

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

(2022/C 401/09)

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

“Patrimonio”

PDO-FR-A0157-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 08.09.2022

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJET GĦALIHA

1. Prattiki relatati mad-dwieli

Il-Kapitolu I tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Kkontrollata Patrimonio ġie ssupplimentat biex jintroduci dispożizzjoni agroambjentali fil-punt VI-1° – Metodi ta' prattika, li tipprojbixxi l-użu ta' sustanzi kimiċi għall-kontroll tas-sustanzi kimiċi erbiċidi.

Din id-dispożizzjoni ġiet inkluża wkoll fid-Dokument Uniku fil-punt “prattiki tal-kultivazzjoni”.

2. Dettalji ta' kuntatt tal-korp ta' kontroll

Il-punt II – Referenzi dwar l-istruttura ta' kontroll tal-Kapitolu III tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Kkontrollata Patrimonio ġie emendat biex jiġi aġġornat l-indirizz tal-INAQ:

“Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003 - 93555 MONTREUIL Cedex

Telefown 33 173303800

Faks 33 173303804

Email: info@inao.gouv.fr”

Din l-emenda qed issir ukoll fid-Dokument Uniku fil-punt “Dettalji ta' kuntatt – dettalji tal-awtorità ta' kontroll”

DOKUMENT UNIKU

1. Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni

Patrimonio

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP – Denominazzjoni ta' Orìġini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

1. *Karatteristiċi analitiċi*

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

L-inbejjed tad-denominazzjoni Patrimonio huma nbejjed homor, rožè u bojod bla gass.

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Il-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum tissodisfa l-kriterji li ġejjin: 11 % tal-volum għall-inbejded bojod, 11,5 % tal-volum għall-inbejded rozè u 12 % tal-volum għall-inbejded ħomor.

Fl-istadju tal-ippakkjar, l-inbejded ħomor ikollhom total massimu ta' aċidu maliku ta' 0,4 grammi għal kull litru.

Wara l-fermentazzjoni, l-inbejded ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' inqas minn jew ta':

- L-inbejded b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' 14 % jew inqas: 4 g/l
- L-inbejded b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' aktar minn 14 %: 5 g/l

Il-kontenut ta' aċidità totali, aċidità volatili, u ta' diossidu tal-kubrit totali huwa dak stabbilit fir-regolamenti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f° ta' 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)	

2. *Deskrizzjoni organolettika tal-inbejded*

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

L-inbejded ħomor jirrapprezentaw 40 % tal-produzzjoni. Dawn l-inbejded huma magħmulin mill-varjetà ta' dwieli nielluccio N, li tirrapprezenta mill-inqas 90 % tal-varjetajiet ta' dwieli u tat-taħlita, u tagħtihom struttura tannika u toghma qawwija b'potenzjal tajjeb ta' tqaddim. Għandhom lewn aħmar jgħajjat, jew lewn ir-rubin jew il-granata u spiss ikollhom qawwa alkoħolika naturali għolja ta' aktar minn 13 % tal-volum. L-aromi tal-inbejded mhux maturi, li jixbhu lil dawk tal-frott aħmar bħar-ribes iswed jew it-tut, xi drabi bi sfumaturi tal-injam, maż-żmien jinbidlu f'aromi ta' hwawar, iżda wkoll bi hjiel ta' xiwi u hjiel balsamiċi.

L-inbejded rozè normalment isiru b'taħlita sottili li fiha jkun hemm mill-inqas 75 % tal-varjetà ta' dwieli nielluccio N, flimkien mal-varjetajiet ta' dwieli sciaccarello N, grenache N u Vermentino B. Dawn huma nbejded bla gass u xotti, b'kulur roża jgħajjat, ibbilanċjati tajjeb u bi rwejjah li jixbhu lil dawk tal-lampun u r-ribes. Normalment jinxtorbu meta jkunu għadhom mhux maturi, u huma sinonimi mal-freskezza.

L-inbejded bojod, bla gass u xotti, huma magħmula esklussivament mill-varjetà ta' dwieli Vermentino B, li ġeneralment tagħtihom rikkezza aromatika kbira. L-irwejjah tal-fjuri, li jixbhu lil dawk tal-fjuri bojod, taż-żagħrun jew tal-ġenistra huma partikolarment qawwija meta l-inbejded ikunu għadhom mhux maturi.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f° ta' 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*

1.

Prattika tal-kultivazzjoni

- Id-densità minima tat-thawwil tad-dwieli hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru.
- Għal dawn id-dwieli, il-wisa' bejn il-flanni ma tistax tkun akbar minn 2,80 metri, u l-wisa' bejn is-siġar fl-istess flann ma tistax tkun inqas minn 0,80 metri.
- Id-dwieli jinżabru bi friegħi qosra (tharriġ f'forma ta' sġajriet jew bis-sistema tal-cordon Royat), b'massimu ta' 10 ghejun għal kull pjanta.
- L-użu ta' sustanzi kimiċi erbicidi huwa pprojbit
- It-tisqija hija pprojbita.

2.

Prattika enoloġika speċifika

- Kull operazzjoni ta' tishih tal-inbid hija pprojbita;
- L-użu taċ-ċana huwa pprojbit;
- L-użu tal-faħam għall-użu enoloġiku huwa pprojbit.

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

5.2. *Rendimenti massimi*

1.

55 ettoltru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-ġheneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-municipalitajiet li ġejjin tad-département tal-Haute-Corse: Barbaggio, Farinole, Oletta, Patrimonio, Poggio-d'Oletta, Saint-Florent u Santo-Pietro-di-Tenda.

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

Grenache N

Nielluccio N – Nielluciu

Sciaccarello N

Vermentino B – Rolle

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

8.1. *Deskrizzjoni tal-fatturi naturali u umani li jikkontribwixxu għar-rabta*

Deskrizzjoni tal-fatturi naturali li jikkontribwixxu għar-rabta

Iż-żona ġeografika, li tinsab fin-naha ta' isfel ta' Cap Corse, tagħti fuq il-Golf ta' Saint-Florent u tagħmel parti minn amfiteatru vast mifrux bil-pjanura, l-gholjiet u l-widien tiegħu. Fin-naha tal-Lvant lejn Bastia, u fin-naha tan-Nofsinhar, lejn id-deżert ta' Agriates, iż-żona hija mdawra b'għadd kbir ta' xmajjar kostali żgħar u b'faxx ta' muntanji.

Għalhekk iż-żona hija mifruxa fuq it-territorju ta' seba' municipalitajiet fid-département tal-Haute-Corse u tkopri r-reġjun ta' Nebbiu (li tfisser "ċpar", bil-lingwa ta' Korsika).

Il-muntanji huma għoljin minhabba ċ-ċaqliq li heżżeż lir-reġjun fl-era Sekondarja. Is-sottostrat ġeoloġiku jikkonsisti minn shale ileqq mill-qiegħ tal-oċean miksi b'depożiti ta' sedimenti fin-naħa tal-Punent u b'depożiti kristallini fin-naħa tal-Lvant. Dan il-kuntest ġeoloġiku huwa l-orġini ta' pajsagg ta' għoljiet tal-franka bi qċaċet tondu u dipressjoni fuq ġenb wiehed minn Poggio-d'Oletta sa Farinole. Il-biċċa l-kbira tal-vinja tinsab fil-qalba ta' din id-dipressjoni msejja l-“Conca d'Oro” (li tisser “konka tad-deheb”), li tinsab xi għexieren ta' metri 'l fuq mill-baħar u hija kkaratterizzata minn topografija dettaljata fuq il-ġnub tal-għoljiet, jew f'ċerti postijiet tal-pjanura marittima msaffija tajjeb, bħal fil-Majjistral tal-municipalitá ta' Patrimonio.

Id-dwieli jokkupaw il-parti l-kbira tal-art ikkultivata, filwaqt li l-kisja ta' pjanti fiż-żoni mhux ikkultivati hija makkja densa, spiss impenetrabbli, b'sigár taz-żebbuġ selvaġġi jew imsagar tal-ballut imxerrda fil-widien.

L-originalità tat-territorju tal-Patrimonio hija dovuta għall-kumplessità tal-ħamrija ta' din id-dipressjoni, li tvarja ħafna skont il-municipalitajiet, l-għoli u l-prossimitá għall-baħar, u li fil-biċċa l-kbira hija taflija u kalkarja fil-Punent u mimlija ġebel u shale lejn Poggio-d'Oletta, fil-Lvant.

Il-klima Mediterranja hija moderata minhabba l-vicinanza tal-baħar għal dan iċ-ċirku miftuħ lejn il-Punent. L-irjeh stagjonali tal-Maestrále, li huwa riħ mill-Majjistral, u tal-Libecciu, riħ mil-Lbiċ, jaffettwaw ħafna l-vegetazzjoni. Id-differenzi fit-temperaturi huma moderati.

Il-vitikultura ta' Korsika tmur lura saż-żminijiet antiki. Il-Griegi introduċew id-dielja sitt sekli qabel Kristu u mbagħad ir-Rumani żviluppaw il-kummerċ barra mill-gżira.

Bil-waqgħa tal-Imperu Ruman, l-esportazzjoni tal-inbid naqset bil-kbir u l-vitikultura reġġet bdiet biss fis-seklu 11 bil-ħakma ta' Pisa, b'mod partikolari bil-produzzjoni għall-inbid tal-quddies.

Bil-ħakma ta' Ġenova, fis-seklu 15, il-vitikultura, u b'mod aktar speċifiku l-Patrimonio, bdew jokkupaw post prominenti. Fi tmiem is-seklu 18, l-inbejjet tar-reġjun ta' Nebbiu, tgħabbew fuq dghajjes bil-qluġ f'Saint-Florent, daru mal-Cap Corse u nħattu f'Bastia. Dawn inxtorbu hemmhekk u, peress li ntlagħu b'suċċess, ingħataw id-dritt li jiġu esportati bl-isem ta' “vini navigati” (inbejjet li bahħru).

Il-produtturi tal-Patrimonio, li l-ewwel impenn tagħhom kien lejn il-kwalità, applikaw għar-rikonoxximent bħala denominazzjoni ta' orġini kkontrollata għall-ewwel darba fl-1942. Minhabba restrizzjonijiet regolatorji u s-sitwazzjoni speċifika tal-gżira, id-digriet ta' rikonoxximent seta' jiġi ffirmat biss fir-rebbieġha tal-1968.

Fl-2008, il-vinja tal-Patrimonio kienet tkopri erja ta' 410 ettaru, bi produzzjoni ta' 14 200 ettoltru prodotti fi 32 kantina privata.

8.2. Interazzjonijiet kawżali

Dan ir-reġjun zġhir, vivaċi u għani, protett tajjeb mill-irjeh u espost b'mod evidenti għall-Punent, jipproduċi l-inbejjet l-aktar magħrufa ta' Korsika kif ukoll l-ewwel denominazzjoni ta' orġini kkontrollata rikonoxxuta tal-gżira.

Il-klima Mediterranja, it-topografija fil-forma ta' dipressjoni fuq ġenb wiehed u l-ħamrija kalkarja jwasslu biex in-nielluccio N tkun il-varjetá ewlenija tal-vinja tal-Patrimonio. Din tiddomina l-univers ta' Bacchus minhabba li hija d-demmi ta' Gove, “sanguis jovis”, demmi rikki u kkulurit ferm bis-saħħa tal-ġir tal-Patrimonio.

Bħala karatteristika distintiva tal-wirt ampelografiku ta' Korsika, in-nielluccio N hija għall-Patrimonio, dak li l-isciaccarello N huwa għall-Ajaccio.

L-għoljiet huma densi fil-qalba taz-żona ġeografika, u jipproteġu mill-irjeh lid-dwieli li jilqgħu x-xemx shuna bil-weraq kollha mitfuhin, mingħajr riskju li jinxfu bl-irjeh tas-sajf.

Iż-żona tal-irqajja' art demarkata b'mod preċiż għall-ħsad tal-għeneb tikklassifika l-irqajja' art, għall-kenn tal-għoljiet, bħala li jibbenefikaw mill-aħjar esponiment u mill-influenzi tal-baħar, u li għandhom fil-biċċa l-kbira ħamrija taflija u kalkarja jew ħamrija żviluppata f'xi nħawi fuq skisti kalkarji jew ileqqu.

Dawn is-sitwazzjonijiet jirrikjedu l-ahjar ġestjoni tal-pjanta u tal-potenzjal tal-produzzjoni tagħha, li hija riflessa fit-tharriġ tad-dwieli, żabra qasira bi frieghi qosra u rendimenti kkontrollati. Dawn huma espressi fir-rikkezza aromatika tal-inbejjed, it-tannika sabiħa tal-inbejjed ħomor u l-kwalità tajba hafna tal-inbejjed rožè.

Il-preżenza tal-vinja, mghejuna mill-ambjent naturali, hija fuq kollox ir-rizultat tal-ġharfien tal-komunità ta' produttori tal-inbid, li kienet kapaċi tagħzel l-ahjar postijiet, iżżomm varjetajiet ta' dwieli tradizzjonali u produzzjoni ta' nbejjed li kienu kapaċi jirreżistu għaž-żminijiet biex jiddefendu l-identità tagħhom u fl-ahhar mill-ahhar jimponuha fuq il-konsumaturi infurmati.

Il-vinji huma maqsuma fi proprjetajiet zġhar fejn il-hiliet tal-bniedem, miksuba minn ġenerazzjoni għal oħra, wasslu għall-espressjoni ta' nbejjed nobbli, li jirriflettu perfettament il-karatteristiċi partikolari tal-varjetajiet ta' dwieli ewlenin ta' Korsika.

Mit-30 anniversarju tad-Denominazzjoni ta' Origini Kkontrollata Patrimonio (il-11 ta' Novembru 1998), "A San Martino", "La Saint-Martin", il-festa tal-patrun tal-vitikulturi u tal-qsim tal-inbid, saret parti mit-tradizzjoni. L-okkażjoni tal-annata l-ġdida, skortata mill-fratellanza tal-inbid, ta' kull sena toffri opportunità ta' celebrazzjoni.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fi prossimità immedjata, iddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed, tikkonsisti mit-territorju tal-municipalità ta' Olmeta-di-Tuda tad-Département ta' Haute-Corse.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef16a4b1-5277-4772-9bf6-0d315936c90c
