C/2024/3360

24.5.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(4), l-ewwel subparagrafu, flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2024/3360)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta proċedura ta' oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA TAL-UNJONI

"Iaşi"

PDO-RO-A0139-AM03

Data tal-applikazzjoni: 6.3.2023

1. Applikant u interess leġittimu

L-Assoċjazzjoni ta' Probota Iaşi tal-Produtturi u l-Proċessuri tal-Għeneb

L-Assoċjazzjoni ġiet irreġistrata bid-Deċiżjoni tal-21.5.2014 fir-Reġistru tal-Assoċjazzjonijiet u l-Fondazzjonijiet tal-Qorti Distrettwali ta' Iaşi, għal perjodu indeterminat. L-għan tagħha huwa li tippromwovi u tipproteġi l-interessi ekonomiċi, kummerċjali, professjonali u legali tal-membri tagħha, li huma kumpaniji kummerċjali u kummerċjanti waħdenija li jipproduċu u jipproċessaw l-għeneb.

L-uffiċċju rreġistrat tal-Assoċjazzjoni jinsab fil-bini tal-kumpanija Agroindustrial Ceres SRL, fil-binja C1, kamra 1, il-muniċipalità ta' Bivolari, il-Kontea ta' Iaşi.

2. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda

1. L-inklużjoni ta' kategoriji ġodda ta' nbejjed fil-produzzjoni

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tinkludi kategoriji ġodda ta' prodotti tad-dwieli kif definiti fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, jiġifieri l-inbid frizzanti ta' kwalità, l-inbid frizzanti aromatiku ta' kwalità u l-inbid semifrizzanti miksub esklussivament miż-żona demarkata għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata ta' Iaşi f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ. Dawn il-kategoriji jistgħu jużaw id-Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata ta' Iaşi.

Il-kategoriji l-ġodda mitluba għandhom l-għan li jisfruttaw il-potenzjal tal-vitikultura taż-żona tad-DOP u jirrestawraw valur miżjud għar-reputazzjoni tad-denominazzjoni ta' Iaşi fil-forma ta' kategoriji ġodda ta' prodotti u li jissodisfaw id-domanda għall-konsum ta' nbejjed frizzanti ta' kwalità u nbejjed semifrizzanti, xejra lejn żieda fil-konsum domestiku f'dawn l-aħħar snin, b'enfasi partikolari fuq il-potenzjal tal-varjetajiet indiġeni għall-produzzjoni tal-inbejjed.

Il-Kapitoli I u IV tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3 tad-Dokument Uniku huma emendati.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Preżentazzjoni tar-rabta maż-żona ġeografika għall-kategoriji l-ġodda tal-inbid introdotti

Peress li ġew introdotti kategoriji ġodda ta' nbid fil-produzzjoni fiż-żona demarkata, jeħtieġ li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tiġi ssupplimentata b'dettalji tar-rabta bejn iż-żona u l-karatteristiċi tal-prodotti.

Id-deskrizzjoni tar-rabta trid tiġi indikata sabiex tagħti d-deskrizzjoni xierqa għat-tipi kollha ta' nbejjed prodotti taħt id-DOP Iaşi, sabiex ir-rabta kawżali tiġi indikata kif meħtieġ mil-leġiżlazzjoni.

Il-Kapitoli II u IV tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 8 tad-Dokument Uniku huma emendati.

3. Indikazzjoni tal-karatteristiċi analitiċi/organolettiċi għall-kategoriji l-ġodda mitluba

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet issupplimentata b'informazzjoni dwar il-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi għall-kategoriji tal-inbid mitluba għall-introduzzjoni – l-inbid frizzanti ta' kwalità, l-inbid frizzanti aromatiku ta' kwalità u l-inbid semifrizzanti sabiex tiġi żgurata l-konformità mal-leġiżlazzjoni applikabbli għad-Denominazzjonijiet ta' Oriġini Kontrollati li tirrikjedi l-preżentazzjoni ta' dawn il-parametri għal kwalunkwe kategorija ta' produzzjoni li tuża d-DOP.

Il-Kapitolu XI tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 tad-Dokument Uniku huma emendati.

4. Inklużjoni fit-tikkettar ta' indikazzjonijiet speċifiċi għall-kategoriji l-ġodda ta' nbid mitluba

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet issupplimentata b'ċerti dispożizzjonijiet dwar l-ibbottiljar tal-inbejjed u b'indikazzjonijiet obbligatorji/fakultattivi speċifiċi għall-kategoriji l-ġodda ta' nbid introdotti.

Il-Kapitolu XII tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa emendat, l-ebda tibdil fid-Dokument Uniku.

5. Indikazzjoni tal-indikazzjonijiet tal-ipproċessar teknoloġiku għall-kategoriji l-ġodda tal-inbid

L-inklużjoni tal-kategoriji l-ġodda tal-inbid fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tinvolvi wkoll dettalji fil-qosor ta' ċerti tekniki tal-ipproċessar teknoloġiku relatati ma' dawn il-kategoriji ta' nbid – inbejjed frizzanti ta' kwalità, inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità u nbejjed semifrizzanti, sabiex tingħata indikazzjoni tal-metodi tekniċi speċifiċi għall-produzzjoni tagħhom.

Il-Kapitolu X tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, l-ebda tibdil fid-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

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

Iaşi

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

6. Inbid frizzanti aromatiku ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

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

1. Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tal-inbejjed bojod/rożè

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod huma ta' kulur isfar lewn it-tiben jew isfar qawwi, isfar b'laqtiet ħodor, jew isfar jgħajjat jew lewn il-lumi, u l-inbejjed rożè għandhom laqtiet li jvarjaw minn roża għal kulur il-qoxra tal-basal. Għandhom aromi intensi ta' ċitru aħdar u fjuri tas-sebuqa, petali tal-ward, fjuri tal-ħabaq, siġra tat-tilju, akaċja, grapefruit, aromi sottili ta' fjuri tal-għelieqi, u meta jitqaddmu ftit, għandhom ukoll noti ta' ħuxlief li għadu kif inqata' u għasel. F'termini tat-togħma, l-inbejjed bojod għandhom togħma żejtnija, meta jitqaddmu t-togħma ssir kemxejn simili għall-etere, b'aromi ta' tuffieħ aħdar, grapefruit, ħawħ, għasel, ħaxix li għadu kif inqata', bi freskezza kbira qabel jitqaddmu, b'karattru ta' fjuri, u kultant aċidità moderata, b'togħma ta' frott, b'togħma pjaċevoli ta' minerali li tibqa' fil-ħalq, u noti ta' ċitru u ta' ħaxix li jagħtuhom il-vivaċità.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità valotili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	25
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

2. Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbejjed ħomor

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor huma ta' kulur aħmar fil-kannella, aħmar qawwi fil-vjola, aħmar skur sa aħmar jgħajjat jew aħmar lewn ir-rubin, b'riħa speċifika ta' ċiras iswed morr u ċiras qares, b'noti ta' fjuri veri ta' pruni mnixxfin mhux affumikati, aroma ta' frott aħmar tal-foresta misjur (ribes aħmar, cranberries, tut tal-għollieq, mirtilli), b'togħma sottili ta' vanilja mat-tqaddim u bi fwieħa ta' fjuri li tfakkar fi frott u għeneb frisk f'maturazzjoni bikrija. It-togħma hija bellusija, mingħajr astringenza eċċessiva, ibbilanċjata, konsistenti, iddum, erbali, b'tannini astringenti li huma bbilanċjati maż-żmien.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità valotili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	25
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

3. Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbejjed frizzanti ta' kwalità

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità juru finezza, freskezza, aromi ta' fermentazzjoni bi ħjiel ta' frott tal-polpa bajda, lanġas, amplifikati bi bżieżaq fini u persistenti. Dehra viżiva - isfar jagħti fl-aħdar jew aħdar fl-isfar għall-inbejjed bojod, bi sfumaturi lewn ir-rubin fl-inbejjed rożè jew ħomor; Riħa - ta' frott frisk u speċjalment ta' tuffieħ aħdar, grapefruit, ħawħ, aromi ta' għasel, karatteristiċi tal-fjuri tal-ħabaq, ward. Togħma - karatteristiċi ta' frott, ibbilanċjati u sensorjali li jfuħu bit-togħma ta' ħmira, punġenti minħabba l-preżenza tad-diossidu tal-karbonju, b'togħma speċifika. Rilaxx tad-diossidu tal-karbonju - ragħwa abbundanti, arjazzjoni persistenti bi bżieżaq żgħar sal-għoli kollu tat-tazza.

F'temperatura ta' 20 °C għandu pressjoni eċċessiva ta' mill-inqas 3,5 bar diossidu tal-karbonju fis-soluzzjoni.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10,50
Aċidità totali minima	5,0 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità valotili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

4. Inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità - isfar lewn it-tiben bi sfumaturi fl-aħdar jew roża bi sfumaturi vjola. L-aroma speċifika hija fina u intensa, b'noti ta' frott taċ-ċitru, fjuri tal-laringġ, ħabaq u petali tal-ward. B'bilanċ bejn l-aċidità u l-kontenut taz-zokkor u noti diskreti iżda bnini ta' estratt tal-ħmira, għandhom ragħwa abbundanti u bżieżaq persistenti fini. L-aroma speċifika żżomm l-aromi terpeni tal-għeneb, li magħhom jiżdiedu l-komposti aromatiċi volatili prodotti matul il-fermentazzjoni alkoħolika. L-aromi tal-fjuri msemmija jinsabu wkoll fit-togħma, flimkien mal-grapefruit, il-ħawħ, il-lumi u l-frawli, kif ukoll noti żgħar tal-estratt tal-ħmira, l-għaġina, il-qoxra tal-ħobż u l-pastiċċerija. L-inbid huwa delikat, frisk u eleganti, u li jħajjar ħafna grazzi għall-aromi intensi, twal u persistenti tal-fjuri.

F'temperatura ta' 20 °C għandu pressjoni eċċessiva ta' mill-inqas 3,5 bar diossidu tal-karbonju fis-soluzzjoni.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	6,00
Aċidità totali minima	5,00 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità valotili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

5. Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi - inbejjed semifrizzanti

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: b'effervexxenza fina, isfar fl-aħdar, isfar lewn it-tiben, lewn il-lumi jew dehbi, roża jgħajjat jew roża lewn il-ward, lewn il-lampun jew lewn is-salamun. Riħa - friska, b'aromi intensi ta' fjuri bojod, ġiżimin, akaċja, larinġ, fjuri tas-siġar tat-tilju, frott tas-sebuqa u ward, frott frisk jew misjur, tuffieħ, lanġas, ħawħ, berquq, frawli, lampun, ċiras, u ċitru, b'mod partikolari grapefruit, lumi jew tilju.

Togħma - iżomm l-aromi olfattivi, li huma appoġġati mill-aċidità, speċjalment tal-fjuri, filwaqt li l-frott jevolvi fil-grad ta' sajran skont iż-żmien tal-ħsad, bħala frott isfar – tuffieħ, ħawħ, berquq, tuffieħ tal-isfarġel, b'ħafna freskezza minħabba effervexxenza u persistenza medja. Il-bżieżaq jifformaw b'intensità baxxa, iżda huma preżenti biżżejjed għal inbid bilanċjat.

F'temperatura ta' 20 °C ikollu pressjoni eċċessiva ta' mill-inqas 1 bar u mhux aktar minn 2,5 bar diossidu tal-karbonju fis-soluzzjoni.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,00
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10,00
Aċidità totali minima	5,0 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità valotili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	235

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

Metodu ta' kultivazzjoni

Ħsad bikri – it-tnaqqis tal-għadd ta' għenieqed ta' għeneb f'maturazzjoni bikrija meta l-produzzjoni potenzjali taqbeż il-limiti massimi permessi skont l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-irrigazzjoni hija permessa biss matul snin ta' nixfa, soġġetta għan-notifika tal-Uffiċċju Nazzjonali tad-Dielja u l-Inbid (ONVPV, National Office of Vine and Wine), meta l-kontenut tal-ilma fil-ħamrija f'fond ta' 0-100 cm jonqos għal 50 % tal-intervall ta' umdità attiva (AHI, active humidity interval), bl-applikazzjoni ta' standards raġonevoli ta' tisqija (400–600 m^3/ha).

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. maħsuda f'maturità sħiħa (dijametru medjan tal-għadd), il-varjetajiet Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   14 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetajiet Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   14 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetajiet Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   15 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetajiet Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   15 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), tal-varjetajiet Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

   16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull e/ttaru

6. maħsuda f'maturità sħiħa (dijametru medjan tal-għadd), il-varjetajiet Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   105 ettolitru għal kull ettaru

7. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetajiet Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   105 ettolitru għal kull ettaru

8. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetajiet Riesling de Rhin, Riesling Italian, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   112,50 ettolitru għal kull ettaru

9. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), il-varjetajiet Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   112,50 ettolitru għal kull ettaru

10. maħsuda f'maturità sħiħa (CMD), tal-varjetajiet Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

    120 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-kontea ta' Iași:

Is-subdenominazzjoni tal-oriġini COPOU

Il-belt ta' Iași, id-distrett ta' Copou;

Il-muniċipalità ta' Aroneanu, l-irħula ta' Șorogari, Aldei u Dorobanț;

Il-muniċipalità ta' Rediu, l-irħula ta' Rediu, Breazu, Tăutești u Horlești

Il-muniċipalità ta' Movileni, l-irħula ta' Movileni, Potângeni u Iepureni.

Is-subdenominazzjoni tal-oriġini BUCIUM

Il-belt ta' Iași, id-distrett ta' Bucium;

Il-muniċipalità ta' Tomești, l-irħula ta' Tomești, Goruni, Chicerea u Vlădiceni;

Il-muniċipalità ta' Bârnova, l-irħula ta' Pietrăria, Cercu, Vișan u Păun;

Il-muniċipalità ta' Ciurea, l-irħula ta' Ciurea u Hlincea.

Is-subdenominazzjoni URICANI

Il-muniċipalità ta' Miroslava, l-irħula ta' Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni u Cornești;

Il-muniċipalità ta' nHorlești, l-irħula ta' Horlești u Bogdănești;

Il-muniċipalità ta' Valea Lupului, ir-raħal ta' Valea Lupului;

Il-muniċipalità ta' Lețcani, ir-raħal ta' Lețcani;

Il-muniċipalità ta' Dumești, ir-raħal ta' Dumești;

Il-belt ta' Podu Iloaiei.

Is-subdenominazzjoni PROBOTA

Il-muniċipalità ta' Probota, l-irħula ta' Probota u Perieni;

Il-muniċipalità ta' Țigănași, l-irħula ta' Țigănași, Cârniceni, Stejării u Mihail Kogălniceanu;

Il-muniċipalità ta' Bivolari, l-irħula ta' Bivolari, Solonеț, Traian, Buruienești u Tabăra;

Il-muniċipalità ta' Andrieșeni, l-irħula ta' Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele u Spineni;

Il-muniċipalità ta' Trifești, ir-raħal ta' Trifești;

Il-muniċipalità ta' Roșcani, l-irħula ta' Roșcani u Rădeni.

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

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Arcaș N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovii, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Golia B

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G - Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Șarba B

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

8.1. *Dettalji taż-żona ġeografika*

Il-vinja tinsab fil-Grigal tal-Plateau tal-Moldavja, fiż-żona ta' kuntatt bejn il-Pjanura tal-Moldavja bl-għoljiet u l-Plateau Ċentrali tal-Moldavja, demarkat mis-Serbut ta' Iaşi. Il-klima hija kontinentali moderata b'influwenzi estremi, bħala riżultat tal-fatt li l-post jinsab fejn jiltaqgħu l-klima kontinentali moderata tal-Plateau tal-Moldavja u l-klima kontinentali estrema tal-Pjanura tal-Moldavja.

Iż-żona tinkludi vinji li jinsabu fiż-żoni bl-għoljiet tal-Moldavja (S-E) u fis-serbut tranżizzjonali lejn in-Nofsinhar tal-Plateau tal-Moldavja (l-Għolja Repedea) li jħares lejn il-Prut (is-settur ta' Tomeşti – Bohotin). Hemm diversi ċentri ta' vitikultura fiż-żona, bħal Copou-Şorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna, u Tomeşti, u fit-Tramuntana/il-Grigal, madwar 40 km mill-belt ta' Iaşi, żewġ ċentri oħra b'kundizzjonijiet favorevoli għall-kultivazzjoni tad-dwieli, b'varjetajiet għall-inbejjed ta' kwalità bħal Probota u Plugari.

Il-vinji jinsabu wkoll fil-baċiri tal-widien iffurmati fl-ispazju bejn is-Serbut ta' Iaşi u x-xifer tat-Tramuntana u tal-Grigal tal-Plateau Ċentrali tal-Moldavja, b'vinji kbar li jkomplu wkoll matul l-interfluvji sekondarji bl-għoljiet li jiddemarkaw il-baċiri idrografiċi.

8.2. *Fattur uman*

Fit-teknoloġija tal-vitikultura, jitwettqu operazzjonijiet/xogħlijiet ekoloġiċi (sistemi ta' żbir Guyot singoli/Guyot doppji/sistemi ta' żbir tal-Cordon, bl-għażla ta' metodu ta' tħarriġ tad-dwieli semigħoli u t-tneħħija ta' rimjiet miz-zokk) biex jassiguraw il-kwalità tal-inbejjed. L-operazzjonijiet u x-xogħlijiet ekoloġiċi jirriżultaw f'bilanċ bejn il-massa tal-weraq u t-tagħbija tal-frott, sabiex jippermettu l-akkumulazzjoni għolja ta' zokkor fl-inbejjed u ż-żamma ta' aċidità għolja (it-tnaqqis tal-erja tal-weraq inaqqas il-kombustjoni tal-aċidi fil-preżenza tas-sħana u d-dawl).

L-aħjar żmien għall-ħsad huwa ddeterminat skont il-varjetà u s-sajran tal-frott tal-għeneb, bil-għan li jinkiseb bilanċ bejn l-aċidità, iz-zokkor u l-aromi.

Il-most jiġi ċċarat permezz ta' flotazzjoni, li tippermetti li jiġu ċċarati u stabbilizzati kontinwament, peress li t-tnaqqis tal-kontenut ta' solidi u komposti fenoliċi huwa wieħed mill-objettivi ewlenin għall-kwalità finali tal-most.

Tiżdied ħmira magħżula mal-most frisk qabel ma tibda l-fermentazzjoni alkoħolika, u jiġu applikati attivaturi tal-fermentazzjoni, li jattivaw u jirregolaw il-fermentazzjoni alkoħolika u l-fermentazzjoni mill-ġdid.

Bl-użu ta' enzimi differenti, fil-każ ta' inbejjed ħomor jistgħu jiġu estratti b'mod rapidu sustanzi pigmentati u tannini u fil-każ taż-żgħeneb aromatiku tista' tittejjeb l-estrazzjoni tal-aromi, li huma ppreservati fl-inbejjed li jirriżultaw. L-enzimi miżjuda mat-taħlita tal-ilbieba u tal-most tal-Fetească neagră jew tal-Cabernet Sauvignon ikissru l-pektina u l-komposti taċ-ċelluloża fil-qoxra taċ-ċelloli, u b'hekk itejbu l-estrazzjoni tas-sustanzi pigmentati.

L-enzimi miżjuda mat-taħlita tal-ilbieba u tal-most tal-Muscat Ottonel, tal-Busuioacă de Bohotin u mat-Traminer roz ikissru l-pektina u l-komposti taċ-ċelluloża fil-qoxra taċ-ċelloli, u b'hekk itejbu l-estrazzjoni tas-sustanzi aromatiċi. L-enzimi jintużaw ukoll biex jirrilaxxaw sustanzi aromatiċi fil-każ ta' nbejjed miksuba minn għeneb misjur iżżejjed jew bil-moffa.

8.3. *Dettalji tal-prodott*

Inbejjed bojod, rożè – b'firxa wiesgħa ta' kuluri li jvarjaw minn isfar lewn it-tiben, isfar qawwi għal isfar bi sfumaturi ħadranin jew isfar lewn il-lumi, u nbejjed rożè bi ħjiel ta' salamun roża bi sfumaturi ħfief, roża lewn il-ward, jew weraq tal-basal, aromi intensi ta' ċitru aħdar u fjura tas-sebuqa, petali tal-ward, fjuri tal-liċċi, ħabaq, grapefruit, passionfruit, tilju, xi kultant aromi ta' fjuri tal-għelieqi u sfumaturi tal-għasel, ħuxlief maqtugħ meta jitqaddem.

It-togħma hija żejtnija, b'aromi ta' tuffieħ aħdar, grapefruit, ħawħ, għasel, ħaxix maqtugħ frisk bi freskezza kbira meta ma jkunx imqaddem, aċidità moderatament ħafifa, togħma ta' frott, noti minerali, togħma pjaċevoli li tibqa' fil-ħalq, noti ta' ċitru u ta' ħaxix li juru vivaċità. Il-maturazzjoni moderata tippreserva l-freskezza tal-varjetà.

L-inbejjed ħomor għandhom riħa speċifika ta' ċiras iswed morr u ċiras qares, għanbaqar imnixxef mhux affumikat, frott aħmar u iswed tal-foresta misjur (ribes aħmar, cranberries, tut tal-għollieq, tut iżraq) u togħma sottili ta' vanilja bit-tqaddim. Għandhom ħjiel ta' aħmar jgħajjat, aħmar intens lewn ir-rubin u fil-biċċa l-kbira aħmar lewn ir-rubin, b'togħma bellusija, kemxejn astringenti, b'tannini astringenti maturi bbilanċjati sew, b'palat qawwi, ibbilanċjat u, b'mod partikolari, b'aromi speċifiċi ta' frott tal-foresta misjur (ribes aħmar, tut tal-għollieq, tut iżraq).

It-togħma hija bellusija, mingħajr astringenza esaġerata, ibbilanċjata, b'tannini żgħar u togħma ta' ħaxix persistenti u konsistenti li tibqa' fil-ħalq, b'bilanċ u aromi speċifiċi ta' frott aħmar tal-foresta misjur sew (ribes aħmar, tut tal-għollieq, tut iżraq).

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità juru aċidità, freskezza, aromi ta' fermentazzjoni bi ħjiel ta' frott b'polpa bajda, lanġas, amplifikati bi bżieżaq fini u persistenti, b'kontenut ta' alkoħol aktar baxx. Dehra viżiva - isfar jagħti fl-aħdar jew aħdar fl-isfar għall-inbejjed bojod, bi sfumaturi lewn ir-rubin fl-inbejjed rożè jew ħomor; l-aċidità naturali tilħaq 7-9 g/l aċidu tartariku u saħansitra ogħla bi ħsad bikri. Il-ħmira għandha rekwiżiti nutrittivi speċifiċi għall-fermentazzjoni sekondarja.

Riħa - ta' frott frisk u speċjalment ta' tuffieħ aħdar, grapefruit, ħawħ, aromi ta' għasel, karatteristiċi tal-fjuri tal-ħabaq, ward. Togħma - togħma ta' frott, karatteristiċi sensorji jfuħu li jfakkru fl-estratt tal-ħmira, punġenti minħabba l-preżenza tad-diossidu tal-karbonju, b'togħma speċifika. Rilaxx tad-diossidu tal-karbonju - raġħwa abbundanti, arjazzjoni persistenti bi bżieżaq żgħar sal-għoli kollu tat-tazza.

L-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità huma sofor lewn it-tiben/sofor fl-aħdar/roża jew vjola, b'aroma speċifika intensa li tippreserva l-aromi terpeniċi li magħhom jiżdiedu l-komposti aromatiċi volatili mill-fermentazzjoni alkoħolika, b'aromi ta' ċitru, fjuri tal-lariġ, ħabaq, petali tal-ward, b'bilanċ bejn l-aċidità u l-kontenut taz-zokkor, b'raġħwa abbundanti u bżieżaq fini persistenti. Togħma – iżżomm il-karatteristiċi olfattivi tagħha, l-aromi tal-fjuri bojod, il-ward jew il-frott tal-għadma, il-ħawħ, il-berquq, l-għanbaqar flimkien mal-lumi, tilju grapefruit, li jagħtu lill-inbid il-freskezza tiegħu, li hija appoġġata wkoll mill-aċidità għolja tiegħu. L-istruttura hija moderata u kremuża, minħabba l-awtoliżi tal-ħmira, u t-togħma hija twila u persistenti.

Inbejjed semifrizzanti – sofor lewn it-tiben, sofor lewn il-lumi jew id-deheb, sofor fl-aħdar jew roża lewn il-ward, vjola, lampun jew salamun. Għandhom effervexxenza fina u inqas intensa, bl-ewwel impressjoni ta' freskezza vivaċi, karatteristiċi olfattivi tal-fjuri (b'mod partikolari fjura tal-ward, frott tas-sebuqa, ġiżimin, fjuri bojod) jew fjuri friski li ffjorixxew, iżda wkoll frott bħal tuffieħ, lanġas, ħawħ, berquq, għanbaqar, ċiras frisk jew misjur skont l-età tagħhom, b'aċidità għolja u qawwija, li tagħti freskezza. It-togħma, li żżomm il-karatteristiċi tal-fjuri u tal-frott li magħhom jiżdied il-frott taċ-ċitru bħall-grapefruit jew il-lumi, hija eleganti, ibbilanċjata sew, bi struttura ħafifa u inqas kumplessa mill-inbejjed frizzanti ta' kwalità.

8.4. *Fatturi determinanti*

Fil-vinja, l-aħjar rendimenti tad-dwieli jinkisbu fuq plateaus xemxin u f'baċiri idrografiċi ffurmati minn tributarji, li, minkejja l-espożizzjoni tagħhom fit-Tramuntana, huma protetti minn mases tal-arja mit-Tramuntana jew mill-Grigal, u mill-effett ta' Foehn ta' mases tal-arja mil-Lbiċ u tal-Punent li jinżlu mill-plateau għoli għall-Passaġġi ta' Bahlui u ta' Prut.

Il-vinji jinsabu wkoll fil-baċiri tal-widien iffurmati fl-ispazju bejn is-Serbut ta' Iaşi u x-xifer tat-Tramuntana u tal-Grigal tal-Plateau Ċentrali tal-Moldavja, b'vinji kbar li jkomplu wkoll matul l-interfluvji sekondarji bl-għoljiet li jiddemarkaw il-baċiri idrografiċi.

Lil hinn mill-għoljiet ta' Bucium, Pietrărie u Tomești jipprovdu frott għal inbejjed fini bħal Aligote, Feteasc㠠albă u Muscat Ottonel. Il-varjetajiet ta' għeneb fil-biċċa l-kbira nattivi bħal Feteasc㠠albă, Feteasc㠠regală u Feteasc㠠neagră, u l-varjetajiet Aligoté, Muscat Ottonel u Merlot jipproduċu nbejjed bi freskezza notevoli, li huwa dovut għall-post tal-vinja fit-Tramuntana tal-parallel tas-47°, fejn is-sħana tas-sajf mhijiex sħuna biżżejjed biex taffettwa t-togħmiet primarji.

Minħabba t-topografija, li hija frammentata ħafna b'nixxigħat bħall-Frasin, il-Perieni u l-Plopu, li matul l-għoljiet tagħhom hemm vinji uniċi oħra, u d-differenza fl-altitudni bejn il-livell tal-bażijiet Prut-Jijia u l-livell tal-quċċati tal-madwar (pożizzjoni aktar fin-Nofsinhar u li tiftaħ b'mod wiesa' lejn il-kurituri ta' Prut-Jijia), il-vinji ta' Probota ċentrali għandhom klima aktar sħuna u aktar dawl tax-xemx.

Il-ħamrija hija ħamrija kambika chernozem, ħamrija griża, regosols u ħamrija antropika, li minnhom tippredomina ħamrija sewda, li tagħti lill-inbejjed aċidità għolja.

Il-fatturi klimatiċi juru kuntrasti kbar bejn staġun u ieħor, bi xtiewi ħorox u relattivament xotti, sjuf sħan, jikwu u spiss xotti, rebbigħat b'temperatura u xita moderati, u ħarifiet kalmi u fil-biċċa l-kbira mingħajr sħab. L-irradjanza solari globali għolja, li tvarja skont l-esponiment tal-għoljiet, u l-bilanċ termali ġenerali fl-istaġun tat-tkabbir, kif ukoll il-kundizzjonijiet għall-maturazzjoni tal-għeneb fil-perjodi V u VI jiffavorixxu l-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità u huma riflessi fil-freskezza tipika, in-noti tal-fjuri (ward, sebuqa, ġiżmina, fjuri bojod) u l-bilanċ tat-tannini.

Il-karatteristiċi tas-sottostrat litoloġiku (depożiti ta' loess tal-plejstoċenu, facies ta' ħamrija taflija, ramlija), is-sedimenti fil-biċċa l-kbira minn depożiti litoloġiċi tat-tafal, il-ħamrija rappreżentattiva tat-tip chernozem, ħamrija griża, regosols u ħamrija antropika, jagħtu lill-inbejjed għadd ta' karatteristiċi bħal aċidità għolja, li hija fattur importanti għall-inbejjed frizzanti ta' kwalità.

L-inbejjed bojod u rożè bla gass għandhom aċidità għolja bis-saħħa tal-esponiment tal-pjantaġġuni u l-kompożizzjoni tal-ħamrija, b'aromi qawwija ta' frott frisk, li taħt l-influwenza tas-sħana għolja ta' ċerti snin tista' tinbidel fi frott misjur sew. Għal varjetajiet mhux aromatiċi – noti ta' tuffieħ, lanġas, ħawħ, berquq, ċiras, frawli, lampun, għanbaqar, b'noti ta' fjuri, għall-varjetajiet aromatiċi – ward, frawli, fjuri bojod, inċens, ħwawar. L-inbejjed ħomor huma influwenzati mill-ħamrija (b'mod partikolari mill-ħamrija kambika chernozem), il-klima u l-esibizzjoni tat-Tramuntana, li jirriżultaw fi nbejjed b'aċidità għolja, tannini baxxi u togħma ta' frott qawwija (b'mod partikolari taċ-ċitru), xi drabi b'lewn ir-rubin brillanti u jleqq f'aċidità ogħla, b'togħma tal-vanilja notevoli.

Għall-inbejjed frizzanti ta' kwalità, il-ħamrija kambika chernozem tixpruna l-potenzjal tal-aċidità tal-inbejjed għal livell ottimali għall-freskezza tal-aromi, b'mod partikolari aromi ta' frott, u l-esponiment u l-orjentazzjoni tal-widien xemxin lejn il-mases tal-arja N/NE u l-effett ta' Foehn tal-mases tal-arja tan-Nofsinhar/tal-Punent mill-Passaġġ ta' Bahlui u Prut jagħmluha possibbli li tiġi promossa s-solarizzazzjoni tad-dwieli (xemx tajba matul l-istaġun tat-tkabbir). L-aċidità medja fiż-żona bi klima kontinentali moderata tagħti lill-inbejjed sofor lewn it-tiben kulur kemxejn fl-aħdar għal lewn dehbi ċar jew lewn roża/rubin ċar.

Il-karattru tipiku tar-reġjun huwa dovut għall-orjentazzjoni tal-widien u l-lokalità tal-vinja fit-Tramuntana tal-parallel ta' 45°, fejn is-sjuf mhumiex sħan wisq, u jagħtu lill-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità potenzjal ta' frott fuq l-aromi primarji; l-inbejjed għandhom noti eżotiċi olfattivi ta' grapefruit roża u lariġ, li jinsabu wkoll fit-togħma flimkien ma' traċċi fini ta' ħabaq u fjura tas-sebuqa. In-noti ta' frott huma enfasizzati minn aċidità moderata u bbilanċjata u togħma li tibqa' fit-tul fil-ħalq. L-inbejjed għandhom ċarezza u trasparenza distintivi b'kulur roża ċar, roża kulur il-qoxra tal-basal jew roża lewn il-ward, possibbilment anke bi ħjiel ta' vjola, isfar lewn it-tiben jew li għandhom tendenza li jagħtu fl-aħdar jew dehbi.

Il-ħamrija kambika chernozem iżżid kemxejn l-aċidità potenzjali li ssawwar il-freskezza tal-aromi tal-frott, b'bilanċ bejn il-livell tal-aċidità u l-kontenut taz-zokkor.

L-inbejjed semifrizzanti jevolvu sew fuq il-ħamrija kambika chernozem fiż-żona, b'aċidità mmarkata minn baxxa sa medja, u l-inbejjed għandhom noti speċifiċi ta' frott li huma friski, vigoruż, u kesħin, bi prevalenza ta' aromi ta' frott abjad, isfar u aħmar fil-każ tar-rożè, b'togħma ta' spiss ikkaratterizzata minn ċitru frisk, b'aromi ta' fjuri (ward, sebuqa) u ħafna drabi b'togħma ta' frott, iżda wkoll bi traċċi fini ta' butir frisk, b'sensazzjoni ta' tkessiħ, ħlewwa fina u alkoħol ibbilanċjat.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tikkettar għandu juri t-tip ta' nbid, skont il-kontenut taz-zokkor tiegħu: xott, nofsu misjur, ħelu mezzan jew ħelu.

Jekk it-tikkettar juri l-isem tal-vinja individwali jew tas-subdenominazzjoni ta' oriġini (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA), kif xieraq, l-inbejjed iridu jkunu joriġinaw esklużivament mis-sors indikat.

Skont ix-xewqa tal-produtturi, tista' tiżdied waħda mid-denominazzjonijiet ta' vinja unika li ġejjin mad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Iaşi: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_iasi_modif_cf_cererii_2445_18.10.2017_cf_notif_com_05.12.2023_no_track_changes.pdf