

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 97(4) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(2023/C 183/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“Sable de Camargue”

PDO-FR-02848

Data tal-applikazzjoni: 31.5.2022

1. Isem/ismijiet għar-registrazzjoni

Sable de Camargue

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP - Denominazzjoni ta' Origini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

Inbejjed bla gass gris u gris de gris bid-DOP Sable de Camargue

DESKRIZZJONI QASIRA

Id-Denominazzjoni ta' Origini Protetta Sable de Camargue hija riżervata għall-inbejjed bla gass “gris” u “gris de gris”.

L-inbejjed “gris” u “gris de gris” jirriflettu l-ambjent naturali tagħhom b'lewn is-salamun pallidu, u bilanċ karatteristiku fil-palat li jżewweg l-irtubija (nuqqas ta' tannini), ir-rotondità (hlewwa) u l-freskezza (aċidità) u noti ta' jodju marbutin mal-influenza marittima. L-inbejjed jiġu vinifikati wara għasir dirett u huma ġeneralment imhalltin.

L-inbejjed huma kkaratterizzati minn tahlita ta' frott (frott abjad, frott taċ-ċitru, frott eżotiku, frott ahmar, eċċ.) jew ta' fjuri, skont l-aromi prinċipali tal-gheneb tal-varjetajiet tad-dwieli użati fit-tahlita, li tiżviluppa lejn finitura b'noti minerali.

L-inbejjed “gris de gris” għandhom kulur aktar pallidu u aromi aktar sottili u aktar fini relatati mal-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed mill-varjetà grenache gris biss.

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' origini protetta Sable de Camargue jirrispettaw il-limiti tal-kriterji analitiċi stabbiliti fil-leġiżlazzjoni Ewropea.

L-inbejjed jiġu minn gheneb maħsud meta jkun misjur sew u għandhom kontenut ta' zokkor ta' mhux inqas minn 178 g/l ta' most.

⁽¹⁾ ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

L-inbejjed għandhom qawwa alkoholika naturali minima skont il-volum ta' 11 %.

Il-lottijiet tal-inbejjed lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew ippakkjati għandhom kontenut massimu ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' 4 grammi għal kull litru.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika 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

a. Ġestjoni tal-vinja

Prattika tal-kultivazzjoni

Densità tat-thawwil:

Id-densità minima tat-thawwil tad-dwieli hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru.

Kull pjanta għandha erja massima ta' 2,50 metri kwadri.

Regoli dwar iż-żbir:

Id-dwieli jinżabru f'forma ta' sġajriet jew bis-sistema tal-cordon Royat. Id-dwieli jinżabru qosra b'massimu ta' 8 ferġhat għal kull pjanta u massimu ta' 2 ghejun għal kull ferġha.

Irrigazzjoni:

L-irrigazzjoni tista' tiġi awtorizzata skont id-dispożizzjonijiet tal-Artikolu D. 645-5 tal-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

b. Prattika tal-kultivazzjoni

Prattiki oħra ta' kultivazzjoni

Sabiex jinżammu l-karatteristiċi tal-ambjent fiżiku u bijoloġiku li jikkostitwixxi element fundamentali tat-territorju:

- Fuq mill-inqas spazju wiehed bejn il-flanni minn tnejn, hija obbligatorja kopertura veġetali kkontrollata, spontanja jew miżrugħa, tal-inqas matul il-perjodu tar-raġda tad-dielja, biex tiġi miġġielda l-erożjoni mir-riħ; il-kontroll tal-veġetazzjoni, miżrugħa jew spontanja, huwa żgurat b'mezzi mekkaniċi jew fiżiċi jew bir-raġha.
- Minhabba mineralizzazzjoni qawwija tal-ħamrija ramlija u lissija sinifikanti, il-fertilizzazzjoni organika hija pprovduta mill-inqas permezz tal-irdim obbligatorju tar-residwi tal-veġetazzjoni miżrugħa jew spontanja.
- L-użu ta' erbiċida fuq il-wiċċ kollu tal-ħamrija huwa pprojbit.
- Sabiex il-vinja tiġi protetta mis-salinità tal-madwar, li hija kundizzjoni deċiżiva għad-durabbiltà tagħha, kwalunkwe bidla sostanzjali fis-sistema tal-ġestjoni taċ-ċirkolazzjoni tal-ilma (roubines, stazzjonijiet tal-ippumpjar, valvijiet) hija pprojbita, bl-eċċezzjoni ta' xogħlijiet ta' manutenzjoni konvenzjonali għall-ġestjoni tal-ilma.

c. Tahlita tal-varjetajiet

Prattika tal-kultivazzjoni

- Il-proporzjon tal-varjetajiet tad-dwieli ewlenin kollha huwa ta' 70 % jew aktar tat-tahlita tal-varjetajiet.
- Mill-inqas tnejn mill-varjetajiet tad-dwieli ewlenin huma preżenti fit-tahlita tal-varjetajiet.

d. Prattika enoloġika speċifika

Tahlita tal-varjetajiet tad-dwieli:

L-inbejjed “gris” jiġu mill-varjetajiet grenache gris G jew grenache N biss jew jiġu minn tahlita li fiha:

- ikun hemm mill-inqas żewġ varjetajiet tad-dwieli ewlenin;
- il-proporzjon tal-varjetajiet tad-dwieli ewlenin huwa ta' 70 % jew aktar;
- il-proporzjon tal-varjetajiet kollha carignan N, cinsaut N, grenache N, grenache gris G, grenache blanc B, marselan N, muscat d'Alexandrie B, syrah N, ugni B, vermentino B huwa ta' 55 % jew aktar.

L-inbejjed “gris de gris” jiġu mill-varjetà tad-dwieli grenache gris G biss.

Trattamenti fiżiċi:

L-użu tal-faħam għall-użu enoloġiku huwa awtorizzat għall-most u għall-inbejjed godda li jkunu għadhom qed jiffermentaw sa limitu ta' 20 % tal-volum tal-inbid prodott mill-produttur tal-inbid ikkonċernat, għall-hsad inkwistjoni.

Tagħmir:

- Il-preses kontinwi, it-tagħmir li jnehhi z-zkuk vertikali, il-vinifikaturi kontinwi, it-tankijiet ta' riċiklaġġ tal-karfa tal-gheneb u l-katusi bil-kamin b'dijametru ta' inqas minn 750 mm huma pprojbti għall-produzzjoni tal-inbejjed.
- Il-kamra tal-fermentazzjoni għall-vinifikazzjoni tesa' volum mill-inqas ekwivalenti għall-volum ta' nbid prodott matul il-hsad preċedenti għall-istess erja.

5.2. Rendimenti massimi għal kull ettaru

- a. Rendiment tal-inbejjed bid-DOP Sable de Camargue
- b. 90 ettolitru għal kull ettaru

6. Definizzjoni taż-żona demarkata

Il-hsad tal-gheneb, il-vinifikazzjoni u l-produzzjoni tal-inbejjed isehhu fiż-żona ġeografika approvata mill-Istitut Nazzjonali għall-Origini u l-Kwalità fil-laqgħa tal-kumitat nazzjonali kompetenti tal-5 ta' Settembru 2019. Il-perimetru ta' din iż-żona jinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020:

- Département ta' Hérault: Frontignan, La Grande-Motte, Marseillan, Mauguio, Palavas-les-Flots, Sète, Vic-la-Gardiole, Villeneuve-lès-Maguelone;
- Département ta' Gard: Aigues-Mortes, Le Grau-du-Roi, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vauvert, Saint Gilles;
- Département ta' Bouches-du-Rhône: Saintes-Maries-de-la-Mer.

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

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Grenache N

Grenache gris G

Merlot N

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

8.1. *Fatturi naturali rilevanti għar-rabta*

Iż-żona tal-produzzjoni tad-Denominazzjoni tal-Origini Kkontrollata Sable de Camargue hija mifruxa fuq 14-il municiplità kostali fid-départements ta' Hérault, Gard u Bouches-du-Rhône. Il-vinji huma kkultivati esklussivament fuq il-ħamrija ramlija u kalkarja tad-delta tar-Rhône, li ġejja minn tahlita tax-xmara, tal-baħar u tar-riħ, u fuq ix-xatt assoċjat. Dawn jiffurmaw ħamrija oriġinali omoġenja ħafna Prattikament hielsa mit-tafal u mix-xaħx bi frazzjoni ramlija ta' 80 % tal-massa jew aktar.

Il-vinja tinsab f'medja ta' metru 'l fuq mil-livell tal-baħar, f'ambjent karatteristiku ta' Camargue fejn jalternaw il-laguni kostali u l-marġi salmastri.

L-alimentazzjoni bl-ilma helu tal-vinji hija żgurata minn saff ta' f'it centimetri li jinżamm f'ekwilibriju idrostatiku mal-baħar, mal-laguni u mal-kanali. Dawn tal-aħħar, magħrufa bħala roubines, jiffurmaw network periferali madwar il-vinja, li jagħmilha possibbli li jiġi kkontrollat b'mod kongunt il-livell u s-salinità tal-ilma ta' taħt l-art.

8.2. *Fatturi umani rilevanti għar-rabta*

Hawnhekk aktar minn bnadi ohra, minhabba l-vicinanza ta' korpi importanti tal-ilma melaħ, ir-rwol tal-bniedem huwa kruċjali. L-iżvilupp tal-art u tal-ilma tal-irqajja' art huwa essenzjali u l-manutenzjoni tiegħu hija permanenti biex l-ilma helu jkun jista' jiġi mmaniġġjat u biex jiġu evitati ż-żidiet fil-melħ, li jikkostitwixxu grupp ta' kundizzjonijiet edafologiċi partikolari. Is-sensittività ta' din il-ħamrija ramlija għall-erożjoni mir-riħ tehtieg ukoll Prattiki xierqa ta' kultivazzjoni, b'mod partikolari mal-għelejje tax-xitwa.

8.3. *Interazzjonijiet kawżali*

Bi klima marittima oriġinali ħafna b'umdità tal-arja għolja u evapotraspirazzjoni baxxa, il-vinja hawnhekk issib kundizzjonijiet ta' produzzjoni li jiffavorixxu l-assimilazzjoni u t-tkabbir, li huma Prattikament kontinwi, anke matul il-maturazzjoni.

L-oriġinalità tal-ħamrija, ramlija u kalkarja, imbagħad tista' tesprimi ruhha, l-ewwel nett bl-għeneb li l-kulur tiegħu huwa speċifiku, griż kahlani, kemxejn roża b'potenzjal antoċjaniku baxx, differenti ħafna minn dak li jinsab f'ħamrija ohra.

Il-kundizzjonijiet klimatiċi marittimi matul il-maturazzjoni jippromwovu bilanċ bejn iz-zokkor u l-aċidu oriġinali, partikolarment b'livell għoli ta' aċidu maliku u lattiku fl-għeneb.

Wara l-fermentazzjoni, ir-rata relattivament għolja ta' aċidu lattiku tagħti lil dawn l-inbejje fl-istess hin freskezza notevoli u ħafna rotondità.

L-estrazzjoni rapida, b'għasir dirett u kontroll tajeb ħafna tat-temperaturi tal-fermentazzjoni, kif ukoll l-iżvilupp tal-art u tal-ilma tal-irqajja' art, tagħmilha possibbli li jinkisbu l-kwalitajiet u l-karatteristiċi tal-inbejje mir-ramel.

9. Rekwiżiti ohra applikabbli

Żona fil-vicinanza immedjata

Qafas ġuridiku:

Leġislazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroġa dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-vicinanza immedjata, iddefinita b'deroġa għall-vinifikazzjoni u għall-produzzjoni tal-inbejje, tinkludi t-territorju tal-municiplità li ġejja tad-département ta' Gard: Aimargues.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7795ee55-4951-43a0-9b57-eb48f1c1a032
