

Il-Ġurnal Uffiċjali

tal-Unjoni Ewropea

C 88



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 63

17 ta' Marzu 2020

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2020/C 88/01	Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9703 — SCP/real) ⁽¹⁾	1
2020/C 88/02	Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2) ⁽¹⁾	2
2020/C 88/03	Komunikazzjoni tal-Kummissjoni dwar l-awtorità awtorizzata li toħroġ iċ-ċertifikati ta' awtentiċità fil-kuntest tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) Nru 481/2012	3

IV *Informazzjoni*

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2020/C 88/04	Rata tal-kambju tal-euro — Is-16 ta' Marzu 2020	5
--------------	---	---

V *Avviżi*

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2020/C 88/05	Avviż minn qabel ta' koncentrazzjoni (Il-Każ M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company) Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal procedura ssimplifikata ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

Il-Kummissjoni Ewropea

2020/C 88/06	Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għal speċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33	8
2020/C 88/07	Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard ta' Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33	15
2020/C 88/08	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) Nru 2019/33	20

II

*(Komunikazzjonijiet)*KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U
AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.9703 — SCP/real)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2020/C 88/01)

Fit 4 ta' Marzu 2020, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċizzjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test sħiħ tad-deċizzjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċizzjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32020M9703. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠUL 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Il-Każ M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2)
(Test b' rilevanza għaż-ŻEE)

(2020/C 88/02)

Fit 5 ta' Marzu 2020, il-Kummissjoni ddecidiet li ma toponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004⁽¹⁾. It-test sħiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32020M9739. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-ligi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

KOMUNIKAZZJONI TAL-KUMMISSJONI**dwar l-awtorità awtorizzata li tohroġ iċ-ċertifikati ta' awtentiċità fil-kuntest tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) Nru 481/2012**

(2020/C 88/03)

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 617/2009 tat-13 ta' Lulju 2009 li jiftah kwota tariffarja awtonoma għall-importazzjonijiet tal-laħam taċ-ċanga ta' kwalità għolja ⁽¹⁾ ġie emendat bir-Regolament (UE) Nru 464/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽²⁾.

Ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 620/2009 tat-13 ta' Lulju 2009 li jipprovd i għall-amministrazzjoni ta' kwota tariffarja tal-importazzjoni għaċ-ċanga ta' kwalità għolja ⁽³⁾ ġie revokat u sostitwit bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 481/2012 tas-7 ta' Ġunju 2012 li jistipula regoli għall-ġestjoni ta' kwota tariffarja għal ċanga ta' kwalità għolja ⁽⁴⁾.

L-Artikolu 3 tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) Nru 481/2012 jistipula li r-rilaxx għaċ-ċirkulazzjoni hielsa tal-prodotti importati, bil-kwota tariffarja bin-numru tas-serje 09.2202, li ġie sostitwit bil-kwota tariffarja bin-numru ta-serje 09.4449 kif stipulat fir-Regolament (KE) Nru 620/2009, huwa soġġett għat-tressiq ta' ċertifikat ta' awtentiċità.

L-awtoritajiet emittenti li ġejjin huma awtorizzati li joħroġu ċ-ċertifikati ta' awtentiċità skont ir-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) Nru 481/2012.

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (DAFF) of the Australian Government
18 Marcus Clarke Street
Canberra City ACT 2601
L-AWSTRALJA

Punt ta' kuntatt: Biosecurity Service Group
Mr Greg READ, Executive Manager
Tel. +61 262723594
Email: pr@aqis.gov.au

Food Safety and Inspection Service (FSIS) of the United States Department of Agriculture (USDA)
Washington D.C. 20250
L-ISTATI UNITI TAL-AMERKA

Sit web: <http://www.fsis.usda.gov>

Canadian Food Inspection Agency (CFIA)
1400 Merivale Road
Ottawa, Ont.
K1A 0Y9
IL-KANADA

E-mail: bertrand.st-arnaud@inspection.gc.ca

Sit web: <http://www.inspection.gc.ca>

Ministry of Agriculture and Forestry (MAF)
Pastoral House
25 The Terrace
PO Box 2526
Wellington 6140
NEW ZEALAND

Tel. +64 48940100
Faks +64 48940720
E-mail: nzfsa.info@maf.govt.nz
Sit web: <http://www.maf.govt.nz>

⁽¹⁾ ĠU L 182, 15.7.2009, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 149, 8.6.2012, p. 1.

⁽³⁾ ĠU L 182, 15.7.2009, p. 25.

⁽⁴⁾ ĠU L 148, 8.6.2012, p. 9.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Dirección General de Servicios Ganaderos
División Industria Animal
Ruta 8, km. 17.500
Montevideo
L-URUGWAJ

Tel. +598 22204000
Faks +598 22204000 Ext. 150 801
Email: dgsg@mgap.gub.uy
Sit web: <http://www.mgap.gub.uy/unidad-organizativa/direccion-general-de-servicios-ganaderos>

Ministerio de Producción y Trabajo de la República Argentina
Secretaría de Gobierno de Agroindustria
Punto focal : Subsecretaría de Mercados Agropecuarios
Av. Paseo Colón N° 982 (C1063ACW) CABA
Buenos Aires
L-ARGENTINA

Tel. +54 1143491625/26
+54 1143492241
+54 1143492266
Email: jesilveyra@magyp.gob.ar / rmartearena@magyp.gob.ar / mdlcarreras@magyp.gob.ar
Sit web: www.argentina.gob.ar/produccion

IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI
TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Is-16 ta' Marzu 2020

(2020/C 88/04)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,1157	CAD	Dollaru Kanadiż	1,5539
JPY	Yen Ġappuniż	117,76	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	8,6682
DKK	Krona Daniża	7,4731	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,8499
GBP	Lira Sterlina	0,90918	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,5868
SEK	Krona Żvediza	10,8998	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 373,34
CHF	Frank Żvizzeru	1,0546	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	18,5602
ISK	Krona İzlandiża	151,20	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,8351
NOK	Krona Norveġiża	11,4765	HRK	Kuna Kroata	7,5785
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	16 756,20
CZK	Krona Ċeka	26,960	MYR	Ringgit Malażjan	4,8092
HUF	Forint Ungeriz	344,97	PHP	Peso Filippin	57,625
PLN	Zloty Pollakk	4,4070	RUB	Rouble Russu	83,5905
RON	Leu Rumun	4,8343	THB	Baht Tajlandiż	35,937
TRY	Lira Turka	7,1568	BRL	Real Braziljan	5,5381
AUD	Dollaru Awstraljan	1,8198	MXN	Peso Messikan	25,4478
			INR	Rupi Indjan	82,8075

⁽¹⁾ Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

V

(Avviżi)

PROCĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI**IL-KUMMISSJONI EWROPEA****Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni****(Il-Każ M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)****Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2020/C 88/05)

1. Fl-4 ta' Marzu 2020, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Sinopec Gas Company Limited (China) ("Sinopec Gas"), li tappartjeni għaċ-China Petrochemical Corporation ("Sinopec Group"),
- Novatek Asia Development Holding PTE. LTD (Singapor) ("Novatek Asia"), ikkontrollata mill-Joint Stock Company Novatek ("Novatek"),
- Joint Stock Company Gazprombank-Asset Management Combined Closed-End Mutual Fund "GAZPROMBANK – ARCTURUS" (ir-Russja) ("Gazprombank Asset Management"), ikkonrollata mill-Joint Stock Company Gazprombank ("Gazprombank"),
- SINOVA Natural Gas Company Limited (iċ-Ċina) (il-joint venture, "JV").

Sinopec Gas, Novatek Asia u Gazprombank Asset Management jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi shab tal-JV.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma f'kumpanija mahluqa ġdida li tikkostitwixxi impriza kongunta.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma:

- Sinopec Gas hija prinċipalment attiva fil-kostruzzjon u t-tħaddim ta' proġetti tal-gass naturali likwifikat (liquefied natural gas, "LNG") u proġetti tal-gass naturali u l-bejgħ tal-LNG u tal-gass naturali. Sinopec Group hija attiva fl-industrija taż-żejt u l-gass,
- Novatek Asia hija prinċipalment attiva fiż-żamma ta' ekwità fi proġetti joint venture ta' Novatek u f'investimenti fin-negożju tal-gass u l-enerġija u / jew proġetti tal-infrastruttura fl-Asja. Novatek hija attiva fl-esplorazzjoni, il-produzzjoni, l-ipproċessar u l-kummerċjalizzazzjoni tal-gass naturali u tal-idrokarboni likwidi fir-Russja u barra r-Russja,
- Gazprombank Asset Management hija prinċipalment attiva fil-ġestjoni tal-assi għal investituri istituzzjonali. Gazprombank tipprovdi firxa wiesgħa ta' servizzi bankarji u finanzjarji, partikularment f'setturi bħal dawg tal-gass naturali, iż-żejt, il-petrokimiċi u l-enerġija,

(¹) ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

— Il-JV beħsiebha tkun attiva fl-importazzjoni u l-esportazzjoni kif ukoll fix-xiri u l-bejgħ, ta' gass naturali (inklużi gass u LNG bil-pipeline) u investiment fi proġetti marbuta mal-gass naturali fiċ-Ċina.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija rizervata.

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura ssimplifikata għat-trattament ta' ċerti koncentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ^(?) jinhtieg li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email, permezz tal-faks jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Indirizz postali:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussell
BELGIQUE/BELGIË

(?) ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2020/C 88/06)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33 ⁽¹⁾.

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

“Savennières”

PDO-FR-A0158-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 15/11/2019

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJET GĦALIHA

1. Żona ġeografika

Iż-żona ġeografika hija emendata kif ġej: “L-istadji kollha tal-produzzjoni jridu jsiru fiż-żona ġeografika li l-perimetru tagħha jinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-département ta' Maine-et-Loire, abbażi tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2018: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

Il-mapep li jirrappreżentaw iż-żona ġeografika jinsabu fuq is-sit web tal-Institut national de l'origine et de la qualité. ”

Emenda editorjali: il-lista l-ġdida ta' entitajiet amministrattivi tqis il-fużjonijiet jew bidliet oħra f'żoni amministrattivi li sehhew minn meta giet approvata l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Għal aktar ċertezza tad-dritt, din giet elenkata skont il-verżjoni fis-sehħ tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali, ippubblikat kull sena mill-INSEE. Il-perimetru taż-żona ġeografika baqa' strettament l-istess.

Fl-aħħar nett, biex il-pubbliku jkun infurmat aħjar, qed issir referenza għat-tqeghid għad-dispożizzjoni, fuq is-sit web tal-INAO, tal-mapep li jirrappreżentaw iż-żona ġeografika.

Għalhekk il-punt 6 tad-Dokument Uniku dwar iż-żona ġeografika ġie emendat kif xieraq.

2. Żona fil-viċinanza immedjata

Fil-Kapitolu 1(IV)(3), il-lista tal-muniċipalitajiet hija ssostitwita b'dan li ġej:

Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon u Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Blaison-Gohier u Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, u Vauchréien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ex-territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Chanzeaux u Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (dak li qabel kien territorju tal-muniċipalità delegata ta' Brigné), Les Garennes sur Loire (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Juigné-sur-Loire u Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (dak li qabel kien territorju tal-muniċipalità delegata ta' Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Chavagnes, Martigné-Briand u Notre-Dame-d'Allençon) u Val-du-Layon (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Saint-Aubin-de-Luigné u Saint-Lambert-du-Lattay).

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Dan jippermetti li jitqiesu l-fużjonijiet differenti tal-municipalitajiet li sehew mill-ahhar verżjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Il-perimetru taż-żona fil-viċinanza immedjata baqa' strettament l-istess.

Ghalhekk il-punt 9 tad-Dokument Uniku dwar ir-rekwiziti addizzjonali ġie emendat kif xieraq.

3. Dispożizzjoni agroambjentali

Fil-Kapitolu 1(VI)(2), ġie miżjud: "Hija obligatorja kopertura ta' haxix ikkontrollat, spontanju jew miżrugħ, bejn ir-ringieli; fl-assenza ta' din il-kopertura ta' haxix, l-operatur għandu jahrat il-hamrija sabiex jiżgura l-kontroll tal-haxix spontanju jew jiġġustifika l-użu ta' prodotti bijoloġiċi ta' kontroll approvati mill-awtoritajiet pubbliċi fil-vitikultura. F'każ li jintużaw erbiċiċi bijoloġiċi ta' kontroll fuq roqgħa art, l-użu ta' erbiċiċi ohra għandu jiġi pprobit."

Din l-emenda takkumpanja l-iżvilupp attwali tal-prattiki tal-operaturi favur l-agroekoloġija fil-vinja kollha ta' Anjou. Din tirrifletti l-kunsiderazzjoni dejjem tikber tat-thassib ambjentali fl-itinerarji tekniċi. Peress li tippromwovi l-preżenza ta' kopertura ta' haxix jew l-użu ta' tnaqqija mekkanika jew l-użu ta' prodotti bijoloġiċi ta' kontroll, din twassal għal tnaqqis fl-użu ta' erbiċiċi kimiċi. Dan it-tnaqqis fl-erbiċiċi għandu jsaħħaħ il-protezzjoni tal-hamrija għall-produzzjoni tal-inbid u l-preservazzjoni tal-karatteristiċi naturali tagħha (il-fertilità, il-bijodiversità, il-bijottrattament), li jikkontribwixxi għall-kwalità u għall-awtenticità tal-inbejded u li jsaħħaħ il-kuncett ta' territorju.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din il-bidla.

4. Il-bidu tal-hsad

Fil-Kapitolu 1(VII)(1), tnehhiet is-sentenza "Id-data tal-bidu tal-hsad tiġi stabbilita skont id-dispożizzjonijiet tal-Artikolu D. 645-6 tal-Kodiċi rurali u tas-sajd marittimu."

L-istabbiliment ta' data tal-bidu tal-hsad illum il-ġurnata ma għadux meħtieġ, peress li l-operaturi issa għandhom firxa wiesgħa ta' għodod li jippermettullhom jivvalutaw il-maturità tal-gheneb bl-aktar mod preċiż possibbli. Kull operatur għandu għadd ta' apparat u tagħmir, kemm personali kif ukoll komuni, li jagħmluha possibbli li tiġi ddeterminata b'mod preċiż l-ahjar data għall-bidu tal-hsad ta' kull roqgħa, skont l-ghanijiet tal-produzzjoni.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din il-bidla.

5. Kapaċità tal-kmamar tal-fermentazzjoni

Fil-Kapitolu 1(IX)(1)(c), is-sentenza: "Kull operatur għandu jkollu kapaċità tal-kmamar tal-fermentazzjoni għall-vinifikazzjoni ta' mill-inqas 1,4 darbiet daqs ir-rendiment medju tal-azjenda matul l-ahhar hames snin." ġiet issostitwita bis-sentenza: "Kull operatur għandu jkollu kapaċità tal-kmamar tal-fermentazzjoni għall-vinifikazzjoni ta' mill-inqas 1,4 darbiet il-volum medju ta' nbid matul dawn l-ahhar hames snin."

Fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, ma kienx hemm referenza għal kapaċità tal-volum (espressa f'hl jew f'm³) iżda għar-rendiment, jiġifieri volum tal-hsad diviż bl-erja ta' produzzjoni (espress pereżempju f'hl/ha). L-emenda proposta tagħmilha possibbli li tiġi rrimedjata din l-inkonsistenza f'termini ta' kwantitajiet, mingħajr ebda bidla fis-sustanza (il-minimu għandu dejjem ikun stabbilit għal 1,4 darbiet il-volum medju tal-inbid prodott mill-azjenda fis-snin ta' kummerċjalizzazzjoni preċedenti).

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din il-bidla.

6. Ċirkolazzjoni tal-inbejded

Il-punt (5)(b) tal-Kapitolu 1(IX) dwar id-data taċ-ċirkolazzjoni tal-inbejded bejn id-depożitanti awtorizzati ġie mħassar.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din il-bidla.

7. Żamma ta' reġistru

Fil-Kapitolu 2(II)(3), il-kliem "qawwa" ġew issostitwiti b'"naturali".

B'konsistenza mal-metodu ta' formulazzjoni użat fl-Ispesifikazzjonijiet kollha taż-żona ta' Anjou Saumur, il-kliem "qawwa alkoholika naturali skont il-volum" jissostitwixxu t-termini "qawwa potenzjali" jew "grad". Dawn l-emendi jtejbju l-leggibilità ta' dawn l-Ispesifikazzjonijiet. L-armonizzazzjoni tad-dispożizzjonijiet dwar iż-żamma ta' reġistri hija maħsuba biex tiffacilita t-tfassil tal-pjan ta' spezzjoni u l-monitoraġġ ta' dawn ir-reġistri.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din il-bidla.

8. Punti ewlenin li jridu jiġu kkontrollati

Il-Kapitolu 3 ġie rivedut għall-konsistenza fil-kliem tal-punti ewlenin li jridu jiġu kkontrollati fl-Ispesifikazzjonijiet tal-Prodott taż-żona ta' Anjou Saumur.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din il-bidla.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem tal-prodott

Savennières

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP - Denominazzjoni ta' Origini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

Il-karatteristiċi tal-prodott

L-inbejjed huma nbejjed bojod mhux frizzanti, xotti, nofshom xotti, helwin mezzan jew helwin, li l-karatteristiċi analitiċi ewlenin tagħhom huma dawn li ġejjin: - L-inbejjed xotti għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 11,5 %. - Inbejjed ohra għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 12,5 %. - Wara l-fermentazzjoni, l-inbejjed xotti jkollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 4 grammi jew inqas għal kull litru, jew ta' 8 grammi għal kull litru meta l-aċidità totali espressa fi grammi ta' aċidu tartariku għal kull litru ma tkunx aktar minn 2 grammi għal kull litru meta mqabbla mal-kontenut ta' zokkor fermentabbli. - Wara l-arrikkiment, l-inbejjed xotti ma għandhomx jaqbz u l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13 %. Il-kontenut ta' aċidità volatili, aċidità totali u diossidu tal-kubrit totali huwa dak stabbilit fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

Karatteristiċi analitiċi generali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% ta' l-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Deskrizzjoni

L-inbejjed huma bojod u hafna drabi xotti. Madankollu, xi drabi jista' jkun fihom zokkor fermentabbli. Huma għandhom kulur li jvarja bejn isfar ċar u isfar lewn id-deheb. L-aroma normalment tkun ikkaratterizzata minn irwejjah jew noti aromatiċi ta' fjuri (akaċja, tilju,...) imħallta ma' noti ta' frott li jistgħu jfakkru fil-langas, il-hawh, l-isfargel, il-lewż mixwi, l-gheneb immixxef, l-ghasel, dan kollu ikkumplementat minn fitt mineralità. It-toghma hija mimlija, xahmija u tiżvela l-kumplessità aromatika kollha kemm hi. It-toghma li jhalli hija taħlita ta' freskezza, mineralità u hjiel ta' toghma morra li jgħibu magħhom armonija u bilanċ. Wara bosta snin fil-flixxun, dawn l-inbejjed jiffjorixxu għalkollox. L-inbejjed b'zokkor fermentabbli għandhom kapaċità notevoli li jimmatuaw.

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

a. Prattiki enoloġiċi essenzjali

Prattika enoloġika speċifika

L-użu ta' biċċiet tal-injam huwa pprojbit. Wara l-arrikkiment, l-inbejjed xotti ma għandhomx jaqbz u l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13 %;

Kull proċess ta' arrikkiment huwa pprojbit għal inbejjed oħra. Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, l-inbejjed għandhom ikunu konformi mal-obbligi kollha stabbiliti fil-livell tal-UE kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu f'dak li għandu x'jaqsam mal-prattiki enologiċi użati.

L-inbejjed jiġu mmaturati mill-inqas sal-15 ta' Marzu tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

Densità ta' thawwil - Distanza

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tad-thawwil tad-dwieli hija ta' 4000 pjanta għal kull ettaru. Id-distanza bejn ir-ringieli ta' dawn id-dwieli ma tistax tkun akbar minn 2,50 metru u d-distanza bejn il-pjanti fl-istess ringiela ma tistax tkun inqas minn metru. L-irqajja' ta' art tal-vinji b'densità ta' thawwil ta' inqas minn 4000 pjanta għal kull ettaru iżda li jkollhom 3300 pjanta jew aktar għal kull ettaru jibbenefikaw, għall-ħsad tagħhom, mid-dritt għad-Denominazzjoni ta' Orìgini Kkontrollata diment li jkunu konformi mad-dispożizzjonijiet relatati mar-regoli dwar l-irbit u l-gholi tal-weraq stipulati f'din l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Dawn l-irqajja' ta' art tal-vinji ma jistax ikollhom distanza bejn ir-ringieli ta' aktar minn 3 metri u distanza bejn il-pjanti fl-istess ringiela ta' inqas minn metru.

Regoli taż-żbir u tal-irbit tad-dwieli

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-dwieli b'żabra mħallta għandhom jinżabru sa mhux aktar tard mit-30 ta' April, b'massimu ta' 12-il rimja għal kull pjanta b'mhux aktar minn 4 rimjiet fuq iz-zokk it-twil.

L-gholi tal-weraq marbut għandu jkun mill-inqas 0,6 id-distanza bejn ir-ringieli, bl-gholi tal-weraq marbut jitkejjel mit-tarf l-aktar baxx tal-weraq, li għandu jkun mill-inqas 0,40 ta' metru 'l fuq mill-art, u l-oghla tarf ta' friegħi miżbura, li għandu jkun mill-inqas 0,20 ta' metru 'l fuq mill-oghla kannizzata tal-irbit.

L-irqajja' ta' art tad-dwieli b'densità ta' thawwil ta' inqas minn 4000 pjanta għal kull ettaru iżda ta' 3300 pjanta jew aktar għal kull ettaru għandhom ikunu konformi wkoll mar-regoli ta' rbit li ġejjin: l-gholi minimu tal-arbli tal-irbit 'il fuq mill-art għandu jkun ta' 1,90 metri; l-irbit għandu jinkludi 4 livelli ta' kannizzati; l-gholi minimu tal-oghla kannizzata għandu jkun ta' 1,85 metru 'l fuq mill-art.

It-tisqija

Prattika tal-kultivazzjoni

It-tisqija hija pprojbita.

Ħsad

Prattika tal-kultivazzjoni

L-gheneb jinqata' billi jintgħazlu l-ghenieqed fuq il-pjanta. L-użu tal-makkinarju għall-ħsad huwa pprojbit.

b. *Redditi massimi*

Inbejjed xotti u nofshom xotti

50 ettoltru għal kull ettaru

Inbejjed oħra

35 ettoltru għal kull ettaru

6. Definizzjoni taż-żona demarkata

L-istadji kollha tal-produzzjoni jridu jsiru fiż-żona geografika li l-perimetru tagħha jinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-département ta' Maine-et-Loire, abbażi tal-kodiċi geografiku uffiċjali tal-2018: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

7. Varjetajiet ewlenin

Chenin B

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

1 Informazzjoni dwar iż-żona ġeografika

a) Deskrizzjoni tal-fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona ġeografika tinsab fuq ix-xatt tal-lemin tal-Loire, madwar 15-il kilometru 'l bogħod mill-belt ta' Angers. Din hija kkaratterizzata minn għadd ta' għoljiet b'orjentazzjoni lejn in-Nofsinhar/ix-Xlokk li jestendu, mil-Loire, fuq wisa' ta' 500 metru sa 1500 metru u li jibqgħu għaddejnin tul il-Loire għal madwar 6 kilometri. Fit-Tramuntana taż-żona ġeografika, medda ta' art kbira, aktar kiesha, esposta għall-irjieħ, hija ddedikata prinċipalment għall-maturazzjoni u l-kultivazzjoni taċ-ċereali.

Is-sottostrat ġeoloġiku huwa rrapprezentat minn formazzjonijiet ta' shales u ramlja-skistuża mill-perjodu Ordoviċjan ta' Fuq sad-Devonjan ta' Taħt, lokalment permezz ta' passaġġi vulkanici (rijoliti u spiliti). Fil-bidu tal-medda ta' art, xi ramel miġjub mir-riħ tal-perjodu Kwaternarju gie ddepożitat f'saff xi f'it jew wisq oħxon. Fl-għoljiet, il-ġebbla prinċipali hafna drabi tkun qrib hafna tal-wiċċ.

Iż-żona ġeografika tkopri t-territorju ta' 3 municipalitajiet: Bouchemaine, La Possonnière u Savennières.

Il-klima hija ta' tip oċeaniku. Il-massif ta' Mauges, li jinsab fil-Punent tal-vinja, jibdel din il-karatteristika oċeanika b'effett ta' foehn. Ix-xita medja annwali hija ta' 650 millimetru u tikkaratterizza firxa ta' art protetta minn irjieħ umdi, filwaqt li taqbeż it-800 millimetru fuq l-għoljiet ta' Mauges. Din id-differenza fl-ammont ta' xita hija aktar sinifikanti matul iċ-ċiklu veġetattiv tad-dielja, b'mod partikolari mix-xahar ta' Ġunju sal-perjodu tal-ħsad. It-temperaturi medji annwali huma relattivament għoljin (madwar 12 °C). Il-Loire għandha rwol ewlieni fir-regolazzjoni tat-temperaturi fuq l-għolja fil-vicinanza, li tinsab taħt l-irjieħ dominanti, u b'hekk iżżomm temperaturi għoljin billejl. Għandha wkoll rwol importanti billi matul il-perjodu tal-ħsad, tiffavorixxi l-iffurmar taċ-ċpar ta' filgħodu, li huwa essenzjali għall-iżvilupp tal-moffa nobbli.

b) Deskrizzjoni tal-fatturi umani rilevanti għar-rabta

Inizjalment limitata għall-irqajja ta' art viċin l-abbazija kbar ta' Angers, il-kultivazzjoni tad-dwieli nfirxet madwar Angers, imbagħad infirxet fuq l-għoljiet ta' Pruniers u Bouchemaine fis-seklu IV. Madwar is-sena 1130, il-patrijiet tal-abbazija ta' San Nikola ta' Angers hawlu pjanta fuq għolja li kienet tagħti fuq il-Loire, li tat isimha lil "La Roche aux Moines". Fl-1140, fil-villagġ ta' La Possonnière, il-Benedittini bnew, kunvent bl-isem "Le Prieuré". Kien hemm dwieli kbar mad-dawra tal-bini tagħhom. Għalhekk, l-inbid ta' "Savennières" beda jiġi apprezzat fuq l-imwejjed nobbli, u b'mod partikolari fis-seklu XV mir-"re t-tajjeb René" (René I ta' Anjou). Dan tal-aħħar, grazzi għal waqfa fil-municipalitá, ha tazza nbid li kien geġ minn roqgħa art fil-Punent tal-villagġ, u ddeskriviha bhala "toghma maġika". Minn dak iż-żmien 'l hawn, din ir-roqgħa art saret magħrufa bhala "Clos de la Gutte d'Or".

Il-vinja ġiet żviluppata b'mod speċjali fis-sekli XVII u XVIII. Bidet u Duhamel de Monceau, fit-"Traité sur la nature et la culture de la vigne" (Trattat dwar in-natura u l-kultura tal-vinja) tagħhom, ippubblikat fl-1749, jgħidu li: "L-għoljiet li jinsabu tul il-Loire, fuq iż-żewġ naħat ta' din ix-xmara, jiffurmaw il-vinji differenti ta' Anjou; dawn l-għoljiet huma ½ mil jew ¼ ta' mil 'il bogħod minn xulxin, u jibdeu minn Angers sa 7 jew 8 mili lil hinn, lejn il-Bretanja. Dawn ma huma xejn hlief blat, li qabel kien assolutament sterili, okkupat minn haxix ħazin, arbuxelli u siġar li għandhom hafna żmien; minhabba f'hekk il-pajjiż kien inaċċessibbli u impenetrabbli u kkawża l-irtirar ta' kull tip ta' annimali selvaġġi jew velenuzi. Il-hamrija, li hija diffiċli hafna biex tinqala', issa hija perfettament ikkultivata u kollha mhawla bid-dwieli, sal-punt fejn l-għolja tidda tiġi ċatta, u ddur lura fuq in-naħa tat-Tramuntana, li testendi ¼ ta' mil jew ½ mil 'il bogħod. L-għoljiet fuq in-naħa tal-lemin tal-Loire, li jinżlu lejn Nantes, iħarsu lejn in-Nofsinhar, u għalhekk l-inbid huwa aħjar u aktar qawwi minn dak tan-naħa tax-xellug...". L-għoljiet u l-artijiet viċin il-villagġ ta' Savennières huma miksiya bid-dwieli u kull dar fil-kampanja għandha diversi ringieli tad-dwieli. Lejlet ir-Rivoluzzjoni, il-lista ta' lmenti miktuba mill-Istati Generali tiżvela s-sitwazzjoni tal-vinja fuq l-għoljiet. "Savennières: 2460 abitant, 1/3 f'vinji ta' vendemmja eċċellenti (...) Jien ma rajt l-ebda parroċċa intaxxata aktar minn Savennières", jikteb is-Sur Dertrou, il-likwidatur.

Is-seklu XIX ra bidla radikali fil-vitikultura, minhabba l-progress sostanzjali li sar fl-enoloġija u fil-protezzjoni tal-pjanti, taħt ir-responsabbiltá ta' sidien bħal Guillory, herqana li jiksbu nbejjed ta' kwalità u li jzommu r-reputazzjoni tal-inbejjed ta' "Savennières". Imbagħad saru hafna esperimenti, kemm fuq l-ittestjar ta' varjetajiet oħra, b'mod partikolari l-verdelho ta' Madeira, li, skont il-Professur Maisonneuve, madwar 60 pjanta ġew ikkultivati fuq il-"Coulée de Serrant", kif ukoll fl-għelieqi mtarrġa jew fuq l-ittestjar tal-irbit. Madankollu, il-varjetaċċenini B tibqa' l-varjetaċċenini magħżula tal-vinja. Jules Guyot, waqt waħda miż-żjarat tiegħu, fl-1865, iddeskriva perfettament il-mod ta' tmexxija, u tkellem dwar iż-żbir qasir, it-tneħħija tal-blanzuni u l-ħsad meta "parti kbira mill-ġheneb tkun mgħaffġa...".

Id-Denominazzjoni ta' Orìgini Kkontrollata "Savennières" giet rikonoxxuta fid-Digriet tat-8 ta' Diċembru 1952, li jiddefinixxi prinċipalment l-inbejjes b'zokkor fermentabbli. Dan id-digriet, taht l-impetu tal-presidenti suċċessivi tal-unjoni tad-difiża, fosthom Michèle Bazin de Jessey, żviluppa lejn id-definizzjoni ta' nbejjes xotti, bil-possibbiltà li jiġu prodotti nbejjes b'zokkor fermentabbli, li jirriflettu l-prattiki tal-vinja u l-orìginalità tal-ambjent.

Fl-2009, il-vinja ntuzat minn 34 operatur.

2 Informazzjoni dwar il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott

L-inbejjes huma bojod u hafna drabi xotti. Madankollu, xi drabi jista' jkun fihom zokkor fermentabbli. Għandhom kulur li jvarja bejn isfar ċar u isfar lewn id-deheb.

L-aroma normalment tkun ikkaratterizzata minn irwejjah jew noti aromatiċi ta' fjuri (akaċja, tilju...) imħallta ma' noti ta' frott, li jistgħu jfakkru fil-langas, il-hawh, l-isfargel, il-lewż mixwi, l-gheneb immixxef, l-ghasel, dan kollu kkumplementat minn ftit mineralità.

It-toghma hija mimlija, xaħmija u tiżvela l-kumplessità aromatika kollha kemm hi. It-toghma li jhalli hija tahlita ta' freskezza, mineralità u ħjiel ta' toghma morra li jgħibu magħhom armonija u bilanċ.

Wara bosta snin fil-flixkun, dawn l-inbejjes jiffjorixxu għalkollox. L-inbejjes b'zokkor fermentabbli għandhom kapacità notevoli li jimmaturow.

3 Interazzjonijiet kawżali

Iż-zona tal-irqajja' demarkata għall-ħsad tal-gheneb tikklassifika l-irqajja' tal-art li jinsabu fuq l-gholjiet imkennija, li huma orjentati sew lejn in-Nofsinhar u li għandhom hamrija tal-wiċċ żviluppata fuq il-formazzjonijiet ta' shales jew ramlija-skistuża tal-massif primarju, jew hamrija baxxa żviluppata fuq ir-ramel miġjub mir-riħ. Din il-hamrija, li mhijiex fertili hafna u mimlija ġebel, għandha kapacità sinifikanti li tiskula l-ilma u għandha riżerva baxxa ta' ilma.

Dawn is-sitwazzjonijiet ta' vitikultura jeħtieġu ġestjoni ottimali tal-pjanta u l-potenzjal ta' produzzjoni tagħha, li huwa rifless fit-tmexxija tal-vinja, regoli stretti taż-żbir u ħsad permezz tal-ghażla tal-ghenieqed, inkluż għall-produzzjoni ta' nbejjes xotti.

L-gharfien tal-operaturi huwa espress fir-rabta tagħhom mal-varjetà chenin B, varjetà rustika, li f'dawn is-sitwazzjonijiet, issib l-orìginalità u l-kompletezza tagħha. Huma adattaw għall-karatteristiċi partikolari u r-rikkezza tagħha billi ddiversifikaw l-itinerarji tekniċi. Skont il-post tat-thawwil, it-tmexxija tal-vinja u l-kundizzjonijiet klimatiċi tal-vendemmja, l-inbejjes prodotti tradizzjonalment għandhom xi ftit jew wisq ammont ta' zokkor fermentabbli. Meta l-kundizzjonijiet klimatiċi fi tmiem il-ħsad ikunu favorevoli, bis-saħħa tar-rwol termoregulatorju tal-Loire, l-irjieħ li jghaddu mix-xmara li b'mod mekkaniku jiffavorixxu t-tnixxif ta' frott artab, jew grazzi għall-preżenza taċ-ċpar ta' filghodu, l-inbejjes "helwin mezzan" jew "helwin" jiġu prodotti minn frott artab miġbur wara li jithalla jinxef fuq id-dielja jew affettwat mill-moffa nobbli kkawżata mill-azzjoni ta' *botrytis cinerea*.

L-operaturi malajr żviluppaw ukoll tekniċi li permezz tagħhom setgħu jisiltu l-ahjar mill-gheneb billi jadattaw it-tekniċi tal-vinifikazzjoni tagħhom. Il-perjodu ta' maturazzjoni fil-kontenituri, wara l-fermentazzjoni, kien meħtieġ sabiex jinkiseb inbid b'aromi kumplessi. Sabiex jintlaħaq dan l-ghan, ġie ddefinit fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott perjodu minimu ta' maturazzjoni sal-15 ta' Marzu tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

Il-kombinazzjoni ta' ambjent naturali daqshekk partikolari, varjetà li hija perfettament adattata għalih u persuni li jafu jisfruttaw il-potenzjal kollu tagħha, tippermetti l-kisba ta' nbejjes oriġinali u distintivi li għandhom reputazzjoni storika. Fl-1816, André Jullien, f'"Topographie de tous les vignobles connus" (Topografija tal-vinji kollha magħrufa) tiegħu, ma joqgħodx lura milli jikklassifikahom fl-ewwel kategorija, u b'hekk jirrikonoxxi l-orìginalità, il-kwalità u r-reputazzjoni tagħhom.

Il-vinja ta' "Savennières", li hija simbolu tal-"ħlewwa ta' Anjou", giet ikklassifikata mill-2001 bħala Sit ta' Wirt Dinji mill-UNESCO.

9. Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti oħra)

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas ġuridiku:

Il-legiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, iddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed, tikkostitwixxi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-kodiċi geografiku uffiċjali tal-2018: Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon u Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Blaison-Gohier u Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, u Vauchrétien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Chanzeaux u Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (dak li qabel kien territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Brigné), Les Garennes sur Loire (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Juigné-sur-Loire u Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (dak li qabel kien territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Chavagnes, Martigné-Briand u Notre-Dame-d'Allençon) u Val-du-Layon (dawk li qabel kienu territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Saint-Aubin-de-Luigné u Saint-Lambert-du-Lattay).

Tikkettar

Qafas ġuridiku:

Legislazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Id-dettalji mhux obligatorji kollha għandhom jinkitbu fuq it-tikketti b'ittri li d-daqs tagħhom ma għandux ikun akbar, kemm fl-gholi kif ukoll fil-wisa', mid-doppju tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata.

L-isem tad-DOK jista' jkun ikkompletat bid-denominazzjoni ġeografika "Val de Loire" skont ir-regoli stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Id-daqs tal-ittri tad-denominazzjoni ġeografika "Val de Loire" ma għandux ikun akbar, kemm fl-gholi kif ukoll fil-wisa', minn żewġ terzi tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata.

L-inbejjed iridu jiġu pprezentati, b'mod obligatorju, fuq id-dokumenti kummerċjali, fuq is-sigurtajiet tal-moviment u fuq it-tikketta bit-termini "nofsu xott", "helu mezzan" jew "helu" li jikkorrispondu għall-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li jinsabu fl-inbid, kif iddefinit mil-legiżlazzjoni Komunitarja. Fuq it-tikketta, dawn it-termini għandhom jidhru fl-istess post bhall-isem tad-DOK.

It-tikkettar tal-inbejjed bid-DOK jista' jispeċifika l-isem ta' unità ġeografika iżgħar, bil-kundizzjoni li: - tkun post irregiżtrat; - dak il-post ikun fuq id-dikjarazzjoni tal-hsad. L-isem tal-post irregiżtrat għandu jkun stampat b'ittri li d-daqs tagħhom ma jkunx akbar, kemm mill-gholi kif ukoll mill-wisa', minn nofs id-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12

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

(2020/C 88/07)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

KOMUNIKAZZJONI DWAR L-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

“RECIOTO DI SOAVE”

PDO-IT-A0465-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 2 ta' Diċembru 2019.

DESKRIZZJONI U RAĠUNIJET TAL-EMENDA APPROVATA

1. Sistemi ta' tharriġ tad-dwieli

Deskrizzjoni u raġunijiet

Deskrizzjoni

Is-sistemi ta' tharriġ tad-dwieli ġew estiżi biex jinkludu s-sistema GDC u l-varjetajiet kollha tal-pergola.

Raġunijiet.

Ir-raġuni għal din l-emenda hija li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tiġi adattata għall-iżvilupp ta' sistemi ta' tharriġ tad-dwieli aktar moderni u innovattivi (partikolarment id-diversi tipi ġodda ta' pergola) u l-htieġa għal metodi agronomiċi li jqisu t-tibdil fil-klima.

Din l-emenda tirrigwarda l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni u ma temendax id-Dokument Uniku.

2. Densità tad-dwieli għal kull ettaru

Deskrizzjoni u raġunijiet

Deskrizzjoni

Rigward id-densità tad-dwieli għal kull ettaru (mhux inqas minn 3 300), thassret ir-referenza għad-Digriet tal-7 ta' Mejju 1998.

Raġunijiet.

Din hija emenda formali billi t-thawwil ġdid tal-vinji jrid ikollu densità minima ta' 3 300 pjanta għal kull ettaru.

Din l-emenda formali tirrigwarda l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni u ma temendax id-Dokument Uniku.

⁽¹⁾ ĠUL 9, 11.1.2019, p. 2.

3. Użu ta' Unitajiet Ġeografici fit-tikketti tal-inbid DOP "Recioto di Soave"

Deskrizzjoni u raġunijiet

Deskrizzjoni.

Għall-inbejjed DOP "Recioto di Soave" u "Recioto di Soave Classico" hu permess li tiżdied ir-referenza għall-Unitajiet Ġeografici Addizzjonali iżgħar fiż-żona ta' produzzjoni tad-denominazzjoni, li jinsabu fl-istess żona ta' produzzjoni u elenkati fl-lista, bil-kundizzjoni li l-prodott isir separatament u li dan jiġi ddikjarat speċifikament fir-rapport annwali tal-produzzjoni tal-gheneb.

Raġunijiet.

L-inklużjoni tar-referenza għal unitajiet ġeografici iżgħar ta' interess partikolari, li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni demarkata, u li ġew identifikati wara hidma bir-reġgħ ta' żonar, għamlitha faċli li tiġi identifikata l-provenjenza tal-inbid u b'hekk tissahha ir-rabta tiegħu mat-territorju.

Din il-bidla tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispesifikazzjoni u t-Taqsima 1.9 - Rekwiżiti addizzjonali - tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni

Recioto di Soave

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP - Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

"Recioto di Soave"

— kulur: isfar dehbi;

— riha: qawwija u b'toġhma ta' frott, anki bi hjiel ta' vanilla;

— toġhma: helwa, pjuttost qawwija fuq il-palat u bellusija, possibbilment bi hjiel ta' vanilla, anki vivaċi skont it-tradizzjoni;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00% vol;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 27,0 g/l;

— residwi ta' zokkor riduċenti: minimu ta' 70,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	5 fi grammi għal kull litru espressi bhala acido tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

“Recioto di Soave” spumanti

- ragħwa: fina u persistenti;
- kulur isfar: dehbi, b'intensità li tvarja;
- riħa: pjaċevoli, intensa u tal-frott;
- toġhma: semixotta u ħelwa, bellusija, armonjuża, robusta;
- estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l;
- residwi ta' zokkor riduċenti: minimu ta' 70,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11,50
Aċidità totali minima	5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

MHUX APPLIKABBLI

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

Recioto di Soave; Recioto di Soave Classico

9 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Recioto di Soave Spumante

9 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

6. Definizzjoni taż-żona demarkata

- A) L-għeneb li jintuża għall-produzzjoni tal-inbejjed DOCG “Recioto di Soave” jrid jikber fiż-żona li tinkludi t-territorju kollu, jew parti minnu, tal-municipalitajiet ta' Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara. San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi u Lavagno fil-provinċja ta' Verona.
- B) L-għeneb li jintuża għall-produzzjoni tal-inbid “Recioto di Soave” irid jiġi prodott fiż-żona approvata bid-Digriet Ministerjali tat-23 ta' Ottubru 1931, li tinkludi parti mit-territorju tal-municipalitajiet ta' Soave u Monteforte d'Alpone.

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

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

Recioto di Soave

Is-sustanzi minerali li jinsabu fil-ħamrija bażaltika ta' oriġini volkanika għandhom impatt partikolari fuq il-proċess ta' fermentazzjoni tal-most miksub mill-gheneb tal-Garganega, u jagħtu lill-inbejjed it-toghma bnina karatteristika tagħhom. Il-metodu ta' tharriġ tradizzjonali bil-"Pergola" jiffavorixxi ż-żamma tal-prekursuri aromatiċi u jtejjeb is-saħħa tal-gheneb, u b'hekk jiġi ffaċilitat il-proċess ta' tnixxif sussegwenti tal-frott. Hawnhekk il-formazzjoni ta' saff irqiq ta' moffa, imsejha "nobile", tippermetti l-iżvilupp ta' aromi intensi. Ir-Recioto di Soave huwa nbid ibbilanċjat: minbarra l-komponent ta' hlewwa u struttura, fih ukoll noti ta' frott li jsaħħu t-toghma vivaci grazzi għall-aċidità sinifikanti tiegħu.

9. Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)

L-użu tal-Unitajiet Ġeografici Addizzjonali

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Rekwiżiti addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Fid-deskrizzjoni u fil-preżentazzjoni tal-inbejjed "Recioto di Soave" u "Recioto di Soave" Classico, huwa awtorizzat li wiehed jirreferi għall-Unitajiet Ġeografici Addizzjonali li ġejjin:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellarò
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscario
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara

26. Pressoni
27. Roncà - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14702>

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-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) Nru 2019/33

(2020/C 88/08)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5), tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

KOMUNIKAZZJONI DWAR L-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

“Var”

PGI-FR-A1145-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 25 ta' Novembru 2019

DESKRIZZJONI U RAĠUNIJIET TAL-EMENDA APPROVATA

1. Deskrizzjoni organolettika tal-prodotti

L-ispesifikazzjoni tal-IĠP “Var” giet issupplimentata fil-punt 3.3 tal-Kapitolu I biex jiġu ċċarati l-karatteristiċi organolettici tal-prodotti għal kull kategorija ta' nbid u għal kull kulur.

Dawn il-kjarifiki ġew inkluzi wkoll fid-dokument uniku taht il-punt “Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed”.

2. Żona ġeografika

Fil-punt 4.1 tal-Kapitolu I tal-Ispesifikazzjoni, id-deskrizzjoni taż-żona ġeografika kienet is-suġġett ta' aġġornamenti formali.

Ir-referenza għas-sena tal-kodiċi ġeografika, referenza nazzjonali li telenka l-muniċipalitajiet skont id-dipartiment, biex telenka l-muniċipalitajiet użati fil-kompożizzjoni ta' kull isem ġeografiku addizzjonali giet iċċarata. Dan huwa l-kodiċi ġeografiku għall-2018. Xi ismijiet ta' muniċipalitajiet ġew ikkoreġuti iżda ma nbidlux fil-kompożizzjoni taż-żona ġeografika.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

3. Il-varjetajiet tal-gheneb

Fil-punt 5 tal-Kapitolu I tal-Ispesifikazzjoni, il-varjetajiet ta' għeneb definiti għall-produzzjoni tal-inbejjed tal-IĠP “Var” huma ssupplimentati bid-9 varjetajiet li ġejjin:

“artaban N, floreal B, monarch N, muscaris B, prior N, solaris B, soreli B, souvignier gris B, vidoc N u voltis B”.

Dawn il-varjetajiet jissejhu varjetajiet rezistenti għan-nixfa u għal mardiet kriptogamiċi. Dawn jippermettu inqas użu ta' prodotti fitosanitarji filwaqt li jikkorrispondu għall-varjetajiet użati għall-produzzjoni tal-IĠP. Ma jbidlux il-karatteristiċi tal-inbejjed tal-IĠP.

L-introduzzjoni ta' dawn il-varjetajiet fil-popolazzjoni tad-dwieli ser ikollha impatt fuq id-dokument uniku.

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. Rabta maż-żona ġeografika - speċifità tal-prodott

Fil-paragrafu 7.2 tal-Kapitolu I tal-Ispesifikazzjoni, tithassar is-sentenza li ġejja fis-subparagrafu 9:

“Fl-istat attwali tar-regolament, dawn il-prodotti ‘frizzanti’ ma jstgħux jitqiegħdu fis-suq b’indikazzjoni ġeografika, li bla dubju taffettwa l-valur tagħhom, partikolarment fis-suq lokali, li huwa predominanti għal inbejjed b’indikazzjoni ġeografika protetta ta’ Var.”

Din is-sentenza tħassret minhabba li m’għadhiex rilevanti mir-rikonossiment ta’ nbejjed frizzanti ta’ kwalità f’indikazzjoni ġeografika protetta ta’ “Var”.

It-tħassir ta’ din is-sentenza fl-Ispesifikazzjoni ma għandu l-ebda impatt fil-livell tad-dokument uniku.

5. Dettalji ta’ kuntatt tal-awtorità superviżorja kompetenti

Fil-livell tal-Kapitolu II tal-Ispesifikazzjoni, id-dettalji ta’ kuntatt tal-INAQ (Institut National de l’Origine et de la Qualité), l-awtorità ta’ superviżjoni kompetenti, ġew ikkoreġuti iżda ma wasslu għall-ebda tibdil.

Dawn il-korrezzjonijiet tal-indirizz iddahhlu wkoll fil-livell tad-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem tal-prodott

Var

2. Tip ta’ indikazzjoni ġeografika

IĠP - Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

5. Inbid frizzanti ta’ kwalità

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

Inbid mhux frizzanti aħmar, rožè u abjad

L-indikazzjoni ġeografika protetta “Var” hija rizervata għall-inbid mhux frizzanti, u għall-inbid frizzanti ta’ kwalità, aħmar, rožè u abjad.

L-inbejjed, li l-kontenut ta’ zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) huwa superjuri għal jew ugwali għal 45 g/l, permezz ta’ deroga, għandhom kontenut ta’ acidu volatili stabbilit b’digriet kongunt tal-Ministru għall-Affarijiet tal-Konsumatur u l-Ministru għall-Agricoltura.

Għall-inbejjed mhux frizzanti, il-qawwa alkoholika attwali (tal-limitu) (frizzanti biss), il-qawwa alkoholika totali, l-acidità totali, l-acidità volatili, id-diossidu tal-kubrit totali u d-diossidu tal-karbonju (għall-inbejjed frizzanti biss) huma dawk stipulati mil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed rožè (70 % tal-produzzjoni) għandhom it-tendenza li jkollhom kulur ċar. Dawn huma kkaratterizzati prinċipalment mill-intensità u mill-aroma ta’ frott, li naturalment, ivarjaw skont il-varjetajiet ta’ dwieli u t-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid użati.

L-inbejjed homor ġeneralment mhumix fini u jkollhom struttura tajba, xi kultant qawwi għal inbejjed aktar ikkonċentrati. Huma għandhom kulur li jvarja minn aħmar lewn id-demmi għal granata, qawwi bi lwien vjola.

L-inbejjed bojod jikkombinaw il-finezza, ma’ toghma ta’ frott u vivacità. Għandhom kulur isfar ċar bi lwien hodur jew kulur id-deheb li jleqq u trasparenti.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% ta' volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Il-livell ta' diossidu tal-kubrit totali massimu (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbid Mhux Frizzanti ta' Kwalità, ahmar, rožè u abjad

L-inbejjed frizzanti għandhom l-istess kuluri u karatteristiċi organolettiċi bħall-inbejjed mhux frizzanti li huma aktar friški, fini u li għandhom aktar persistenza aromatika, enfasizzati permezz ta' bżiežaq fini u eleganti.

Għall-inbejjed frizzanti ta' kwalità, il-qawwa alkoħolika attwali (tal-limitu), il-qawwa alkoħolika totali, l-aċidità totali, l-aċidità volatili, id-diossidu tal-kubrit totali u d-diossidu tal-karbonju (għall-inbejjed frizzanti biss) huma daww stipulati mil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
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)	
Il-livell ta' diossidu tal-kubrit totali massimu (f'milligrammi għal kull litru)	

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

a. Prattiki enoloġiċi essenzjali

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed għandhom jikkonformaw mar-rekwiziti kollha stabbiliti fil-livell tal-UE kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu f'dak li għandu x'jaqsam mal-prattiki enoloġiċi użati.

b. Redditi massimi

120 ettoltru għal kull ettaru

6. Iż-żona ġeografika demarkata

Il-ġbir tal-gheneb, il-vinifikazzjoni u l-preparazzjoni tal-inbejjed fl-indikazzjoni ġeografika protetta "Var" isiru fil-muniċipalitajiet kollha tad-dipartiment ta' Var.

7. Dwieli ewlenin

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Sciaccarello N

Segalin N
Seinoir N
Select B
Semebat N
Semillon B
Servanin N
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Téoulier N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Tourbat B
Tressot N
Ugni blanc B
Valdiguié N
Varousset N
Veltliner rouge précoce Rs
Verdesse B
Vermentino B - Rolle
Villard blanc B
Villard noir N
Mauzac rose Rs
Mayorquin B
Melon B
Mérille N
Merlot blanc B
Merlot N
Meslier Saint-François B - Gros Meslier
Meunier N
Milgranet N
Molette B
Mollard N
Mondeuse blanche B
Mondeuse N
Monerac N
Montils B
Morrastel N - Minustellu, Graciano
Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell
Mouyssaguès
Müller-Thurgau B
Muresconu N - Morescono
Muscadelle B
Muscardin N
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato
Muscat cendré B - Muscat, Moscato
Viognier B
Artaban N
Floreale B
Monarch N
Muscaris B
Prior N
Solaris B
Souvignier gris Rs
Vidoc N
Voltis B
Portugais bleu N
Précoce Bousquet B
Précoce de Malingre B
Prunelard N
Raffiat de Moncade B
Riesling B
Riminèse B
Rivairenc blanc B - Aspiran blanc
Rivairenc gris G - Aspiran gris
Rivairenc N - Aspiran noir
Rosé du Var Rs
Roublot B
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Sacy B
Saint Côme B
Saint-Macaire N
Saint-Pierre doré B
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Carignan blanc B

Carignan N
Carmenère N
Castets N
César N
Chardonnay B
Chasan B
Chatus N
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N - Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Clarín B
Claverie B
Codivarta B
Colombard B
Corbeau N - Douce noire
Cot N - Malbec
Couderc noir N
Counoise N
Courbu B - Gros Courbu
Courbu noir N
Couston N
Crouchen B - Cruchen
Duras N
Alicante Henri Bouschet N
Aligoté B
Alphonse Lavallée N
Altesse B
Aramon blanc B
Aramon gris G
Aramon N
Aranel B
Arbane B
Arinarnoa N
Arriloba B
Arrouya N
Aubin B
Aubin vert B
Graisse B
Gramon N

Grassen N - Grassenc
Grenache blanc B
Grenache gris G
Grenache N
Gringet B
Grolleau gris G
Grolleau N
Gros Manseng B
Gros vert B
Joubertin
Jurançon blanc B
Jurançon noir N - Dame noire
Knipperlé B
Lauzet B
Liliorila B
Listan B - Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B - Macabeo
Mancin N
Manseng noir N
Maréchal Foch N
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Aubun N - Murescola
Auxerrois B
Bachet N
Barbaroux Rs
Baroque B
Béclan N - Petit Béclan
Béquignol N
Biancu Gentile B
Blanc Dame B
Bouchalès N
Bouillet N
Bouquettraube B
Bourboulenc B - Doucillon blanc
Brachet N - Braquet
Brun argenté N - Vaccarèse
Cabernet franc N
Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N
Calitor N
Camaralet B
Carcajolo blanc B
Carcajolo N
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato
Négret de Banhars N
Négrette N
Nielluccio N - Nielluciu
Noir Fleurien N
Oberlin noir N
Ondenc B
Orbois B
Pagadebiti B
Pascal B
Perdea B
Persan N
Petit Courbu B
Petit Manseng B
Petit Meslier B
Petit Verdot N
Picardan B - Araignan
Pineau d'Aunis N
Pinot gris G
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant de Brunel N
Plant droit N - Espanenc
Portan N
Durif N
Egiodola N
Ekigäina N
Elbling B
Etraire de la Dui N
Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc
Feunate N
Folignan B
Folle blanche B

Fuella nera N
Furmint B
Gamaret
Gamay de Bouze N
Pinot blanc B
Soreli B
Gamay N
Gascon N
Genovèse B

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

Specificità taż-żona ġeografika

Var huwa wiehed mid-départements li jinsabu fir-reġjun ta' Provence-Alpes-Côte d'Azur fix-Xlokk ta' Franza. Jiehu ismu mix-xmara kostali Var, li darba kienet tistabbilixxi l-fruntiera tal-Lvant. Hija tmiss mill-Punent mad-département ta' Bouches-du-Rhône, mit-Tramuntana mad-département tal-Alpes de Haute Provence, mil-Lvant mad-département tal-Alpes Maritimes u finalment, min-Nofsinhar mal-baħar Mediterran.

Iż-żona ġeografika għandha pajsagġ varjat b'żewġ partijiet ġeoloġikament differenti: il-parti tal-gir fil-Punent tal-assi Toulon Draguignan, u parti kristallina fil-Lvant.

Huma assoċjati żewġ tipi ta' veġetazzjoni, li huma karatteristiċi taż-żona tal-Mediterran, ma' dawn iż-żewġ gruppi ġeoloġiċi distinti, jiġifieri: ix-xagħri b'hamrija bil-gir u l-arbuxelli u l-foresti (siġar tal-arżnu u tal-ballut) b'hamrija aktar kristallina. Dawn iż-żewġ tipi ta' veġetazzjoni ma tantx jipprovdu humus. Il-hamrija ta' Var hija ġeneralment wahda fqira, li tiskula l-ilma sew iżda sensitiva għall-erożjoni. Din l-art hija tajba hafna għall-iżvilupp tad-dwieli. Ir-Rumani ma żbaljawx meta 2 600 sena ilu, introduċew id-dwieli permezz tal-iżvilupp tal-Provincia Romana (Provence).

Wahda mill-karatteristiċi ewlenin tal-klima ta' Var hija x-xemx. Id-dipartiment ta' Var għandu klima Mediterranja kkaratterizzata minn sjuf sħan u xotti u xtiewi moderati b'żewġ perjodi ta' xita fil-ħarifa u fir-rebbiegħa. Dawn il-kundizzjonijiet iwasslu għall-kultivazzjoni tad-dwieli u ta' spiss il-varjazzjonijiet fit-temperatura jwasslu għall-identifikazzjoni tal-biċċiet ta' art li għandhom jiġu ddedikati għall-produzzjoni tal-inbejjes homor u rožè.

Ir-riħ dominanti fir-reġjun huwa l-Majjistral (minn fuq). Dan huwa kiesaħ fix-xitwa wara li jkun għadda minn fuq is-silġ tal-Alpi, iżda li jipprovdi ftit ziffa fis-sajf. Filwaqt li xi kultant ikun vjolenti, il-vitikulturisti primarjament iżommu l-kwalità essenzjali tiegħu: jippreżerva d-dwieli minn atmosfera umda żżejjed u mill-pressjonijiet kriptogamiċi dannużi tagħha (il-moffa).

Specificità tal-prodott

Sa mill-holqien tagħha, il-produzzjoni tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Var" (Vin de Pays du Var) ma waqfitx tiżviluppa sakemm stabbilizzat ruhha fil-bidu tas-seklu 21 għal madwar 250 000 hl.

Il-produzzjoni hija kkonċentrata l-aktar fuq l-inbejjes rožè (70 % bħala medja), prinċipalment dawk li jithalltu.

Jekk il-varjetajiet lokali jkun għadhom imħawla hafna, bħal grenache N, cinsault N, carignan N, syrah N u mourvèdre N għall-inbid ikkullurit, vermentino B u ugni blanc B għall-inbid abjad; għandu jiġi rikonoxxut li kien hemm opportunità, bis-saħħa ta' għajjnuna Komunitarja għar-ristrutturar, għal varjetajiet tal-għenba ta' identità ta' dwieli Franciżi oħra bħal cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B u sa ċertu punt viognier B. Din il-firxa ta' varjetajiet ta' dwieli għenet biex jiġu diversifikati l-inbejjes u biex tghin, b'mod partikolari, biex tiġi stabbilita jew saħansitra żviluppata l-produzzjoni ta' nbejjes ta' kwalità.

Wahda mill-karatteristiċi tal-biċċa l-kbira tal-inbejjes rožè, il-kulur roża ċar hafna, tiġi permezz ta' kontroll reali ta' ppressar dirett li jikkonsisti f'għenieqed biz-zkuk jew għeneb bla zokk direttament ippressati, bl-għajjnuna ta' pressa pneumatica, biex b'hekk immedjament iħallu l-meraq ċar jiffermenta b'temperatura baxxa. L-inbejjes miksuba huma intensi, b'toġħma ta' frott b'kulur roża ċar.

Jintużaw rotot tekniċi oħra, bħat-tnehhija tal-meraġ tal-gheneb, il-maċerazzjoni tal-pori jew ta' qabel il-fermentazzjoni (gheneb miżmuma f'temperatura baxxa minn 8 siegħat sa 24 siegħa qabel l-ghasir), li twassal għall-produzzjoni ta' nbejjed rožè b'kulur aktar skur, bi struttura aktar konsistenti.

L-inbejjed homor (li jirrapprezentaw madwar 20 % tal-volumi mitluba) huma ta' spiss qawwjin, korpuži u ta' struttura aċiduża tajba, li jirriżultaw l-aktar mit-tliet varjetajiet grenache N, syrah N u cabernet-sauvignon N, u ħafna drabi wkoll minn merlot N u cinsault N.

Fir-rigward tal-inbejjed bojod, bil-produzzjoni aktar kunfidenzjali tagħhom (10 % tal-volumi mitluba), jieħdu pjaċir bihom dawk li jhobbu l-inbejjed varjetali (rolle B jew vermentino B, viognier B u chardonnay B) daqs dawk l-inbejjed l-oħra imhalltin li jikkombinaw il-finezza u l-vivaċità.

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità jiġu prodotti wkoll fiż-żona ta' produzzjoni kkonċernata. L-iżvilupp ta' nbejjed frizzanti mhuwiex ġdid fi Provence. Hija produzzjoni tradizzjonali li tipproduċi madwar miljun flixkun fis-sena u li titwettaq minn madwar 50 operatur (produtturi, manifatturi, kummerċjanti). Fil-bidu tas-seklu 20, xi wħud mill-kooperattivi tal-inbejjed jew il-manifatturi bħal "la Tête Noire" diġà kienu qed jippruvaw jivvalorizzaw inbejjed frizzanti ta' kwalità prodotti fi Provence.

Waħda mill-karatteristiċi ewlenin tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta ta' Var tal-inbid frizzanti hija li għandha tiġi prodotta minn varjetajiet tal-ghenba lokali li għandhom jiġu pprezentati, l-aktar fl-inbid rožè, li hija l-produzzjoni ewlenija ta' nbid mhux frizzanti tar-reġjun.

Għalhekk, l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Var" xorta tidentifika nbejjed mhux frizzanti li għandhom assoċjati ma' nbejjed frizzanti bi profili organolettiċi relattivament simili. Fil-fatt, dawn l-inbejjed huma nbejjed rožè frizzanti li għandhom toghma qawwija ta' frott u fjuri u joffru toghma ġenerali tajba li tfakkar fl-inbejjed rožè mhux frizzanti.

Huma preċiżament dawn il-karatteristiċi organolettiċi (b'toghma ta' fjuri u ta' frott, b'toghma ġenerali tajba) li jiddistingwu l-inbejjed antiki prodotti f'Var minn dawk żviluppanti fir-reġjuni Franċiżi l-oħrajn.

Rabta kawżali bejn l-ispeċifità taż-żona ġeografika u l-ispeċifità tal-prodott

Var għandu potenzjal innegabbli għat-turizmu minhabba l-kwalità tal-klima tiegħu, id-diversità tal-kampanja, il-baħar, ir-rikkezza tal-wirt storiku u kulturali tiegħu, iżda wkoll l-artiġjanat u t-tradizzjonijiet tiegħu. B'dawn l-assi kollha, id-dipartiment żviluppa attività ekonomika b'saħħitha bbażata fuq it-turizmu.

Din l-attrazzjoni eċċezzjonali tattira aktar minn 14-il miljun turist fis-sena. Naturalment, dawn it-turisti, li ħafna drabi huma leali, tgħallmu, jitgħallmu jew se jitgħallmu li għandhom iduqu l-ikel u l-prodotti provinċjali, inkluż l-inbejjed ta' Var, kemm jekk huma ddikjarati bħala denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata kif ukoll jekk għandhom Indikazzjoni Ġeografika Protetta.

Għalhekk, sa mill-holqien tagħha taħt l-istatus regolat preċedenti ta' "Vin de Pays", il-produzzjoni tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Var" bniet ir-reputazzjoni tagħha l-aktar mill-attività turistica tar-reġjun, kif muri mid-domanda qawwija espressa lokalment għall-inbejjed rožè tagħha. Il-konsumaturi jafu japprezzaw u jagħrfu l-kwalità tal-firxa ta' nbejjed proposti.

Madankollu, ta' min jinnota li l-produtturi baqgħu viġilanti sabiex ikunu jistgħu jkomplu jagħmlu progress fl-iżvilupp tal-Vins de Pays tagħhom, sabiex ikomplu jadattaw għall-gosti tal-konsumaturi (pereżempju: il-kulur tar-rožè).

Dan fil-fatt ġie tradott fil-bidu tas-snin 2000, meta l-professjonisti ta' Var ħadu sehem fil-holqien ta' centru nazzjonali ta' riċerka u esperimentazzjoni ddedikat għall-inbid rožè (li jinsab f'Viduban – Var). Minn dak iż-żmien 'l hawn, twettaq xi xogħol inizjali (pereżempju fuq l-isfumaturi rožè), li min-naha tiegħu jagħti kontribut operattiv għat-titjib tal-livell ta' kwalità tal-inbejjed rožè. Barra minn hekk, is-settur investa ħafna biex tiġi akkwistata l-ghodda meħtieġa għall-kontroll perfett tal-produzzjoni tal-inbid rožè. Din it-teknoloġija kkontrollata ddedikata għall-inbejjed rožè u l-gharfien tal-produtturi, naturalment huma ta' benefiċċju għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata, iżda huma assoċjati b'mod inseparabbli mal-proċessi ta' produzzjoni tal-inbejjed koperti bl-indikazzjoni ġeografika protetta.

Huwa wkoll meħtieġ li ssir referenza għall-viċinanza tad-dwieli ta' Var ma' centri urbani reġjonali kbar jew ma' lokalitajiet ħdejn il-baħar, li huwa vantaġġ mhux mistenni għal produtturi li jistgħu jżidu l-valur tal-prodotti tagħhom u li mbagħad jagħzlu li jiġu ppakkjati fil-proprjetà stess. Il-bejgħ dirett (fliexken jew "bag in box") issa jammonta għal madwar 50 % tal-volumi u l-bejgħ dirett lejn kantini waħdu jista' jammonta għal 30 % tal-volumi.

Var jinsab fi Provence, li huwa reġjun magħruf sew. U l-immaġni tar-reġjun ta' Provence b'vitikoltura li għandha gheruq profondi fil-produzzjoni ta' nbejjed rožè ta' kwalità – li hija minn ta' quddiem fid-dinja fil-produzzjoni tal-inbejjed rožè - hija perfettament stabbilita u vvalidata sew permezz ta' stharrig spontanju (sors: cabinet Wine Intelligence Vinitrac - Novembru 2009).

Din ir-reputazzjoni, dan l-għarfien li huwa mmirat hafna lejn il-produzzjoni ta' nbejjed rožè, naturalment jinsabu fl-inbejjed homor, fl-inbejjed bojod u fl-inbejjed frizzanti prodotti mill-istess persuni, mid-dwieli dipartimentali fl-istess zona ġeografika.

Bla dubju, is-suċċess tal-inbejjed rožè diġà qed iwassal għall-kwalità u r-reputazzjoni tajba tal-inbejjed l-oħra li jiġu prodotti fid-dipartiment.

9. Kundizzjonijiet essenzjali oħra (ippakkjar, tikkettar, rekwiziti oħra)

Tikkettar

Qafas ġuridiku:

Legizlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni supplimentari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-indikazzjoni ġeografika protetta "Var" tista' tiġi ssupplimentata:

mill-isem ta' varjetà ta' għeneb waħda jew aktar,

mit-termini "bikri" jew "gdid". It-termini "bikri" jew "gdid" huma riżervati għall-inbejjed mhux frizzanti.

L-indikazzjoni ġeografika protetta "Var" tista' tiġi ssupplimentata bl-ismijiet tal-unitajiet ġeografici iżgħar li ġejjin, skont il-kundizzjonijiet stipulati fl-ispeċifikazzjonijiet:

"Argens",

"Coteaux du Verdon",

"Sainte Baume".

Il-logo tal-IGP tal-Unjoni Ewropea għandu jidher fuq it-tikketta meta l-kliem "Indikazzjoni Ġeografika Protetta" jiġi sostitwit bil-kliem tradizzjonali "Vin de Pays".

Żona ta' prossimità immedjata

Qafas ġuridiku:

Legizlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni supplimentari:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Iż-żona ta' prossimità immedjata definita b'deroga għall-vinifikazzjoni u għall-produzzjoni tal-inbejjed tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Var", issupplimentata jew le bl-isem ta' unita' ġeografika iżgħar "Argens", jew "Coteaux du Verdon", jew "Sainte Baume", hija magħmula mid-distretti ġirien taż-żona ġeografika, jiġifieri:

fil-Lvant, mal-fruntiera tad-département tal-Alpes-Maritimes: id-distrett ta' Grasse;

fil-Punent, mal-fruntiera tad-département ta' Bouches-du-Rhône: id-distretti ta' Aix-en-Provence u ta' Marseille;

fil-Punent/Majjistral, mal-fruntiera tad-département ta' Vaucluse: id-distrett ta' Apt;

fit-Tramuntana, mal-fruntiera tad-département tal-Alpes de Haute-Provence: id-distretti ta' Forcalquier, Digne, Castellane.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c

ISSN 1977-0987 (edizzjoni elettronika)
ISSN 1725-5198 (edizzjoni stampata)



L-Uffiċċju tal-Pubblikazzjonijiet tal-Unjoni Ewropea
2985 Il-Lussemburgu
IL-LUSSEMBURGU

MT