C/2025/458

22.1.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-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/2025/458)

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

NOTIFIKA TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA NORMALI

"Conca de Barberà"

PDO-ES-A1422-AM05

Data tal-komunikazzjoni: 24.10.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. INKLUŻJON TAL-INBID ORANĠJO BĦALA T-TIP TA' INBID ABJAD.

   Deskrizzjoni:

   Inklużjoni tal-inbid oranġjo bħala t-tip ta' nbid abjad, il-produzzjoni u l-karatteristiċi organolettiċi tiegħu.

   Il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku huma emendati.

   Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet previsti fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi. Ma tiżdied l-ebda kategorija, iżda fil-kategorija 1 li diġà tinsab fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, se jiġi introdott tip ġdid ta' nbid abjad.

   Raġunijiet:

   Dan huwa tip ta' produzzjoni tal-i nbid abjad li qabel kien isir fil-Conca de Barberà. Dejjem kienu nbejjed b'ħafna qawwa fil-ħalq, kulur intens u b'qawwa alkoħolika għolja. Dan l-aħħar, u bl-użu ta' tekniki ta' produzzjoni ġodda u inqas aggressivi, ġiet introdotta ġenerazzjoni ġdida ta' dawn l-inbejjed.

   Minħabba ż-żieda fil-produzzjoni tal-inbejjed oranġjo fil-ħsad reċenti, u minħabba li l-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Conca de Barberà ma jispeċifikawx b'mod ċar dan it-tip ta' nbid, dan għandu jiġi inkluż.

2. INKLUŻJONI TAL-METODU "TAL-ANTENATI" GĦALL-PRODUZZJONI TAl-INBEJJED SPUMANTI TA' KWALITÀ U SEMIFRIZZANTI.

   Deskrizzjoni:

   L-inklużjoni tat-tipi ta' nbid spumanti ta' kwalità u nbid semifrizzanti, prodotti skont il-metodu "tal-antenati", l-elaborazzjoni u l-karatteristiċi organolettiċi tagħhom.

   Il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku huma emendati.

   Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet previsti fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi. Ma tiżdied l-ebda kategorija, iżda fil-kategoriji 5 u 8 li diġà jinsabu fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, jiġi introdott tip ġdid prodott b'dan il-metodu.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Raġunijiet:

Bħalissa, l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jirreferi biss għall-produzzjoni tal-inbid spumanti ta' kwalità skont il-metodu tradizzjonali, iżda f'dawn l-aħħar snin il-fabbriki tal-inbid innovaw u pproduċew nbejjed spumanti skont il-metodu tal-antenati u għalhekk huwa meħtieġ li dawn jiġu inklużi, kif ukoll l-inbid semifrizzanti skont il-metodu tal-antenati.

3. TITJIB TAD-DESKRIZZJONI ORGANOLETTIKA.

Deskrizzjoni:

Id-deskrizzjonijiet organolettiċi tat-tipi differenti ta' nbid jitjiebu u kollha jitqiegħdu flimkien f'tabella.

Il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku huma emendati.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet previsti fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi.

Raġunijiet:

L-għan huwa li tittejjeb id-deskrizzjoni tal-prodott.

4. KORREZZJONI TAL-IŻBALJI.

Deskrizzjoni:

— il-qawwa alkoħolika proprja minima tal-inbejjed spumanti ta' kwalità tiżdied minn 9,5 għal 10 % tal-volum.

— l-unitajiet taz-zokkor residwu qabel kienu espressi f'gr/l ta' "glukożju u fruttożju" u issa huma espressi bħala "glukożju, fruttożju u sukrożju, għall-iinbejjed spumanti ta' kwalità; u ta' glukożju u fruttożju għall-bqija tal-inbejjed".

— ir-referenza għal "Moscatel" titħassar.

— xi limiti taz-zokkor huma kkoreġuti skont it-tip ta' nbid spumanti ta' kwalità.

— il-possibbiltà li jinħażen l-inbid fiż-żona ta' prossimità immedjata taż-żona delimitata titħassar. Din l-eċċezzjoni hija limitata għall-produzzjoni u għall-maturazzjoni.

Il-punti 2(2) u 8(4) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punti 4 u 9 tad-Dokument Uniku huma emendati.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet previsti fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi.

Raġunijiet:

Qiegħda tittieħed l-opportunità biex isiru dawn il-korrezzjonijiet sabiex it-test ikun konformi mar-regolamenti Komunitarji fis-seħħ. Il-"Moscatel", mhux użat mill-inbejjed koperti minn din id-DOP.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Conca de Barberà

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3. Inbid likur

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid ta' għeneb frisk, inkluż inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

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

1. *Inbid abjad u rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

Abjad:

Dehra viżiva: Il-kulur jista' jvarja minn sfumaturi sofor fl-aħdar ċari għal dehbi intensi, fi proporzjon mal-grad ta' maturazzjoni tiegħu u/jew il-produzzjoni f'kuntatt mal-injam li seta' kellu. Ċar u mhux imċajpar.

Riħa: B'noti tal-frott u/jew tal-fjuri meta jkun żgħir u noti terzjarji possibbli u anke togħmiet mixwijin jew bl-injam meta jkun għadda mill-injam.

Togħma: Fuq il-palat huwa ħafif u frisk, fil-verżjoni tal-inbid li joħroġ mal-ewwel fis-suq, u aktar żejtni u strutturat jekk iffermentat jew immaturat fi btieti.

Abjad Brisado:

Dehra viżiva: Jista' jkollhom ċertu grad ta' turbidità tipika tal-proċess ta' produzzjoni bi sfumaturi li jistgħu jvarjaw minn isfar għal oranġjo.

Riħa: Aromi primarji preżenti fl-inbejjed bojod u noti possibbli ta' ossidazzjoni, botaniċi, veġetali u/jew erbaċej.

Togħma: Noti morri u/jew tanniċi possibbli li huma tipiċi tal-proċess tal-produzzjoni.

Rożè:

Dehra viżiva: Il-kulur jista' jvarja minn aħmar intensiv bi sfumaturi li jagħtu fil-vjola u toni tal-ġilda tal-basal, li jgħaddu minn oranġjo intermedju, fi proporzjon mal-grad ta' maturazzjoni tiegħu u/jew il-produzzjoni f'kuntatt mal-injam li seta' kellu. Nadif u mhux imċajpar.

Riħa: Frank, b'noti ta' frott u/jew fjuri meta l-inbid ikun għadu żagħżugħ u b'noti ta' maturazzjoni terzjarji jew tipiċi possibbli.

Togħma: Kemxejn aċiduż, ibbilanċjat u b'togħma ta' frott.

* Diossidu tal-Kubrit massimu: 200 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor < 5 g/l u 250 mg/l jekk akbar minn jew ugwali għal 5 g/l

* Għal-limiti tal-parametri mhux koperti, għandha tapplika l-leġiżlazzjoni Komunitarja rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

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

2. *Inbid aħmar*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: Il-kulur jista' jvarja minn ċirasa intensa b'rimm vjola li jkanġi għal-lewn ir-rubini b'laqtiet okra hekk kif il-grad ta' maturazzjoni tagħhom jiżdied.

Riħa: Se jippreżenta aromi nodfa u intensi. Siġar tal-frott żgħar u b'noti terzjarji u anke mixwija meta jkunu għaddew mill-injam.

Togħma: Iż-żgħar huma bbilanċjati fl-aċidità u b'persistenza medja jew twila. L-inbejjed iffermentati u/jew immaturati fil-bettija huma intensi, strutturati u għandhom persistenza twila.

* Diossidu tal-kubrit massimu: 150 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor huwa < 5 g/l u 200 mg/l jekk ikun akbar minn jew ugwali għal 5 g/l

* Għal-limiti tal-parametri mhux koperti, għandha tapplika l-leġiżlazzjoni Komunitarja rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima effettiva (f'% ta' volum): 10,5

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

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

3. *Inbid likur*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed likuri (kollha)

Dehra viżiva: Mill-kuluri l-aktar opaki u intensi sal-kuluri li evolvew l-aktar deskritti għall-inbid abjad u aħmar, sa ambra b'riflessjonijiet tar-ram, skont il-livell ta' maturazzjoni tiegħu.

Inbid likur ħelu naturali:

Riħa: Kemxejn sħun b'aromi ta' żbib, għasel, frott misjur, bi ħjiel tat-togħma u tal-aroma tal-għeneb.

Togħma: Żejtni u persistenti.

Inbid likur mistela:

Riħa: Kemxejn sħun. Huma nbejjed lixxi u ħelwin, b'aromi ta' żbib, għasel, frott misjur, bi ħjiel tat-togħma u tal-aroma tal-għeneb.

Togħma: Żejtnija u persistenti b'integrazzjoni tal-alkoħol

* Diossidu tal-kubrit massimu: 150 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor huwa < 5 g/l u 200 mg/l jekk ikun akbar minn jew ugwali għal 5 g/l

* Għal-limiti tal-parametri mhux koperti, għandha tapplika l-leġiżlazzjoni Komunitarja rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 15

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 33,33

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

4. *Inbid spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: Il-kulur jaqbel ma' dak deskritt għall-inbid abjad, rożè u aħmar. Iż-żieda fil-każijiet kollha tal-preżenza tal-gass tad-diossidu tal-karbonju.

Riħa: Aromi friski u tal-frott tipiċi tal-varjetajiet li bihom ikunu ġew prodotti.

Togħma: Friski, kremużi u għandhom bilanċ tajjeb bejn il-ħlewwa, l-aċidità u l-alkoħol.

* Għal-limiti tal-parametri mhux koperti, għandha tapplika l-leġiżlazzjoni Komunitarja rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 10

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

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

— Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 185

5. *Inbid semifrizzanti*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbid semifrizzanti:

Dehra viżiva: Il-kulur jaqbel mal-kulur deskritt għall-inbid abjad, ir-rożé u l-inbid aħmar iżda bil-preżenza miżjuda tad-diossidu tal-karbonju.

Riħa: Ċar, tal-frott u/jew tal-fjuri.

Togħma: Ibbilanċjat, frisk u li jikkawża tingiża żgħira minħabba r-rilaxx tad-diossidu tal-karbonju.

Inbid semifrizzanti prodott bil-metodu tal-antenati:

Dehra viżiva: Il-kulur jaqbel mal-kulur deskritt għall-inbid abjad, ir-rożé u l-inbid aħmar iżda bil-preżenza miżjuda tad-diossidu tal-karbonju.

Riħa: Aromi friski u tal-frott tipiċi tal-varjetajiet li bihom ikunu ġew prodotti.

Togħma: Friski u għandhom bilanċ tajjeb bejn il-ħlewwa, l-aċidità u l-alkoħol.

* Diossidu tal-kubrit massimu: 200 mgI/l (bojod u rożè) u 150 mg/l (ħomor), jekk il-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l; 250 mg/l (bojod u rożè) u 200 mg/l (ħomor), jekk akbar minn jew ugwali għal 5 g/l.

* Għal-limiti tal-parametri mhux koperti, għandha tapplika l-leġiżlazzjoni Komunitarja rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum): 9

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

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

— Kontenut massimu totali 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*

Restrizzjoni rilevanti fuq il-vinifikazzjoni

Il-qtugħ se jsir bl-akbar attenzjoni. Se tkun iddedikata esklussivament għall-produzzjoni ta' nbejjed protetti minn għeneb bil-grad ta' maturità meħtieġ biex jinkisbu nbejjed b'kontenut ta' alkoħol naturali ta' 9 % tal-volum jew aktar. Ir-rendiment ma jistax jaqbeż is-70 litru ta' most tal-għeneb jew ta' nbid għal kull 100 kg ta' qtugħ.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

12 000 kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

84 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Hija magħmula mill-irqajja' art tal-vinji li jinsabu fil-muniċipalitajiet jew fiż-żoni ġeografiċi li ġejjin: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd, Vimbodí. Mill-muniċipalità ta' Vilanova de Prades, il-plott 11, 16, 20, 21 tar-reġistru u r-roqgħa art 23 tal-plott 10 tar-reġistru. Mill-muniċipalità ta' Cabra del Camp il-plott 1 tar-reġistru, l-irqajja' art 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 u 77. Il-plott 4 tar-reġistru, l-irqajja' art 35 u 51. Mill-muniċipalità ta' Aiguamúrcia, il-plott 35 tar-reġistru, ir-roqgħa art 14; il-plott 36 tar-reġistru, ir-roqgħa art 1, il-plott 41 tar-reġistru, ir-roqgħa art 13.

L-irqajja' art tal-muniċipalitajiet imsemmija hawn fuq ta' Cabra del Camp u Aiguamúrica jinsabu barra mil-limiti tad-DOP Conca de Barberà, iżda storikament kienu l-proprjetà tas-sħab tal-fabbrika tal-inbid Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL u/jew fornituri ta' Bodegas Concavins, SA. Għalhekk jistgħu jintużaw fil-produzzjoni tal-inbejjed protetti mid-DOP Conca de Barberà f'każijiet fejn huma jissodisfaw ir-rekwiżiti li ġejjin:

— L-għeneb mill-proprjetajiet imsemmija qabel intużaw fil-fabbriki tal-inbid imsemmija qabel l-1 ta' Jannar 1989.

— Din l-awtorizzazzjoni se tibqa' fis-seħħ sakemm is-sidien tal-vinji msemmija hawn fuq ikunu s-sidien attwali jew id-dixxendenti diretti tagħhom, u tinftiehem bħala awtorizzazzjoni individwali li għandha tiġi vverifikata b'mod individwali

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

AGUDELO - CHENIN BLANC

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARRO - MANDO

MACABEO - VIURA

MAZUELA - SAMSÓ

MERLOT

MERSEGUERA - SUMOLL BLANCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PINOT NOIR

QUEROL

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

TREPAT

VIOGNIER

8. **Deskrizzjoni tar-rabtarabtiet**

8.1. *Inbid*

Il-klima Mediterranja, li hija mmitigata mill-moderatezza tal-kosta ta' Tarragona, il-kontinentalità tad-distretti madwar Lleida u d-differenza evidenti fit-temperatura bejn il-jum u l-lejl tgħin biex jiġu prodotti nbejjed bojod ħfief ta' kwalità eċċezzjonali, b'aroma ta' frott delikata u livelli relattivament baxxi ta' alkoħol. L-inbejjed rożè huma ħfief, b'togħma ta' frott u friski minħabba l-aċidità relattivament baxxa tagħhom. L-inbejjed ħomor żgħażagħ huma lixxi, ħfief u jħallu togħma tajba fil-ħalq. L-inbejjed ħomor maturati huma aktar mimlija, u jiksbu kumplessità aromatika kbira u persistenza tajba.

Il-ħamrija magħmula mit-trab ġunġlieni xaħxi u mit-trab ġunġlieni tafli tal-Conca de Barberà tagħti korporatura u struttura lill-inbejjed bojod, rożè u ħomor. L-artijiet imtarrġa tax-xmajjar jagħmlu l-inbejjed bojod u rożè aktar rotob, filwaqt li l-ħamrija tax-shale, bil-lavanja abbundanti tagħha, tagħti lill-inbejjed ħomor aktar kulur u struttura.

8.2. *Inbid spumanti ta' kwalità u semifrizzanti*

L-iktar ħamrija karatteristika tal-Conca de Barberà hija l-lom u din tipprovdi korporatura u struttura kemm għall-inbejjed spumanti kif ukoll għal dawk semifrizzanti. Filwaqt li l-artijiet imtarrġa tax-xmajjar jagħtuhom aktar irtubija.

8.3. *Inbid likur*

Il-ħamrija tax-shale tad-distrett tagħti kulur u aktar struttura lill-inbejjed likuri

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni komplementari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali tat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-imballaġġ irid ikun identifikat individwalment bis-siġill stabbilit tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta u b'numru individwali uniku fuq kull pakkett. In-numru huwa assenjat skont il-lott tal-fabbrika tal-inbid fil-ħin tal-imballaġġ.

L-għoli massimu tal-karattri li jintużaw biex jindikaw Conca de Barberà se jkun ta' 4 mm jew nofs għall-kliem "Denominazzjoni ta' Oriġini".

Dan li ġej irid jidher fuq it-tikketta:

— L-isem tal-muniċipalità msemmija fl-informazzjoni dwar il-bottiljatur jew it-trasportatur.

— Il-qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum espressa f'unitajiet jew f'nofs l-unitajiet tal-perċentwal tagħha skont il-volum, segwita mill-abbrevjazzjoni % tal-volum.

— Indikazzjoni, fejn applikabbli, tal-preżenza ta' sulfiti fil-prodott ibbottiljat

— In-numru ta' reġistrazzjoni tar-Reġistru tal-bottiljaturi tad-Dipartiment tal-Agrikoltura, il-Bhejjem, is-Sajd, l-Ikel u l-Ambjent.

— Jekk irid jiġi indikat l-isem jew l-isem tal-kumpanija permezz tal-isem kummerċjali, dan irid jitqiegħed fl-istess kamp viżiv u jrid jiġi rreġistrat, minn qabel, mal-Uffiċċju Spanjol għall-Privattivi u t-Trademarks. Din ir-reġistrazzjoni se tiġi kkomunikata lir-Reġistru tal-Bottiljaturi tad-Dipartiment tal-Agrikoltura, il-Bhejjem, is-Sajd, l-Ikel u l-Ambjent

— In-numru tal-lott jista' jitqiegħed barra mill-kamp viżiv fejn jidhru d-dettalji obbligatorji.

— L-isem ta' varjetà jekk 85 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbid ikun minn din il-varjetà,

— L-isem ta' mhux aktar minn tliet varjetajiet, dejjem jekk l-inbid inkwistjoni jkun magħmul kompletament minn dawk it-tliet varjetajiet, u dejjem f'ordni dekrexxenti tal-perċentwal fit-taħlita,

— Jekk ikun hemm aktar minn tliet varjetajiet, dawn jistgħu jissemmew barra mill-kamp viżiv fejn tidher l-informazzjoni obbligatorja u dejjem f'ordni dixxendenti fir-rigward tat-taħlita tagħhom,

— Is-sena tal-qtugħ, jekk 85 % jew aktar tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbid inqata' fis-sena li trid tiġi ddikjarata fid-deskrizzjoni,

— Għad-denominazzjonijiet tal-inbejjed bl-isem tal-vitikultur jew tal-proprjetà, l-inbid irid ikun ġej minn vinji mkabbra minn dak il-vitikultur jew irreġistrati għall-proprjetà, u jiġu prodotti biss u esklussivament mill-produzzjonijiet tiegħu stess u fil-proprjetà, rispettivament.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni komplementari:

Eċċezzjoni għar-rekwiżit tal-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Il-prattika tradizzjonali li tikkonsisti fil-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed fiż-żona ta' viċinanza immedjata għaż-żona demarkata hija awtorizzata, sakemm din il-prattika tkun twettqet fil-passat, b'awtorizzazzjoni minn qabel u wara li jiġu studjati ċ-ċirkostanzi rilevanti f'kull każ.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Conca-de-Barbera-modificacio-PC-AM05-2024.pdf