C/2025/1989

2.4.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur vitivinikulturali kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/1989)

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

"Saint-Mont"

PDO-FR-A0711-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 8.1.2025

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Varjetajiet tad-dwieli

Il-varjetà tardiva introdotta fil-varjetajiet tad-dwieli bħala varjetà ta' interess għall-finijiet tal-adattament fl-2020 issir varjetà addizzjonali. Għalhekk, il-Manseng N jibqa' l-unika varjetà ta' interess għall-finijiet tal-adattament.

Għalhekk, il-varjetajiet tad-denominazzjoni huma dawn li ġejjin:

Inbejjed ħomor:

— varjetà prinċipali: tannat N

— varjetajiet komplementari: cabernet-sauvignon N, fer N

— varjetajiet addizzjonali: cabernet franc N, merlot N, tardif N

— varjetajiet ta' interess għall-finijiet tal-adattament: manseng N

Inbejjed rożè:

— varjetajiet prinċipali: tannat N, cabernet-sauvignon N, fer N

— varjetajiet addizzjonali: cabernet franc N, merlot N, tardif N, manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B

— varjetajiet ta' interess għall-finijiet tal-adattament: manseng N

L-għan ta' din l-emenda huwa li jiżdied il-proporzjon tal-varjetà Tardif fil-varjetajiet tad-dwieli koperti mid-denominazzjoni. Din il-varjetà hija tabilħaqq adattata għall-isfidi tat-tibdil fil-klima u għat-tnaqqis tal-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti. Toffri wkoll benefiċċji konsiderevoli għall-vitikultura fis-sens li tappoġġa l-iżvilupp tal-kumplessità aromatika, tal-kwalità u tal-ispeċifiċità tal-inbejjed koperti mid-denominazzjoni filwaqt li tħares l-identità tagħha. Permezz ta' dan il-wirt tal-vitikultura tar-reġjun jingħata l-valur li jistħoqqlu.

Dawn l-emendi jaffettwaw id-Dokument Uniku.

2. Ħsad

Kontenut taz-zokkor tal-għeneb

Bħala segwitu tal-introduzzjoni tal-varjetà Tardif bħala varjetà addizzjonali, il-kontenut taz-zokkor tal-għeneb ġie speċifikat għal din il-varjetà.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Żona ġeografika demarkata**

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tinkludi r-referenza għall-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali, li jirrikonoxxi u jelenka l-muniċipalitajiet skont id-département fil-livell nazzjonali. Din l-emenda editorjali tippermetti li ssir referenza għaż-żona ġeografika b'rabta mal-verżjoni fis-seħħ tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali, li ħarġet l-INSEE, u li d-demarkazzjoni taż-żona ġeografika tingħata ċertezza legali.

Din ir-referenza ġiet miżjuda fil-punt "Żona ġeografika" tad-Dokument Uniku.

4. **Żona tar-roqgħa art demarkata**

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tiddaħħal id-data l-ġdida għall-approvazzjoni tad-demarkazzjoni tal-irqajja' art tad-denominazzjoni.

Din l-emenda għandha l-għan li żżid id-data ta' approvazzjoni mill-awtorità nazzjonali kompetenti ta' emenda taż-żona tar-roqgħa art demarkata fiż-żona ġeografika ta' produzzjoni. Id-demarkazzjoni taż-żona tikkonsisti mill-identifikazzjoni, fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni, tal-irqajja' art tajbin għall-produzzjoni tad-Denominazzjoni tal-Oriġini Protetta kkonċernata.

Iż-żona ġeografika ma ġietx emendata.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

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

Saint-Mont

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

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

1. *Inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor għandhom kulur qawwi. Ġeneralment huma kkaratterizzati minn konċentrazzjoni aromatika qawwija fil-ħalq, li spiss toħroġ fid-dieher ħjiel ta' frott aħmar u iswed. L-istruttura tannika tagħti lil dawn l-inbejjed potenzjal tajjeb ta' konservazzjoni, li jippermettilhom jiksbu aromi kumplessi ta' konfettura u ħwawar, spiss ikkombinati ma' ħjiel ta' njam marbut mal-maturazzjoni fil-btieti.

L-inbejjed għandu jkollhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 12 % għall-inbejjed ħomor

Kull lott ta' nbid lest biex jinbiegħ bl-ingrossa jew ippakkjat għandu jkollu:

— qawwa alkoħolika totali wara l-arrikkiment ta' mhux aktar minn 13,5 % għall-inbejjed ħomor.

— kontenut ta' aċidu maliku li ma jaqbiżx 0,4 grammi għal kull litru għall-inbejjed ħomor

— kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) li ma jaqbiżx:

— 3 grammi għal kull litru għall-inbejjed ħomor b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum li ma taqbiżx 14 %;

— 4 grammi għal kull litru għall-inbejjed ħomor b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' aktar minn 14 %.

Il-livelli tal-aċidità totali, tal-aċidità volatili u tad-diossidu tal-kubrit totali għandhom ikunu dawk stabbiliti fir-regolamenti Komunitarji.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (% tal-volum): 12

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

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

2. *Inbejjed bojod u rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed rożè ġieli jkollhom kulur qawwi u normalment huma kkaratterizzati minn ħjiel ta' riħa ta' frott aħmar. Fil-ħalq, it-togħma finali tagħhom hija vivaċi u tagħmilhom inbejjed armonjuži b'bilanċ tajjeb bejn il-grass u l-aċidità. L-inbejjed bojod huma aromatiċi ħafna, grassi u bbilanċjati permezz tal-preżenza tal-varjetà gros manseng B.

L-inbejjed għandu jkollhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 11,50 % għall-inbejjed bojod u rożè.

Kull lott ta' nbid lest biex jinbiegħ bl-ingrossa jew ippakkjat għandu jkollu:

— qawwa alkoħolika totali wara l-arrikkiment ta' mhux aktar minn 12,5 % għall-inbejjed bojod u rożè.

— kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li ma jaqbiżx 4 g/l għall-inbejjed bojod u rożè.

Il-livelli tal-aċidità totali, tal-aċidità volatili u tad-diossidu tal-kubrit totali għandhom ikunu dawk stabbiliti fir-regolamenti Komunitarji.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (% tal-volum): 11,5

— 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 biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1.

Prattika enoloġika speċifika

— L-inbejjed rożè jsiru permezz ta' għasir dirett.

— Għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, l-użu tal-faħam għall-finijiet enoloġiċi għandu jiġi awtorizzat għall-most sa massimu ta' 20 % tal-volum tal-inbejjed rożè prodotti mill-produttur tal-inbid ikkonċernat għall-ħsad inkwistjoni.

— It-tekniki ta' arrikkiment sottrattiv huma awtorizzati għall-inbejjed ħomor u r-rata massima ta' konċentrazzjoni parzjali meta mqabbla mal-volumi użati hija stabbilita għal 10 %.

— Wara l-arrikkiment, l-inbejjed ma għandhomx jaqbżu l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13,5 % għall-inbejjed ħomor u ta' 12,5 % għall-inbejjed bojod u rożè.

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, l-inbejjed għandhom iħarsu l-obbligi stabbiliti fil-livell tal-UE kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu f'dak li għandu x'jaqsam mal-prattiki enoloġiċi użati.

2.

Prattika ta' kultivazzjoni

— Densità ta' tħawwil

Id-densità minima għandha tkun ta' 4 000 dwieli għal kull ettaru.

Id-distanza bejn ir-ringieli ma għandhiex taqbeż 2,50 metru u d-distanza bejn il-pjanti fl-istess ringiela għandha tkun bejn 0,80 metru u 1,10 metri.

Dawn id-dispożizzjonijiet ma japplikawx għad-dwieli mħawla fuq art imtarrġa.

Għad-dwieli mħawla fuq art imtarrġa, l-ispazju bejn il-pjanti fl-istess ringiela għandu jkun bejn 0,90 metru u 1,10 metri.

— Regoli taż-żbir

Id-dwieli għandhom jinżabru jew b'żabra Guyot sempliċi jew doppja, jew inkella b'żabra qasira (tħarriġ bil-metodu cordon de Royat), b'massimu għal kull pjanta ta':

— 12-il għajn, għall-varjetà tannat N;

— 18-il għajn, għall-varjetajiet petit courbu B u petit manseng B;

— 16-il għajn, għall-varjetajiet l-oħrajn.

Tkun xi tkun it-teknika ta' żbir użata, fl-istadju meta l-frott jibda jibdel il-kulur, l-għadd tal-friegħi li jagħmlu l-frott għal kull pjanta ma jistax jaqbeż:

— 10 għall-varjetà tannat N;

— 16 għall-varjetajiet petit courbu B u petit manseng B;

— 12 għall-varjetajiet l-oħrajn

— It-tisqija tista' tiġi awtorizzata.

— Il-varjetà tannat N u l-varjetajiet maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor jinqatgħu bl-idejn.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Inbejjed ħomor

63 ettolitru għal kull ettaru

2. Inbejjed rożè

68 ettolitru għal kull ettaru

3. Inbejjed bojod

69 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taz-żona demarkata**

Żona ġeografika:

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed isiru fiż-żona ġeografika li l-perimetru tagħha jkopri t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2024 fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott mill-kumitat nazzjonali kompetenti:

Il-muniċipalitajiet li t-territorju kollu tagħhom jinsab fiż-żona ġeografika: Aignan, Arblade-le-Bas, Armous et Cau, Aurensan, Beaumarchès, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Fusterouau, Gazax et Baccarisse, Ju-Belloc, Labarthète, Ladevèze-Ville, Ladevèze-Rivière, Lannux, Lasserrade, Lelin-Lapujolle, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Plaisance, Pouydraguin, Projan, Riscle (eks-muniċipalità ta' Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus. Il-muniċipalitajiet li parti mit-territorju tagħhom tinsab fiż-żona ġeografika: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

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

Arrufiac B – Arrufiat

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Courbu B - Gros Courbu

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Gros Manseng B

Manseng noir N

Merlot N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Tannat N

Tardif N

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

Iż-żona ġeografika tinsab f'distanza ta' madwar 100 kilometru kemm mill-Pirenej fin-Nofsinhar kif ukoll mill-Oċean Atlantiku fil-Punent. Hija mifruxa f'żona ta' għoljiet li jinsabu fuq iż-żewġ naħat tal-wied ta' Adour u tat-tributarju tiegħu, Arros.

L-irqajja' art tad-dwieli huma mifruxa fuq l-għoljiet fil-qalba ta' reġjun agrikolu maħsub apposta għall-kultivazzjoni mħallta u għat-trobbija tal-bhejjem, fejn il-kultivazzjoni tal-qamħirrum għandha rwol importanti.

Hija tkopri t-territorju ta' 46 muniċipalità.

It-temperaturi, ġeneralment moderati, huma pjuttost omoġenji fiż-żona ġeografika kollha. Ix-xita għandha gradjent qawwi, mill-Punent għal-Lvant, minn 1 000 mm fis-sena sa 800 mm fis-sena.

Is-sajf u l-bidu tal-ħarifa huma sħan u spiss xotti, b'mod partikolari minħabba r-riħ tat-tip "foehn" li jiġi min-Nofsinhar, li spiss jonfoħ matul dan il-perjodu.

Is-sottostrat ġeoloġiku huwa varjat. Fil-Punent, dan huwa rrappreżentat prinċipalment minn ramel ħamrani "Sables Fauves", formazzjoni tal-baħar tat-Terzjarju, li l-konfini tan-Nofsinhar tagħha jaħbtu mal-konfini taż-żona ġeografika. Fuq dan ir-ramel hemm saffi alluvjali antiki, li ċ-ċagħaq tagħhom jiddepożita ruħu fuq l-għoljiet.

Fil-Lvant, is-"Sables Fauves" jgħib u minfloku titfaċċa l-molassa, b'sodod kalkarji evidenti ħafna fil-pajsaġġ.

Il-ħamrija li żviluppat fuq dan is-sottostrat hija:

— jew ħamrija taflija bil-ġir li żviluppat fuq il-molassa;

— jew ħamrija aċiduża lissija li żviluppat fuq is-“sables fauves” u d-depożiti taċ-ċagħaq.

Din il-ħamrija hija nieqsa mill-elementi minerali.

L-iskular tal-ilma żejjed huwa garantit minħabba l-inklinazzjoni u, għall-parti tal-Punent taż-żona, minħabba l-konsistenza ramlija u ġeblija tal-ħamrija.

L-istruttura kumplessa taż-żona tal-għoljiet tul l-assi ewlenin (Adour/Arros), li spiss isegwu t-tettonika kif ukoll id-diviżjoni f’għoljiet sekondarji, jifformaw taħlita ta’ pożizzjonijiet b’varjetà kbira ta’ direzzjonijiet.

Il-morfoloġija tal-widien hija viżibbilment asimmetrika. Il-ġenb li jħares lejn il-Punent, spiss huwa wieqaf, filwaqt li l-ġenb li jħares lejn il-Lvant, huwa inqas wieqaf.

Minn tmiem il-Medju Evu, minbarra l-inbejjed ħomor u “clairets” prodotti f’parti kbira mill-baċir tal-Adour u maħsuba għan-nies tal-muntanji tal-Pirenej, kienu jiġu prodotti nbejjed bojod fil-Punent taż-żona ġeografika, li diġà kienu jiġu esportati lejn it-Tramuntana tal-Ewropa sa mis-seklu sbatax.

Il-wasla konsekuttiva tal-mell abjad, tat-tinwir tad-dwieli, tal-*phylloxera*, kif ukoll id-domanda għolja għall-inbid għad-distillazzjoni f’“Armagnac”, wasslu biex iż-żoni tad-dwieli maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed ta’ kwalità naqsu b’mod konsiderevoli u minflokhom bdiet tingħata preferenza għall-“Piquepoules” li huma dwieli baxxi użati għall-produzzjoni tal-inbejjed tad-distillazzjoni.

Fl-aħħar nett, il-mekkanizzazzjoni tal-biedja, f’nofs is-seklu għoxrin, wasslet għall-estensjoni taż-żoni ta’ kultivazzjoni tal-qamħirrun u aggravat it-tnaqqis taż-żoni tal-vitikultura.

L-ewwel trade union għall-ħarsien tal-inbejjed Saint-Mont twaqqfet fl-1957. Din ħadet l-inizjattiva li tibda ġġedded, sa mill-1970, vinja b’varjetà ta’ dwieli bbażata fuq varjetajiet lokali bħal varjetajiet suwed, tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N u fer N u l-varjetajiet bojod, arrufiac B, courbu B, gros manseng B u petit manseng B.

Id-Denominazzjoni ta’ Oriġini Protetta Saint-Mont ġiet rikonoxxuta fl-2011.

L-inbejjed ħomor għandhom kulur qawwi. Ġeneralment huma kkaratterizzati minn konċentrazzjoni aromatika qawwija fil-ħalq, li spiss toħroġ fid-dieher ħjiel ta’ frott aħmar u iswed. L-istruttura tannika tagħti lil dawn l-inbejjed potenzjal tajjeb ta’ konservazzjoni, li jippermettilhom jiksbu aromi kumplessi ta’ konfettura u ħwawar, spiss ikkombinati ma’ ħjiel ta’ njam marbut mal-maturazzjoni fil-btieti.

L-inbejjed rożè xi kultant għandhom kulur qawwi u normalment huma kkaratterizzati minn ħjiel ta’ riħa ta’ frott aħmar. Fil-ħalq, it-togħma finali tagħhom hija vivaċi u tagħmilhom inbejjed armonjużi b’bilanċ tajjeb bejn il-grass u l-aċidità.

L-inbejjed bojod huma aromatiċi ħafna, grassi u bbilanċjati permezz tal-preżenza tal-varjetà gros manseng B.

Il-vinji jinsabu fl-aktar irqajja’ ta’ art favorevoli, raggruppati skont it-tip, mifruxa fuq għoljiet ippożizzjonati kif xieraq, b’ħamrija nieqsa mill-minerali u bl-ilma li jiskula sew minnha.

Iż-żona ġeografika tinsab fil-baċir idrografiku tal-Adour b’varjetà tad-dwieli ddominata mill-varjetà tannat N u mill-varjetajiet gros manseng B u petit manseng B, partikolarment adattati għall-klima pjuttost umda taż-żona ġeografika u għall-ħamrija fonda. Madankollu, il-pożizzjoni tagħha bħala salib it-toroq bejn diversi reġjuni tal-vitikultura arrikkixxa l-vinji b’kontribuzzjonijiet mir-reġjuni tal-madwar u b’mod aktar partikolari għall-wirt tal-pjanti tiegħu, bit-triloġija tal-baċir idrografiku tal-Garonne cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N, u l-pożizzjoni tagħhom tibbenefika mill-klima oċeanika.

Il-prattiki implimentati mill-operaturi wasslu għall-ħsad obbligatorju bl-idejn tal-varjetajiet maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor.

Wara l-fermentazzjoni, deher li kien meħtieġ perjodu ta’ maturazzjoni fil-btieti biex jinkiseb inbid aħmar b’aromi kumplessi, iżda fuq kollox biex it-tannini jissaħħu u jirfinaw. L-inbejjed jibqgħu jimmaturaw sa mill-inqas l-1 ta’ Marzu ta’ wara l-ħsad.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Id-DOP Saint-Mont tista' tiġi ssupplimentata bl-isem addizzjonali li jispeċifika l-unità ġeografika akbar "Sud-Ouest" (Lbiċ), skont id-dispożizzjonijiet stipulati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-8564051e-3037-488d-8a6f-a5c55a999fe1