C/2025/2240

10.4.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-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) 2019/33

(C/2025/2240)

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

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"La Mancha"

PDO-ES-A0045-AM06

Data tal-komunikazzjoni: 14.1.2025

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. TITJIB FIT-TEST.

Deskrizzjoni:

Diversi punti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jispeċifikaw li:

— l-inbejjed żgħażagħ jew ġodda u tradizzjonali jinkludu kemm l-inbejjed bojod kif ukoll dawk ħomor, iffermentati kompletament jew parzjalment fil-btieti;

— l-inbejjed ħelwin b'mod naturali jistgħu jkunu nbejjed bojod u ħomor;

— l-inbejjed "Roble" (imqaddma fil-btieti) jistgħu jkunu nbejjed bojod u ħomor;

— l-inbejjed semifrizzanti jistgħu jkunu bojod, rożè u ħomor.

Din l-emenda tikkonċerna l-punti 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 u 2.1.6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard minħabba 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.

Raġuni:

L-emenda tagħmel il-formulazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott aktar ċara.

2. BIDLIET FIL-LIMITI ANALITIĊI.

Deskrizzjoni:

Il-punt 2.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jistabbilixxi l-qawwa alkoħolika proprja minima u totali għall-inbejjed spumanti ta' kwalità, li bi żball kien tħalla barra. Fil-punt 2.1.5, ġie kkoreġut żball tat-tipa fir-rigward tal-qawwa alkoħolika proprja minima, li huwa ta' 9 % vol. (mhux ta' 10,5 % vol.).

Il-limiti fuq iz-zokkor totali għall-inbejjed "xotti" u "semixotti" ġew issupplimentati f'konformità mar-regoli Komunitarji fis-seħħ. Dan sar fil-punti 2.1.1., 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 u 2.1.6. Barra minn hekk, fil-punt 2.1.2, tneħħa l-limitu fuq iz-zokkor totali għall-inbejjed tradizzjonali ħelwin għax ma kienx meħtieġ. Il-punti 2.1.5 u 2.1.7 ġew ikkoreġuti biex iz-zokkor totali jkun espress mhux biss bħala glukożju u fruttożju, iżda wkoll bħala sukrożju.

Il-limiti tal-aċidità volatili massima għall-inbejjed żgħażagħ jew ġodda żdiedu minn 8,33 għal 9,16 meq/l, u l-punt 2.1.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat. Fl-inbejjed tradizzjonali, "Roble" u semifrizzanti (il-punti 2.1.2, 2.1.3 u 2.1.6), din żdiedet minn 10 għal 10,83 meq/l.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Il-limiti tat-total massimu ta' diossidu tal-kubrit żdiedu sal-livelli massimi permessi skont il-leġiżlazzjoni Komunitarja fis-seħħ għall-inbejjed żgħażagħ jew ġodda u tradizzjonali (minbarra l-inbejjed ħelwin b'mod naturali fil-każ ta' liem tneħħew il-limiti speċifiċi tagħhom) u dawk semifrizzanti, il-punti 2.1.1, 2.1.2 u 2.1.6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, rispettivament. Barra minn hekk, l-istess bidla ssir fl-inbejjed "Roble" u "Crianza", "Reserva" u "Gran Reserva" (il-punti 2.1.3 u 2.1.4), iżda tinkludi wkoll il-limiti fejn l-inbid ikun fih 5 g/l ta' zokkor jew aktar. Għall-inbejjed spumanti ta' kwalità (il-punt 2.1.5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott), il-limitu tat-total massimu ta' diossidu tal-kubrit żdied minn 160 għal 185 g/l.

Barra minn hekk, il-limitu fuq l-estratt niexef tal-inbejjed spumanti ta' kwalità u l-inbejjed semifrizzanti (il-punti 2.1.5 u 2.1.6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott) tħassar peress li mhuwiex neċessarju u r-regoli fis-seħħ ma jirrikjedux li dan jiġi ddeterminat.

Din l-emenda tikkonċerna l-punti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott msemmija hawn fuq u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard minħabba 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.

Raġuni:

L-għan huwa li l-produtturi ma jitgħabbewx b'restrizzjonijiet bla bżonn lil hinn minn dak li huwa meħtieġ skont ir-regoli.

3. INTRODUZZJONI TA' VARJETÀ ĠDIDA.

Deskrizzjoni:

Żdiedet il-varjetà bajda Albariño.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 7 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard minħabba 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.

Raġuni:

Wara li ġie vvalutat l-adattament tiegħu għaż-żona u l-kontribut tiegħu għall-inbid, jitqies xieraq li jiġi inkluż fid-DOP.

4. BIDLIET FIR-REGOLAMENT DWAR L-IMBALLAĠĠ.

Deskrizzjoni:

Ir-regolament dwar l-użu tal-imballaġġ tat-tip PET inbidel u ġie stabbilit it-tip ta' għeluq permess.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard minħabba 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.

Raġuni:

L-għan huwa li tittejjeb il-preservazzjoni u l-preżentazzjoni tal-prodott protett.

5. TITJIB TAT-TAQSIMA DWAR IL-KONTROLL.

Deskrizzjoni:

Iddaħħlu d-dettalji tal-awtorità kompetenti u tal-korpi attwalment delegati għall-verifika tal-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard minħabba 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.

Raġuni:

Korrezzjoni minħabba l-informazzjoni li tħalliet barra fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

DOKUMENT UNIKU

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

La Mancha

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XORB, SPIRTI U ĦALL

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

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

1. *Inbejjed bojod u rożè, żgħażagħ u tradizzjonali (minbarra l-inbejjed ħelwin b'mod naturali) u nbejjed bojod "roble"*

Qawwa alkoħolika baxxa. L-inbejjed bojod għandhom sfumatura li tvarja minn lewn ħadrani għal isfar, u kważi jasal sa isfar dehbi. Dawn huma qawwijin u b'togħma ta' frott b'aromi primarji, kemxejn aċidużi u bbilanċjati.

Jekk ikunu qattgħu l-ħin fil-btieti, il-kulur tagħhom ikun bejn isfar u isfar lewn id-deheb jew it-tiben, bi ħjiel ta' togħma mixwija fuq sfond ta' vanilla u ta' noti dejjiema ta' ballut u ta' frott.

L-inbejjed rożè jvarjaw minn kulur roża għal oranġjo lewn is-salamun, b'aromi qawwija u primarji. Dawn huma kemxejn aċidużi, ibbilanċjati u għandhom togħma ta' frott.

L-inbejjed iffermentati fil-btieti għandhom aromi u finituri li jfakkru fil-bettija.

* Il-qawwa alkoħolika totali massima għandha tkun fil-limiti legali f'konformità mal-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

* L-aċidità volatili massima tal-inbejjed żgħażagħ: 9,16 meq/l

* It-total massimu ta' diossidu tal-kubrit: 250 mg/l jekk zokkor ≥ 5 g/l

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 10,83

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

2. *Inbejjed ħomor żgħażagħ u tradizzjonali (minbarra l-inbejjed ħelwin b'mod naturali) u nbejjed ħomor "roble"*

B'kulur aħmar fil-vjola għal aħmar lewn il-granata, l-inbejjed huma qawwijin, b'togħma ta' frott u b'aromi primarji. Togħmithom hija tannika dejjiema u ta' frott, b'alkoħol/aċidità bbilanċjati. L-inbejjed li qattgħu ħin fil-btieti jvarjaw minn aħmar lewn il-granata għal lewn ir-rubin. Dawn huma qawwijin, b'togħma ta' frott, b'aromi primarji u ta' vanilla. Fil-ħalq dawn huma dejjiema u bbilanċjati bi ħjiel ta' vanilla. B'aktar maturazzjoni, l-inbejjed jista' jkollhom ħjiliet li jvarjaw minn lewn it-terrakotta sa lewn it-terrakotta fl-oranġjo. Dawn huma dejjiema u ħelwin. Fil-ħalq, dawn huma lixxi, armonjużi, tondi u strutturati. Fl-inbejjed iffermentati fil-btieti, l-aromi u l-finituri jiġu pprovduti mill-bettija.

* Il-qawwa alkoħolika totali massima għandha tkun fil-limiti legali f'konformità mal-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

* L-aċidità volatili massima tal-inbejjed żgħażagħ: 9,16 meq/l

* It-total massimu ta' diossidu tal-kubrit: 200 mg/l jekk zokkor ≥ 5 g/l

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 10,83

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

3. *Inbid abjad u aħmar tradizzjonali u ħelu b'mod naturali*

Fl-inbejjed bojod, il-lewn huwa konsistenti ma' dak tal-inbejjed xotti filwaqt li fl-inbejjed ħomor, ivarja minn lewn il-granata għal kannella. Huma aromatiċi b'mod intens, b'aroma li tfakkar fil-frott u/jew fil-ġammijiet, ibbilanċjati u mimlijin.

* Il-qawwa alkoħolika totali massima u t-total massimu ta' diossidu tal-kubrit għandhom ikunu fil-limiti legali f'konformità mal-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 13

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

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

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

4. *Inbid abjad u aħmar li jkollu l-indikazzjonijiet "crianza", "reserva" u "gran reserva".*

L-inbejjed bojod ivarjaw minn isfar lewn it-tiben għal isfar dehbi b'livelli differenti ta' intensità skont il-maturazzjoni. Aromi tal-injam u ta' xiwi. Ibbilanċjati. L-inbejjed ħomor ivarjaw minn aħmar lewn il-granata għal lewn it-terrakotta skont il-maturazzjoni. Bl-età, l-aromi jiċċaqilqu minn togħma ta' frott għal waħda ta' njam u/jew ta' xiwi. Fil-ħalq dawn huma bbilanċjati u mimlijin.

* Il-qawwa alkoħolika totali massima għandha tkun fil-limiti legali f'konformità mal-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

* Il-qawwa alkoħolika proprja minima għandha tkun: għall-inbejjed bojod u rożè ta' 9 % vol., għall-inbejjed ħomor ta' 11,5 % vol.

* Aċidità volatili massima espressa bħala aċidu aċetiku: 12,50 meq/l għall-inbejjed Crianza u 16,66 meq/l għall-inbejjed Reserva u Gran Reserva. L-aċidità volatili espressa bħala aċidu aċetiku tista' tinqabeż b'1 meq/l għal kull grad ta' alkoħol li jaqbeż it-12 % vol., sa massimu ta' 20 meq/l għall-inbejjed ħomor u 18 meq/l għall-inbejjed bojod.

* It-total massimu ta' diossidu tal-kubrit: l-inbejjed bojod: 200 jekk zokkor, < 5 g/l; u 250 jekk ≥ 5 g/l. l-inbejjed ħomor: 150 jekk zokkor, < 5 g/l; u 200 jekk ≥ 5 g/l.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

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

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

5. *Inbid Spumanti ta' kwalità*

L-isfumaturi fl-inbejjed bojod spumanti jvarjaw minn isfar ċar għal isfar lewn id-deheb u jgħajjat, filwaqt li l-inbejjed rożè għandhom lewn roża ċar. Il-bżieżaq huma żgħar u dejjiema. L-aromi huma puri u qawwijin. Togħmithom hija qawwija u bbilanċjata.

* Il-qawwa alkoħolika totali massima għandha tkun fil-limiti legali f'konformità mal-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 11,66

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

6. *Inbid Semifrizzanti*

L-inbejjed semifrizzanti jistgħu jkunu nbejjed bojod bi sfumaturi sofor differenti, rożè bi sfumaturi differenti ta' roża u nbejjed ħomor b'kulur aħmar fil-vjola. Fir-rigward tar-riħa, l-inbejjed bojod jippreżentaw aromi primarji, filwaqt li r-rożè u l-ħomor jippreżentaw aromi intensi li jfakkru fil-frott aħmar. Dawn huma nbejjed b'palat qawwi u bbilanċjati, b'diossidu tal-karbonju prominenti.

* Il-qawwa alkoħolika totali massima għandha tkun fil-limiti legali f'konformità mal-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

* Il-qawwa alkoħolika proprja minima għandha tkun: għall-inbejjed bojod u rożè ta' 9 % vol., għall-inbejjed ħomor ta' 11,5 % vol.

* It-total massimu ta' diossidu tal-kubrit: Għall-inbejjed bojod u rożè: 200 jekk zokkor, < 5 g/l; u 250 jekk ≥ 5 g/l. l-inbejjed ħomor: 150 jekk zokkor, < 5 g/l; u 200 jekk ≥ 5 g/l.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 10,83

— Total massimu 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*

Prattika enoloġika speċifika:

L-inbejjed bojod, rożè u ħomor koperti mid-DOP għandhom ikunu magħmulin esklussivament mill-varjetajiet permessi. It-taħlit tal-varjetajiet tal-inbid abjad u tal-inbid aħmar mhuwiex permess.

Ir-rata massima ta' konverżjoni għandha tkun ta' 74 litru inbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb maħsud.

L-inbejjed bojod u rożè jsiru billi jitfarrku l-għenieqed u dawn jitbattlu mill-meraq bl-użu tas-sistema statika jew dinamika. Dawn jistgħu jiġu mmaċerati minn qabel għall-estrazzjoni tal-aromi u tal-kulur, bil-most jiġi ffermentat f'temperatura massima ta' 22 °C.

L-inbejjed ħomor iridu jiġu ffermentati bil-qxur għal mill-inqas 3 ijiem f'temperatura massima ta' 28 °C.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Vinji f'forma ta' sġajriet

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

74 ettolitru għal kull ettaru

2. Vinji mħarrġa fuq il-kannizzati

13 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

96,2 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

La Mancha hija reġjun naturali u storiku li jinsab fil-Komunità Awtonoma ta' Kastilja-La Mancha, fiċ-ċentru ta' Spanja. Din tkopri l-parti tat-Tramuntana tal-provinċja ta' Albacete, il-parti tan-Nofsinhar u tal-Lbiċ ta' Ciudad Real, il-parti tal-Lvant ta' Toledo u l-parti tal-Lbiċ tal-provinċja ta' Cuenca.

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

AIREN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MENCÍA

MERLOT

MONASTRELL

MORAVIA DULCE - CRUDIJERA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

TORRONTÉS

VERDEJO

VIOGNIER

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

8.1. *Inbid*

Il-kompożizzjoni tal-ħamrija tal-pjanura ta' La Mancha hija prodott tas-sedimentazzjoni Mijoċene tal-ġebla tal-ġir, tal-lom u tar-ramel, li tagħti ħamrija ta' kulur kannella jew kannella ħamrani. Fil-fatt, l-abbundanza tal-ħamrija tal-ġir f'La Mancha tagħmel iż-żona ideali għall-produzzjoni ta' nbejjed ħomor b'palat qawwi, adatti għall-maturazzjoni, filwaqt li l-ġebla tal-ġir ramlija tagħti qawwa pjaċevoli lill-inbid.

In-nuqqas ta' xita (300 sa 350 mm fis-sena) u l-esponiment għoli għad-dawl tax-xemx (3 000 siegħa ta' xemx) jipproduċu nbejjed b'kulur intens li fihom, l-intensità aromatika tingħata spinta ċara.

Ir-rendiment medju tal-vinji huwa baxx, li jgħin ukoll biex l-inbejjed jingħataw bilanċ eċċellenti.

8.2. *Inbid semifrizzanti*

Il-klima kontinentali estrema, il-kompożizzjoni tal-ħamrija kannella ħamranija u t-temperaturi għoljin joħolqu l-aromi u l-ħjiliet tal-frott fl-inbejjed semifrizzanti. L-inbejjed deskritti fit-taqsima dwar l-inbid jintużaw għall-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed. Għalhekk, il-kontenut ta' dik it-taqsima japplika wkoll għal dawn l-inbejjed.

8.3. *Inbid spumanti ta' kwalità*

L-ambjent ġeografiku jippermetti l-kultivazzjoni tal-varjetajiet stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni, li jagħtu lill-inbejjed wisa' u bilanċ. Bl-istess mod, in-nuqqas ta' xita u s-sigħat ta' xemx jipproduċu qawwa alkoħolika naturali li tippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed bil-livelli stabbiliti ta' qawwa alkoħolika. Għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti, l-inbejjed imsemmija fit-taqsima dwar l-inbid jintużaw bħala nbid bażi. Għalhekk, il-kontenut ta' dik it-taqsima japplika wkoll għall-inbejjed spumanti.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Sabiex jintuża l-isem ta' varjetà tad-dwieli speċifika waħda, jeħtieġ li mill-inqas 85 % tal-għeneb jiġi minn dik il-varjetà u li dan jiġi rreġistrat fir-reġistri tal-inbid.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità tad-DOP La Mancha jistgħu jużaw it-termini "Premium" u "Reserva" fuq it-tikketti tagħhom.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-ippakkjar irid isir fiż-żona tal-produzzjoni demarkata. Il-produzzjoni tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Oriġini ma tispiċċax bil-proċess tat-trasformazzjoni tal-most f'inbid permezz tal-fermentazzjoni alkoħolika u ta' proċessi supplimentari oħra, iżda pjuttost bl-ippakkjar. Dan għandu jitqies bħala l-istadju finali tal-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, peress li jinvolvi prattiki enoloġiċi oħra li jistgħu jaffettwaw il-karatteristiċi u l-partikolaritajiet tiegħu, jiġifieri: il-filtrazzjoni, l-istabbilizzazzjoni u diversi tipi ta' miżuri korrettivi. L-ibbottiljar fiż-żona tal-produzzjoni jippermetti kontroll dirett tal-operazzjoni tal-imballaġġ u jevita riskji possibbli ta' trasport bħall-ossidazzjoni u l-istress mis-sħana, li jiddeterjoraw il-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi tal-inbejjed u jaffettwaw l-istabbiltà tagħhom.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button