C/2025/3462

30.6.2025

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/2025/3462)

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 li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tirrapreżenta f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]), proċedura ta' oppożizzjoni lill-Kummissjoni.

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA TAL-UNJONI

"Дунавска равнина"

PGI-BG-A1538-AM03

Data tal-applikazzjoni: 6.7.2023

EMENDA

1. **Applikant u interess leġittimu**

Il-Kamra Reġjonali tad-Dwieli u l-Inbid tal-Baħar l-Iswed

Il-Kamra Reġjonali tad-Dwieli u l-Inbid tal-Baħar l-Iswed hija magħmula mill-vitikulturi u mill-produtturi tal-inbid li jipproduċu l-IĠP Дунавска равнина.

2. **Intestatura fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i**

☐ Isem il-prodott

☒ Kategorija tal-prodott tad-dwieli

☒ Rabta

☐ Restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni

3. **Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda**

3.1. *Żieda tal-kategorija ta' nbid spumanti: ta' kwalità magħmul mill-varjetà tal-għeneb Gergana mal-IĠP Дунавска равнина*

Il-Kamra Reġjonali tad-Dwieli u l-Inbid tal-Baħar l-Iswed ippreżentat applikazzjoni biex l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tinkludi l-kategorija l-ġdida ta' prodotti tal-inbid spumanti ta' kwalità magħmul mill-varjetà tal-għeneb Gergana. L-inbid għandu karatteristiċi organolettiċi u analitiċi tajbin ħafna u hemm domanda għalih fis-suq. L-inklużjoni tal-kategorija l-ġdida ta' "Nbid spumanti ta' kwalità" fl-IĠP Дунавска равнина se ttejjeb ir-reputazzjoni u l-marka tal-Indikazzjoni Ġeografika. B'ħekk jiżdied il-valur tal-inbejjed prodotti. Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, "Teknoloġija tal-produzzjoni, deskrizzjoni tal-inbid u karatteristiċi analitiċi". Taffettwa wkoll it-Taqsima 3, "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", it-Taqsima 4 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" u t-Taqsima 8, "Deskrizzjoni tar-rabta/iet", tad-Dokument Uniku.

([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).

3.2. *Żieda tal-varjetà tal-għeneb Gergana għall-produzzjoni tal-inbid spumanti ta' kwalità*

Il-Kamra Reġjonali tad-Dwieli u l-Inbid tal-Baħar l-Iswed ippreżentat applikazzjoni biex l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tinkludi l-Gergana fil-lista tal-varjetajiet tad-dwieli permessi għall-produzzjoni tal-inbid bl-IĠP Дунавска равнина.

Il-Gergana hija varjetà ta' għeneb Bulgaru li tinsab biss fiż-żona tal-Pjanura tad-Danubju. Hija materjal eċċellenti għall-produzzjoni ta' nbejjed spumanti b'mod naturali. Din l-emenda taffettwa l-punt 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, "Varjetajiet ta' għeneb tal-inbid permessi għall-produzzjoni ta' nbid bl-IĠP Дунавска равнина. Taffettwa wkoll it-Taqsima 7 tad-Dokument Uniku, "Varjetà/varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed".

DOKUMENT UNIKU

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

Дунавска равнина

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP – Indikazzjoni Ġeografika Protetta

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

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

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*

Trasparenza – likwidu trasparenti, huwa permissibbli li jkun hemm ammont żgħir ta' sediment ikkulurit li jirriżulta mit-tqaddim fit-tul fil-flixkun.

Dehra viżiva – isfar lewn it-tiben bi sfumaturi ħodor.

Riħa u togħma – riħa kumplessa ddominata minn frott taċ-ċitru u ħjiel ta' ħxejjex aromatiċi, ħaxix frisk u fjuri selvaġġi. It-togħma friska, b'aċidità bbilanċjata, u armonjuża b'togħma li ddum fil-ħalq.

Kontenut ta' zokkor totali:

— għall-inbejjed xotti: sa 4 grammi għal kull litru, jew sa 9 grammi għal kull litru, sakemm l-aċidità totali espressa bħala grammi ta' aċidu tartariku għal kull litru ma tkunx aktar minn 2 grammi taħt il-kontenut ta' zokkor residwu.

— għall-inbejjed semixotti: aktar mill-valuri massimi għall-inbejjed xotti, iżda mhux aktar minn 12 g/l, jew 18 g/l sakemm l-aċidità totali espressa bħala grammi ta' aċidu tartariku għal kull litru ma tkunx aktar minn 10 grammi taħt il-kontenut taz-zokkor residwu;

— għall-inbejjed ħelwin mezzani: aktar mill-valuri massimi għall-inbejjed semixotti, iżda mhux aktar minn 45 g/l;

— għall-inbejjed ħelwin: aktar minn 45g/l.

Estratt mingħajr zokkor — minimu ta' 16 g/l.

Il-qawwa alkoħolika totali massima tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10
Aċidità totali minima	4 g/l, espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

2. *Rożè*

Trasparenza – likwidu trasparenti, huwa permissibbli li jkun hemm ammont żgħir ta' sediment ikkulurit li jirriżulta mit-tqaddim fit-tul fil-flixkun.

Dehra viżiva – roża jgħajjat.

Riħa u togħma – jiddominw l-irwejjaħ tal-frott aħmar tal-bosk u tal-frott tal-għadma. It-togħma morbida, bi struttura bbilanċjata u b'noti pjaċevoli ta' tut tal-għollieq u ċiras misjur. Il-finitura qawwija, xi ftit astringenti, bi freskezza kbira.

Kontenut ta' zokkor totali:

— għall-inbejjed xotti: sa 4 grammi għal kull litru, jew sa 9 grammi għal kull litru, sakemm l-aċidità totali espressa bħala grammi ta' aċidu tartariku għal kull litru ma tkunx aktar minn 2 grammi taħt il-kontenut ta' zokkor residwu.

— għall-inbejjed semixotti: aktar mill-valuri massimi għall-inbejjed xotti, iżda mhux aktar minn 12 g/l, jew 18 g/l sakemm l-aċidità totali espressa bħala grammi ta' aċidu tartariku għal kull litru ma tkunx aktar minn 10 grammi taħt il-kontenut taz-zokkor residwu;

— għall-inbejjed ħelwin mezzani: aktar mill-valuri massimi għall-inbejjed semixotti, iżda mhux aktar minn 45 g/l;

— għall-inbejjed ħelwin: aktar minn 45g/l.

Estratt mingħajr zokkor — minimu ta' 16 g/l.

Il-qawwa alkoħolika totali massima tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10
Aċidità totali minima	4 g/l, espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

3. *Inbejjed ħomor*

Trasparenza – likwidu trasparenti, huwa permissibbli li jkun hemm ammont żgħir ta' sediment ikkulurit li jirriżulta mit-tqaddim fit-tul fil-flixkun.

Dehra viżiva – aħmar lewn ir-rubin.

Riħa u togħma – riħa li tinkludi frott aħmar u iswed tal-bosk, għanbaqar, ħwawar, vanilla u ġewż. Togħma bnina b'tannini rotob, ibbilanċjati, immerrqa bil-freskezza tal-frott.

Kontenut ta' zokkor totali:

— għall-inbejjed xotti: sa 4 grammi għal kull litru, jew sa 9 grammi għal kull litru, sakemm l-aċidità totali espressa bħala grammi ta' aċidu tartariku għal kull litru ma tkunx aktar minn 2 grammi taħt il-kontenut ta' zokkor residwu.

— għall-inbejjed semixotti: aktar mill-valuri massimi għall-inbejjed xotti, iżda mhux aktar minn 12 g/l, jew 18 g/l sakemm l-aċidità totali espressa bħala grammi ta' aċidu tartariku għal kull litru ma tkunx aktar minn 10 grammi taħt il-kontenut taz-zokkor residwu;

— għall-inbejjed ħelwin mezzani: aktar mill-valuri massimi għall-inbejjed semixotti, iżda mhux aktar minn 45 g/l;

— għall-inbejjed ħelwin: aktar minn 45g/l.

Estratt mingħajr zokkor — minimu ta' 20 g/l.

Il-qawwa alkoħolika totali massima tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10
Aċidità totali minima	4 g/l, espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	15
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

4. *Inbid spumanti ta' kwalità*

L-inbid huwa magħmul mill-għeneb Gergana.

Trasparenza – huwa permissibbli li jkun hemm ammont żgħir ta' sediment ikkulurit li jirriżulta mit-tqaddim fit-tul fil-flixkun.

Dehra viżiva – isfar lewn it-tiben bi sfumaturi ħodor.

Riħa u togħma – riħa karatteristika qawwija tal-peppermint u tan-nagħniegħ, friska u adattata għat-tqaddim.

Kontenut ta' zokkor totali:

— brut nature: il-kontenut taz-zokkor ikun anqas minn 3 g/l;

— extra brut: il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 0 u 6 g/l;

— brut: il-kontenut taz-zokkor ikun inqas minn 12 g/l;

— straxott: il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 12 u 17 g/l;

— xott: il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 17 u 32 g/l;

— semixott: il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 32 u 50 g/l.

— ħelu: il-kontenut taz-zokkor ikun aktar minn 50 g/l.

Estratt minimu mingħajr zokkor ta' 16 g/l.

Il-qawwa alkoħolika totali massima tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Meta jinżamm f'temperatura ta' 20 °C f'kontenituri magħluqa, il-pressjoni eċċessiva, minħabba d-diossidu tal-karbonju fis-soluzzjoni tikkonforma mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	5,5 g/l, espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

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

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

1. Rendimenti

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Rendimenti massimi tal-inbid: massimu ta' 70 litru ta' nbid prodott minn 100 kilogramma ta' għeneb.

2. Prattika enoloġika speċifika fil-produzzjoni tal-inbid spumanti ta' kwalità

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid spumanti ta' kwalità jiġi prodott bl-użu tal-metodu tradizzjonali, f'konformità mal-leġiżlazzjoni Ewropea fis-seħħ.

L-għeneb għall-inbid spumanti naturali, wara l-fermentazzjoni alkoħolika jqatta' mill-inqas 6 xhur fuq il-karfa.

3. Rendimenti massimi għal kull ettraru

13 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-inbid bl-IĠP Дунавска равнина tinsab fil-konfini tal-lokalitajiet li ġejjin: Ir-reġjun ta' Montana: Berkovitsa, Boychinovtsi, Brusartsi, Chiprovtsi, Georgi Damyanovo, Yakimovo, Lom, Medkovets, Montana, Valchedram u Varshets. Ir-reġjun ta' Vidin: Belogradchik, Boynitsa, Bregovo, Chuprene, Gramada, Kula, Makresh, Novo Selo, Ruzhintsi, Vidin u Dimovo. Ir-reġjun ta' Vratsa: Byala Slatina, Borovan, Hayredin, Kozloduy, Krivodol, Mezdra, Mizia, Oryahovo, Roman u Vratsa. Ir-reġjun ta' Gabrovo: Gabrovo, Sevlievo u Dryanovo. Ir-reġjun ta' Lovech: Letnitsa, Lovech, Lukovit, Troyan, Ugarchin u Yablanitsa. Ir-reġjun ta' Pleven: Belene, Cherven Bryag, D. Mitropolia, Dolni Dabnik, Gulyantsi, Iskar, Knezha, Levski, Nikopol, Pleven u Pordim. Ir-reġjun ta' Veliko Tarnovo: Gorna Oryahovitsa, Lyaskovets, Pavlikeni, Polski Trambesh, Strazhitsa, Suhindol, Svishtov, Veliko Tarnovo, Zlataritsa u Elena. Ir-reġjun ta' Razgrad: Tsar Kaloyan, Isperih, Kubrat, Loznitsa, Razgrad u Zavet. Ir-reġjun ta' Ruse: Byala, Borovo, Tsenovo, Ivanovo, Ruse, Vetovo, Dve Mogili u Slivo Pole. Ir-reġjun ta' Silistra: Glavinitsa, Tutrakan, Alfatar, Dulovo, Kaynardzha, Silistra u Sitovo. Ir-reġjun ta' Targovishte: Omurtag, Opaka, Popovo u Targovishte. Ir-reġjun ta' Dobrich: Balchik, General Toshevo, Kavarna, Shabla, Dobrich, Krushari u Tervel. Ir-reġjun ta' Shumen: Hitrino, Kaolinovo, Kaspichan, Novi Pazar, Shumen, Smyadovo, Veliki Preslav, Varbitsa, Venets u Nikola Kozlevo. Ir-reġjun ta' Varna: Aksakovo, Avren, Beloslav, Byala, Devnya, Dolni Chiflik, Dalgopol, Provadia, Suvorovo, Varna, Vetrino u Valchidol. Ir-reġjun ta' Sofia: Botevgrad u Pravets. Il-lokalitajiet li ġejjin, elenkati skont il-muniċipalità, huma esklużi miż-żona demarkata: Il-muniċipalità ta' Belogradchik: l-irħula ta' Granichak, Prauzhda,

Salash u Stakevtsi. Il-muniċipalità ta' Chiprovtsi: l-irħula ta' Martinovo u Prevala. Il-muniċipalità ta' Georgi Damyanovo: l-irħula ta' Dalgi Del u Kopilovtsi. Il-muniċipalità ta' Berkovitsa: ir-raħal ta' Chereshovitsa. Il-muniċipalità ta' Varshets: l-irħula ta' Gorna Bela Rechka, Gorno Ozirovo u Dolno Ozirovo. Il-muniċipalità ta' Vratsa: ir-raħal ta' Lyutadzhik. Il-muniċipalità ta' Botevgrad: l-irħula ta' Gurkovo, Kraevo, Radotina u Trudovets. Il-muniċipalità ta' Pravets: ir-raħal ta' Razliv. Il-muniċipalità ta' Troyan: l-irħula ta' Balkanets, Beli Osam, Golyama Zhelyazna, Gumoshtnik, Dobrodan, Oreshak, Staro Selo, Terziysko, Cherni Osam, Chiflik u Shipkovo. Il-muniċipalità ta' Lovech: l-irħula ta' Stefanovo, Malinovo u Balgarene. Il-muniċipalità ta' Sevlievo: l-irħula ta' Boazat, Valevtsi, Voynishka, Dyalak, Kravenik, Kypen, Mlechevo, Selishte, Stokite, Tabashka, Ugorelets u Shopite. Il-muniċipalità ta' Gabrovo: l-irħula ta' Balanite, Boycheta, Boriki, Zhaltesh, Zeleno Darvo, Malusha, Orlovtsi, Potok, Charkovo u Chernevtsi. Il-muniċipalità ta' Veliko Tarnovo: l-irħula ta' Voynezha, Voneshta Boda, Vaglevtsi, Kladin Dyal, Osenarite u Raykovtsi. Il-muniċipalità ta' Elena: l-irħula ta' Bebrovo, Beykovtsi, Buynovtsi, Valchovtsi, Ganev Dol, Gramatitsi, Debeli Rat, Drenta, Ivanivanovtsi, Ignatovtsi, Kamenari, Kolari, Konstantin, Kostel, Maryan, Miykovtsi, Palitsi, Popska, Ruhovtsi, Svetoslavtsi, Todyuvtsi u Chakali. Il-muniċipalità ta' Zlataritsa: l-irħula ta' Dedintsi, Dalgi Pripek, Ravnovo, Razsoha u Rosno. Il-muniċipalità ta' Strazhitsa: l-irħula ta' Vodno, Zhelezartsi u Kavlak. Il-muniċipalità ta' Popovo: l-irħula ta' Dolna Kabda, Konak u Marchino. Il-muniċipalità ta' Targovishte: l-irħula ta' Bozhurka, Bratovo, Gorna Kabda, Koprets, Paydushko, Presiyan, Prolaz, Tarnovtsa, Tsvetnitsa u Cherkovna. Il-muniċipalità ta' Omurtag: l-irħula ta' Belomortsi, Velikdenche, Verentsi, Gorna Hubavka, Gorsko Selo, Dolna Hubavka, Zelena Morava, Zmeyno, Iliyno, Kamburovo, Kozma Presviter, Krasnoseltsi, Panayot Hitovo, Panichino, Petrino, Ptichevo u Stanets. Il-muniċipalità ta' Varbitsa: ir-raħal ta' Tushovitsa. Il-muniċipalità ta' Smyadovo: ir-raħal ta' Rish.

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

Aligote

Aheloy

Bouket

Viognier

Gamay Noir

Gamay Fréaux

Gergana

Grand Noir

Gamza – Kadarka

Dimiat – Smederevka

Dunavska Gamza

Evmolpia – Trakiiski Mavrud

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Kamtchiya

Carmenère

Colombard

Cot – Malbec

Kuklenski Mavrud

Mavrud

Marselan

Melnik 82

Melnishki Rubin

Merlot

Misket varnenski – Muskat Varnenski

Misket vrachanski – Vrachanski Misket

Misket Kailashki

Misket Markovski

Misket Sandanski – Muscat Sandanski

Misket Sungurlarski

Misket cherven – Brezovski misket

Misket cherven – Karlovski misket

Misket cherven – Cherven misket

Muscat Ottonel

Muller Turgau

Orfei

Pamid

Petit Verdot

Pinot Gris

Plevenski Kolorit

Pomoriiski Biser

Ranna Melnishka Loza – Melnik 55

Rizling Reynski – Nemski Rizling

Rizling Reynski – Riesling

Rkatsiteli – Rikat

Rubin

Roussanne

Cinsaut

Septemvriiski Rubin

Sylvaner

Syrah – Shiraz

Sauvignon Blanc

Sungurlarski Biser

Tamyanka – Moskatelo

Tamyanka – Moscato bianco

Tamyanka – Muscat blanc à Petits Grains

Tamyanka – Temenuga

Trakiiska Slava

Fetyaska Alba – Fetyaska byala

Fetyaska Regala

Furmint

Harslevelut – Lipovina

Hebros

Chernomorski brilyant

Chernomorski eliksir

Chardonnay

Chenin – Chenin Blanc

Shiroka Melnishka loza – Melnik

Ugni Blanc – Claret

Ugni Blanc – Sent Emilion

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

Inbid

Fatturi speċifiċi klimatiċi u tal-ħamrija, flimkien mal-fatturi umani, iwasslu biex l-inbejjed prodotti fiż-żona jkollhom riħa rikka ta' frott u togħma friska, b'bilanċ tajjeb ħafna ta' aċidità u tannini.

L-inbejjed bojod għandhom aroma kumplessa b'dominanza ta' frott taċ-ċitru u ħjiel ta' ħxejjex aromatiċi, ħaxix frisk u fjuri selvaġġi. It-togħma hija friska, b'aċidità bbilanċjata, u armonjuża b'togħma li ddum fil-ħalq.

Fl-inbejjed rożè, jiddominaw aromi ta' frott aħmar tal-bosk u frott tal-għadma. It-togħma hija morbida, bi struttura bbilanċjata u b'noti pjaċevoli ta' tut tal-għollieq u ċiras misjur. Il-finitura hija qawwija, xi ftit astringenti, bi freskezza kbira.

Fl-inbejjed ħomor, l-aromi jinkludu frott aħmar u iswed tal-bosk, għanbaqar, ħwawar, vanilla u ġewż. Għandhom togħma bnina b'tannini rotob, ibbilanċjati, immerrqa bil-freskezza tal-frott.

Inbid spumanti ta' kwalità

L-inbid spumanti ta' kwalità huwa magħmul mill-varjetà Gergana, u jiġi prodott bit-taħlit tad-Dimyat u l-Muscat Ottonel. B'mod speċifiku, il-karatteristiċi ta' dawn iż-żewġ varjetajiet ta' oriġini huma r-raġuni għala l-varjetà Gergana tikkombina kwalità aromatika eċċellenti ma' aċidità għolja, li jikkontribwixxu għall-produzzjoni ta' nbejjed spumanti ta' kwalità distinti.

L-għeneb għall-produzzjoni tal-inbid spumanti ta' kwalità jinħasad matul il-maturità fiżjoloġika, b'kontenut ta' zokkor ta' 16.5–17.5 % u aċidità totali ta' 12,00–14,00 g/l.

L-għeneb li jkun għadu kif inqata' jitneħħielu z-zokk u jingħasar f'temperaturi ta' bejn 10 u 14 °C, u 35 % tal-meraq li joħroġ jimxi f'kundizzjonijiet inerti. Il-polpa tal-għeneb li jifdal tiġi ppressata għal siegħa f'0,6 bar. Wara l-ipproċessar, il-parti ppressata titħallat mal-meraq li jkun ħareġ biex issir il-kjarifika enzimatika għal 24 siegħa f'temperatura ta' 8–10 C°. Imbagħad jitqiegħed f'reċipjent tal-fermentazzjoni u tibda l-fermentazzjoni alkoħolika. L-inbid jibqa' hemm għal 20 jum f'temperatura ta' 14–16 °C.

L-għeneb għall-inbid spumanti naturali, wara l-fermentazzjoni alkoħolika jqatta' mill-inqas 6 xhur fuq il-karfa. Imbagħad l-inbid jiġi bbottiljat bil-likur tirage għat-tieni fermentazzjoni f'temperatura ta' 15–20 °C u jiġi mmaturat għal mill-inqas 24 xahar qabel ma it-tgħarbil u l-isbokkament.

Il-fliexken jingħalqu bis-sufra u bgħula tal-wajer.

Bħala riżultat tal-fatturi naturali u umani, l-inbid spumanti ta' kwalità prodott huwa distint mill-aroma speċifika tal-peppermint u tan-nagħniegħ. Huwa nbid frisk u għandu wkoll il-potenzjal għat-tqaddim.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga mill-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-Indikazzjoni Ġeografika tista' tintuża għal inbejjed magħmulin bit-taħlit sakemm 85 % tal-għeneb użat ikun ġie prodott fiż-żona msemmija fuq it-tikketta.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://eavw.com/wps/wcm/connect/eavw.com7059/123a1351-a26e-45bf-8df5-4141ad78a546/Specification+Dunavska+ravnina.pdf?MOD=AJPERES&CVID=p3b8Rfx