C/2025/4117

24.7.2025

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/2025/4117)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

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

"Empordà"

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025

1. **Isem il-prodott**

"Empordà"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spirituży

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

Spanja

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

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**

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

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

1. L-INTRODUZZJONI TAĦASSRET

Deskrizzjoni

Il-formulazzjoni kurrenti (jiġifieri qabel l-emenda) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tibda b'introduzzjoni maqsuma f'żewġ taqsimiet intitolati "Suġġett" u "Definizzjonijiet", li tħassru.

Din l-emenda tikkonċerna l-introduzzjoni li tħassret u ma taffettwax id-dokument uniku.

[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).

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni

Din l-introduzzjoni ma hijiex fost l-elementi meħtieġa għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Barra minn hekk, il-kontenut tagħha diġà huwa inkluż fil-leġiżlazzjoni.

2. KORREZZJONI

Deskrizzjoni

Il-formulazzjoni kurrenti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tindika li l-isem protett huwa "Empordà" u "EMPORDÀ". Ir-referenza għall-isem b'ittri kapitali tħassret.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma taffettwax id-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Peress li dan huwa l-istess isem u l-protezzjoni stabbilita legalment ta' kwalunkwe DOP tkopri kwalunkwe mod ta' kif jinkiteb l-isem inkwistjoni, ma hemmx għalfejn jiġi ppreżentat b'modi differenti, jiġifieri ma hemmx għalfejn jiġi ppreżentat b'ittri kbar, li jistgħu joħolqu konfużjoni.

3. EMENDA TAD-DESKRIZZJONI TAT-TIPI DIFFERENTI TA' NBEJJED BOJOD

Deskrizzjoni

1. Id-deskrizzjoni tat-tip "vino blanco" ("inbid abjad") inbidlet:

   — żdied dan li ġej dwar l-apparenza viżiva:

   "Meta jsiru minn Garnacha Roja u/jew minn varjetajiet ħomor, jista' jkollhom kulur isfar aktar qawwi, xi kultant bi sfumaturi roża u/jew griżi.

   Meta jsiru mingħajr sulfiti (≤ 10 mg/l SO_2 totali), jista' jkollhom kulur isfar aktar qawwi, xi kultant bi sfumaturi tad-deheb."

   — id-deskrittur "ta' frott" tmexxa mid-deskrizzjoni tat-togħma għal dik tal-aroma, u miegħu żdied ukoll l-attribut "ta' fjuri".

2. L-isem tat-tip "vino blanco criado en barrica" ("inbid abjad, imqaddem f'bettija") inbidel għal "vino blanco fermentado y/o envejecido, total or parcialmente en recipientes de madera" ("inbid abjad, iffermentat u/jew imqaddem kompletament jew parzjalment f'kontenituri tal-injam") u t-tip "vino blanco fermentado en barrica sobre lías" ("inbid abjad, iffermentat f'bettija fuq in-naqal") tħassar peress li huwa kopert minn din l-aħħar referenza, u d-deskrizzjoni tiegħu ġiet adattata kif ġej:

   — iż-żieda li ġejja: "Għall-inbejjed imqaddmin parzjalment f'kontenituri tal-injam, mill-inqas 25 % tat-tqaddim irid isir f'kontenituri tal-injam."

   — rigward l-apparenza viżiva, "mingħajr ma jsiru dehbin" tħassret, u żdied dan li ġej: "Meta jsiru minn Garnacha Roja u/jew minn varjetajiet suwed, jista' jkollhom kulur isfar aktar qawwi, xi kultant bi sfumaturi roża fl-aħmar u/jew griżi.

   Meta jsiru mingħajr sulfiti (≤ 10 mg/L SO_2 totali), jista' jkollhom kulur isfar aktar qawwi, xi kultant bi sfumaturi tad-deheb."

   — rigward l-aroma, żdied l-attribut "ta' fjuri" u tħassret il-kelma "sekondarja".

   — rigward it-togħma, tħassret il-kelma "mħawwar".

3. Tħassret il-qawwa alkoħolika effettiva massima. Ir-referenza speċifika għall-inbejjed “crianza” tħassret.

4. Żdied u ġie deskritt it-tip “vino blanco brisado” (“inbid oranġjo”).

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

1. It-test miżjud dwar l-apparenza viżiva tal-inbejjed bojod huwa maħsub biex iqis il-karatteristiċi speċifiċi tal-inbejjed bojod prodotti minn varjetajiet ħomor u minn Garnacha Roja peress li, minħabba l-proporzjon ogħla tagħhom ta’ polifenoli u antoċjanini, l-inbejjed li jirriżultaw jista’ jkollhom kulur aktar qawwi.

   Min-naħa l-oħra, il-metodu tal-produzzjoni tal-inbejjed li kien jintuża fil-passat, tradizzjonalment, qabel l-introduzzjoni ta’ prodotti tal-vinifikazzjoni bħad-diossidu tal-kubrit jew iż-żieda ta’ ħmira mnixxfa magħżula, ma huwiex xi xejra ġdida, iżda pjuttost qatt ma ntilef jew waqaf jintuża. Din il-produzzjoni tradizzjonali tista’ tirriżulta fi nbejjed b’kuluri aktar qawwija.

   Id-deskrizzjoni “ta’ frott” kienet tidher b’referenza għat-togħma, iżda nqisu li huwa aktar xieraq li tiġi inkluża fir-referenza għall-aroma minħabba li hija familja ta’ aromi u mhux karatteristika tat-togħma. L-attribut “ta’ fjuri” żdied għax huwa familja ta’ aromi komuni u apprezzata ħafna f’dan it-tip ta’ nbid.

   Il-kategorija “vino blanco fermentado en barrica sobre lías” tħassret minħabba li dan it-tip ta’ nbid huwa kopert mill-kategorija l-ġdida: “Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera”.

   Il-bidla fid-deskrizzjoni ta’ dan it-tip hija dovuta għal definizzjoni aħjar, li issa tkopri l-inbejjed bojod kollha li kienu f’kontenituri tal-injam għal parti mill-produzzjoni tagħhom, mhux biss dawk li kienu ffermentati fl-injam. Wieħed għandu jżomm f’moħħu li, f’ħafna każijiet, mhux il-fermentazzjoni kollha iżda biss parti minnha ssir f’kontenituri tal-injam.

   Ir-rekwiżiti għall-apparenza viżiva ġew issimplifikati, bit-tħassir ta’ “mingħajr ma jilħqu sfumatura dehbija”, peress li l-inbejjed ta’ dan it-tip jistgħu, minħabba l-iżvilupp ta’ karattru ossidattiv f’kontenituri tal-injam, jieħdu sfumaturi dehbin u peress li tali sfumaturi dehbin bl-ebda mod ma huma difett, dment li l-kwalitajiet organolettiċi l-oħrajn tal-aroma u t-togħma jkunu preżenti.

   It-test miżjud dwar il-kulur huwa l-istess bħat-test introdott taħt it-tip “Vino blancos” (“Inbejjed bojod”), u żdied għar-raġunijiet mogħtija hawn fuq.

   L-attribut “ta’ fjuri” żdied għall-istess raġunijiet bħal dawk mogħtija hawn fuq. L-iżball li l-aromi miksubin mit-tqaddim tal-inbid fl-injam kienu msejħa sekondarji ġie kkoreġut billi tħassret il-kelma “sekondarja”. It-tħassir tal-kelma “mħawwar” sar sabiex jikkoreġi żball li rriżulta minn traduzzjoni ħażina tal-Katalan għall-Ispanjol.

2. L-analiżijiet imwettqa matul l-aħħar 10 snin mid-Dipartiment Tekniku tal-Bord Regolatorju tagħna juru li l-konċentrazzjoni taz-zokkor qed tiżdied meta mqabbla ma’ snin preċedenti, probabbilment minħabba t-tibdil fil-klima. Hemm diversi raġunijiet għal dan: żieda fit-temperatura, aktar jiem b’temperaturi għoljin, perjodi ta’ stress idriku, eċċ. F’dan ir-rigward, il-kantini tal-inbid jipprijoritizzaw il-kwalità tal-prodott, u jagħżlu li jagħmlu l-ħsad filwaqt li jżommu bilanċ bejn il-maturazzjoni fenolika u l-qawwa alkoħolika probabbli, li dejjem aktar tfisser gradi ta’ probabbiltà ogħla ta’ qawwa alkoħolika. Għalhekk ġie deċiż li ma jiġix stabbilit limitu massimu, peress li ma hemm l-ebda rabta diretta bejn il-gradi tal-qawwa alkoħolika u l-kwalità.

   Iż-żieda fil-qawwa għall-inbejjed “crianza” tħassret (1 % vol. aktar mill-minimu stabbilit għall-inbejjed l-oħrajn) peress li ma kien hemm l-ebda raġuni teknika li tiġġustifika ż-żamma tagħha.

3. L-inbejjed oranġjo ilhom jiġu prodotti fir-reġjun minn żmien il-qedem, iżda l-produzzjoni tagħhom kienet twaqqfet. Din reġgħet bdiet matul l-aħħar 10 snin, u qed toffri nbejjed b’kulur karatteristiku u struttura karatteristika, apprezzati ħafna għall-valur gastronomiku tagħhom. Dawn l-inbejjed huma marbuta mat-territorju, u l-inbejjed ta’ varjetà waħda jesprimu karattru varjetali qawwi.

4. EMENDA TAD-DESKRIZZJONI TAT-TIPI DIFFERENTI TA' NBEJJED ROŻÈ

Deskrizzjoni

1. Id-deskrizzjoni tat-tip "Inbid rożè" nbidlet fl-aspetti kollha, biż-żieda li ġejja fil-fażi viżiva: Meta jiġu prodotti mingħajr sulfiti (≤ 10 mg/l SO_2 totali), jista' jkollhom sfumaturi oranġjo aktar qawwija."

2. It-tip "Vino rosado fermentado en barrica" ("Inbid rożè, iffermentat f'bettija") tħassar u l-isem "Vino rosado criado en barrica" ("Inbid rożè, imqaddem f'bettija") inbidel għal "Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera" ("Inbid rożè, iffermentat u/jew imqaddem kompletament jew parzjalment f'kontenituri tal-injam"), u d-deskrizzjoni tiegħu ġiet adattata.

3. Il-qawwa alkoħolika effettiva minima tnaqqset minn 11,5 għal 11 % vol. u tħassar il-limitu massimu. Ir-referenza speċifika għall-inbejjed "crianza" tħassret.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

1. B'referenza għall-apparenza viżiva, il-kelma "lixx" ġiet sostitwita bil-kelma "pallidu" minħabba li din tal-aħħar hija aktar xierqa bħala aġġettiv tal-kulur. Kien ikkunsidrat ukoll li l-isfumaturi vjola għandhom ikunu permessi minħabba li ħafna nbejjed rożè mhux imqaddmin għandhom dawn l-isfumaturi minħabba l-preżenza ta' antoċjanini mill-varjetajiet użati u wkoll minħabba li huma tipiċi tal-inbejjed mhux imqaddmin. Barra minn hekk, ġie deċiż li għandu jiġi inkluż il-kulur "qoxra tal-basal", sabiex ma jiġux esklużi l-inbejjed rożè magħmulin minn Garnacha Roja.

   Min-naħa l-oħra, il-metodu tal-produzzjoni tal-inbejjed li kien jintuża fil-passat, tradizzjonalment, qabel l-introduzzjoni ta' prodotti tal-vinifikazzjoni bħad-diossidu tal-kubrit jew iż-żieda ta' ħmira mnixxfa magħżula, ma huwiex xi xejra ġdida, iżda pjuttost qatt ma ntilef jew waqaf jintuża. Din it-tip ta' produzzjoni tradizzjonali tista' tirriżulta fi nbejjed b'kulur oranġjo jew bi sfumaturi oranġjo.

   Fir-rigward tal-aromi, il-kelma "primarja" tħassret minħabba li hija żejda, peress li ġew speċifikati l-familji tal-aromi "ta' fjuri" u "ta' frott". Biex tiġi kkoreġuta traduzzjoni ħażina mill-Katalan għall-Ispanjol, "ċara" ġiet sostitwita b'"nadifa".

   Fir-rigward tat-togħma, l-attribut "ta' frott" tħassar minħabba li huwa aktar xieraq fir-rigward tal-aroma, peress li huwa familja ta' aromi u mhux karatteristika tat-togħma.

2. Il-kategorija "Vino rosado fermentado en barrica" tħassret minħabba li dan it-tip ta' nbid huwa kopert minn dak ġdid "Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera". Il-bidla fid-deskrizzjoni ta' dan it-tip il-ġdid hija dovuta għal definizzjoni aħjar, li issa tkopri l-inbejjed rożè kollha li kienu f'kontenituri tal-injam għal parti mill-produzzjoni u l-fermentazzjoni tagħhom. Wieħed għandu jżomm f'moħħu li, f'ħafna każijiet, mhux il-fermentazzjoni kollha ssir f'kontenituri tal-injam, iżda pjuttost biss parti mill-fermentazzjoni, jew it-tqaddim biss jew parti minnu. Għalhekk ġie speċifikat li "Għall-inbejjed imqaddmin parzjalment f'kontenituri tal-injam, mill-inqas 25 % tat-tqaddim irid isir f'kontenituri tal-injam".

   Fir-rigward tal-apparenza viżiva, it-terminu "ċiras ċar" tħassar minħabba li l-iskala tal-kulur tvarja minn kulur ċar (roża ċar) għal wieħed aktar qawwi (lewn iċ-ċirasa) u dan ma kienx deskritt tajjeb. It-test "li jieħu sfumatura aktar oranġjo, mingħajr ma jitlef l-isfumaturi ħomor" żdied minħabba li l-inbejjed f'din il-kategorija jkunu ġew iffermentati u/jew imqaddmin kompletament jew parzjalment f'kontenituri tal-injam, u dan it-tqaddim jista' jagħti lill-inbejjed kulur aktar żviluppat mill-inbejjed li ma humiex imqaddmin.

   Fir-rigward tal-aroma, l-attribut "ta' fjuri" żdied għax huwa familja ta' aromi komuni u apprezzata f'dan it-tip ta' nbejjed. Ġie deċiż li jitħassar l-obbligu li jkun hemm aromi li jfakkru fil-frott aħmar u li jiżdiedu aromi miksuba mit-tqaddim fl-injam, peress li dan it-tip ta' nbid għandu jkollu aromi karatterizzanti bħal dawn (aromi tal-injam) u mhux dejjem ikollu aromi ta' frott aħmar.

Fir-rigward tat-togħma, l-attribut "ta' frott" tħassar minħabba li huwa aktar xieraq fir-rigward tal-aroma, peress li huwa familja ta' aromi u mhux karatteristika tat-togħma. L-attribut "frisk" tħassar minħabba li huwa kwalità aktar milli karatteristika tal-inbejjed mhux imqaddmin u ma hemm l-ebda raġuni għaliex dan għandu jkun essenzjali fl-inbejjed rożè, iffermentati u/jew imqaddmin kompletament jew parzjalment f'kontenituri tal-injam. L-attribut "imlaħħam" tħassar, peress li huwa diffiċli jew impossibbli li jiġi kkwantifikat. Kien meqjus xieraq ukoll li dan it-tip ta' nbid ikun meħtieġ li jdum fil-palat, peress li dan huwa attribut miksub mill-kuntatt mal-injam.

3. Tħalla barra limitu massimu għall-qawwa alkoħolika effettiva, għall-istess raġunijiet bħal dawk diġà ddikjarati għall-inbejjed bojod. Bl-istess mod, ma hemm l-ebda impediment tekniku jew ta' kwalità għat-tnaqqis tal-minimu minn 11,5 % għal 11 % vol.

Iż-żieda fil-qawwa għall-inbejjed crianza tħassret (1 % vol. meta mqabbla mal-minimu stabbilit) peress li ma kien hemm l-ebda raġuni teknika li tiġġustifika ż-żamma tagħha.

5. EMENDA TAD-DESKRIZZJONI TAT-TIPI DIFFERENTI TA' NBEJJED ĦOMOR

Deskrizzjoni

1. L-aspetti kollha tad-deskrizzjoni tat-tip "Inbejjed ħomor" inbidlu.

2. It-tip "Vino tinto fermentado en barrica" ("Inbid aħmar, iffermentat f'bettija") tħassar u l-isem "Vino tinto criado en barrica" ("Inbid aħmar, imqaddem f' bettija") inbidel għal "Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera" ("Inbid aħmar, iffermentat u/jew imqaddem kompletament jew parzjalment f'kontenituri tal-injam"), u d-deskrizzjoni tiegħu ġiet adattata.

3. "L-inbejjed ħomor għandhom qawwa alkoħolika proprja minima ta' 11,5 % vol." ġiet sostitwita bil-kliem "L-inbejjed ħomor għandhom qawwa alkoħolika effettiva minima ta' 12 % vol.". U tħassret speċifiċità għall-inbejjed "crianza".

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

1. Fir-rigward tal-apparenza viżiva, it-terminu "aħmar fil-vjola" ġie ssostitwit b'"aħmar u/jew aħmar fil-vjola" sabiex jippermetti l-possibbiltà taż-żewġ kuluri, kemm wieħed jew l-ieħor kif ukoll flimkien, minħabba li dan jagħti rappreżentazzjoni aħjar tal-firxa tal-isfumaturi possibbli ta' nbid aħmar karatteristiku tad-DOP Empordà.

Fir-rigward tal-aroma, l-attribut "pjaċevoli" tħassar, peress li huwa diffiċli jew impossibbli li jiġi kkwantifikat.

L-attribut "ta' frott" kien innotat bħala togħma, iżda nqisu li huwa aktar xieraq li jiġi inkluż bħala aroma minħabba li hija familja ta' aromi u mhux karatteristika tat-togħma. L-attribut "tanniku" tħassar minħabba li ma jitqiesx essenzjali għal dan it-tip ta' nbid. Tabilħaqq, skont il-qawwa, jista' jitqies bħala difett. "Twila" tħassret ukoll minħabba li ma kinitx meħtieġa.

2. Il-kategorija "Vino tinto fermentado en barrica" ("Inbid aħmar, iffermentat f'bettija") tħassret minħabba li dan it-tip ta' nbid huwa kopert minn dak ġdid "Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera" ("Inbid aħmar, iffermentat u/jew imqaddem kompletament jew parzjalment f'kontenituri tal-injam"). Il-bidla fid-deskrizzjoni tat-tip hija dovuta għal definizzjoni aħjar, li issa tkopri l-inbejjed ħomor li kienu f'kontenituri tal-injam għal parti mill-produzzjoni tagħhom, u mhux biss waqt il-fermentazzjoni. Wieħed għandu jżomm f'moħħu li, f'ħafna każijiet, mhux il-fermentazzjoni kollha iżda parti minnha biss issir f'kontenituri tal-injam jew biss it-tqaddim jew parti minnu. Għalhekk ġie speċifikat li "Għall-inbejjed imqaddmin parzjalment f'kontenituri tal-injam, mill-inqas 25 % tat-tqaddim irid isir f'kontenituri tal-injam".

Fid-deskrizzjoni tal-apparenza viżiva tat-tip il-ġdid, it-terminu "aħmar fil-vjola" ġie ssostitwit b'"aħmar u/jew aħmar fil-vjola" għar-raġunijiet mogħtija hawn fuq. Barra minn hekk, tqies li kellhom jitqiesu l-isfumaturi addizzjonali possibbli lewn it-terrakotta, fid-dawl tal-iżvilupp naturali tal-antoċjanini u t-tannini f'dan it-tip ta' nbid. Fir-rigward tal-aroma, il-kliem "aromi balsamiċi u pikkanti karatteristiċi tat-tqaddim" inbidel għal "aromi mit-tqaddim fl-injam") minħabba li l-aromi mogħtija miż-żmien imqatta' fl-injam ivarjaw u jiddependu mill-injam, mid-daqs tal-bettija, mix-xiwi, miż-żmien tat-tqaddim, eċċ. Fir-rigward tat-togħma, il-kelma "nadifa" tħassret minħabba li jekk nifhmu li l-kelma Spanjola "franco" ("ċara") tiddeskrivi nbid mhux imbagħbas li huwa ħieles mill-imperfezzjonijiet, allura "nadifa" tkun żejda. Il-fraži "aromi li jfakkru fil-frott misjur" tħassret minħabba li ma huwiex korrett li nitkellmu dwar familja ta' aromi b'referenza għat-togħma. Il-kelma "lixx" tħassret minħabba li ma titqiesx bħala deskrittur li huwa faċli biex jiġi kkwantifikat u ma titqiesx xierqa fil-każ ta' nbejjed li huma ffermentati u/jew imqaddmin kompletament jew parzjalment f'kontenituri tal-injam. Tabilħaqq, l-inbejjed ta' dan it-tip huma aktar strutturati minħabba l-estrazzjoni tat-tannini mill-injam, u l-konċentrazzjoni tat-tannini u l-kulur finali tal-inbejjed, li jirriżultaw mill-perjodi ta' maċerazzjoni medji sa twal użati biex jinkisbu nbejjed ibbilanċjati fi tmiem il-proċess ta' tqaddim.

Aħna għażilna li ninkorporaw it-terminu "li jdum fil-palat" minħabba li l-inbejjed ta' dan it-tip idumu aktar fil-palat mill-inbejjed mhux imqaddmin. Il-ħin twil fil-palat huwa r-riżultat tal-estrazzjoni tat-tannini mill-injam u l-konċentrazzjoni tat-tannini u l-kulur finali tal-inbejjed, li jirriżultaw mill-perjodi ta' maċerazzjoni medji sa twal użati biex jinkisbu nbejjed ibbilanċjati fi tmiem il-proċess ta' tqaddim.

3. Il-kelma "quiere" ġiet sostitwita b'"vol", biex jiġi kkoreġut l-iżball ortografiku fl-Ispanjol oriġinali. Ma hemm l-ebda impediment tekniku jew ta' kwalità għaż-żieda fil-qawwa minima minn 11,5 % għal 12 % vol.

Iż-żieda fil-qawwa għall-inbejjed "crianza" tħassret (1 % vol. aktar mill-minimu stabbilit għall-inbejjed l-oħrajn) peress li ma kien hemm l-ebda raġuni teknika li tiġġustifika ż-żamma tagħha.

6. ĠEW INTRODOTTI NBEJJED RANCIO FIL-KATEGORIJA 1

Deskrizzjoni

Ġie introdott tip ġdid fil-kategorija 1 għall-inbejjed "rancio", minħabba l-metodu ta' tqaddim tagħhom. Il-karatteristiċi organolettiċi tagħhom huma deskritti u ġiet stabbilita qawwa alkoħolika effettiva minima.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi. Ma ġiet introdotta l-ebda kategorija ġdida, iżda biss tip ġdid fil-kategorija 1, li diġà jeżisti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Raġuni:

Ġiet proposta l-inklużjoni tat-tip ta' nbid "rancio" l-ġdid. Dan għaliex "rancio" sa issa kien terminu li seta' jintuża biss għall-inbejjed u għall-inbejjed likuri li kienu kisbu t-togħma deskritta bħala "rancio" minħabba l-kundizzjonijiet partikolari tat-tqaddim tagħhom.

7. BIDLIET FID-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED SEMIFRIZZANTI

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni organolettika ta' dawn l-inbejjed ittejbet. Il-limitu l-aktar baxx għall-qawwa alkoħolika effettiva żdied minn 9,5 għal 10,5 % vol. Fejn l-ispeċifikazzjoni tgħid "inbid miksub minn varjetajiet ta' dwieli", dan ġie sostitwit bi"nbid miksub minn varjetajiet ta' għeneb".

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

B'referenza għal-apparenza viżiva, l-attribut "ħafif" tħassar minħabba li ma jitqiesx xieraq għad-dehra. L-attribut "ċara" żdied biex jiddistingwi l-inbejjed li huma mdardra, u "roża ċar jew kemxejn qawwi" ġie ssostitwit b'"roża" u "aħmar fil-vjola" ġie ssostitwit b'"aħmar jew aħmar fil-vjola" minħabba li dawn huma sfumaturi li jiddeskrivu aħjar l-inbejjed semifrizzanti Empordà. Żdiedet is-sentenza li ġejja: "Inbejjed semifrizzanti bojod prodotti minn Garnacha Roja u/jew minn varjetajiet ħomor jista' jkollhom kulur isfar aktar qawwi, xi kultant bi sfumaturi roża fl-aħmar u/jew griżi", biex iqisu l-ispeċifiċitajiet tal-inbejjed semifrizzanti bojod magħmulin minn varjetajiet ħomor, u minn Garnacha Roja, peress li dawn jistgħu jkunu aktar qawwija fil-kulur minħabba l-proporzjon ogħla ta' polifenoli u antoċjanini.

Fir-rigward tal-aroma, żdied l-attribut "ta' fjuri" għaliex huwa familja ta' aromi komuni u apprezzata f'dan it-tip ta' nbid. L-attributi "ċara" u "nadifa" ġew miżjuda minħabba li huwa meqjus essenzjali li l-inbejjed ta' dan it-tip ma jkollhomx difetti. Il-frażi "b'aromi speċifiċi għal kull varjetà użata għall-produzzjoni ta' dan l-inbid" tħassret peress li huwa diffiċli jew impossibbli li l-aromi speċifiċi għall-varjetajiet kollha jiġu assoċjati b'mod preċiż.

L-attribut "ta' frott" kien innotat b'referenza għat-togħma, iżda nqisu li huwa aktar xieraq li jiġi inkluż b'referenza għall-aroma minħabba li hija familja ta' aromi u mhux karatteristika tat-togħma.

Ma hemm l-ebda impediment tekniku jew ta' kwalità għaż-żieda fil-qawwa minima minn 9,5 % għal 10,5 % vol.

Il-kelma "dwieli" ġiet sostitwita b'"għeneb" peress li dan huwa aktar korrett.

8. EMENDI TAD-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED SPUMANTI TA' KWALITÀ

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni organolettika ta' dawn l-inbejjed ittejbet. Il-limitu massimu għall-qawwa alkoħolika effettiva żdied minn 12,5 għal 13,5 % vol. Il-kliem dwar il-metodu ta' produzzjoni ttejjeb ukoll.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Fir-rigward tal-apparenza viżiva, l-attribut "ċara" żdied biex issir distinzjoni mill-inbejjed imdardra. Il-firxa tal-kulur ġiet estiża għal "isfar qawwi" sabiex tkopri nbejjed spumanti ta' kwalità mqaddmin li, minħabba l-età tagħhom, jistgħu jkunu tilfu l-isfumaturi ħodor favur sfumaturi aktar sofor. Żdiedet is-sentenza li ġejja: "Inbejjed spumanti ta' kwalità prodotti minn Garnacha Roja u/jew minn varjetajiet ta' għeneb ħomor jista' jkollhom kulur isfar aktar qawwi, xi kultant bi sfumaturi roża fl-aħmar u/jew griżi", biex iqisu l-ispeċifiċitajiet tal-inbejjed spumanti magħmulin minn varjetajiet ħomor, u minn Garnacha Roja, peress li dawn jistgħu jkunu aktar qawwija fil-kulur minħabba l-proporzjon ogħla ta' polifenoli u antoċjanini.

Fir-rigward tal-aromi, il-kelma "crianza" ġiet sostitwita b'"envejecer" [kelma aktar ġenerali għal "tqaddim"] minħabba li t-terminu "envejecer" huwa aktar rappreżentattiv tat-tipi differenti ta' nbejjed li għalihom issir referenza u t-terminu "crianza" huwa assoċjat biss ma' xi nbejjed imqaddmin imsemmija fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott innifisha, u huwa soġġett għal-leġiżlazzjoni tal-UE.

Fir-rigward tat-togħma, l-espressjoni "b'bilanċ tajjeb bejn l-aċidità u z-zokkrijiet" ġiet sostitwita bi"bbilanċjata" minħabba li l-bilanċ jista' jiddependi fuq fatturi oħra għajr sempliċement ir-relazzjoni bejn iz-zokkrijiet u l-aċidità. L-attributi "ċara" u "nadifa" żdiedu minħabba li n-nuqqas ta' difetti huwa meqjus essenzjali.

L-analiżijiet imwettqa matul l-aħħar 10 snin mid-Dipartiment Tekniku tal-Bord Regolatorju tagħna juru li l-konċentrazzjoni taz-zokkor qed tiżdied, probabbilment minħabba t-tibdil fil-klima. Hemm diversi raġunijiet għal dan: żieda fit-temperatura, aktar jiem b'temperaturi għoljin, perjodi ta' stress idriku, eċċ. F'dan ir-rigward, il-kantini tal-inbid jipprijoritizzaw il-kwalità tal-prodott, u jagħżlu li jagħmlu l-ħsad filwaqt li jżommu bilanċ bejn il-maturazzjoni fenolika u l-qawwa alkoħolika probabbli, li dejjem aktar tfisser gradi ta' probabbiltà ogħla ta' qawwa alkoħolika.

Il-formulazzjoni mtejba kienet tinvolvi t-tħassir tal-informazzjoni dwar il-qawwa proprja, il-varjetajiet jew iż-żona ta' produzzjoni, l-ibbottiljar u t-tqaddim, it-tikkettar jew l-għeluq, minħabba li din l-informazzjoni diġà hija stabbilita f'partijiet oħra tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, għalhekk tkun żejda hawnhekk.

9. EMENDA TAD-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED LIKURI MISTELA BOJOD EMPORDÀ

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni organolettika ta' dawn l-inbejjed ittejbet. Il-formulazzjoni dwar il-metodu tal-produzzjoni ttejbet ukoll.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Fir-rigward tal-apparenza, l-attribut "ċara" żdied biex issir distinzjoni mill-inbejjed imdardra, u "sa sfumatura ta' kulur dehbi ċar" ġiet sostitwita b'"sa ambra" sabiex tippermetti l-inklużjoni ta' nbejjed li għaddew minn tqaddim itwal u li żammew livell għoli ta' kwalità.

Fir-rigward tal-aromi, "ċara" ġiet sostitwita b'"nadifa" biex tiġi kkoreġuta traduzzjoni ħażina mill-Katalan. Biex tingħata deskrizzjoni aħjar, żdiedet "u/jew tal-ġewż". Għażilna li nħassru "speċifika għall-varjetà" minħabba li l-mistela tista' tiġi prodotta bl-użu tal-varjetajiet awtorizzati differenti u l-prodott ma għandux jiġi definit bħala monovarjetali.

L-attribut "ta' frott" kien innotat b'referenza għat-togħma, iżda nqisu li huwa aktar xieraq li jiġi inkluż biss b'referenza għall-aroma minħabba li hija familja ta' aromi u mhux karatteristika tat-togħma. Ġie deċiż li jitħassar it-terminu "togħma tajba li tibqa' fil-ħalq" minħabba li huwa terminu soġġettiv iżżejjed u mhux attribut li jista' jitkejjel u/jew jiġi kkwantifikat għall-panel tad-dewqan. It-termini "ċara" u "nadifa" żdiedu għal deskrizzjoni aħjar.

Il-frażi "l-inbid huwa ffiltrat" tħassret minħabba li, fil-prattika, il-produtturi mhux dejjem jużaw din il-prattika enoloġika, peress li ma taffettwax il-kwalità jew it-tip. Il-frażi "Ħawwad darba kuljum għal ġimgħa" tħassret minħabba li issa jeżistu metodi oħra ta' omoġenizzazzjoni.

10. EMENDA TAD-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED LIKURI MISTELA ĦOMOR EMPORDÀ

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni organolettika ta' dawn l-inbejjed ittejbet. Il-formulazzjoni dwar il-metodu tal-produzzjoni ttejbet ukoll.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Fir-rigward tal-apparenza viżiva, żdied l-attribut "ċara" biex issir distinzjoni mill-inbejjed imdardra. Il-frażi "sfumaturi ħomor u vjola" ġiet sostitwita bi "sfumaturi ħomor u/jew ħomor fil-vjola" biex il-kulur jiġi ċċarat ulterjorment.

Fir-rigward tal-aromi, “ċara” ġiet sostitwita b’“nadifa” minħabba traduzzjoni ħażina mill-Katalan għall-Ispanjol, u “li tfakkar fil-frott aħmar” ġiet sostitwita b’“ta’ frott” minħabba li l-aromi f’din il-kategorija ta’ nbejjed ma għandhomx ikunu ffukati biss fuq il-frott aħmar jew fuq kwalunkwe tip ieħor ta’ frott.

L-attribut “ta’ frott” kien innotat b’referenza għat-togħma, iżda nqisu li huwa aktar xieraq li jiġi inkluż b’referenza għall-aroma minħabba li hija familja ta’ aromi u mhux karatteristika tat-togħma. Il-kelma “bellusija” tħassret minħabba li hija terminu soġġettiv iżżejjed u mhux attribut li jista’ jitkejjel u/jew jiġi kkwantifikat għall-panel tad-dewqan. L-attributi “ċara” u “nadifa” żdiedu minħabba li n-nuqqas ta’ difetti huwa meqjus essenzjali.

Il-ħtieġa speċifika li l-għeneb jitgħaffeġ qabel il-maċerazzjoni tħassret, kif tħassret ukoll il-ħtieġa li jitneħħa z-zokk minn qabel, peress li dawn huma prattiki enoloġiċi li ma jiddeterminawx it-tip ta’ nbid u li ma għandhomx għalfejn jiġu speċifikati. Il-ħtieġa ta’ arjazzjoni tal-most biex titneħħa l-ħmira tħassret, peress li ntwera b’mod wiesa’ li s-sempliċi żieda u blending tal-alkoħol ’il fuq minn 15 % vol. huwa biżżejjed biex jiġu inattivati. Ir-referenza għall-użu tal-“pressa” għas-separazzjoni tas-solidi tħassret minħabba li jintużaw tekniki oħrajn għal dak il-għan f’din it-tip ta’ produzzjoni, bħal saignée (skular), b’riżultati ta’ kwalità simili jew saħansitra aħjar.

11. EMENDI TAD-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED LIKURI GARNACHA EMPORDÀ

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni organolettika ta’ dawn l-inbejjed ittejbet. Il-formulazzjoni dwar il-metodu tal-produzzjoni ttejbet ukoll.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Fir-rigward tal-apparenza viżiva, żdied l-attribut “ċara” biex issir distinzjoni mill-inbejjed imdardra. Ġie deċiż li jitħassar il-kliem “ambra” u “lewn ir-rubin” mid-deskrizzjoni viżiva minħabba li huma regolati bħala termini skont il-varjetà użata u jistgħu jwasslu għal żbalji jew konfużjoni. Għalhekk huwa preferibbli li dan it-tip ta’ nbid jiġi deskritt skont il-firxa ta’ sfumaturi tal-kulur tiegħu.

Fir-rigward tal-aromi, żdied il-kliem “u/jew imqadded u aromi mit-tqaddim” minħabba li jitqies li dawn l-aromi jippredominaw f’din il-kategorija ta’ nbejjed, li fiha l-għeneb jinħasad tard ħafna u t-tqaddim ossidattiv huwa obbligatorju.

L-attribut “bit-togħma ta’ frott misjur jew imqadded” kien innotat b’referenza għat-togħma, iżda nqisu li huwa aktar xieraq li jiġi inkluż biss għall-aroma minħabba li hija familja ta’ aromi u mhux karatteristika tat-togħma. L-attributi “ċara” u “nadifa” żdiedu minħabba li n-nuqqas ta’ difetti huwa meqjus essenzjali. Il-kelma “kumpless” ukoll żdiedet biex tittejjeb id-deskrizzjoni tiegħu.

L-aġġettiv “misjur iżżejjed” ġie ssostitwit b’“misjur”, peress li l-għeneb ma għandux għalfejn isir iżżejjed sabiex jinkisbu l-karatteristiċi li jiddefinixxu dan il-prodott.

Id-deskrizzjoni tagħti dettalji tal-varjetajiet ta’ Garnacha (Blanca, Roja, Negra jew Peluda) sabiex jiġi ċċarat li kwalunkwe waħda minnhom tista’ tintuża.

Dan li ġej tħassar: “wara t-tneħħija taz-zokk u t-tgħaffiġ, il-fermenti tal-polpa” kif ukoll “isiru l-iskular, l-ippressar, il-filtrazzjoni u t-tisħiħ”) minħabba li, teknikament, il-prattiki enoloġiċi deskritti u mħassra għal dan it-tip ta’ nbid jistgħu jitwettqu fi stadji differenti tal-produzzjoni b’riżultati ottimali.

Fir-rigward tal-metodu għall-konċentrazzjoni tal-most, “jiġi mgħolli” ġiet sostitwita b’“applikazzjoni diretta tas-sħana”, peress li din hija l-espressjoni aktar korretta.

L-eċċezzjoni mir-rekwiżit ta’ sentejn ta’ tqaddim jew maturazzjoni fejn mill-inqas 90 % jiġi minn Garnacha Tinta jew Peluda tneħħiet, minħabba li l-esperjenza wriet li ma hemm l-ebda raġuni għal din id-differenza u li biex ikun hemm il-karatteristiċi sensorji tipiċi ta’ din il-kategorija, it-tqaddim huwa essenzjali għall-varjetajiet kollha ta’ Garnacha bl-istess mod.

12. EMENDI TAD-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED LIKURI MOSCATEL EMPORDÀ

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni organolettika ta' dawn l-inbejjed ittejbet. Il-formulazzjoni dwar il-metodu tal-produzzjoni ttejbet ukoll.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Fir-rigward tal-apparenza viżiva, żdied l-attribut "ċara" biex issir distinzjoni mill-inbejjed imdardra. It-terminu "isfar qawwi" ġie sostitwit b'"ambra" minħabba li tqies li n-nuqqas ta' inklużjoni ta' sfumaturi intensi daqs l-ambra kien jeskludi nbejjed soġġetti għal aktar tqaddim minn din il-kategorija, filwaqt li dawn l-inbejjed jistgħu jżommu l-kwalitajiet organolettiċi u saħansitra joffru kumplessità akbar.

Fir-rigward tal-aromi, "ċara" ġiet ikkoreġuta għal "nadifa" minħabba li tal-ewwel kienet traduzzjoni ħażina mill-Katalan, u l-attribut "iddum" tħassar minħabba li ma jitqiesx li huwa speċifiku għall-aromi iżda pjuttost għat-togħma, it-taqsima li ċċaqlaq għaliha.

Fir-rigward tat-togħma, l-attributi "ċara" u "nadifa" ġew miżjuda minħabba li kien meqjus essenzjali li l-inbejjed ta' dan it-tip ma jkollhomx difetti. It-terminu "bellusija" tħassar minħabba li huwa terminu soġġettiv iżżejjed u mhux attribut li jista' jitkejjel u/jew jiġi kkwantifikat għall-panel tad-dewqan.

Ġie ċċarat li ż-żewġ varjetajiet, Moscatel de Alejandría u Moscatel de Grano Menudo, jistgħu jintużaw flimkien jew separatament, mingħajr distinzjoni.

13. EMENDI TAD-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED LIKURI ĦELWIN EMPORDÀ

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni organolettika ta' dawn l-inbejjed ittejbet. Il-qawwa alkoħolika effettiva massima żdiedet minn 20 % għal 22 % vol.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Fir-rigward tal-apparenza viżiva, żdied l-attribut "ċara" biex issir distinzjoni mill-inbejjed imdardra.

Fir-rigward tal-aroma, "ċara" ġiet ikkoreġuta għal "nadifa" minħabba li tal-ewwel kienet traduzzjoni ħażina mill-Katalan, u żdiedet "u/jew imqaddeđ" minħabba li hija familja ta' aromi li tinsab f'dan it-tip ta' nbid. Il-fraži "sħuna u lixxa" tħassret minħabba li din titqies li hi attribut tat-togħma, u mhux tal-aromi.

B'referenza għat-togħma, żdiedu l-attributi "ċara, nadifa" u "bbilanċjata" minħabba li kien meqjus essenzjali li l-inbejjed ta' dan it-tip ma jkollhomx difetti. Il-kliem "ta' frott" u "li jfakkar fil-frott misjur" tħassar minħabba li dawn l-attributi ma humiex karatteristiċi tat-togħma, iżda huma attributi pjuttost aromatiċi. L-attribut "imlaħħam" tħassar peress li huwa diffiċli jew impossibbli li jitkejjel jew li jiġi kkwantifikat. It-terminu "intensità twila tat-togħma" ġie ssostitwit b'"persistenti" bħala terminu aktar xieraq.

Ġie deċiż li l-qawwa alkoħolika effettiva massima stabbilita f'din il-kategorija tal-inbid likur tiżdied minn 20 għal 22 minħabba li hija l-aktar kategorija ġenerika u l-intenzjoni ma kinitx li din il-kategorija tiġi limitata daqstant fuq dan l-aspett sabiex tkun aktar inklużiva.

14. ĠEW INTRODOTTI NBEJJED RANCIO EMPORDÀ FIL-KATEGORIJA 3

Deskrizzjoni

Ġie introdott tip ġdid fil-kategorija 3: l-inbejjed "Rancios del Empordà", minħabba l-metodu ta' tqaddim tagħhom. Il-karatteristiċi organolettiċi tagħhom ġew deskritti u ġiet stabbilita l-qawwa alkoħolika proprja minima tagħhom.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi. Ma ġiet introdotta l-ebda kategorija ġdida, iżda biss tip ġdid fil-kategorija 1, li diġà jeżisti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Raġuni:

Ġiet proposta l-inklużjoni tat-tip ta' nbid il-ġdid "Vino rancio del Empordà" ("Inbid rancio Empordà"). Sa issa, "rancio" kienet referenza li setgħet tintuża biss għall-inbejjed u l-inbejjed likuri li kienu kisbu t-togħma "rancio" minħabba l-kundizzjonijiet partikolari tat-tqaddim tagħhom.

15. EMENDA TAD-DESKRIZZJONI TAL-INBID MINN GĦENEB MISJUR IŻŻEJJED

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni organolettika ta' dawn l-inbejjed ittejbet. Il-limiti fuq il-qawwa alkoħolika effettiva nbidlu wkoll.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Fir-rigward tal-aromi, "frott misjur u mnixxef" ġiet issostitwita bi "frott misjur u/jew deidrat", peress li dan huwa aġġettiv aktar xieraq u sabiex jitqiesu l-inbejjed li għandhom biss wieħed miż-żewġ attributi.

Fir-rigward tat-togħma, żdiedu l-attributi "ċara" u "nadifa" minħabba li kien meqjus essenzjali li l-inbejjed ta' dan it-tip ma jkollhomx difetti. L-attribut "strutturat" tħassar peress li huwa diffiċli jew impossibbli li jitkejjel jew li jiġi kkwantifikat, u l-attributi "żejtni" u "kumpless" żdiedu għal deskrizzjoni aħjar. It-terminu "li jfakkar fil-ġulepp tal-għeneb" tħassar minħabba li dan l-attribut ma huwiex speċifiku għall-fażi tat-togħma, iżda pjuttost huwa attribut aromatiku.

Il-qawwa alkoħolika effettiva minima ta' 15 % vol. inbidlet għal 12 % vol. minħabba li din kienet limitazzjoni bla bżonn u ma kinitx tirrifletti r-realtà tal-produzzjoni ta' dawn il-prodotti, peress li l-fermentazzjoni tista' tieqaf aktar kmieni fil-maġġoranza tal-inbejjed prodotti, skont il-kundizzjonijiet fis-sena inkwistjoni. Il-limitu massimu tħassar minħabba li ma kienx meħtieġ.

16. BIDLIET FIL-LIMITI TAL-QAWWA ALKOĦOLIKA

Deskrizzjoni

Saru emendi fiż-żewġ tabelli li jiġbru fil-qosor il-limiti tal-qawwa alkoħolika proprja u totali tat-tipi differenti ta'nbid, inklużi t-tipi l-ġodda li diġà ssemmew.

Il-punti 2.6 u 2.7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku ġew emendati skont dan.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Fir-rigward tal-qawwa alkoħolika effettiva, il-bidliet li saru u r-raġuni għalihom diġà ġew indikati għal kull tip.

Il-qawwa alkoħolika totali ġiet adattata għall-qawwiet proprji l-ġodda u tħassar il-limitu massimu minħabba li ma kienx meħtieġ.

17. BIDLIET FIL-LIMITI TAL-AĊIDITÀ TOTALI

Deskrizzjoni

Għall-inbejjed tal-kategorija 1, il-limitu minimu ta' 4,5 g/l espress bħala aċidu tartariku tnaqqas għal 4 g/l.

Għall-inbejjed spumanti ta' kwalità u l-inbejjed semifrizzanti, l-aċidità minima ġiet stabbilita għal 5,0 g/l espressa bħala aċidu tartariku.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

L-analiżijiet imwettqa matul l-aħħar 10 snin mid-Dipartiment Tekniku tal-Bord Regolatorju tagħna juru li, probabbilment minħabba t-tibdil fil-klima, il-konċentrazzjoni taz-zokkor fil-most hija ogħla milli fi snin preċedenti, għad-detriment tal-aċidità totali. Hemm diversi raġunijiet għal dan: żieda fit-temperatura, aktar jiem b'temperaturi għoljin, perjodi ta' stress idriku, eċċ. F'dan ir-rigward, il-kantini tal-inbid jipprijoritizzaw il-kwalità tal-prodott, u jagħżlu li jagħmlu l-ħsad filwaqt li jżommu bilanċ bejn il-maturazzjoni fenolika u l-qawwa alkoħolika probabbli, li dejjem aktar tfisser gradi ta' probabbiltà ogħla ta' qawwa alkoħolika u livelli aktar stretti ta' aċidità totali.

L-aċidità żdiedet għall-kategoriji tal-inbid spumanti ta' kwalità u tal-inbid semifrizzanti peress li ma kinux koperti.

18. BIDLIET FIL-LIMITI TAL-AĊIDITÀ VOLATILI

Deskrizzjoni

Il-limitu massimu żdied minn 0,6 għal 0,8 g/l espressi bħala aċidu aċetiku f'inbejjed ta' inqas minn sena. F'inbejjed ħomor imqaddmin, il-limitu huwa ta' 1,10 g/l, li niżel mill-1,20 g/l ta' qabel. Barra minn hekk, ġie introdott limitu speċifiku ta' 2,10 g/l għall-inbejjed likuri, għall-inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed u għall-inbid rancio.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.10 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

L-analiżijiet imwettqa matul l-aħħar 10 snin mid-Dipartiment Tekniku tal-Bord Regolatorju tagħna juru li, probabbilment minħabba t-tibdil fil-klima, il-konċentrazzjoni taz-zokkor fil-most hija ogħla milli fi snin preċedenti. Konsegwentement, l-aċidità volatili tista' tkun ogħla wkoll. Hemm diversi raġunijiet għal dan: żieda fit-temperatura, aktar jiem b'temperaturi għoljin, perjodi ta' stress idriku fil-pjanta li min-naħa tagħhom jistgħu jikkawżaw stress fil-ħmira matul il-proċess tal-fermentazzjoni, li jirriżulta f'żieda fl-aċidità volatili.

Barra minn hekk, l-introduzzjoni tal-inbejjed rancio u tal-inbejjed oranġjo fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tista', minħabba l-metodu ta' produzzjoni, tirriżulta f'żieda fl-aċidità volatili mingħajr tnaqqis fil-kwalità.

19. IL-LIMITI MASSIMI GĦAT-TOTAL TAD-DIOSSIDU TAL-KUBRIT ĠEW IKKOMPLETATI

Deskrizzjoni

Il-limitu massimu tad-diossidu tal-kubrit ġie speċifikat għall-inbejjed rancio fil-kategorija 1, l-inbejjed semifrizzanti u l-inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.11 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

biex jiġi speċifikat dan il-limitu għal dawn it-tipi ta' nbejjed.

20. BIDLA FIL-POŻIZZJONI TAT-TAQSIMA DWAR IT-TERMINI U/JEW L-INDIKAZZJONIJIET

Deskrizzjoni

It-taqsima "Termini u/jew indikazzjonijiet" tmexxiet mill-punt 2 għall-punt 8. 2. Il-preżentazzjoni u t-tikkettar tal-prodotti.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 9 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Dan il-kontenut irid ikun fil-parti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott li tittratta t-tikkettar.

21. BIDLIET FIL-PRATTIKI TAL-KULTIVAZZJONI

Deskrizzjoni

Il-limiti tad-densità tat-tħawwil u l-limitu fuq l-għejun għal kull ettaru tħassru, u l-kliem dwar l-awtorizzazzjoni tal-irrigazzjoni ttejjeb. U l-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum tal-għeneb inbidlet minn 10 % vol. jew ogħla għal dan li ġej, differenzjat skont il-kulur: 11,5 % vol. għall-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbid aħmar; 10,5 % vol. għall-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbid abjad u rożè; u 9,5 % vol. meta l-għeneb ikun maħsub għall-produzzjoni ta' nbejjed semifrizzanti jew inbejjed spumanti ta' kwalità.

Il-punti 3.1 u 3.2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 5 tad-dokument uniku ġew emendati skont dan.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

L-impożizzjoni ta' massimu jew minimu fuq id-dwieli għal kull ettaru ma hijiex xierqa għar-realtà tar-reġjun, li għandu żoni li huma aktar produttivi, vinji żgħar u żoni inqas fertili b'vinji li ilhom hemm sekli.

Il-limitazzjoni tan-numru ta' għejun ftit li xejn tagħmel sens minħabba li l-kwantità ta' għejun tiddependi mill-varjetà, li tista' tkun aktar jew inqas produttiva, iż-żona, l-użu maħsub tal-għeneb, l-inbid li għandu jiġi prodott u t-tip ta' żbir.

Il-prattika tal-irrigazzjoni ma hijiex komuni fir-reġjun tagħna. Il-paragrafu ġie emendat biex jiddikjara li x-xogħol fil-vinji huwa r-responsabbiltà tal-vitikultur u li dan irid jissodisfa l-objettiv li jipproduċi għeneb ta' kwalità.

Indikajna qawwa alkoħolika skont il-volum għal kull waħda mill-kategoriji ewlenin tal-inbid, li tiżdied b'nofs grad għall-inbejjed bojod, rożè, semifrizzanti u spumanti ta' kwalità, u bi grad wieħed għall-inbejjed ħomor, biex b'hekk il-qawwa minima tiġi adattata għar-realtà tal-prodott peress li t-tibdil fil-klima jfisser li l-għeneb ma jinħasadx taħt dak il-livell ta' qawwa sabiex tinkiseb maturazzjoni f'termini ta' zokkrijiet kif ukoll ta' maturazzjoni fenolika.

22. BIDLIET FIL-PRATTIKI ENOLOĠIĊI

Deskrizzjoni

Tħassret is-sentenza li ġejja: "Fil-produzzjoni tal-most iridu jiġu segwiti prattiki tradizzjonali, bl-użu ta' teknoloġija mmirata lejn l-ottimizzazzjoni tal-kwalità tal-inbejjed".

Ir-rendiment mill-estrazzjoni żdied minn 70 għal 74 litru ta' most jew inbid għal kull 100 kg ta' għeneb maħsud, filwaqt li ġie speċifikat li n-naqal tagħhom huwa inkluż.

Il-punt 3.3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 5 tad-dokument uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Il-frażi mħassra hija żejda minħabba li l-kantini tal-inbid issa huma mgħammra bit-teknoloġija xierqa biex jiksbu most ta' kwalità.

L-estrazzjoni tal-most tirreferi għal proċess ta' produzzjoni għall-inbejjed bojod li fih l-estrazzjoni sseħħ qabel il-fermentazzjoni. Ir-referenza għall-estrazzjoni tal-inbid tqis il-fatt li l-proċess tal-estrazzjoni jseħħ wara l-fermentazzjoni. Meta wieħed iżomm f'moħħu li l-faċilitajiet għall-vinifikazzjoni ta' nbid ta' kwalità qegħdin jużaw makkinarju dejjem aktar sofistikat u mill-aktar avvanzat, il-proċess tal-estrazzjoni tjieb, u b'hekk sar aktar sensittiv għall-ħajja tal-ħżin tal-prodott u għall-kwalità tal-prodott, anke bl-applikazzjoni ta' pressjoni akbar.

23. TITJIB FIL-FORMULAZZJONI DWAR IR-RENDIMENT GĦAL KULL ETTARU

Deskrizzjoni

Il-produzzjoni f'hl/ha ġiet speċifikata għall-inbid lest. Żdiedu żewġ punti deċimali mal-valuri korrispondenti.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma taffettwax id-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

L-akkuratezza tat-test ittejbet.

24. BIDLIET FIL-VARJETAJIET

Deskrizzjoni

Fil-varjetajiet bojod rakkomandati: is-sinonimu Carignan Blanc żdied ma' Cariñena Blanca; Lledoner Blanc, bħala sinonimu ta' Garnacha Blanca, inbidel għall-forma korretta tiegħu, jiġifieri Lladoner Blanco; Garnacha Roja ġiet inkluż fil-varjetajiet ħomor rakkomandati.

Fil-varjetajiet bojod awtorizzati: "Moscatel de grano pequeño" ġie ssostitwit bl-isem korrett tiegħu, "Moscatel de grano menudo";

Żdied sinonimu ieħor ma' Samsó jew Cariñena taħt il-varjetajiet ħomor rakkomandati: Mazuela; Lladoner żdied bħala sinonimu għal Garnacha Tinta; Cariñena Gris żdied bħala varjetà ġdida.

Fil-varjetajiet ħomor awtorizzati: it-Tempranillo żdied bħala sinonimu tal-Ull de Llebre; u l-Lledoner Pelut bħala sinonimu ta' Garnacha Peluda.

Il-punt 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 7 tad-dokument uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Id-dettall tal-ismijiet tal-varjetajiet ittejjeb.

25. TITJIB FIL-FORMULAZZJONI TAR-RABTA

Deskrizzjoni

Il-formulazzjoni tar-rabta ttejbet.

Il-punt 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 8 tad-dokument uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi. B'mod partikolari, ma tinvolvi l-ebda bidla fir-rabta iżda biss titjib fil-formulazzjoni tagħha.

Raġuni:

Ittieħdet din l-opportunità biex jittejjeb it-test.

26. TERMINI U/JEW INDIKAZZJONIJIET

Deskrizzjoni

Minbarra li din it-taqsima tat-termini u l-indikazzjonijiet tmexxiet mill-punt 2 għall-punt 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, kif diġà ssemma, saru diversi bidliet fil-formulazzjoni.

Il-punt 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 9 tad-dokument uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi. B'mod partikolari, ma tinvolvi l-ebda bidla fir-rabta iżda biss titjib fil-formulazzjoni tagħha.

Raġuni:

— għall-inbejjed "joven" ("mhux imqaddmin"), ir-rekwiżit li "jridu jiġu bbottiljati matul is-sena tal-istaġun tal-ħsad u/jew mill-20 ta' Diċembru tas-sena li fiha nqata' l-għeneb, kif miftiehem" ġie ssostitwit bi "jridu jiġu bbottiljati matul is-sena li fiha nqata' l-għeneb" biex tiġi evitata kwalunkwe konfużjoni bil-fehim li l-ibbottiljar huwa limitat għal perjodu matul is-sena tal-ħsad, peress li l-formulazzjoni preċedenti setgħet tiġi interpretata bħala li tippermetti l-ibbottiljar mill-20 ta' Diċembru, mingħajr skadenza.

— għall-"vino de guarda" ("inbid bi kwalitajiet li jżommu"), ġie introdott l-obbligu li l-btieti tal-ballut ikunu jesgħu mhux aktar minn 330 litru. Fi kliem ieħor, il-kapaċità tal-btieti ġiet speċifikata.

— għall-inbejjed "crianza", "reserva" u "gran reserva", it-test ġie adattat għall-kundizzjonijiet diġà stabbiliti fir-regolamenti li jirregolaw dawn it-termini tradizzjonali, fl-aspetti kollha, inklużi l-ħinijiet fil-btieti u kemm jesgħu l-btieti.

— għal "reserva", żdied dan li ġej: fl-inbejjed spumanti ta' kwalità, it-tul ta' dan il-proċess miż-żmien tat-tirage sal-isbokkament ma jridx ikun inqas minn 15-il xahar sabiex tkun tista' tintuża din l-espressjoni għal dawn l-inbejjed.

— għat-tqaddim tal-inbid likur Garnacha de Empordà, ir-rekwiżit li l-kontenituri jkunu magħmulin mill-ballut tneħħa, minħabba li filwaqt li tradizzjonalment huma l-aktar użati, ma humiex l-uniku tip ta' kontenitur li jista' jintuża. Ġie introdott ukoll ir-rekwiżit li l-kontenitur ma jkunx jesa' aktar minn 330 litru.

— fil-każ tal-inbejjed rancio, meta ssir referenza għall-perjodu ta' tqaddim, iż-żmien irid jiġi kkalkulat bħala l-medja tal-komponenti kollha tiegħu.

— għat-termini "barrica" ("bettija") u "roble" ("ballut"), il-kapaċità massima tal-kontenitur żdiedet minn 330 għal 600 litru, kif meħtieġ mil-leġiżlazzjoni nazzjonali. Ma hemm l-ebda ġustifikazzjoni biex din tkun aktar restrittiva.

— għall-inbejjed likuri Garnacha de Empordà u Moscatel de Empordà, il-limitu taz-zokkor għal inbid li għandu jiġi ddeżinjat bl-użu tat-terminu "vino dulce natural" ("inbid ħelu naturali") inbidel minn 270 għal 252 g/l. Il-bidla hija maħsuba biex tkun adattament għall-metodi aktar tradizzjonali użati fiż-żona tal-produzzjoni.

— Il-fraži "Inbejjed u nbejjed likuri li għandhom jiġu ddeżinjati bl-użu tat-terminu 'rancio' meta jkunu kisbu t-togħma ta' 'rancio' minħabba l-kundizzjonijiet partikolari tat-tqaddim tagħhom" tħassret minħabba li ma hijiex meħtieġa peress li dawn it-tipi ta' nbid diġà ġew deskritti b'mod perfett.

— għall-inbid likur Garnacha de Empordà, it-termini "ambar" u "rubí" saru fakultattivi minħabba li l-prodott huwa magħruf b'dawn it-termini skont il-varjetajiet użati biex jiġi prodott.

— it-terminu "rancio dulce" żdied għall-inbejjed rancio b'konċentrazzjoni taz-zokkor ta' aktar minn 45 g/l.

— għall-inbejjed spumanti ta' kwalità, l-isem tad-DOP irid jidher fuq l-għeluq. Peress li huwa prodott minoritarju, il-produtturi tal-inbid spumanti nfushom jixtiequ jiddifferenzjaw l-għeluq billi jindikaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini.

— it-termini obbligatorji ġew isseparati mit-termini fakultattivi għal aktar ċarezza.

— neħħejna r-rekwiżit li jekk jiġu inklużi aktar minn tliet varjetajiet, ir-referenza għalihom għandha tkun barra mill-kamp viżiv għall-informazzjoni obbligatorja. Dan imur lil hinn mir-rekwiżiti leġiżlattivi u ma huwiex ġustifikat.

— ir-regoli dwar kif jissemma l-isem tal-vitikultur jew tal-azjenda ġew sostitwiti b'"embotellado en la propiedad" ("ibbottiljat fl-azjenda"). Din ir-referenza żdiedet biex jiġu distinti dawk il-produtturi li jissodisfaw ir-rekwiżiti.

— ġiet introdotta r-rakkomandazzjoni dwar l-użu tat-terminu Lladoner, Lladoner Blanco u Lledoner Pelut fuq it-tikketta tal-inbejjed kollha li fihom dan, peress li dawn huma sinonimi lokali.

— żdiedu t-termini tradizzjonali "rancio" u "vino dulce natural". L-ommissjoni tagħhom kienet żball li issa ġie kkoreġut.

27. BIDLIET RELATATI MAL-ISPEZZJONI

Deskrizzjoni

Id-dettalji ta' kuntatt tal-korp delegat ġew aġġornati. It-terminu "crianza" ġie sostitwit b'"envejecimiento" biex jirreferi għal dak l-istadju fil-vinifikazzjoni. Tħassret il-preferenza li l-laboratorju li janalizza l-inbejjed ikun dak tal-Instituto Catalán de la Viña y del Vino.

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

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

biex jiġu aġġornati d-dettalji ta' kuntatt tal-entità taċ-ċertifikazzjoni.

It-terminu "envejecimiento" ("tqaddim") huwa aktar korrett minħabba li "crianza" tista' tiġi konfuża mat-terminu tradizzjonali.

Irid ikun possibbli li jintgħażel kwalunkwe laboratorju fuq il-bażi tal-kwalità tas-servizz u l-kostijiet, dment li l-laboratorju jkollu l-akkreditazzjoni meħtieġa.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Empordà

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika:**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid
3. Inbid likur
5. Inbid spumanti ta' kwalità
8. Inbid semifrizzanti
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 jew tal-inbejjed**

1. *Inbid abjad, inbid abjad iffermentat u/jew imqaddem kompletament jew parzjalment f'konteniturі tal-injam u inbid oranġjo.*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbid abjad:

Apparenza viżiva: ċara, bi sfumatura safra ċar u possibbilment b'laqtiet jagħtu fl-aħdar. Meta jiġu prodotti mill-Garnacha Roja u/jew minn varjetajiet ħomor, jista' jkollhom kulur isfar aktar qawwi, xi kultant bi sfumaturi roża fl-aħmar u/jew griżi. Meta jsiru mingħajr sulfiti (≤ 10 mg/l SO_2 totali), jista' jkollhom kulur isfar aktar qawwi, xi kultant bi sfumaturi dehbin. Aroma: ċara, b'aromi ta' frott u/jew ta' fjuri ta' intensità tajba. Togħma: Robusta, nadifa, friska b'bilanċ tajjeb ta' aċidità.

Inbid abjad iffermentat u/jew imqaddem kompletament jew parzjalment f'konteniturі tal-injam:

Apparenza viżiva: ċara, bi sfumaturi sofor. Jekk ġew prodotti mill-Garnacha Roja u/jew minn varjetajiet suwed, jista' jkollhom kulur isfar aktar qawwi, xi kultant bi sfumaturi roża fl-aħmar u/jew griżi. Meta jsiru mingħajr sulfiti (≤ 10 mg/l SO_2 totali), jista' jkollhom kulur isfar aktar qawwi, xi kultant bi sfumaturi dehbin. Aroma: nadifa, ta' frott u/jew ta' fjuri, b'aromi mit-tqaddim fl-injam. Togħma: robusta, nadifa, ibbilanċjata sew u li ddum fil-palat.

Inbid oranġjo:

Apparenza viżiva: ċara, bi sfumaturi li jvarjaw minn isfar qawwi għal oranġjo-ambra. Aroma: nadifa b'aromi ta' frott u/jew ta' fjuri, jista' jkollha noti veġetali jew erbaċej. Togħma: ċara, nadifa, b'bilanċ tajjeb ta' aċidità, jista' jkollha noti kemxejn morri u/jew tanniċi.

* Ammont massimu ta' diossidu tal-kubrit: 200 milligramma għal kull litru jekk il-kontenut taz-zokkor ikun anqas minn 5 grammi għal kull litru u 250 milligramma għal kull litru meta jkun 5 grammi għal kull litru jew aktar.

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

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espress 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 rożè u nbid rożè ffermentat u/jew imqaddem kompletament jew parzjalment f'kontenituri tal-injam*

DESKRIZZJONI QASIRA

Rożè:

Apparenza viżiva: ċara, bi sfumaturi li jvarjaw minn roża ċara għal lewn iċ-ċirasa. Tippermetti kuluri vjola qawwija kif ukoll kulur il-qoxra tal-basal. Meta jiġu prodotti mingħajr sulfiti (≤ 10 mg/l SO_2 totali), jista' jkollhom sfumaturi oranġjo aktar qawwija. Aroma: nadifa, bil-preżenza ta' aromi ta' fjuri u/jew ta' frott. Togħma: ċara, nadifa, friska, b'bilanċ tajjeb ta' aċidità.

Inbid rożè, iffermentat u/jew imqaddem kompletament jew parzjalment f'kontenituri tal-injam:

Apparenza viżiva: ċara, sfumaturi li jvarjaw minn roża ċar għal lewn iċ-ċirasa, li jippermettu kuluri vjola qawwija u jaċċettaw sfumatura aktar oranġjo mingħajr ma jintilfu l-isfumaturi ħomor. Aroma: nadifa, ta' frott u/jew ta' fjuri, b'aromi mit-tqaddim fl-injam. Togħma: ċara, nadifa, ibbilanċjata sew u li ddum fil-palat.

* Ammont massimu ta' diossidu tal-kubrit: 200 milligramma għal kull litru jekk il-kontenut ta' zokkor ikun anqas minn 5 grammi għal kull litru u 250 milligramma għal kull litru meta l-kontenut ta' zokkor ikun 5 grammi għal kull litru jew aktar.

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

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11

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

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

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

3. *Inbid aħmar u nbid aħmar iffermentat u/jew imqaddem kompletament jew parzjalment f'kontenituri tal-injam*.

DESKRIZZJONI QASIRA

Aħmar:

Apparenza viżiva: ċara, sfumaturi ħomor u jew aħmar fil-vjola sa vjola qawwija. Aroma: nadifa, ta' frott u b'intensità tajba. Togħma: ċara, nadifa u bbilanċjata.

Inbid aħmar iffermentat u/jew imqaddem kompletament jew parzjalment f'kontenituri tal-injam:

Apparenza viżiva: ċara, sfumatura ħamra u/jew aħmar fil-vjola jew possibbilment b'laqtiet lewn it-terrakotta. Aroma: nadifa, qawwija, b'noti ta' frott u aromi mit-tqaddim fl-injam. Togħma: ċara, nadifa, bi struttura tajba, ibbilanċjata u li ddum fil-palat, mimlija togħma, tannika u intensa.

* Għall-inbejjed ħomor imqaddmin, dan il-valur ta' 0,80 g/l (13,33 mEq/l) jista' jinqabeż b'0,06 g/l għal kull grad ogħla minn 12 u għal kull sena ta' tqaddim, sa massimu ta' 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Ammont massimu ta' diossidu tal-kubrit: 150 milligramma għal kull litru jekk il-kontenut ta' zokkor ikun anqas minn 5 grammi għal kull litru u 200 milligramma għal kull litru meta l-kontenut ta' zokkor ikun 5 grammi għal kull litru jew aktar.

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

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 12

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

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

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

4. *Inbid rancio tal-kategorija 1*

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: sfumaturi li jvarjaw minn isfar għal kawba, ta' intensità li tvarja skont il-grad ta' tqaddim. Aroma: noti ossidattivi u aromi ta' għasel u/jew ħwawar u/jew frott inkaljat. Togħma: qawwija, kumplessa, xi ftit jew wisq ħelwa skont il-kontenut taz-zokkor.

* Ammont massimu ta' diossidu tal-kubrit: 150 milligramma għal kull litru jekk il-kontenut ta' zokkor ikun anqas minn 5 grammi għal kull litru u 200 milligramma għal kull litru meta l-kontenut ta' zokkor ikun 5 grammi għal kull litru jew aktar.

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

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 12

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

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 35

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

5. *Inbid semifrizzanti abjad, rożè u aħmar*

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: ċara, rilaxx ħafif ta' bżieżaq żgħar, ta' lewn isfar ċar b'laqtiet jagħtu fl-aħdar għall-inbejjed bojod; roża għar-rożè, u aħmar jew aħmar fil-vjola għall-inbejjed ħomor. L-inbejjed bojod semifrizzanti, meta jiġu prodotti minn Garnacha Roja u/jew varjetajiet ħomor, jista' jkollhom kulur isfar aktar qawwi, xi kultant bi sfumaturi roża fl-aħmar u/jew griżi. Aroma: ta' frott u/jew ta' fjuri, nadifa, robusta u ta' intensità tajba. Togħma: robusta, nadifa, friska, ibbilanċjata, bi bżieżaq stabbli u konsistenti.

* Ammont massimu ta' diossidu tal-kubrit: 200 mg/l għall-inbejjed bojod u rożè, u 150 mg/l għall-inbejjed ħomor jekk il-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l, 250 mg/l għall-inbejjed bojod u rożè, u 200 mg/l għall-inbejjed ħomor meta jkun mill-inqas 5 g/l.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10,5

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

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

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

6. *Inbid spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: ċara, rilaxx stabbli u persistenti ta' bżieżaq żgħar, ta' lewn isfar ċar bi sfumaturi jagħtu fl-aħdar sa isfar qawwi u roża għall-inbejjed spumanti rożè. L-inbejjed spumanti ta' kwalità, meta jiġu prodotti minn Garnacha Roja u/jew varjetajiet suwed, jista' jkollhom kulur isfar qawwi, xi kultant bi sfumaturi roża fl-aħmar u/jew griżi. Aroma: nadifa, ta' frott u/jew ta' fjuri, b'intensità tajba u aromi mit-tqaddim fil-fliexken. Togħma: robusta, nadifa, ibbilanċjata u b'rilaxx stabbli u konsistenti ta' bżieżaq.

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

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10,5

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espress 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

7. *Inbid likur (Mistela Blanca del Empordà, Mistela Negra del Empordà, Garnacha del Empordà, Moscatel del Empordà, Vino dulce del Empordà u Vino Rancio del Empordà)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Apparenza viżiva: ċara, sfumaturi li jvarjaw minn isfar ċar għal ambra. Aroma: nadifa b'intensità tajba, aromi ta' fjuri u/jew ta' frott u/jew ta' ġewż Togħma: ċara, nadifa, ħelwa u bbilanċjata.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Apparenza viżiva: ċara, sfumaturi ħomor u /jew ħomor fil-vjola ta' intensità tajba Aroma: nadifa, b'intensità tajba u ta' frott. Togħma: ċara, ħelwa u bbilanċjata.

Vino Garnacha del Empordà:

Apparenza viżiva: ċara, sfumaturi ambra xi ftit jew wisq qawwija skont il-grad ta' tqaddim u jekk jiġix minn varjetajiet bojod. Jista' jkollu sfumaturi lewn ir-rubin sa kawba, jew sfumaturi lewn it-terrakotta jekk jiġi prodott minn varjetajiet suwed. Aroma: nadifa, qawwija, ta' frott misjur u/jew imqadded u aromi mit-tqaddim. Togħma: ċara, nadifa, ħelwa, kumplessa, ibbilanċjata u persistenti.

Vino Moscatel del Empordà:

Apparenza viżiva: ċara, sfumaturi li jvarjaw minn isfar ċar b'laqtiet possibbli jagħtu fl-aħdar għal ambra. Aroma: nadifa, intensità għolja u aromi speċifiċi għall-varjetà. Togħma: ċara, nadifa, ħelwa, bellusija, togħma qawwija u persistenti, li tikkorrispondi għall-varjetà li minnha jkun ġie prodott.

Vino Dulce del Empordà:

Apparenza viżiva: ċara, kulur konsistenti mal-varjetajiet ta' għeneb li minnhom ikun ġie prodott, li jvarjaw minn abjad dehbi għal kawba ħamranija. Aroma: nadifa, b'aromi ta' frott misjur u/jew imqadded. Togħma: ċara, nadifa, ħelwa, ibbilanċjata u persistenti.

Vino Rancio del Empordà:

Apparenza viżiva: ċara, sfumaturi li jvarjaw minn deheb qadim għal kawba, ta' intensità li tvarja skont il-grad ta' tqaddim. Aroma: noti ossidattivi u aromi ta' għasel u/jew ħwawar u/jew frott inkaljat. Togħma: qawwija, kumplessa, xi ftit jew wisq ħelwa skont il-kontenut taz-zokkor.

* Ammont massimu ta' diossidu tal-kubrit: 150 milligramma għal kull litru jekk il-kontenut taz-zokkor ikun anqas minn 5 grammi għal kull litru u 200 milligramma għal kull litru meta jkun 5 grammi għal kull litru jew aktar.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, għandha tapplika l-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 35

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

8. *Inbid minn għeneb misjur iżżejjed*

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: sfumaturi li jvarjaw minn isfar għal ambra. Aroma: intensità aromatika għolja, li tfakkar fi frott misjur u/jew deidrat u ġewż. Togħma: ċar, nadif, ħelu, ta' sawra rikka u kumpless u li jdum fil-palat.

* Ammont massimu ta' diossidu tal-kubrit: 150 milligramma għal kull litru jekk il-kontenut ta' zokkor ikun anqas minn 5 grammi għal kull litru u 200 milligramma għal kull litru meta l-kontenut ta' zokkor ikun 5 grammi għal kull litru jew aktar.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, għandha tapplika l-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 12

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

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 35

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

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Prattika enoloġika speċifika

L-għeneb f'saħħtu bil-grad ta' maturazzjoni meħtieġ biex jinkisbu nbejjed b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' mhux inqas minn 11,5 % vol. se jintuża għall-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbid aħmar, 10,5 % vol. għall-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbid abjad u rożè, u 9,5 % vol. meta l-għeneb ikun maħsub għall-produzzjoni tal-inbejjed semifrizzanti jew spumanti ta' kwalità.

Tiġi applikata pressjoni xierqa sabiex jiġi estratt il-most jew l-inbid u dan jiġi separat mill-qxur tal-għeneb, li jiżgura li ma jkunx hemm rendiment ta' aktar minn 74 litru ta' most jew inbid bin-naqal minn kull 100 kg ta' għeneb maħsud.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Varjetajiet ta' għeneb abjad

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

88,8 ettolitru għal kull ettaru

2. Varjetajiet ta' għeneb aħmar

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

74 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella and the Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac, Mollet de Peralada, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, Vilanant.

Baix Empordà:

Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells and Sant, Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cariñena Blanca — Carignan Blanc

Cariñena Gris

Chardonnay

Garnacha Blanca — Lladoner Blanco

Garnacha Peluda — Lledoner Pelut

Garnacha Roja — Garnacha Gris

Garnacha Tinta — Lladoner

Gewürztraminer

Macebo – Viura

Malvasia Aromática – Malvasía Sitges

Mazuela — Cariñena

Mazuela — Samsó

Merlot

Monastrell

Moscatel de Alejandría

Mocastel de Grano Menudo

Picapoll Blanco

Sauvignon Blanc

Syrah

Tempranillo — Ull de Llebre

Xarello

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

8.1. *Inbid*

Dawn l-artijiet ċatti jipproduċu nbejjed bla gass, l-inbejjed bażi għall-inbejjed spumanti ta' kwalità jew semifrizzanti, li huma eħfef. Inbejjed bojod, rożè u ħomor mhux imqaddmin eċċellenti jiġu prodotti b'aċidità u bilanċ tajbin. Għandhom togħma ta' frott u huma friski. Il-produtturi fiż-żona, li huma esperti fil-karatteristiċi ta' kull tip ta' art, tgħallmu jikkomplementaw l-inbejjed prodotti mill-għeneb imkabbar fi rqajja' art li jinsabu fuq tipi differenti ta' ħamrija. Dawn l-inbejjed arrikkew il-gastronomija taż-żona minħabba li jaqblu perfettament mal-kċina Mediterranja.

8.2. *Inbejjed likuri u nbid minn għeneb misjur iżżejjed*

L-inbejjed likuri huma kkaratterizzati mill-firxa tagħhom. L-inbejjed Garnacha u Moscatel del Empordà ilhom sa minn żmien żemżem magħrufa fit-territorju kollu. Jiġu prodotti minn varjetajiet lokali, li huma adattati perfettament għall-art u l-klima. L-inbejjed Garnacha de Empordà huma l-inbejjed l-aktar rappreżentattivi, billi hemm dokumenti li jmorru lura għal żminijiet medjevali li jirreferu għalihom. Dawn huma magħmula minn għeneb minn dwieli qodma b'rendiment baxx, li jitħalla fuq id-dielja sal-punt li jsir misjur iżżejjed. L-inbid normalment jitqaddem bl-użu tas-sistema *solera*.

8.3. *Inbejjed spumanti ta' kwalità*

Il-biċċa l-kbira tad-dwieli jinsabu fuq ħamrija fqira, ħafifa, li tippermetti skular tajjeb u li hija aċiduża jew newtrali. Il-ħamrija hija minn blat sedimentarju oħxon, konglomerati u ġebel tar-ramel. Il-ħamrija tiġi minn blat li jmur lura għal tmiem il-perjodu Terzjarju (Neoġene), iżda f'dan il-każ jikkonsisti minn materjal ta' partikoli kbar: konglomerati u ġebel tar-ramel, b'livelli fini bejniethom.

Dawn jiġu miċ-ċentru tal-baċir ta' Empordà, b'terren ġentili u b'livelli ta' alterazzjoni f'xi postijiet. Dawn l-artijiet ċatti jipproduċu nbejjed bla gass, l-inbejjed bażi għall-inbejjed spumanti ta' kwalità jew semifrizzanti, li huma eħfef.

8.4. *Inbid semifrizzanti*

Ħamrija hija minn blat sedimentarju ta' partikoli kbar, konglomerati u ġebel tar-ramel. Il-produtturi fiż-żona, li huma esperti fil-karatteristiċi ta' kull tip ta' art, tgħallmu jżewġu l-inbejjed prodotti mill-għeneb imkabbar fi rqajja' art li jinsabu fuq tipi differenti ta' ħamrija. Dawn l-inbejjed arrikkew il-gastronomija taż-żona għax jaqblu perfettament mal-kċina Mediterranja. Jekk immorru lura għas-sebgħinijiet, l-inbejjed semifrizzanti prodotti f'din iż-żona dejjem kienu apprezzati ħafna mit-turisti li jżuru l-artijiet tagħna.

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

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

— L-inbejjed indikati bħala "vino nuevo" ("inbid ġdid") jistgħu jitqiegħdu fis-suq biss bl-indikazzjoni tas-sena tal-ħsad fuq it-tikketta, u jridu jiġu bbottiljati qabel il-31 ta' Jannar tas-sena li fiha nqata' l-għeneb. Id-dispaċċ jista' jsir mid-data miftiehma f'Novembru.

— L-inbejjed indikati bħala "vino joven" jistgħu jitqiegħdu fis-suq biss bl-indikazzjoni tas-sena tal-ħsad fuq it-tikketta. Iridu jiġu bbottiljati fis-sena li fiha jkun inqata' l-għeneb.

— It-terminu "vino de guarda" jista' jintuża għall-inbejjed li t-tqaddim tagħhom iseħħ fuq perjodu minimu ta' 12-il xahar fi btieti tal-ballut. Il-btieti tal-ballut ma jistgħux ikunu jesgħu aktar minn 330 litru.

— Sabiex jintwera t-terminu "reserva" għall-inbejjed spumanti, il-perjodu ta' żmien mit-tirage sal-isbokkament ma jridx ikun inqas minn 15-il xahar.

— It-tqaddim tal-inbid likur Garnacha de Empordà jrid isir f'ambjent ossidanti, f'kontenituri ta' kapaċitajiet differenti, u jistgħu jintużaw it-termini li ġejjin skont it-tul ta' żmien tiegħu:

  — Biex jintuża t-terminu "crianza", ikun hemm perjodu ta' tqaddim ta' 3 snin, b'perjodu minimu ta' sena f'kontenituri tal-injam tal-ballut li jesgħu mhux aktar minn 330 litru.

  — Biex jintuża t-terminu "reserva", ikun hemm perjodu ta' tqaddim ta' 5 snin, b'perjodu minimu ta' 4 snin f'kontenituri tal-injam tal-ballut li jesgħu mhux aktar minn 330 litru.

  — Biex jintuża t-terminu "gran reserva", hemm perjodu ta' tqaddim ta' 8 snin, b'perjodu minimu ta' 6 snin f'kontenituri tal-injam tal-ballut li jesgħu mhux aktar minn 330 litru.

  — Biex jintuża t-terminu "vieja reserva", il-perjodu ta' tqaddim irid ikun itwal minn 10 snin f'kontenituri tal-injam tal-ballut li jesgħu mhux aktar minn 330 litru.

— Fil-każ tal-inbejjed rancio, meta ssir referenza għall-perjodu ta' tqaddim, iż-żmien għandu jiġi kkalkulat bħala l-medja tal-komponenti kollha tiegħu.

— L-espressjoni "iffermentat fil-btieti" tista' tintuża dment li l-inbid ikun ġie ffermentat f'kontenituri tal-injam li jesgħu sa massimu ta' 600 litru.

— L-indikazzjoni "bettija" tista' tintuża meta l-informazzjoni dwar l-inbid inkwistjoni tinkludi referenza għall-perjodu ta' żmien f'xhur u/jew fi snin li matulu nżamm f'kontenituri tal-injam li jesgħu sa massimu ta' 600 litru.

— L-indikazzjoni "ballut" tista' tintuża meta l-informazzjoni dwar l-inbid inkwistjoni tinkludi referenza għall-perjodu ta' żmien f'xhur u/jew fi snin li matulu nżamm f'kontenituri tal-injam tal-ballut li jesgħu sa massimu ta' 600 litru.

— L-inbejjed likuri Garnacha de Empordà u Moscatel de Empordà jistgħu jiġu deskritti bħala nbejjed ħelwin b'mod naturali jekk jiġu minn most b'kontenut għoli ta' zokkor li jaqbeż il-252 g/l.

— L-inbid likur Garnacha de Empordà jista' jiġi deskritt bl-użu tat-terminu "ámbar" meta jkun ġie prodott mill-varjetà ta' għeneb Garnacha Blanca u/jew Garnacha Roja, u jista' jiġi deskritt bħala "rubí" meta jkun ġie prodott mill-varjetà Garnacha Tinta.

— It-terminu "rancio dulce" jista' jintuża meta l-inbid rancio jkollu konċentrazzjoni taz-zokkor ta' aktar minn 45 g/l.

— L-għoli tal-karattri li jintużaw biex jindikaw "Empordà" ma għandux jaqbeż l-4 mm, jew nofs dawk ta' "Denominación de Origen".

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed iridu jiġu imballati jew ibbottiljati fiż-żona ġeografika definita, f'faċilitajiet imdaħħla fir-Reġistru ta' Dawk li Jibbottiljaw u Jippakkjaw tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta, sabiex jiġi żgurat il-kontroll tat-traċċabbiltà u l-preservazzjoni tal-kwalità billi jiġi evitat it-trasport bla bżonn.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DOP_Emporda_Pliego_Condiciones_2022.pdf