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

(2020/C 18/11)

Din in-notifika hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 [1]

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"DELURILE VRANCEI"

Numru ta' referenza: PGI-RO-A1582-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 10.10.2019

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. L-introduzzjoni ta' varjetajiet ġodda ta' għeneb tal-inbid għat-tkabbir

Deskrizzjoni u raġunijiet

L-ispeċifikazzjoni ġiet emendata biex tinkludi varjetajiet ġodda ta' għeneb tal-inbid approvati għall-kultivazzjoni fiż-żona demarkata li minnhom iridu jinkisbu l-inbejjed tal-IĠ. Ir-raġuni għal dan hija li seħħew bidliet klimatiċi f'dawn l-aħħar snin li minħabba fihom ċertu għeneb huwa aktar adattabbli, u hemm aktar jiem ta' xemx f'dan ir-reġjun, u dan jista' jikkontribwixxi għal żieda sinifikanti fl-akkumulazzjoni ta' aromi u ta' kulur għal ċerti varjetajiet użati għall-produzzjoni ta' nbejjed bojod u ħomor.

Dan jaffettwa d-Dokument Uniku.

2. Emenda fir-rigward tal-prodotti tal-inbid

Deskrizzjoni u raġunijiet

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata biex jiżdied il-livell tal-produzzjoni tal-inbid. Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

L-emenda hija meħtieġa minħabba l-vinji li ġew stabbiliti mill-ġdid permezz tal-konverżjoni/ristrutturar tal-vinji, bl-użu ta' għażla ta' klonu u riżomi, b'potenzjal akbar ta' kwalità u ta' kwantità. B'mod partikolari fis-snin b'kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli, dan jipproduċi ħsad akbar, u l-użu tat-teknoloġiji tal-ipproċessar jiżgura li l-kwalità meħtieġa tkun preservata għall-IĠ.

3. Emenda taż-żona ġeografika tal-produzzjoni demarkata

Deskrizzjoni u raġunijiet

Iż-żona ġeografika demarkata għall-Indikazzjoni Ġeografika fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott qiegħda tiġi emendata billi ġiet estiża biex tinkludi ċerti muniċipalitajiet fl-unità amministrattiva ta' Vrancea fejn jitkabbar l-għeneb biex jipproduċi nbejjed tal-IĠ. Dawn il-muniċipalitajiet għandhom l-istess kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima bħal dawk tal-oħrajn fil-kontea ta' Vrancea inklużi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott bħala parti miż-żona ġeografika tal-produzzjoni, peress li jinsabu fil-viċinanzi.

Id-Dokument Uniku ġie emendat kif xieraq.

[1] ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Supplimentazzjoni ta' prattiki speċifiċi għall-produzzjoni ta' nbejjed rożè**

Deskrizzjoni u raġunijiet

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet issupplimentata bil-kundizzjonijiet għall-ksib ukoll ta' nbejjed bojod jew rożè mill-varjetajiet Pinot gris u Traminer Rose. Dan huwa meħtieġ minħabba l-iżviluppi fit-teknoloġiji tal-produzzjoni tal-inbid u l-bidliet fil-preferenzi tal-konsumaturi għal dawn il-varjetajiet, li għandhom karatteristiċi speċjali meta jintużaw biex jipproduċu l-inbejjed rożè.

Dan ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

5. **Formulazzjoni mill-ġdid tal-kundizzjonijiet għall-produzzjoni tal-inbid**

Deskrizzjoni u raġunijiet

Il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni ġew ifformulati mill-ġdid fuq talba tal-produtturi li huma tal-fehma li ċerti karatteristiċi tal-kwalità ma għadhomx żgurati għall-prodotti tal-IĠ. Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **ISEM TAL-PRODOTT**

Dealurile Vrancei

2. **TIP TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA**

IĠP - Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. **KATEGORIJI TAL-PRODOTTI TAD-DWIELI**

1. Inbid

4. **DESKRIZZJONI TAL-INBID/INBEJJED**

Parametri fiżikokimiċi u organolettiċi – inbejjed bojod/rożè

L-inbejjed bojod huma kumplessi f'dik li hi togħma u fwieħa, il-freskezza, irwejjaħ bilanċjati ta' fjuri bħal ward, għasel jew ħwawar, b'noti sottili ta' frott frisk jew tropikali u aċidità medja għal aċidità għolja. Il-varjetajiet ta' għeneb imkabbra fiż-żona jistgħu jipproduċu nbejjed li għandhom firxa wiesgħa ta' rwejjaħ, ta' fjuri, ta' frott u ta' ħwawar, aċċentwati bi ħjiel delikat ta' mineralità.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

Parametri fiżikokimiċi u organolettiċi – inbejjed ħomor

L-inbejjed ħomor jiksbu l-espressjoni tagħhom permezz ta' noti ta' frott sostnuti minn ċerta mineralità. Il-konċentrazzjoni tal-antoċijanini tagħti lill-inbid kulur intensiv, li jvarja minn aħmar lewn ir-rubini għal vjola fl-aħmar, skont il-varjetà tal-għeneb. Il-varjanti xott u nofsu misjur jesprimu l-aroma speċifika għall-varjetà u għandhom togħma qawwija ħafna bi rwejjaħ ta' frott irqiq aħmar.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

5. **PRATTIKI TAL-PRODUZZJONI TAL-INBID**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

Karatteristiċi tal-vinji

Metodu tat-tkabbir

— minimu ta' 2 500 pjanta/ettaru.

— metodu ta' taħriġ: sistema taz-zokk tan-nofs 'il fuq, b'fergħa waħda jew bi tnejn, kif ikun xieraq.

— tisqija: fejn il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima jipprevjenu dan, ikun hemm sistemi ta' tisqija bil-qatra, li se jkomplu jiġu stabbiliti. Dawn se jintużaw b'tali mod li l-kwalità tal-għeneb ma tiġix affettwata.

b. *Rendimenti massimi*

Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb

17 600 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Busuioacă de Bohotin, Traminer Rose, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

17 600 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncuşă, Băbească gri, Şarba, Merlot, Burgund Mare, Pinot Noir, Băbească Neagră

19 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Fetească regală, Italian Riesling, Crâmpoşie, Crâmpoşie selecţionată, Galbenă de Odobeşti, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle

22 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru aromat, Aromat de Iaşi, Unirea, Moriţa, Portugais bleu, Codană

22 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaş, Barbera, Nebbiolo

22 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Traminer alb

135 ettolitru għal kull ettaru

Busuioacă de Bohotin, Traminer Rose, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră

135 ettolitru għal kull ettaru

Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Frâncuşă, Băbească gri, Şarba, Merlot, Burgund Mare, Pinot Noir, Băbească Neagră

145 ettolitru għal kull ettaru

Fetească Regală, Italian Riesling, Crâmpoşie, Crâmpoşie Selecţionată, Galbenă de Odobeşti, Mustoasă de Măderat, Furmint, Muscadelle

170 ettolitru għal kull ettaru

Semillon, Plăvaie, Cadarcă, Negru Aromat, Aromat de Iaşi, Unirea, Moriţa, Portugais Bleu, Codană

170 ettolitru għal kull ettaru

Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Arcaş, Barbera, Nebbiolo

170 ettolitru għal kull ettaru

6. **DEFINIZZJONI TAŻ-ŻONA DEMARKATA**

Il-Kontea ta' Vrancea:

— Il-muniċipalitajiet: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu;

— Il-muniċipalitajiet: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița-Trotușanu, Frecăței, Văleni;

— Il-muniċipalitajiet: Străoane, Repedea, Muncelu, Străoane, Văleni;

— Il-muniċipalitajiet: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara;

— Il-muniċipalitajiet: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni;

— Il-muniċipalitajiet: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani;

— Il-muniċipalitajiet: Păunești, Viișoara;

— Il-muniċipalitajiet: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești;

— Il-muniċipalitajiet: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești-sat;

— Il-muniċipalitajiet: Odobești, Unirea;

— Il-muniċipalitajiet: Broșteni, Pituluța, Arva;

— Il-muniċipalitajiet: Jariștea, Vărsătura, Pădureni, Scânteia;

— Il-muniċipalitajiet: Bolotești, Găgești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgura, Putna, Ivănceşti;

— Il-muniċipalitajiet: Cotești, Budești, Valea Cotești, Goleștii de Sus;

— Il-muniċipalitajiet: Urechești, Popești, Terchești;

— Il-muniċipalitajiet: Dumbrăveni, Dragosloveni, Cândești, Alexandru Vlahuță, Dumbrăveni;

— Il-muniċipalitajiet: Bordești, Bordeștii de Jos;

— Il-muniċipalitajiet: Tâmboești, Slimnic, Trestieni, Pietroasa, Pădureni, Obrejița;

— Il-muniċipalitajiet: Slobozia Bradului, Coroteni, Valea Beciului, Cornetu;

— Il-muniċipalitajiet: Cârligele, Dălhăuți, Bontești, Blidari;

— Il-muniċipalitajiet: Câmpineanca, Pietroasa;

— Il-muniċipalitajiet: Vârteșcoiu, Faraoanele, Râmniceanca, Beciu, Pietroasa, Olteni;

— Il-muniċipalitajiet: Slobozia Ciorăști, Jiliște, Armeni. Il-Kontea ta' Buzău

— Il-muniċipalitajiet: Grebănu, Zăplazi, Livada, Livada Mică, Plevna, Homești;

— Il-muniċipalitajiet: Podgoria, Oratia, Coțatcu, Tăbăcari;

— Il-muniċipalitajiet: Topliceni, Răducești.

7. **VARJETÀ JEW VARJETAJIET TAD-DWIELI LI MINNHOM JINKISEB L-INBID/JINKISBU L-INBEJJED**

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Șarba B

Galbenă de Odobești B – Galbenă de Căpătanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

Miorița B

Muscadelle B – Moscatello bianco, Mouscadet doux

Sémillon B – Semillon blanc

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Aromat de Iași B

Băbească gri G

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Frâncușă B – Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling

Unirea B

Plăvaie B – Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Furmint B – Furmin, Șom szalai, Szegszolo

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Codană N

Portugais Bleu N – Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,

Cadarcă N – Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gâmză, Fekete budai

Zweigelt N – Blauerzweigelt,Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino

Arcaș N

Barbera N

Nebbiolo N

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovâi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă

Negru Aromat N

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Mustoasă de Măderat B – Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Straftraube

Traminer aromat alb B

8. **DESKRIZZJONI TAR-RABTA/RABTIET**

Dettalji taż-żona ġeografika

Sottostrat litoloġiku: ramel miksi minn saffi loessjali u alternanza ta' tafal u ramel tal-baħar.

Topografija: alternanza ta' art ċatta u għoljiet, b'għoli ta' bejn 100 u 300 m, b'orjentazzjoni mill-Punent għal-Lvant; l-espożizzjoni u l-inklinazzjonijiet joffru l-aħjar kundizzjonijiet għall-kultivazzjoni tad-dwieli u potenzjal għad-diversità tal-varjetajiet f'dawn il-vinji.

Klima: kontinentali moderata, b'varjazzjonijiet minħabba mases tal-arja mill-Ewropa kif ukoll mill-Atlantiku. Ir-radjazzjoni solari għandha valuri medji annwali li jaqbżu l-120 Kcal/cm² fil-parti l-kbira tar-reġjun, b'valuri li jaqbżu l-140 Kcal/cm² f'żoni esposti għan-Nofsinhar. F'dawn l-aħħar snin kien hemm fenomenu ta' żieda fit-temperatura flimkien ma' xita varjabbli, b'perjodi ta' nixfa li jalternaw ma' xita eċċessiva.

Ħamrija: għandha konsistenza medja u ħafifa, li tiżgura l-permeabilità, u li tipprovdi nutrijenti tajbin għat-tkabbir tad-dwieli.

Dettalji tal-prodott

L-inbejjed bojod jintgħarfu mill-karattru estrattiv tagħhom, mill-istruttura bbilanċjata u mil-livelli tajbin ta' aċidità, ipprovduti mill-espożizzjoni għax-Xlokk tal-għoljiet u wkoll mill-prattiki ta' kultivazzjoni, li jżommu livelli moderati ta' produzzjoni.

L-inbejjed ħomor huma magħrufa għall-finezza tagħhom, għat-tannini ħfief u l-kulur vibranti; dawn il-karatteristiċi huma r-riżultat tas-sħana u d-dawl tax-xemx abbundanti u l-ħamrija b'konsistenza ħafifa. Il-kwalità tal-inbejjed li jġorru din l-indikazzjoni ġeografika hija dovuta għall-karatteristiċi partikolari tal-ħamrija u tal-klima taż-żona u, b'mod impliċitu, għall-prattiki tal-vitikultura u tal-produzzjoni tal-inbid li ġew irfinuti bl-esperjenza li kisbu tul is-sekli l-produtturi lokali tal-inbid.

9. **REKWIŻITI OĦRA APPLIKABBLI (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Kundizzjonijiet tat-tqegħid fis-suq

Qafas legali:

fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-ebda dispożizzjoni addizzjonali.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_dealurile_vrancei_modif_cf_cererii_1425_14.06.2019_no_-track_changes.pdf