C/2026/3565

3.7.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/3565)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Manchuela"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Isem il-prodott**

Manchuela

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel. Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel. Is-Subdirettorat Ġenerali għall-Kontroll tal-Kwalità tal-Ikel u l-Laboratorji Agroalimentari

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtorità kompetenti tqis din l-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP Manchuela bħala emenda standard; ma tistax titqies bħala emenda tal-Unjoni peress li ma tikkorrispondi għall-ebda waħda mis-sitwazzjonijiet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi. Speċifikament: ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika; ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika; ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

ŻIEDA TA' TIP ĠDID TA' NBID FIL-KATEGORIJA 1 EŻISTENTI

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

Ġew introdotti nbejjed bojod u rożè mqaddma jew immaturati, bil-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tagħhom u l-metodi ta' produzzjoni tagħhom.

Il-punti 2 u 3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 6 tad-dokument uniku ġew emendati.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

TITJIB FIL-FORMULAZZJONI

Deskrizzjoni

Tħassret id-dispożizzjoni li kienet tirrikjedi li l-kantini tal-inbid jidhru fir-Reġistru tal-Organizzazzjonijiet Agroalimentari Interprofessjonali tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Manchuela. Id-dispożizzjoni dehret fit-taqsima dwar id-definizzjoni taż-żona ġeografika tad-DOP.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

ŻIEDA TA' VARJETÀ ĠDIDA

Deskrizzjoni

Żdiedet il-varjetà ta' dwieli Albillo Dorado (Albilla Dorada).

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 8 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

IR-REKWIŻIT GĦALL-IBBOTTILJAR FL-ORIĠINI TNEĦĦA

Deskrizzjoni

Tneħħiet id-dispożizzjoni li kienet tirrikjedi li l-ibbottiljar iseħħ fil-kantini tal-inbid li jinsabu fil-faċilitajiet tal-ibbottiljar fiż-żona tal-produzzjoni, flimkien ma' ġustifikazzjoni għal din ir-restrizzjoni.

Il-punt 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 11 tad-dokument uniku ġew emendati.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

BIDLIET FIL-KORPI DELEGATI

Deskrizzjoni

Il-lista ta' korpi delegati tneħħiet, għalkemm għad hemm link biex wieħed ikun jista' jaraha.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Manchuela"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Isem/Ismijiet**

Manchuela

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

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

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Inbid abjad, inbid abjad iffermentat fil-bettija, inbid oranġjo u nbejjed rożè; inbejjed bojod u rożè mqaddma jew immaturati. Kollha xotti.

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Inbejjed bojod: firxa ta' kuluri sofor mingħajr sfumaturi għal lewn l-ambra, ċari u jgħajtu.

Inbejjed bojod, iffermentati fil-bettija u mqaddma jew immaturati: firxa ta' kuluri sofor u ċari.

Inbid oranġjo: ivarja minn isfar għal oranġjo fl-isfumaturi kollha tiegħu. Jistgħu jkunu mċajprin b'riżultat tal-proċess tal-produzzjoni.

Inbejjed rożè: il-firxa sħiħa ta' kuluri roża, ċari u trasparenti.

Inbejjed rożè mqaddma jew immaturati: il-firxa sħiħa ta' kuluri roża u ċari.

Aroma

Inbejjed bojod: aromi nodfa, ta' intensità medja meta jitħawdu fit-tazza, aromi primarji.

Inbejjed bojod iffermentati fil-bettija: aromi nodfa, ta' intensità medja meta jitħawdu fit-tazza, aromi sekondarji (mill-fermentazzjoni) u/jew terzjarji (miż-żmien imqatta' fil-bettija).

Inbid oranġjo: aromi nodfa, ta' intensità medja meta jitħawdu fit-tazza, aromi primarji u/jew sekondarji (mill-fermentazzjoni).

Inbejjed rożè: aromi primarji u/jew aromi mill-fermentazzjoni.

Inbejjed bojod u rożè mqaddma jew immaturati: aromi nodfa, ta' intensità medja, aromi sekondarji (mill-fermentazzjoni) u/jew terzjarji (miż-żmien imqatta' fil-bettija jew f'tipi oħrajn ta' reċipjenti).

Togħma

Inbejjed bojod: bilanċjati, jista' jkollhom aċidità qawwija u/jew imrar, li la jkunu dgħajfin u lanqas eċċessivi, u togħma li tibqa' fil-ħalq li tfakkar fl-aromi primarji.

Inbejjed bojod iffermentati fil-bettija: bilanċjati, jista' jkollhom aċidità qawwija u/jew imrar, li la jkunu dgħajfin u lanqas eċċessivi, aromi primarji, aromi sekondarji (mill-fermentazzjoni) u/jew terzjarji (miż-żmien imqatta' fil-bettija).

Inbid oranġjo: bilanċjati, jista' jkollhom aċidità qawwija u/jew imrar, li la jkunu dgħajfin u lanqas eċċessivi. Jista' jkollhom struttura u korporatura medji li jirriżultaw mill-maċerazzjoni. Togħma li tibqa' fil-ħalq li tfakkar fl-aromi primarji.

Inbejjed rożè: bilanċjati, jista' jkollhom aċidità qawwija u/jew imrar, li la jkunu dgħajfin u lanqas eċċessivi.

Inbejjed bojod u rożè mqaddma jew immaturati: bilanċjati, jista' jkollhom ċerta aċidità u/jew imrar, li la jkunu dgħajfin u lanqas eċċessivi, aromi primarji, aromi sekondarji (mill-fermentazzjoni) u/jew terzjarji miż-żmien imqatta' fil-bettija jew kwalunkwe tip ieħor ta' reċipjent li jkunu qattgħu żmien fih.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	10,5
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid abjad, inbid abjad iffermentat fil-bettija, inbid oranġjo u nbejjed rożè, semixotti, ħelwin mezzana u ħelwin

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Inbejjed bojod: firxa ta' kuluri sofor mingħajr sfumaturi għal lewn l-ambra, ċari u jgħajtu.

Inbejjed bojod iffermentati fil-bettija: firxa ta' kuluri sofor u ċari.

Inbid oranġjo: ivarja minn isfar għal oranġjo fl-isfumaturi kollha tiegħu. Jistgħu jkunu mċajprin b'riżultat tal-proċess tal-produzzjoni.

Inbejjed rożè: il-firxa sħiħa ta' kuluri roża, ċari u trasparenti.

Aroma

Inbejjed bojod: aromi nodfa, ta' intensità medja meta jitħawdu fit-tazza, aromi primarji.

Inbejjed bojod iffermentati fil-bettija: aromi nodfa, ta' intensità medja meta jitħawdu fit-tazza, aromi sekondarji (mill-fermentazzjoni) u/jew terzjarji (miż-żmien imqatta' fil-bettija).

Inbid oranġjo: aromi nodfa, ta' intensità medja meta jitħawdu fit-tazza, aromi primarji u/jew sekondarji (mill-fermentazzjoni).

Inbejjed rożè: aromi primarji u/jew aromi mill-fermentazzjoni.

Togħma

Bilanċjati f'termini ta' qawwa alkoħolika, aċidità u kontenut ta' zokkor residwu.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	9
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid aħmar: mhux imqaddem, iffermentat fil-bettija, "Roble" [fil-btieti tal-ballut], maċerazzjoni karbonika u nbid aħmar. Kollha xotti.

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Inbejjed ħomor mhux imqaddmin: firxa ta' kuluri ħomor bi sfumaturi vjola, ċari.

Inbejjed ħomor "Roble": firxa ta' kuluri ħomor mingħajr sfumaturi għall-kannella jew ħjiliet ta' okra fix-xifer, ċari; jistgħu jidhru tartrati preċipitati u/jew materjal tal-koloranti.

Inbejjed ħomor iffermentati fil-bettija: kulur aħmar lewn iċ-ċirasa bi sfumaturi tal-granata, ċari.

Inbejjed ħomor magħmula mill-maċerazzjoni karbonika: kulur aħmar lewn iċ-ċirasa bi sfumaturi vjola, ċari.

Inbejjed ħomor: firxa ta' kuluri ħomor mingħajr sfumaturi għall-oranġjo fix-xifer. Ċari; jistgħu jidhru tartrati preċipitati u/jew materjal tal-koloranti ta' livell baxx.

Aroma

Inbejjed ħomor mhux imqaddmin: aromi nodfa, ta' intensità medja, aromi primarji.

Inbejjed ħomor "Roble": aromi nodfa, primarji u/jew veġetali, jista' jkollhom aromi ta' ġamm/frott misjur, noti ta' injam u/jew aromi mill-fermentazzjoni.

Inbejjed ħomor iffermentati fil-bettija: aromi nodfa, ta' intensità medja, frott aħmar, aromi ta' fjuri u bettija.

Inbejjed ħomor magħmula mill-maċerazzjoni karbonika: aromi nodfa, ta' intensità medja/għolja, ta' frott.

Inbejjed ħomor: aromi nodfa, primarji u/jew veġetali, jista' jkollhom aromi ta' ġamm/frott misjur. Jista' jkun hemm noti ta' injam.

Togħma

Inbejjed ħomor mhux imqaddmin: bilanċjati, jista' jkollhom aċidità qawwija u/jew imrar, li la jkunu dgħajfin u lanqas eċċessivi, tul medju u togħma li tibqa' fil-ħalq tal-aromi primarji.

Inbejjed ħomor "Roble": ċari, tul medju, bilanċjati, jista' jkollhom ftit aċidità qawwija u/jew astringenza. L-aromi fit-togħma li tibqa' fil-ħalq huma f'armonija mal-aromi fir-riħa.

Inbejjed ħomor iffermentati fil-bettija: tanniċi u bilanċjati, togħma ta' wara li ddum, ifakkru fil-bettija.

Inbejjed ħomor magħmula mill-maċerazzjoni karbonika: intensità medja, bilanċjati, togħma ta' wara ta' frott.

Inbejjed ħomor: ċari, bilanċjati, jista' jkollhom ftit aċidità qawwija u/jew astringenza. Finitura medja. L-aromi fit-togħma li tibqa' fil-ħalq huma f'armonija mal-aromi preżenti fir-riħa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru 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):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid aħmar: mhux imqaddem, iffermentat fil-bettija, "Roble" [fil-btieti tal-ballut], maċerazzjoni karbonika u nbid aħmar. Semixott, ħelu mezzan u ħelu.

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Inbejjed ħomor mhux imqaddmin: firxa ta' kuluri ħomor bi sfumaturi vjola, ċari.

Inbejjed ħomor "Roble": firxa ta' kuluri ħomor mingħajr sfumaturi għall-kannella jew ħjiliet ta' okra fix-xifer, ċari; jistgħu jidhru tartrati preċipitati u/jew materjal tal-koloranti.

Inbejjed ħomor iffermentati fil-bettija: kulur aħmar lewn iċ-ċirasa bi sfumaturi tal-granata, ċari.

Inbejjed ħomor magħmula mill-maċerazzjoni karbonika: kulur aħmar lewn iċ-ċirasa bi sfumaturi vjola, ċari.

Inbejjed ħomor: firxa ta' kuluri ħomor mingħajr sfumaturi għall-oranġjo fix-xifer. Ċari; jistgħu jidhru tartrati preċipitati u/jew materjal tal-koloranti ta' livell baxx.

Aroma

Inbejjed ħomor mhux imqaddmin: aromi nodfa, ta' intensità medja, aromi primarji.

Inbejjed ħomor "Roble": aromi nodfa, primarji u/jew veġetali, jista' jkollhom aromi ta' ġamm/frott misjur, noti ta' injam u/jew aromi mill-fermentazzjoni.

Inbejjed ħomor iffermentati fil-bettija: aromi nodfa, ta' intensità medja, frott aħmar, aromi ta' fjuri u bettija.

Inbejjed ħomor magħmula mill-maċerazzjoni karbonika: aromi nodfa, ta' intensità medja/għolja, ta' frott.

Inbejjed ħomor: aromi nodfa, primarji u/jew veġetali, jista' jkollhom aromi ta' ġamm/frott misjur. Jista' jkun hemm noti ta' injam.

Togħma

Bilanċjati f'termini ta' qawwa alkoħolika, aċidità u kontenut ta' zokkor residwu.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	9
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	—
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed ħomor Crianza, Reserva u Gran Reserva

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Inbejjed ħomor Crianza: tista' tidher firxa ta' kuluri ħomor, kannella ċar jew ħjiliet ta' okra fix-xifer, ċari; jistgħu jidhru tartrati preċipitati u/jew materjal tal-koloranti ta' livell baxx.

Inbejjed ħomor Reserva u Gran Reserva: tista' tidher firxa ta' kuluri ħomor, kannella jew ħjiliet ta' okra fix-xifer, ċari; jistgħu jidhru tartrati preċipitati u/jew materjal tal-koloranti ta' livell baxx.

Aroma

Inbejjed ħomor Crianza: aromi nodfa, primarji u terzjarji, jista' jkollhom aromi ta' ġamm/frott misjur u/jew aromi sekondarji.

Inbejjed ħomor Reserva u Gran Reserva: aromi nodfa, primarji u terzjarji, jista' jkollhom aromi ta' ġamm/frott misjur.

Togħma

Inbejjed ħomor Crianza: nodfa, bilanċjati, tul medju u l-aromi fit-togħma li tibqa' fil-ħalq huma f'armonija mal-aromi fir-riħa. Iddum, armonjuża.

Inbejjed ħomor Reserva u Gran Reserva: nodfa, bilanċjati, tul medju u l-aromi fit-togħma li tibqa' fil-ħalq huma f'armonija mal-aromi fir-riħa.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi 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):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Total ta' diossidu tal-kubrit inqas minn:

140 mg/l fl-inbejjed b'kontenut ta' zokkor residwu ta' inqas minn 5 g/l espress bħala glukożju.

160 mg/l fl-inbejjed b'kontenut ta' zokkor residwu ta' mill-inqas 5 g/l espress bħala glukożju.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed spumanti ta' kwalità bojod u rożè

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Inbejjed spumanti ta' kwalità bojod: ċari, jgħajtu, firxa ta' kuluri sofor mingħajr sfumaturi għal lewn id-deheb, bi bżieżaq żgħar u persistenti.

Inbejjed spumanti ta' kwalità rożè: ċari, jgħajtu, firxa ta' kuluri roża, bi bżieżaq żgħar u persistenti.

Aroma

Aromi primarji u/jew sekondarji. Jista' jkun hemm perjodi mqattgħin fil-btieti li jistgħu jipproduċu ċerti noti.

Togħma

Bilanċjati, jista' jkollhom aċidità qawwija u/jew imrar, li la jkunu dgħajfin u lanqas eċċessivi, tul medju u togħma li tibqa' fil-ħalq tal-aromi primarji u/jew sekondarji. Jista' jkun hemm perjodi mqattgħin fil-btieti li jistgħu jipproduċu ċerti noti.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	10,5
Aċidità totali minima:	4,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi 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):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

Bojod: maċerazzjoni kiesħa qasira u jitgħallew joqogħdu. Fermentazzjoni f'temperaturi kkontrollati, taħt it-18 °C f'tankijiet jew fi btieti tal-ballut, kompletament jew parzjalment (mill-inqas 75 %).

Oranġjo: maċerazzjoni u fermentazzjoni tal-most b'kuntatt mal-qoxra sakemm jitqies meħtieġ qabel l-għasir, ladarba titlesta l-fermentazzjoni.

Inbejjed rożè: maċerazzjoni għal perjodu ta' bejn 4 sigħat u 12-il siegħa f'temperaturi taħt l-24 °C. Il-most jitħalla joqgħod u ssir fermentazzjoni bil-mod għal mill-inqas 5 ijiem, f'temperaturi kkontrollati taħt it-18 °C.

Inbejjed ħomor mhux imqaddmin: maċerazzjoni b'kuntatt mal-qoxra għal perjodu ta' mill-inqas 48 siegħa, f'temperaturi kkontrollati taħt it-28 °C. Tneħħija mit-tank u għasir, filwaqt li titkompla l-fermentazzjoni f'temperaturi taħt il-25 °C.

Ice wine: l-għeneb irid jinħasad f'temperaturi fuq id-dielja ta' 5 °C taħt iż-żero jew inqas, jiġifieri ffriżat. Jingħasar meta jkun iffriżat, mingħajr ma jitneħħa z-zokk minn qabel. Tqaddim fil-btieti.

Inbejjed bojod imqaddma jew immaturati: maċerazzjoni kiesħa qasira u jitgħallew joqogħdu. Fermentazzjoni f'temperatura kkontrollata. Sussegwentement jistgħu jimmturaw fi kwalunkwe tip ta' reċipjent. Meta jintużaw reċipjenti tal-injam, il-perjodu minimu jkun ta' xahrejn sabiex ikunu jistgħu jintużaw it-termini "Roble" [fil-btieti tal-ballut] jew "Envejecido en madera y/o barrica" [imqaddem fl-injam u/jew fil-bettija].

Inbejjed rożè mqaddma jew immaturati: Mill-inqas 85 % tal-għeneb użat irid ikun ta' varjetajiet ħomor. Maċerazzjoni għal perjodu ta' bejn 4 sigħat u 12-il siegħa. Il-most jitħalla joqgħod u ssir fermentazzjoni f'temperatura kkontrollata. Sussegwentement jistgħu jimmturaw fi kwalunkwe tip ta' reċipjent. Meta jintużaw reċipjenti tal-injam, il-perjodu minimu jkun ta' xahrejn sabiex ikunu jistgħu jintużaw it-termini "Roble" [fil-btieti tal-ballut] jew "Envejecido en madera y/o barrica" [imqaddem fl-injam u/jew fil-bettija].

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet ta' għeneb abjad, imħarrġa fil-forma ta' kuruna jew ta' sġajra

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	7 860
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet ta' għeneb abjad, imħarrġa fil-forma ta' kuruna jew ta' sġajra

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	55
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet ta' għeneb aħmar, imħarrġa fil-forma ta' kuruna jew ta' sġajra

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	6 430
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet ta' għeneb aħmar, imħarrġa fil-forma ta' kuruna jew ta' sġajra

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	45
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet ta' għeneb abjad, imħarrġa ma' kannizzata

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	11 430
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet ta' għeneb abjad, imħarrġa ma' kannizzata

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	80
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet ta' għeneb aħmar, imħarrġa ma' kannizzata

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	10 000
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet ta' għeneb aħmar, imħarrġa ma' kannizzata

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	70
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— ALBILLO DORADO

— ALBILLO REAL

— BOBAL

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— GARNACHA TINTORERA

— GRACIANO

— MACABEO – VIURA

— MALBEC

— MAZUELA

— MERLOT

— MONASTRELL

— MORAVIA AGRIA

— MORAVIA DULCE

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PARDILLO – MARISANCHO

— PETIT VERDOT

— PINOT NOIR

— PLANTA NOVA – TARDANA

— ROJAL TINTA

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO – CENCIBEL

— TINTO VELASCO – FRASCO

— TOURIGA NACIONAL

— VERDEJO

— VIOGNIER

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Din tinkludi l-vinji li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċji ta' Albacete u Cuenca:

— Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya u Villavaliente.

— Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villanueva de la Jara, Villarta, Villora u Yémeda.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Iż-żona tal-produzzjoni tinsab bejn żewġ widien bi xmajjar. Hija kkaratterizzata mill-ħamrija taflija bbażata fuq is-sedimenti tal-ġebla tal-ġir taż-żewġ xmajjar. It-temperaturi huma għoljin, bi kważi xejn xita bejn Mejju u Settembru, u ż-żona tirċievi ħafna sigħat ta' dawl tax-xemx. Dawn il-fatturi kollha jagħtu lok għall-preżenza tal-varjetà lokali Bobal. Ir-riżultat huwa nbejjed ta' intensità aromatika fina u qawwija, b'noti ta' frott u ta' fjuri, aċidità eċċellenti u intensità kbira tal-kulur. L-inbejjed ma jitilfux il-kulur intensiv tagħhom, li jiddistingwihom minn inbejjed oħrajn minħabba l-kontenut polifenoliku abbundanti tagħhom, il-valuri baxxi tal-pH u l-IPT [indiċi totali tal-polifenoli] għoli mingħajr maċerazzjonijiet fit-tul.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

5. Inbid spumanti ta' kwalità

Sommarju tar-rabta

Iż-żona tal-produzzjoni tinsab bejn żewġ widien bi xmajjar. Hija kkaratterizzata mill-ħamrija taflija bbażata fuq is-sedimenti tal-ġebla tal-ġir taż-żewġ xmajjar. It-temperaturi huma għoljin, bi kważi xejn xita bejn Mejju u Settembru, u ż-żona tirċievi ħafna sigħat ta' dawl tax-xemx. Dawn il-fatturi kollha jagħtu lok għall-preżenza tal-varjetà lokali Bobal. Ir-riżultat huwa nbejjed ta' intensità aromatika fina u qawwija, b'noti ta' frott u ta' fjuri, aċidità eċċellenti u intensità kbira tal-kulur. L-inbejjed ma jitilfux il-kulur intensiv tagħhom, li jiddistingwihom minn inbejjed oħrajn minħabba l-kontenut polifenoliku abbundanti tagħhom, il-valuri baxxi tal-pH u l-IPT [indiċi totali tal-polifenoli] għoli mingħajr maċerazzjonijiet fit-tul.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

TIKKETTAR

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

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

L-inbid jista' juża t-terminu "Vino de Hielo" [ice wine] meta jiġi prodott f'konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Il-parametri analitiċi għal dan l-inbid huma dawk speċifikati għad-diversi tipi ta' nbid. L-ice wines jistgħu jkunu bojod, rożè jew ħomor fid-diversi stili tagħhom kif stabbilit ukoll fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, bħal mhux imqaddmin, "Roble", "Crianza" jew iffermentati fil-bettija.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2026-01/PC_Modificaci%C3%B3n_normal_Consolidado.pdf