Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' 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

(2022/C 386/13)

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

Yecla

PDO-ES-A0606-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 12.7.2022

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Allinjament tat-terminoloġija użata għall-parametri analitiċi taz-zokkrijiet totali mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ**

DESKRIZZJONI:

Il-parametru analitiku "zokkrijiet totali" beda jissejjaħ "zokkrijiet totali espressi f'termini ta' fruttożju u ta' glukożju" f'konformità mal-Artikolu 20 tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 2019/34 tas-17 ta' Ottubru 2018 ([2]), li jipprevedi d-determinazzjoni taz-zokkrijiet totali espressi f'termini ta' fruttożju u glukożju.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(a) (Karatteristiċi analitiċi) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard peress li tadatta t-terminoloġija użata għall-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi, iżda ma tinvolvi l-ebda bidla fil-prodott finali. Il-prodott iżomm il-karatteristiċi u l-profil deskritti fir-rabta, li jirriżultaw mill-interazzjoni bejn il-fatturi naturali u umani. Għalhekk, din l-emenda titqies li ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNIJIET:

Kien meħtieġ li l-mod li bih jiġi espress il-kontenut taz-zokkor totali tal-inbejjed isir aktar speċifiku.

2. **Żieda fil-limiti tal-aċidità volatili**

DESKRIZZJONI:

Il-limitu tal-aċidità volatili żdied għal 0,8 g ta' aċidu tartariku f'kull litru għall-inbejjed bojod u rożè. Għall-inbejjed ħomor u l-inbejjed likuri, l-aċidità volatili ma tistax taqbeż il-1,2 g ta' aċidu tartariku f'kull litru. Fl-inbejjed spumanti, żdiedet għal 1 g ta' aċidu tartariku f'kull litru.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(a) (Karattertistiċi analitiċi) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.
([2]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 46.

RAĠUNIJIET:

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott attwali tistabbilixxi limiti restrittivi żżejjed għall-aċidità volatili, u b'hekk teskludi prodotti li għandhom karatteristiċi organolettiċi xierqa u li jikkorrispondu għan-natura tipika tal-inbejjed Yecla. Minħabba l-metodu tat-tħejjija u t-tqaddim tal-inbejjed, l-inbejjed issa qed iqattgħu l-ħin f'kontenituri tal-injam li jesgħu aktar minn 330 litru. Meta jkunu jesgħu aktar minn dan il-limitu, ma jistgħux jintużaw it-termini Crianza u Reserva. L-inbejjed li jqattgħu l-ħin f'dawn il-kontenituri normalment ikollhom aċidità volatili simili għall-valur li kien ikollhom kieku nżammu f'bettija ta' 330 litru, iżda dan ma jaffettwax b'mod negattiv it-togħma u għalhekk l-għan huwa li dan il-parametru jiġi allinjat max-xejriet attwali tat-tqaddim u tal-produzzjoni tal-inbid. Dan kollu se jiffavorixxi proċessi tal-produzzjoni anqas intervenzjonisti u fermentazzjoni bi ħmira li toriġina mill-post, u b'hekk jipproduċi nbejjed aktar distintivi.

Dan il-parametru analitiku għalhekk għandu jiġi rivedut għar-raġunijiet stabbiliti hawn fuq sabiex parti mill-produzzjoni tal-kantini tal-inbid li attwalment ma jistgħux jużaw id-DOP tkun tista' tiġi kkummerċjalizzata taħtha.

3. **Tnaqqis tal-qawwa alkoħolika proprja minima u l-qawwa alkoħolika totali minima fl-inbejjed ħomor**

DESKRIZZJONI:

Il-limiti minimi għall-qawwa alkoħolika proprja u l-qawwa alkoħolika totali fl-inbejjed ħomor tnaqqsu b'0,5 % vol.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(a) (Karatteristiċi analitiċi tal-prodott) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 (Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed) tad-Dokument Uniku.

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNIJIET:

Fiż-żona tal-produzzjoni tad-DOP Yecla, varjetajiet tad-dwieli b'karatteristiċi differenti ħafna jitkabbru flimkien. Il-varjetà ewlenija hija Monastrell, li titkabbar flimkien mal-varjetajiet awtorizzati l-oħra, jiġifieri Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera u Petit Verdot.

Ġeneralment, matul dawn l-aħħar għaxar snin, is-swieq kienu qed jitolbu nbejjed monovarjetali inqas morri u b'aktar togħma ta' frott, li jattiraw ġenerazzjonijiet ġodda ta' konsumaturi deħlin fil-kultura tal-inbid. L-enoloġisti f'kull kantina tal-inbid irid ikollhom l-għodda meħtieġa biex jipproduċu nbejjed li jattiraw swieq nazzjonali u internazzjonali filwaqt li jżommu l-karatteristiċi offruti miż-żona tal-produzzjoni u l-varjetajiet tagħna.

It-tnaqqis tal-limiti minimi għall-qawwa alkoħolika proprja u l-qawwa alkoħolika totali fl-inbejjed ħomor b'0,5 % vol. ma jwassalx għal tnaqqis fil-kwalità; għall-kuntrarju, iwessa' l-firxa ta' għażliet ipprovduti mill-varjetajiet differenti tad-dwieli taż-żona, u b'hekk jippermetti li jiġu prodotti nbejjed aktar sottili, kumplessi u attraenti.

4. **Żieda fil-limiti tal-aċidità totali**

DESKRIZZJONI:

Il-limitu għall-aċidità totali fl-inbejjed bojod, rożè u ħomor żdied għal 7,5 g ta' aċidu tartariku f'kull litru.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(a) (Karatteristiċi analitiċi tal-prodott) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 (Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed) tad-Dokument Uniku.

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNIJIET:

Fiż-żona tal-produzzjoni tad-DOP Yecla, varjetajiet tad-dwieli b'karatteristiċi differenti ħafna jitkabbru flimkien. Il-varjetà ewlenija hija Monastrell, filwaqt li l-varjetajiet ħomor l-oħra huma Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera u Petit Verdot u l-varjetajiet bojod huma Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc u Verdejo.

Ġeneralment, matul dawn l-aħħar għaxar snin, is-swieq kienu qed jitolbu nbejjed monovarjetali inqas morri u b'aktar togħma ta' frott, li jattiraw ġenerazzjonijiet ġodda ta' konsumaturi deħlin fil-kultura tal-inbid. Dan wassal għal ħsad aktar bikri b'qawwa alkoħolika aktar baxxa, li jista' jirriżulta f'żieda żgħira fl-aċidità totali.

5. **Bidliet fid-deskrizzjonijiet organolettiċi**

DESKRIZZJONI:

Din l-emenda tadatta l-karatteristiċi organolettiċi sabiex ikunu jistgħu jiġu vverifikati aħjar permezz ta' analiżi sensorjali.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(b) (Karatteristiċi organolettiċi) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 (Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed) tad-Dokument Uniku.

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33, peress li ma jirrappreżentawx bidla għall-prodott, li jżomm il-karatteristiċi u l-profil deskritti fir-rabta bħala li jirriżultaw mill-interazzjoni bejn il-fatturi naturali u umani. Għalhekk, din l-emenda titqies li ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNIJIET:

Din l-emenda ma tirriżultax fi tnaqqis fir-rekwiżiti tal-kwalità tal-inbejjed prodotti, li huma ddefiniti b'mod ċar. Kulma tagħmel huwa li tikklassifikahom b'mod aktar ċar u loġiku, u tgħin lill-kantini tal-inbid u liċ-ċertifikaturi jwettqu valutazzjoni organolettika tal-inbejjed.

Barra minn hekk, l-implimentazzjoni tal-istandard UNE-EN-ISO 17065 fil-verifika tal-ispeċifikazzjoni toħloq il-ħtieġa li tiġi emendata d-deskrizzjoni organolettika tal-inbejjed koperti sabiex il-karatteristiċi tagħhom ikunu jistgħu jintrabtu mad-deskritturi li jistgħu jiġu vvalutati minn bord tad-dewqan li jissodisfa l-kriterji stabbiliti fl-istandard UNE-EN-ISO 17025.

6. **Bidliet għal prattiki enoloġiċi speċifiċi**

DESKRIZZJONI:

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum hija espressa fi gradi Baumé (°Bé) minflok % vol. Barra minn hekk tnaqqset għal 11 °Bé fl-għeneb aħmar maħsub għall-inbejjed ħomor u żdiedet għal 13 °Bé fl-għeneb aħmar maħsub għall-inbejjed likuri.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 3(a) (Prattiki enoloġiċi speċifiċi) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.1 (Prattiki enoloġiċi speċifiċi) tad-Dokument Uniku.

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNIJIET:

Il-bidla għall-°Bé hija dovuta għall-fatt li hija l-aktar mod komuni kif jitkejjel il-kontenut taz-zokkor fil-most fuq il-bażi tad-densità tiegħu, u tevita l-użu kostanti ta' tabelli tal-konverżjoni.

Għalhekk, din il-bidla tissimplifika l-proċedura għall-kejl tal-għeneb meta jasal fil-kantini tal-inbid. Minbarra dan, tallinja l-qawwa tal-inbejjed mas-sitwazzjoni attwali tal-uċuħ tar-raba' u max-xejriet tas-suq billi tnaqqas jew iżżid bi ftit il-valuri, peress li fiż-żona tal-produzzjoni tad-DOP Yecla, varjetajiet tad-dwieli b'karatteristiċi differenti ħafna jitkabbru flimkien. Il-varjetà ewlenija hija Monastrell, li titkabbar flimkien mal-varjetajiet awtorizzati l-oħra, jiġifieri Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera u Petit Verdot.

Ġeneralment, matul dawn l-aħħar għaxar snin, is-swieq kienu qed jitolbu nbejjed monovarjetali inqas morri u b'aktar togħma ta' frott, li jattiraw ġenerazzjonijiet ġodda ta' konsumaturi deħlin fil-kultura tal-inbid. L-enoloġisti f'kull kantina tal-inbid irid ikollhom l-għodda meħtieġa biex jipproduċu nbejjed li jattiraw swieq nazzjonali u internazzjonali filwaqt li jżommu l-karatteristiċi offruti miż-żona tal-produzzjoni u l-varjetajiet tagħna.

7. **Bidla għar-rendiment tal-estrazzjoni**

DESKRIZZJONI:

Ir-rata tal-konverżjoni tal-għeneb fi nbid, b'referenza għall-pressjoni xierqa biex jiġi estratt il-most, żdiedet, biex b'hekk ir-rendiment massimu żdied minn 70 għal 74 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 3(b) (Restrizzjonijiet fuq il-produzzjoni tal-inbejjed) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.1 (Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed) tad-Dokument Uniku.

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNIJIET:

Bħal kwalunkwe industrija agroalimentari, is-settur tal-inbid għadda minn revoluzzjoni teknoloġika f'dawn l-aħħar snin. Dan l-iżvilupp mhux talli mhux qed joqrob it-tmiem, iżda għadu joffri għodod ġodda għall-enoloġisti biex jagħmlu nbejjed aktar attraenti, sostenibbli u ekoloġiċi.

Prattiki bħal-limitazzjoni tal-estrazzjoni għal 70 % tal-most mhux biss ma jagħmlu xejn biex itejbu l-kwalità tal-inbid, iżda wkoll jillimitaw lill-ispeċjalisti f'ħafna modi fir-rigward tal-estrazzjoni tal-aqwa mill-għeneb f'kull ċiklu ta' produzzjoni.

Il-prattiki enoloġiċi għandhom jiffokaw fuq il-produzzjoni ta' nbid ta' kwalità, billi jagħmlu użu mill-għarfien, l-esperjenza u l-ħila ta' kull tim ta' speċjalisti biex japplikaw l-aħjar tekniki eżistenti jew futuri li jikkonformaw mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għall-produzzjoni ta' nbejjed koperti mid-DOP Yecla.

Iż-żieda fir-rendiment minn 70 litru għal 74 litru għal kull 100 kilogramma aħmar hija bbażata fuq il-fatt li, meta jkunu soġġetti għal pressjoni kemxejn aktar għolja fil-preses, xi whud mill-varjetajiet f'din iż-żona tal-produzzjoni, bħall-Monastrell, il-Cabernet, il-Garnacha Tintorera u l-Merlot, jipproduċu most b'konċentrazzjoni ta' polifenoli ta' kwalità għolja ħafna, li skont ir-regoli eżistenti jridu jitneħħew sabiex ma jinqabiżx il-limitu attwali.

Il-kwalità tal-inbejjed prodotti minn xi varjetajiet taħt id-DOP Yecla li huma inqas rikki fl-antoċjanini u fil-polifenoli tittejjeb biż-żieda ta' dawn l-4 % tant siewja ta' nbid b'konċentrazzjoni ogħla ta' dawn il-komponenti.

8. **Bidliet fil-prattika ta' kultivazzjoni**

DESKRIZZJONI:

Ċerti prattiki ta' kultivazzjoni – ir-regolazzjoni tal-irrigazzjoni mill-korp maniġerjali tal-Bord Regolatorju u d-densitajiet minimi tat-tħawwil – tneħħew. Il-kliem tat-test ġie rivedut ukoll biex jiġi indikat li kemm it-tħarriġ tat-tip gobelet kif ukoll it-tħarriġ fuq il-kannizzati huma permessi, bil-ħsieb li jinkisbu prodotti tal-ogħla kwalità.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 3(c) (Prattika ta' kultivazzjoni) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.1 tad-Dokument Uniku.

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ma jirriżultaw fl-ebda bidla fil-karatteristiċi tal-prodott finali, u għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNIJIET:

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott qatt ma ġiet aġġornata mill-ħolqien tagħha 'l hawn, u aħna għandna l-għan li nallinjawha mal-prattiki li huma meħtieġa fir-realtà fiż-żona tagħna.

Il-prattiki ta' kultivazzjoni li attwalment jidhru fir-regoli tal-produzzjoni tagħna, bħar-regolazzjoni tal-irrigazzjoni mill-korp maniġerjali tal-Bord Regolatorju u d-densitajiet minimi tat-tħawwil, mhux biss ma jagħmlu xejn biex itejbu l-kwalità tal-inbid, iżda jillimitaw ukoll lill-bdiewa f'ħafna modi fir-rigward tal-kisba tal-aqwa għeneb għal kull ċiklu tal-produzzjoni.

Barra minn hekk, diġà huwa kkunsidrat li hemm kontrolli suffiċjenti fis-seħħ fil-forma tar-rendimenti tal-produzzjoni (kg/ha) stabbiliti u rregolati mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Ir-regolamentazzjoni tal-irrigazzjoni u d-densitajiet minimi tat-tħawwil għalhekk tneħħew u l-kliem tad-deskrizzjoni tal-prattiki ta' kultivazzjoni ġie aġġornat sabiex isir aktar funzjonali u aġġornat u sabiex jiġi adattat għall-ħtiġijiet tal-vitikulturi.

9. **Emenda tar-rendiment massimu għal kull ettaru f'hl/ha**

DESKRIZZJONI:

Peress li qed jiġi emendat ir-rendiment tal-estrazzjoni għall-most jew l-inbid, ir-rendiment massimu għal kull ettaru qiegħed jiġi emendat ukoll.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 5 (Rendiment massimu) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.2 tad-Dokument Uniku.

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNIJIET:

Aġġustament tar-rendiment massimu minħabba l-emenda tar-rendiment tal-estrazzjoni għall-most jew l-inbid għal kull 100 kilogramma għeneb maħsud.

10. **Bidla fl-isem ta' varjetà**

DESKRIZZJONI:

L-isem Malvasia nbidel għal Malvasia Aromatica jew Malvasia de Sitges.

L-emenda tikkonċerna l-punt 6 (Varjetajiet tad-dwieli) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma taffettwax id-Dokument Uniku peress li hija meqjusa bħala varjetà sekondarja.

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNIJIET:

Sabiex tintuża n-nomenklatura t-tajba għal din il-varjetà.

11. **Bidliet fil-kliem tal-fatturi naturali tar-rabta**

DESKRIZZJONI:

It-test dwar l-abbundanza tal-ħadid u l-altitudni taż-żona tħassar u l-altitudni massima li fiha jinsabu l-vinji attwalment ġiet aġġornata.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 7(a) (Dettalji taż-żona ġeografika, Fatturi naturali) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 8 tad-Dokument Uniku.

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33 peress li r-rabta, minkejja l-bidliet fil-kliem f'ċerti biċċiet, ma nbidlitx.

RAĠUNIJIET:

L-għoti tal-altitudni medja tal-wiċċ tar-raba' u l-altitudni minima u massima taż-żona twassal għal konfużjoni. Għażilna li nħallu biss l-altitudni minima u massima (din tal-aħħar żdiedet) tal-kultivazzjoni tad-dwieli. Il-pjantaġġuni tal-vinji riċenti fit-Tramuntana żiedu l-altitudni massima tal-kultivazzjoni tad-dwieli taħt id-denominazzjoni tagħna. Ir-referenza għall-abbundanza tal-ħadid tħassret, peress li t-tekniki moderni tal-produzzjoni tal-inbid eliminaw il-problema tal-casse tal-ħadid.

12. **Bidla fid-dikjarazzjonijiet obbligatorji**

DESKRIZZJONI:

Id-data sa meta l-vitikulturi jridu jiddikjaraw il-ħsad tagħhom u sa meta l-kantini tal-inbid iridu jissottomettu d-dikjarazzjoni tat-tikketti taċ-ċertifikazzjoni mhux użati fil-kantina tal-inbid ġiet emendata.

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

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNIJIET:

Minħabba l-karatteristiċi tal-varjetà ewlenija tagħna Monastrell, f'xi snin il-ħsad idum aktar, potenzjalment sa Novembru. F'każ ta' ħsad bħal dan, il-fermentazzjoni tispiċċa fil-bidu ta' Diċembru. Anke meta r-rekwiżiti kollha għall-għażla minn qabel tat-tankijiet tal-produzzjoni tal-inbid għall-protezzjoni tad-DOP jiġu ssodisfati, il-kantini tal-inbid fil-proċess tal-produzzjoni ma jiħdux deċiżjoni dwar l-użu maħsub tal-produzzjoni tagħhom qabel tmiem il-fermentazzjoni. F'dawn il-każijiet, il-vitikulturi jiskopru d-destinazzjoni finali tal-produzzjoni tagħhom wara t-30 ta' Novembru, u għalhekk tagħmel sens li tiġi estiża din l-iskadenza.

Minħabba n-natura tal-operazzjonijiet fil-kantini tal-inbid, l-iskadenza ta' 10 ijiem biss biex tiġi sottomessa d-dikjarazzjoni tat-tikketti taċ-ċertifikazzjoni hija stretta ħafna, u għalhekk għandha tiġi estiża għax-xahar ta' wara.

13. **Rekwiżiti oħra emendati**

DESKRIZZJONI:

It-test "Il-limitu ta' litri ta' most jew inbid għal kull 100 kilogramma għeneb maħsud jista' b'mod eċċezzjonali jiġi mmodifikat għal massimu ta' 74 litru f'ċerti snin tal-kummerċjalizzazzjoni mill-korp maniġerjali, fuq inizjattiva proprja jew fuq talba tal-produtturi kkonċernati, qabel il-ħsad u soġġett għall-konsultazzjoni u l-kontrolli meħtieġa" tħassar.

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

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNIJIET:

Peress li dan ir-rendiment żdied b'mod permanenti (ara l-emenda li tikkonċerna r-rendiment tal-estrazzjoni), ma huwiex meħtieġ li tiżdied fuq bażi *ad hoc*.

14. **Aġġornament tal-informazzjoni dwar il-kontroll**

DESKRIZZJONI:

Id-dettalji tal-awtorità kompetenti u tal-korp ta' kontroll delegat ġew aġġornati.

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

Dawn il-bidliet fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom jiġu kklassifikati bħala emenda standard skont l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNIJIET:

Qiegħda tittieħed l-opportunità biex tiġi aġġornata din l-informazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

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

Yecla

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

3. Inbid likur

4. Inbid spumanti

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

1. INBID – Inbejjed Bojod

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Dehra: nadifa u brillanti, sfumaturi minn sofor ċari għal sofor lewn id-deheb, jista' jkollhom kulur ħadrani mad-dawra.

— Aroma: nadifa u aromi tal-frott u/jew tal-fjuri. Jekk l-inbid ġie mqaddem fl-injam, dawn ikunu bbilanċjati mal-aromi tipiċi li tagħti l-bettija.

— Togħma: aċidità friska, tal-frott. Jekk l-inbid ġie mqaddem fl-injam, in-noti klassiċi li jagħti dan il-fatt lill-inbid kollu kemm hu jkunu jistgħu jiġu pperċepiti. L-inbejjed ħelwin mezzani u ħelwin huma bbilanċjati fejn jidħlu l-qawwa alkoħolika, l-aċidità u l-kontenut ta' zokkor residwu.

* Jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ta' 5 g/l jew aktar, il-kontenut massimu tal-kubrit ikun 250 mg/l.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10,5
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa 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. INBID – Inbejjed Rożè

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Dehra: nadifa u brillanti, tvarja minn lewn is-salamun ċar għal roża.

— Aroma: aromi tal-frott u/jew tal-fjuri.

— Togħma: aċidità tajba, ibbilanċjata, tal-frott. L-inbejjed ħelwin mezzani u ħelwin huma bbilanċjati fejn jidħlu l-qawwa alkoħolika, l-aċidità u l-kontenut ta' zokkor residwu.

* Jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ta' 5 g/l jew aktar, il-kontenut massimu tal-kubrit ikun 250 mg/l.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa 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. INBID – Inbejjed Ħomor

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Dehra: kulur ta' intensità medja għal skur ħafna. Lewn iċ-ċirasa bi sfumaturi vjola, vjola, tal-granata, jista' jkollu sfumaturi vjola jew sfumaturi ħomor lewn iċ-ċirasa, lewn ir-rubini jew lewn il-briks.

— Aroma: ta' frott frisk u/jew misjur, ta' intensità tajba. Meta jkun iffermentat jew imqaddem fl-injam, ikun hemm bilanċ bejn il-frott u l-injam. Kemxejn misjur iżżejjed, b'noti ta' ħwawar u balsamiċi, traċċi ta' ballut.

— Togħma: b'bosta saffi u b'persistenza, korpożità, sħana u maturità tajbin u tannini rotob, ibbilanċjata ħafna. L-inbejjed ħelwin mezzani u ħelwin huma bbilanċjati fejn jidħlu l-qawwa alkoħolika, l-aċidità u l-kontenut ta' zokkor residwu.

* Jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ta' 5 g/l jew aktar, il-kontenut massimu tal-kubrit ikun 200 mg/l.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

4. INBID LIKUR

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Dehra: skont it-tip ta' nbid: abjad, rożè jew aħmar.

— Aroma: b'intensità tajba assoċjata mat-tqaddim, qawwija ħafna u karatteristika meta jkun magħmul mill-għeneb tal-varjetà Monastrell.

— Togħma: b'bilanċ tajjeb bejn il-ħlewwa u l-imrar, robusta, żejtnija b'finitura twila.

* Jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ta' 5 g/l jew aktar, il-kontenut massimu tal-kubrit ikun 200 mg/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 espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

5. INBID SPUMANTI

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Dehra: meta l-inbid bażi jkun abjad, jiddominaw sfumaturi sofor ċari għal sofor lewn id-deheb. Meta l-inbid bażi jkun rożè, l-inbejjed ikunu jkanġu fir-roża, u jista' jkollhom sfumaturi ta' lampun, frawli, ribes aħmar jew salamun. Meta l-inbid bażi jkun aħmar, l-inbejjed ikunu jkanġu fl-aħmar bi sfumaturi vjola, tal-granata, taċ-ċirasa jew tar-rubini.

— Aroma: b'aromi tal-fjuri jew tal-frott speċifiċi għall-varjetà.

— Togħma: b'bilanċ bejn iz-zokkor u l-aċidità.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,5
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	16,7
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	235

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1.

Prattika enoloġika speċifika

L-għeneb irid ikollu qawwa minima ta' 11 °Bé għall-għeneb aħmar u ta' 10 °Bé għall-għeneb abjad; għall-inbejjed likuri, il-qawwa minima trid tkun 13 °Bé.

2.

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

— Għall-estrazzjoni tal-most mill-għeneb frisk fil-produzzjoni tal-inbid li tinvolvi l-fermentazzjoni mingħajr il-qxur, jew tal-inbid mir-residwu tal-għasra ffermentat fil-produzzjoni tal-inbid aħmar, l-uniċi sistemi mekkanizzati permessi huma dawk li ma jagħmlux ħsara u li ma jqattgħux il-partijiet solidi tal-għenieqed. L-użu ta' magni tattgħaffiġ ċentrifugi b'veloċità għolja huwa pprojbit.

— L-użu ta' preses kontinwi huwa pprojbit.

— Fl-estrazzjoni tal-most jew tal-inbid u s-separazzjoni tiegħu mir-residwu tal-għasra, ir-rendiment ma jridx jaqbeż l-74 litru ta' nbid lest għal kull 100 kilogramma ta' għeneb maħsud. Il-lottijiet ta' most jew inbid miksuba bl-applikazzjoni ta' pressjoni mhux xierqa ma jistgħu jintużaw fl-ebda każ biex isiru nbejjed protetti.

3.

Prattika ta' kultivazzjoni

Is-sistemi tat-tħarriġ u taż-żbir użati fil-vinji huma s-sistema tradizzjonali tal-gobelet u l-varjanti tagħha, u t-tħarriġ fuq il-kannizzati u l-varjanti tiegħu.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. PJANTAĠĠUNI MINGĦAJR IRRIGAZZJONI TA' VARJETAJIET BOJOD

4 500 kilogramma għeneb għal kull ettaru

2.

33,3 ettolitru għal kull ettaru

3. PJANTAĠĠUNI MINGĦAJR IRRIGAZZJONI TA' VARJETAJIET ĦOMOR

4 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

4.

29,6 ettolitru għal kull ettaru

5. PJANTAĠĠUNI B'IRRIGAZZJONI TA' VARJETAJIET BOJOD

9 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

6.

66,6 ettolitru għal kull ettaru

7. PJANTAĠĠUNI B'IRRIGAZZJONI TA' VARJETAJIET ĦOMOR

7 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

8.

51,8 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tat-tkabbir tad-dwieli għall-inbejjed koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini tikkonsisti miż-żoni ta' art inklużi fir-reġistru tad-dwieli, li lkoll jinsabu fil-muniċipalità ta' Yecla fir-reġjun ta' Murcia.

Iż-żona tal-produzzjoni tal-inbid taqbel maż-żoni tat-tkabbir tad-dwieli u tat-tqaddim.

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

MONASTRELL

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

Yecla għandha klima kontinentali xotta bi sjuf sħan u xtiewi kesħin ħafna. L-ammont medju ta' xita annwali huwa 300 millimetru. L-ammont ta' sigħat ta' dawl tax-xemx annwali jaqbeż it-3 000 siegħa.

L-aktar karatteristika importanti f'termini tar-riżalt ta' din iż-żona hija l-altitudni konsiderevoli tal-plateau għoli.

In-natura endorrejka tal-baċiri idrografiċi fiż-żona hija karatteristika notevoli tas-sistema tal-ilma. Il-ħamrija, *inter alia*, fiha l-ġir u hija fonda, b'permeabbiltà tajba, u hija partikolarment nieqsa mill-materja organika. Hemm evidenza arkeoloġika tat-tkabbir tad-dwieli li tmur lura għall-ewwel seklu Q.K.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Rekwiżiti addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Dan li ġej għandu jidher fuq it-tikketti tal-inbejjed ippakkjati: "Denominación de Origen Yecla" jew "Denominación de Origen Protegida Yecla". It-tikketti jiġu eżaminati mill-korp tal-ispezzjoni li jivverifika l-konformità tagħhom mar-rekwiżiti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-imballaġġ li fih jiġu kkunsinnati l-inbejjed irid ikollu siġilli ta' garanzija jew tikketti ta' ċertifikazzjoni, fiż-żewġ każijiet numerati, li jinħarġu mill-korp ta' kontroll jew jużaw in-numerazzjoni pprovduta minnu u li jitwaħħlu fil-kantina tal-inbid stess (użu ta' darba biss).

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://www.carm.es/web/integra.servlets.Blob?ARCHIVO=Pliego_Condiciones_DOP_Yecla__definitivo[1].pdf&TABLA=ARCHIVOS&CAMPOCLAVE=IDARCHIVO&CAMPOIMAGEN=ARCHIVO&IDTIPO=60&VALORCLAVE=77958