C/2025/1678

11.3.2025

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

(C/2025/1678)

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

"Lanzarote"

PDO-ES-A0113-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 13 ta' Jannar 2025

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. FORMULAZZJONI MTEJBA FIT-TAQSIMA DWAR IR-RABTA

Deskrizzjoni:

Id-deskrizzjonijiet tar-rabta għal kull kategorija huma inklużi.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 8 tad-Dokument Uniku.

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.

Raġuni:

L-għan huwa li tissaħħaħ ir-rabta, peress li d-dokument oriġinali ma stabbilixxiex rabta skont il-kategorija. Dan ma jpoġġix ir-rabta f'riskju, iżda pjuttost isaħħaħha. Barra minn hekk, tikkoreġi nuqqas ta' konformità mal-leġiżlazzjoni, peress li l-Artikolu 5(2) tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) 2019/34 jirrikjedi li, meta applikazzjoni tkopri kategoriji differenti ta' prodotti tad-dwieli, id-dettalji li juru r-rabta għandhom jintwerew għal kull wieħed mill-prodotti tad-dwieli kkonċernati.

2. INKLUŻJONI TA' TIPI OĦRA TA' IMBALLAĠĠ

Deskrizzjoni:

Il-firxa ta' materjali għall-imballaġġ tal-inbejjed koperti ġiet estiża. Sa issa, ġew permessi biss fliexken tal-ħġieġ u imballaġġ "borża ġo kaxxa" ta' ċerti volumi. Din l-emenda issa tippermetti kwalunkwe imballaġġ li jissodisfa r-rekwiżiti tas-saħħa meħtieġa.

Din il-bidla taffettwa l-punt 8.b.10 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u mhux id-Dokument Uniku.

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.

Raġuni:

L-għan huwa li jitneħħew ir-restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott f'tipi oħra ta' imballaġġ li ma jaffettwawx b'mod negattiv il-kwalità, l-immaġni jew il-prestiġju tal-inbejjed protetti, u b'hekk tiġi ssodisfata d-domanda tal-operaturi ta' din id-DOP, u jsir aktar faċli li l-prodott jiġi kkummerċjalizzat u li l-imballaġġ jiġi adattat għad-drawwiet ġodda tal-konsumatur.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. INKLUŻJONI TA' UNITAJIET ĠEOGRAFIĊI IŻGĦAR

Deskrizzjoni:

Il-muniċipalitajiet li ġejjin huma inklużi bħala unitajiet ġeografiċi iżgħar: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo u Yaiza. Dawn jirregolaw ir-rekwiżiti tagħhom għall-użu u kif għandhom jidhru fuq it-tikketta.

Din il-bidla taffettwa l-punt 8.c.ii tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku.

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.

Raġuni:

Din l-emenda qed issir f'konformità mal-Artikolu 120(1)(g) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, u mal-Artikolu 55 tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

L-għan huwa li jiġu ssodisfati t-talbiet tal-konsumaturi li jkunu jafu l-post preċiż tal-oriġini tal-inbejjed, u li jirrispondu għall-interess u d-domandi tal-produtturi, tal-vitikulturi u tal-fabbriki tal-inbid biex jidentifikaw u jenfasizzaw il-karatteristiċi speċifiċi taż-żoni differenti tal-għira.

DOKUMENT UNIKU

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

Lanzarote

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid
3. Inbid likur
4. Inbid spumanti
5. Inbid spumanti ta' kwalità
16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XARBIET, 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, rożè u ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed iridu jkunu bojod, rożè u ħomor, imqaddma fil-btieti tal-ballut u mhux. Dawn huma kollha viżwalment ċari u ta' lewn jgħajjat. Il-bojod huma ta' kulur isfar lewn it-tiben għal isfar fl-aħdar. L-inbejjed rożè u ħomor jistgħu jkunu ħomor fil-firxa kollha. Bħala riħa, huma inbejjed qawwija b'aromi ta' frott u ta' fjuri ta' intensità medja. Fil-palat, huma friski, ibbilanċjati u persistenti. L-inbejjed immaturati fil-btieti għandhom noti ta' vanilla, ħwawar, balsamiċi u ta' inkaljar, b'togħma intensa u persistenti li tibqa' fil-ħalq.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

* Aċidità volatili massima fl-inbejjed:

— mill-inqas 3 xhur fil-btieti: 1,08 g/l (18 meq/l) fil-bojod u fir-rożè u 1,2 g/l (20 meq/l) fil-ħomor.

— imqaddem għal mill-inqas sentejn, bħala minimu: 1,5 g/l (25 meq/l)

* Kontenut massimu ta' kubrit:

B'kontenut ta' zokkor ta' inqas minn 5 g/l:

— 150 mg/l għall-inbejjed ħomor.

— 200 mg/l għall-inbejjed bojod u rożè.

B'kontenut ta' zokkor ta' 5 g/l jew aktar:

— 200 mg/l għall-inbejjed ħomor.

— 250 mg/l għall-inbejjed bojod u rożè.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

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

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

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

2. *INBID LIKUR*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed likuri bojod huma viżwalment ċari, u lewn it-tiben għal isfar fl-aħdar; l-inbejjed likuri rożè huma ta' kulur il-"qoxra tal-basal" għal roża lewn il-lampun, u jista' jkollhom sfumaturi vjola, filwaqt li l-inbejjed ħomor huma ħomor fil-firxa kollha. Bħala riħa, huma inbejjed qawwija b'aromi ta' frott u ta' fjuri. Frott misjur, imqadded u ta' konfettura. Fil-palat, huma nbejjed densi, b'togħma bnina, ibbilanċjati u kumplessi ħafna.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

* Kontenut massimu ta' kubrit:

— 150 mg/l fejn il-kontenut taz-zokkor ikun inqas minn 5 g/l;

— 200 mg/l fejn il-kontenut taz-zokkor ma jkunx inqas minn 5 g/l.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

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

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 25

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

3. *INBEJJED SPUMANTI*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed spumanti huma viżwalment ċari bi bżieżaq fini u persistenti. Bħala riħa, għandhom aroma pura ta' frott frisk u ta' fjuri bojod. Noti ta' ħobż moħmi frisk. L-inbejjed rożè huma nbejjed qawwija b'aromi ta' frott. Pjaċevoli, fini u eleganti fil-ħalq.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

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

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

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

4. *INBID SPUMANTI TA' KWALITÀ*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed spumanti ta' kwalità huma viżwalment ċari bi bżieżaq fini u persistenti. Bħala riħa, għandhom aroma ċara u friska u ta' fjuri bojod. Noti ta' ħobż moħmi frisk. L-inbejjed rożè huma nbejjed qawwija b'aromi ta' frott. Pjaċevoli, fini u eleganti fil-ħalq.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

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

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

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

5. *INBID MINN GĦENEB MISJUR IŻŻEJJED*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed huma viżwalment ċari u ta' lewn jgħajjat, isfar dehbi għall-varjetajiet bojod jew vjola għall-varjetajiet ħomor. Bħala riħa, huma qawwija u aromatiċi intensi. Fil-palat, huma pjuttost sensazzjoni żejtnija u ta' frott.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

* Kontenut massimu ta' kubrit:

B'kontenut ta' zokkor ta' inqas minn 5 g/l:

— 150 mg/l għall-inbejjed ħomor.

— 200 mg/l għall-inbejjed bojod u rożè.

B'kontenut ta' zokkor ta' 5 g/l jew aktar:

— 200 mg/l għall-inbejjed ħomor.

— 250 mg/l għall-inbejjed bojod u rożè.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 25

— 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*

1. Prattika enoloġika speċifika

L-għeneb irid jinqata' b'mod selettiv, bl-użu ta' għenieqed f'saħħithom biss, b'qawwa alkoħolika naturali minima ta' 10,5 % vol. għall-varjetajiet maħsuba biex isiru l-inbejjed bojod, rożè, ħomor u spumanti; 12 % vol. għall-inbejjed likuri; u 16 % vol. għall-inbejjed magħmulin minn għeneb misjur iżżejjed. Għandhom jiġu applikati pressjonijiet xierqa għall-estrazzjoni tal-most u tal-inbid u s-separazzjoni tagħhom mill-karfa tal-għeneb, b'rendiment massimu ta' 74 %.

2. Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Jistgħu jintużaw biss sistemi mekkaniċi li ma jagħmlux ħsara lill-partijiet solidi tal-għenieqed biex jiġi estratt il-most frisk mill-għeneb frisk fil-produzzjoni tal-inbid li tinvolvi l-fermentazzjoni mingħajr il-qoxra, jew l-inbid mill-karfa tal-għeneb iffermentat fil-produzzjoni tal-inbid aħmar. B'mod partikolari, l-użu ta' magni tat-tgħaffiġ ċentrifugi b'veloċità għolja, u l-użu ta' preses kontinwi, li fihom il-pressjoni tiġi eżerċitata minn vit ta' Archimedes kontra kontrapiż, se jkunu pprojbiti. Huwa wkoll espressament ipprojbit li jintużaw prattiki ta' tiswin minn qabel għall-most jew għall-inbid fil-preżenza tal-karfa tal-għeneb sabiex tiġi sfurzata l-estrazzjoni tal-pigment.

3. Prattika ta' kultivazzjoni

Is-sistemi u l-prattiki ta' kultivazzjoni se jkunu dawk li, għalkemm mhux tradizzjonali għall-gżira (saff ta' ramel vulkaniku u l-protezzjoni mir-riħ bl-użu ta' toqob jew ħitan tal-ġebel), jirrispettaw jew itejbu l-kwalità tal-prodott. Densità tal-pjantaġġun: ma għandux jaqbeż it-3 000 dielja/ha. Is-sistemi ta' tħarriġ huma dwieli weqfin li jinżabru baxx sal-art, u l-parral (kannizzata). L-irrigazzjoni ta' appoġġ huwa awtorizzat matul it-taħriġ u fil-vinji li jipproduċu l-għeneb, fejn l-għan huwa li tittejjeb il-kwalità.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

7 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

51,80 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni, tal-ħżin, tal-maturazzjoni u tal-ibbottiljar ta' dawn l-inbejjed tinkludi l-gżira kollha ta' Lanzarote.

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

ALBILLO CRIOLLO

BASTARDO NEGRO - BABOSO NEGRO

BREVAL

BURRABLANCA

CABERNET SAUVIGNON

GUAL

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

LISTAN NEGRO - ALMUÑECO

MALVASÍA ROSADA

MALVASÍA VOLCÁNICA

MERLOT

MUSCAT OF ALEXANDRIA

MOSCATEL NEGRO

NEGRAMOLL

PEDRO XIMENEZ

PINOT NOIR

RUBY CABERNET

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO - DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

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

8.1. *Inbejjed bojod, rożè u ħomor*

Lanzarote għandha sistema ta' kultivazzjoni li hija adattata għal kundizzjonijiet klimatiċi severi; ammont baxx ta' xita b'medji annwali ta' inqas minn 150 mm, u l-influwenza ta' rjieħ aliżej kważi kostanti matul is-sena kollha, li jagħmilha neċessarja li l-vinji jiġu protetti b'ħitan tal-ġebel. Dan jirriżulta fi nbejjed bojod friski u minerali b'salinità karatteristika. L-inbejjed rożè għandhom aromi ta' frott ta' intensità medja u huma bbilanċjati f'termini ta' aċidità u qawwa alkoħolika. L-inbejjed ħomor huma ħfief, b'karattru minerali distintiv.

8.2. *Inbid likur*

Minkejja d-daqs u t-terren tagħha, il-gżira għandha mikroklimi differenti u sigħat ta' dawl tax-xemx li jvarjaw, b'valur medju matul is-sena ta' 7,8 sigħat kuljum. Għalhekk, l-inbejjed miksuba huma msaħħa bl-alkoħol u għandhom konċentrazzjoni għolja ta' zokkor. Huma jimmaturaw biex isiru nbejjed b'kumplessità aromatika konsiderevoli.

8.3. *Inbejjed spumanti*

Minkejja l-prossimità tagħna għall-kontinent Afrikan u bis-saħħa tal-influwenza tal-irjieħ aliżej, it-temperatura medja tal-gżira hija ta' 20 °C, b'varjazzjonijiet fit-temperatura bejn l-aktar xhur kesħin u sħan, bid-differenza medja fit-temperatura bejn Jannar u Awwissu tkun ta' madwar 7 °C. Dan jagħmilha possibbli li jinkisbu nbejjed aromatiċi b'aċidità għolja, li tagħtihom freskezza fil-palat.

8.4. *Inbid spumanti ta' kwalità*

Minkejja l-prossimità tagħna għall-kontinent Afrikan u bis-saħħa tal-influwenza tal-irjieħ aliżej, it-temperatura medja tal-gżira hija ta' 20 °C, b'varjazzjonijiet fit-temperatura bejn l-aktar xhur kesħin u sħan, bid-differenza medja fit-temperatura bejn Jannar u Awwissu tkun ta' madwar 7 °C. Dan jagħmilha possibbli li jinkisbu nbejjed aromatiċi b'aċidità għolja, li tagħtihom freskezza fil-palat.

Il-fattur uman huwa essenzjali biex jinkisbu l-karatteristiċi ta' dan l-inbid, filwaqt li l-pressjoni żejda trid tkun akbar minn jew ugwali għal 3,5 bar, kif ukoll il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid bażiku, għandha tkun tal-anqas 9 % vol. Hija din il-karatteristika li tiddistingwiha mill-kategorija ta' qabel.

8.5. *Inbid minn għeneb misjur iżżejjed*

F'termini ta' klima, Lanzarote għandha temperaturi medji moderati matul is-sena u medja ta' aktar minn 2 800 siegħa ta' esponiment solari fis-sena. Dan, flimkien mas-sistemi ta' kultivazzjoni tradizzjonali tat-tħarriġ gobelet u/jew tal-parral baxx, jippermetti li l-varjetajiet użati għal dan it-tip ta' produzzjoni tal-inbid jiksbu konċentrazzjoni ideali taz-zokkor u l-parametri tal-qawwa alkoħolika għal dan l-għan, li jirriżultaw fi nbejjed li huma aromatiċi ħafna u bbilanċjati tajjeb f'termini ta' aċidità, ħlewwa u alkoħol.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-karatteristiċi speċjali tal-prodott, u l-ħtieġa li tiġi protetta r-reputazzjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta, jirrikjedu li l-inbejjed tad-DOP Lanzarote jiġu bbottiljati esklużivament f'fabbriki tal-inbid irreġistrati fir-reġistru x-xieraq tal-fabbrika tal-inbid. In-nuqqas ta' konformità jwassal biex l-inbid jitlef id-dritt li juża d-denominazzjoni.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-Lanzarote jrid jiġi mmarkat fuq it-tikketti tal-inbejjed tad-DOP bħala l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini.

Jistgħu jissemmew ukoll unitajiet ġeografiċi iżgħar: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo u Yaiza

Sabiex ikun jista' jintuża l-isem tal-unità ġeografika iżgħar fuq it-tikketta, l-inbid irid isir esklużivament minn għeneb prodott f'dik l-unità ġeografika iżgħar. Il-produzzjoni, il-maturazzjoni, fejn applikabbli, u l-ibbottiljar ukoll iridu jsiru fl-unità ġeografika.

Fuq it-tikketta, l-isem tal-unità ġeografika iżgħar ma għandux jidher b'karattri akbar minn dawk użati għad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Lanzarote.

Kull tip ta' imballaġġ tal-inbid għall-konsum irid ikollu s-siġilli ta' garanzija, it-tikketti jew it-tikketti sekondarji nnumerati, maħruġa mill-korp ta' ġestjoni. Dawn għandhom jitwaħħlu mill-fabbrika tal-inbid innifisha, b'tali mod li ma jkunux jistgħu jerġgħu jintużaw.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgob2/export/sites/agpsa/icca/galerias/doc/calidad/v/lz/pliego.pdf