jikkonsisti fi tnaqqis fir-ritmu u mbagħad twaqqif tal-fermentazzjoni alkoħolika bil-kesħa, filwaqt li tinżamm kwantità sinifikanti ta' zokkor fermentabbli. Il-most, parzjalment iffermentat, imbagħad jiġi bbottiljat li fih ikompli l-fermentazzjoni tiegħu għal mill-inqas 4 xhur. Dan il-prodott uniku huwa partikolarment modern minħabba l-karattru aromatiku ħafna tiegħu b'aromi dominanti primarji iżda wkoll aktar kumplessi, bħaċ-ċitru, l-għasel, il-fjuri u l-fwejjaħ tal-litchis. Il-kulur ta' dawn l-inbejjed bojod huwa ġeneralment isfar ċar bi sfumaturi ħodor. Hija kkaratterizzata wkoll minn bżieżaq fini ħafna u moderatament persistenti.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) 12,5

— 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): —

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Metodu tal-kultivazzjoni

Metodu tal-kultivazzjoni

— L-erja massima disponibbli għal kull pjanta hija ta' 2,20 metri kwadri. Din l-erja tinkiseb billi jiġu mmultiplikati l-wisa' bejn il-flanni u l-ispazju bejn il-pjanti. Il-wisa' bejn il-flanni fil-vinji hija ta' 2.5 metri jew inqas. Id-distanza bejn il-pjanti fl-istess flann trid tkun mill-inqas 0,80 ta' metru u ma tridx tkun aktar minn 1,50 metru.

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

— It-tisqija tista' tiġi awtorizzata.

— Għall-inbejjed bojod eliġibbli għat-terminu "méthode ancestrale", il-proporzjon tal-varjetà Muscat b'għeneb żgħir B huwa ta' 75 % jew aktar tal-varjetà.

2. Għall-inbejjed prodotti bit-tieni fermentazzjoni fil-flixkun

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed huma magħmula mill-varjetà unika clairette B.

L-inbejjed li mhumiex eliġibbli għat-terminu "méthode ancestrale" jiġu prodotti bit-tieni fermentazzjoni fi fliexken tal-ħġieġ, minn inbid kompletament iffermentat biż-żieda ta' likur zokkri.

L-ibbottiljar fi fliexken, fejn issir it-tieni fermentazzjoni, jista' jsir biss mill-1 ta' Jannar tas-sena ta' wara l-ħsad.

Il-perjodu ta' żamma fil-fliexken fuq il-karfa ma jistax ikun inqas minn 9 xhur.

3. Għall-inbejjed bl-indikazzjoni "méthode ancestrale" (metodu tal-antenati)

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed eliġibbli għat-terminu "méthode ancestrale" huma magħmula minn:

Għall-inbejjed Bojod:

— varjetà prinċipali: muscat b'għeneb żgħir B,

— varjetajiet addizzjonali: muscat b'għeneb żgħir Rg, clairette B, clairette Rs,

Għall-inbejjed rożè:

— varjetajiet ewlenin: muscat b'għeneb żgħir B, muscat b'għeneb żgħir Rg;

— varjetajiet addizzjonali: clairette B, clairette Rs, gamay N.

Kompożizzjoni tal-cuvées:

— għall-inbejjed bojod, il-proporzjon tal-varjetà Muscat b'għeneb żgħir B huwa ta' 75 % jew aktar.

— fir-rigward tal-inbejjed rożè:

  — il-proporzjon tal-muscat totali b'għeneb żgħir B u muscat b'għeneb żgħir Rg mhuwiex inqas minn 75 %,

  — il-proporzjon tal-muscat totali b'għeneb żgħir Rg u gamay N ma jkunx inqas minn 5 %,

  — il-proporzjon ta' gamay N ikun ta' 10 % jew anqas.

L-inbejjed jiġu prodotti permezz ta' fermentazzjoni waħda, li tibda fil-bettija. Huwa kkontrollat bl-użu tal-kesħa u l-eliminazzjoni ta' parti mill-popolazzjoni tal-levurja. Iż-żieda ta' likur zokkri hija pprojbita. Il-fermentazzjoni sekondarja ssir biss fi fliexken tal-ħġieġ mill-most parzjalment iffermentat. Fil-każ tal-inbejjed rożè, il-most u/jew l-inbejjed parzjalment iffermentati jitħalltu qabel l-ibbottiljar.

Iż-żmien kemm idum tajjeb fil-flixkun fuq il-karfa ma jistax ikun inqas minn 4 xhur. Il-fermentazzjoni tieqaf b'mod naturali fil-flixkun. L-użu ta' likur ta' spedizzjoni huwa pprojbit;

4. Għat-tipi kollha ta' nbid

Prattika enoloġika speċifika

Għat-tipi kollha ta' nbid, id-depożitu jista' jiġi eliminat:

— jew permezz ta' sbokkament;

— jew permezz ta' filtrazzjoni isobarika magħrufa bħala "minn flixkun għal flixkun";

— jew permezz ta' trasferiment f'kontenitur ta' unifikazzjoni u filtrazzjoni isobarika. Fil-kontenitur tal-unifikazzjoni, l-inbejjed jinżammu f'temperatura ta' mhux aktar minn 4 °C. Il-kontenitur huwa mgħammar b'apparat ta' kontroll tat-temperatura. "

Fir-rigward tal-prattiki enoloġiċi, l-inbejjed għandhom jikkonformaw mar-rekwiżiti stabbiliti fil-livell tal-UE u fil-Kodiċi tas-Sajd Rurali u Marittimu.

5.2. *Rendimenti massimi*

1.

70 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-kundizzjonament tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-31 commune li ġejjin tad-département ta' 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**

Clairette B

Ir-rożè Clairette Rs

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

Iż-żona ġeografika tal-AOC "Clairette de Die" tinsab fix-Xlokk ta' Valencia, fil-parti tat-Tramuntana tal-ktajjen subalpini tan-Nofsinhar. l-klima hija kkaratterizzata minn influwenzi Mediterranji sfumati mill-prossimità tat-terren muntanjuż. Il-vinji jinsabu fuq l-għoljiet dominanti tal-wied ta' Drôme fuq iż-żewġ naħat ta' din ix-xmara.

L-AOC "Clairette de Die" huwa bbażat fuq żewġ prodotti b'regoli u karatteristiċi tal-produzzjoni rikonoxxuti: inbejjed bojod prodotti bit-tieni fermentazzjoni fil-flixkun, magħmula mill-varjetà unika Clairette B u nbejjed bojod jew rożè bit-terminu "méthode ancestrale" prodotti permezz ta' fermentazzjoni waħda fil-flixkun, minn muscat b'għeneb żgħir B, muscat b'għeneb żgħir Rg, Clairette B, Clairette Rs u gamay N.

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 fuq ġnub tal-għoljiet esposti sew u skulati. Il-"ħamrija sewda" (bwar tax-shale jew calcshale) hija ż-żona ppreferuta għall-varjetà muscat b'għeneb żgħir, li mbagħad tipprovdi xaħam, struttura u qawwa aromatika, filwaqt li l-ħamrija aktar ġeblija żviluppata fuq terrazzi kwaternarji, koni ta' deġni u inklinazzjonijiet fis-sieq ta' bars kalkarji jintużaw l-aktar għall-varjetà clairette. Din il-varjetà, tipika ta' Provence, tinsab fil-limitu klimatiku tas-sajran u għalhekk tipprovdi aromi u aċidità tant meħtieġa għall-inbejjed frizzanti jew mhux frizzanti.

B'dawn il-varjetajiet, il-vinja Diois żviluppat teknika unika tal-produzzjoni tal-inbid fil-kantini, li l-freskezza tagħha ġabet magħha l-prossimità tal-vinji b'mod naturali, iżda b'mod aleatorju, naqqset ir-ritmu tal-fermentazzjoni alkoħolika biex tagħti nbid b'zokkor fermentabbli, mhux alkoħoliku u spumanti residwu li jġorr it-terminu "méthode ancestrale". Matul il-ġenerazzjonijiet, il-produtturi żviluppaw għarfien espert dwar kif jista' jittejjeb dan il-metodu ta' twaqqif tal-fermentazzjoni. Dawn l-inbejjed bojod jew rożè għandhom aromi primarji dominanti iżda wkoll aktar kumplessi, bħaċ-ċitru, l-għasel, il-fjuri jew il-fwejjaħ tal-litchis, issupplimentati b'noti ta' frott aħmar, fl-inbejjed rożè. Il-kulur normalment ikun isfar ċar bi sfumaturi ħodor għall-bojod jew roża ċar għall-inbejjed rożè. Huma kkaratterizzati wkoll minn bżieżaq fini ħafna u moderatament persistenti.

Għall-inbejjed bojod prodotti bit-tieni fermentazzjoni fil-flixkun, il-fliexken jinfetħu wara 9 xhur u jiżdied likur ta' spedizzjoni. Dan il-prodott għandu l-oriġinalità tiegħu mill-varjetà clairette B. li ġġib l-aċidità u l-finezza fl-aromi.

Minkejja l-eżistenza ta' vinji u reputazzjoni ppruvata tal-prodott minn żmien il-qedem, id-distribuzzjoni tal-inbid Die tibqa' kunfidenzjali għal żmien twil minħabba l-istat ħażin tal-kanali ta' komunikazzjoni u l-fraġilità ta' nofs iffermentat, instabbli u diffiċli biex wieħed jivvjaġġa. Mill-1825, negozjant ((maison JOUBERT et BERNARD), stabbilit f'Die, ingħaqad mal-attività ta' missieru (ġlud ikkunzati), billi biegħ l-inbejjed tiegħu stess u dawk mixtrija mingħand il-produtturi tal-inbid. L-inbejjed l-ewwel jiġu distribwiti madwar u mbagħad jiġu organizzati biex jieklu l-muniċipalitajiet tad-Diois. L-intrapriża li tirnexxi u l-inbid miksub jintbagħtu f'biċċiet ta' 110 litru lil Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas, eċċ., iżda t-trasport huwa twil u l-inbid spiss jinżel jew saħansitra ma jasal xejn. Sal-ftuħ tal-linja ferrovjarja bejn Die u l-Linja Kbira ta' Pariġi-Marsilja fl-1885, din il-produzzjoni oriġinali tal-inbid se tiġi rikonoxxuta fuq livell nazzjonali. Madankollu, il-katalgu uffiċjali tal-Wirja Dinjija fi Vjenna jattesta l-preżenza tal-clairette mill-varjetajiet muscat blanc u rosé muscat spumanti mill-Barsac (fi Drôme) mill-1873. Il-fraġilità ta' dan il-prodott tispjega, fost affarijiet oħra, id-drawwiet tal-konsum lokali u żona ta' distribuzzjoni oriġinarjament ristretta. Il-progress fis-settur enoloġiku ġab dan il-proċess taħt kontroll u fl-aħħar jippermetti bbottiljar razzjonali. Il-"Clairette de Die" hija waħda mill-ewwel denominazzjonijiet ta' oriġini rregolati rikonoxxuti f'April 1910. F'nofs is-seklu 20, il-ħakma ta' teknoloġiji kesħin u ta' tneħħija tal-gass għamlitha possibbli li jinkiseb inbid stabbli u ta' kwalità tajba kemm għall-konsum domestiku kif ukoll għal dak tal-esportazzjoni.

Dan it-tagħmir jeħtieġ investiment uman u finanzjarju sinifikanti, li ħeġġeġ il-konsolidazzjoni tal-irġiel u l-mezzi permezz tal-ħolqien ta' strutturi kollettivi. It-terminu "Clerete" jew "Clairette de Die" jirreferi għal varjetà ta' nbejjed bla gass u frizzanti. Wara l-estinzjoni fil-bidu tas-seklu għoxrin ta' industrija modesta (folji, kartolerija u ħarir), l-attività ekonomika ewlenija tal-Wied kienet l-attività ekonomika ewlenija tal-Wied fl-2010, il-produzzjoni kollha tal-inbid fid-Diois, li d-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata "Clairette de Die" tagħha ħija l-quċċata tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata "Clairette de Die".

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

a) L-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta jista' jkun ikkompletat bir-referenza "méthode ancestrale" għall-inbejjed li jissodisfaw il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni stabbiliti għal din ir-referenza fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

b) 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.

c) It-tikketti tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata jistgħu jispeċifikaw l-unità ġeografika usa' Vignobles de la Vallée du Rhône, skont ir-rekwiżiti speċifikati fil-ftehim iffirmat bejn l-entitajiet differenti tal-protezzjoni 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.

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Imballaġġ fiż-żona demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-kundizzjonament tal-inbejjed isiru fiż-żona ġeografika.

— L-inbejjed prodotti permezz tat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun għandhom jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur fi tmiem il-perjodu minimu ta' 9 xhur ta' ħażna fi fliexken fuq il-karfa wara l-ġbid, u mhux qabel l-1 ta' Ottubru tas-sena wara dik tal-ħsad.

— L-inbejjed li jgawdu mir-referenza "méthode ancestrale" għandhom jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur fi tmiem il-perjodu ta' 4 xhur ta' ħażna fi fliexken fuq il-karfa, u mhux qabel l-1 ta' Marzu tas-sena wara dik tal-ħsad.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e690900b-1ff8-4820-8c8b-a0abdc1acad2