ATTI OĦRAJN

# IL-KUMMISSJONI EWROPEA

## Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard għal speċifikazzjoni ta' 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 254/05)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1])

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD LI TEMENDA D-DOKUMENT UNIKU

**"CARIÑENA"**

**PDO-ES-A0043-AM02**

**Data tal-komunikazzjoni: 8 ta' April 2020**

**DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA**

F'konformità mal-Artikolu 14 tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 u abbażi tal-kawżi u r-raġunijiet, l-emendi deskritti f'dan id-dokument mhumiex meqjusa bħala emendi tal-Unjoni, minħabba li ma jinkludux bdil fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta; bdil, tħassir jew żieda ta' kategorija ta' prodott tad-dwieli; annullazzjoni tar-rabta, u lanqas ma jinvolvu aktar restrizzjonijiet dwar il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott. Il-bidliet deskritti u spjegati hawn taħt huma għalhekk ikkunsidrati bħala emendi standard.

1. FORMULAZZJONI ĠDIDA GĦAD-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED KOPERTI MID-DOP

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tal-Ispeċifikazzjoni u l-punt 2 "Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli" tad-Dokument Uniku.

Il-formulazzjoni attwali tal-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni telenka l-inbejjed koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta skont il-kategoriji ta' prodotti tad-dwieli (inbejjed likuri, inbejjed semifrizzanti, inbejjed frizzanti ta' kwalità) jew skont termini fakultattivi (inbid ħelu naturali, ta' vendemmja tardiva, inbid xott medju, inbid ħelu mezzan u nbid ħelu).

Ġiet proposta formulazzjoni ġdida għal din it-taqsima, li telenka biss it-tipi ta' nbid li jsiru fid-DOP u li tuża l-kategoriji ta' prodotti tad-dwieli previsti fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013:

1. Inbid;

3. Inbid likur;

5. Inbid frizzanti ta' kwalità;

8. Inbid semifrizzanti;

16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed.

Għalhekk, is-sottotipi "xott medju, ħelu mezzan u ħelu" qed jitħassru minħabba li huma inklużi fil-kategorija 1 "Inbid". Is-sottotipi "inbejjed ħelwin naturali" u "inbejjed ta' vendemmja tardiva" huma inklużi fil-kategorija 16 "Inbid minn għeneb misjur iżżejjed", minħabba li t-tnejn huma termini fakultattivi previsti fil-leġiżlazzjoni Spanjola u huma applikabbli għal inbejjed magħmulin minn għeneb misjur iżżejjed kopert minn denominazzjonijiet ta' oriġini protetta jew indikazzjonijiet ġeografiċi.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Fir-rigward tal-kategorija 16 "Inbid minn għeneb misjur iżżejjed", l-iżball tat-tħollija barra ta' din il-kategorija fil-formulazzjoni inizjali tal-punt 2 tad-dokument uniku qed jiġi kkoreġut. Fil-qosor, din l-emenda ma tikkonsistix f'bidla, tħassir jew żieda ta' kategorija ta' prodott tad-dwieli. Tipprovdi formulazzjoni ġdida għall-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni u tikkoreġi żball fil-punt 2 tad-Dokument Uniku.

2. EMENDA GĦALL-KARATTERISTIĊI ANALITIĊI TAL-INBEJJED LIKURI U INKLUŻJONI TA' ĊERTI VALURI F'KATEGORIJI OĦRA

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(a) "Karatteristiċi analitiċi tal-prodott" tal-Ispeċifikazzjoni u l-punt 3 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

Skont l-emenda preċedenti, il-kategoriji tal-prodott tad-dwieli huma speċifikati għal kull tip ta' nbid kopert mid-DOP.

Il-karatteristiċi analitiċi tal-inbejjed xotti medji, ħelwin mezzani u ħelwin jikkorrispondu għal dawk deskritti għall-inbejjed bojod, rożè u ħomor. Għalhekk tħassru billi l-informazzjoni kienet duplikata. Il-valuri massimi tad-diossidu tal-kubrit (mg/l) ġew miżjuda għall-inbejjed rożè fil-kategoriji tal-inbid semifrizzanti u tal-inbid minn għeneb misjur iżżejjed.

Il-valuri tal-aċidità minima totali (aċidu tartariku) ġew emendati għall-inbejjed likuri.

Bi tweġiba għax-xejriet tas-suq, kien hemm bidla gradwali fil-proċess tal-manifattura tal-inbejjed likuri koperti mid-DOP "Cariñena". Peress li l-inbid likur mhuwiex xarba naturalment aċiduża u li l-valuri tal-aċidità totali tiegħu jistgħu jvarjaw bejn 3,5 u 4,5 gramma għal kull litru mingħajr ma dan jirriżulta f'sensazzjoni mhux pjaċevoli fl-analiżi organolettika, ġie deċiż li l-valuri tal-aċidità minima totali (aċidu tartariku) għandhom jitnaqqsu sabiex l-inbejjed li jitqiegħdu fis-suq ikunu perfettament armonjużi u bbilanċjati.

Il-valuri massimi tad-diossidu tal-kubrit (mg/l) ġew miżjuda għall-inbejjed rożè fil-kategoriji tal-inbid semifrizzanti u tal-inbid minn għeneb misjur iżżejjed. Dawn kienu tħallew barra minħabba żball klerikali. Billi l-proċess tal-produzzjoni tal-inbid huwa simili, dawn il-valuri huma l-istess bħal dawk għall-inbejjed bojod fl-istess kategoriji.

Il-limitu superjuri fuq il-qawwa alkoħolika totali tneħħa għall-inbid "ħelu naturali".

Skont ir-regoli, it-terminu "ħelu naturali" jista' jiġi applikat għall-inbejjed koperti minn Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta li jsiru mingħajr ma tiżdied b'mod artifiċjali l-qawwa alkoħolika tagħhom. Il-kontenut tal-alkoħol jiġi kollu kemm hu mill-fermentazzjoni. Il-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum hija aktar minn 15 % vol. u l-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum trid tkun mill-anqas 13 % vol. Għalhekk m'hemmx bżonn li jiġi inkluż limitu superjuri fuq il-qawwa alkoħolika totali.

Fil-paragrafu dwar il-kontenut massimu taz-zokkor, l-espressjoni "zokkor riduċenti" ġiet sostitwita b'"zokkor residwu". Il-formulazzjoni tagħha nbidlet ukoll sabiex l-Ispeċifikazzjoni jkun fiha biss informazzjoni speċifika għad-DOP "Cariñeña".

3. EMENDA GĦALL-KARATTERISTIĊI ORGANOLETTIĊI

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(b) "Karatteristiċi organolettiċi" tal-Ispeċifikazzjoni u l-punt 3 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku. Dan il-punt inkiteb mill-ġdid biex jinkludi tqassim tal-kategoriji ta' prodotti tad-dwieli u tat-tipi ta' nbejjed koperti mid-DOP sabiex jipprovdi deskrizzjoni organolettika ċara u speċifika għal kull tip ta' nbid fid-diversi stadji tal-valutazzjoni (id-dehra, l-aroma u t-togħma) u b'hekk id-deskritturi jkunu aktar oġġettivi. Dan jagħmilha aktar faċli għall-korp ta' kontroll biex jiżgura l-konformità mal-istandard UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, "Valutazzjoni tal-konformità. Rekwiżiti għall-korpi li jiċċertifikaw il-prodotti, il-proċessi u s-servizzi" fir-rigward tal-kontrolli tagħhom fuq il-konformità deskritti f'din it-taqsima tal-Ispeċifikazzjoni.

4. EMENDA GĦAL PRATTIKI ENOLOĠIĊI SPEĊIFIĊI.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 3 "Prattiki speċifiċi ta' kultivazzjoni" tal-Ispeċifikazzjoni u l-punt 4 "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" tad-Dokument Uniku.

4.1. Tħassir tar-rekwiżiti għall-prattiki tat-tkabbir.

Il-limiti massimi għad-dwieli għal kull ettaru u l-blanzuni għal kull ettaru tħassru. Mhuwiex meqjus neċessarju li jiġi stabbilit limitu massimu għad-dwieli u l-blanzuni għal kull ettaru billi dawn il-parametri huma marbuta mar-rendiment massimu tal-għeneb għal kull ettaru. Ir-rendiment massimu stabbilit fil-punt 5 tal-Ispeċifikazzjoni jiddetermina indirettament għadd massimu ta' dwieli u ta' blanzuni għal kull ettaru u għalhekk it-tħassir ta' din l-informazzjoni mhux se jaffettwa r-rendiment tal-vinja minħabba li dawn il-kontrolli addizzjonali ma jkunux meħtieġa.

Ir-riferimenti magħmula għas-sistemi ta' tħarriġ (b'cordon wieħed jew doppju) u għas-sistemi ta' żbir "cane" u "spur" tħassru. Il-metodu tat-tħarriġ tal-formazzjoni tad-dwieli favorit hekk kif jevolvu l-prattiki agronomiċi għandu t-tendenza li jtejjeb id-dwieli, billi jżomm l-aqwa rendiment filwaqt li jiżgura li l-pjanta tkun f'kundizzjoni tajba. M'hemmx bżonn li wieħed jiddistingwi bejn it-tipi ta' metodi ta' tħarriġ jew jispeċifikahom.

4.2. Emenda għal prattiki enoloġiċi speċifiċi.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 3(b) "Prattiki enoloġiċi speċifiċi" tal-Ispeċifikazzjoni u l-punt 4(a) "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid. Prattiki enoloġiċi essenzjali" tad-Dokument Uniku.

Il-valur li jikkwantifika l-maturazzjoni tal-għeneb espress bħala grammi ta' zokkor għal kull litru ta' most ġie sostitwit bil-volum probabbli ta' alkoħol. Din l-emenda hija bbażata fuq l-iżvilupp tal-prattiki enoloġiċi. Bħalissa l-fabbriki tal-inbid jużaw ir-refrattometri biex ikejlu l-kontenut probabbli ta' alkoħol meta jirċievu l-għeneb. Dan huwa mod aktar preċiż ta' kif titkejjel il-maturità tal-għeneb u l-metodu ta' kejl taz-zokkor fil-most prattikament ma għadux jintuża.

Huwa ċċarat ukoll li l-estrazzjoni tal-most hija l-kombinazzjoni tal-operazzjonijiet ta' tneħħija mit-tank u tal-ippressar.

4.3. Titjib fid-deskrizzjoni ta' kif isiru tipi differenti ta' nbid.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 3 "Prattiki enoloġiċi speċifiċi" tal-Ispeċifikazzjoni.

It-tipi ta' nbid huma kklassifikati skont il-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli indikati fil-punt 1 ta' dan id-dokument.

Għall-inbejjed bojod u rożè, it-taqsima dwar il-"Marċerazzjoni karbonika" tipprovdi deskrizzjoni aktar dettaljata tal-proċess tal-produzzjoni tal-inbid. L-inbejjed li jinkludu t-terminu "Barrica" (Bittija) skont il-leġiżlazzjoni Spanjola ġew miżjuda mal-formulazzjoni. Ċerti rekwiżiti li jikkonċernaw it-tqaddim tal-inbejjed li jinkludu t-termini "Roble" (Ballut) u "Barrica" (Bittija) ġew emendati: iż-żmien fil-bittija tqassar u ġie ċċarat li dejjem iridu jkunu magħmulin mill-ballut, li hu l-materjal li ilu jintuża deċennji mill-fabbriki tal-inbid koperti mid-denominazzjoni.

Minħabba li l-proċess jinkludi espożizzjoni għall-injam, il-karatteristiċi speċifiċi tal-inbejjed li jinkludu t-termini "Roble" (Ballut) u "Barrica" (Bittija) jistgħu jinkisbu b'anqas ħin fil-bittija u din hija r-raġuni għaliex ġew emendati l-perjodi tat-tqaddim. Il-kapaċità nominali massima tal-btieti tħassret ukoll għaliex mhijiex rekwiżit aktar restrittiv milli huwa applikabbli skont il-liġi Spanjola.

L-inbid likur jista' jsir billi tintuża kwalunkwe waħda mill-varjetajiet awtorizzati, u b'ħekk jinżammu l-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tad-denominazzjoni għal din il-kategorija ta' nbid. Għalhekk ir-restrizzjoni li biha jista' jsir biss bl-użu ta' tliet varjetajiet tneħħiet.

Ir-referenza għall-"inbid ħelu" tħassret għal dan it-tip ta' nbid, sabiex tiġi evitata l-possibbiltà li l-konsumatur aħħari jiġi mqarraq.

Tħallew biss dawk ir-rekwiżiti li huma speċifiċi għall-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità koperti mid-DOP u dawk kollha li huma diġà stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tħassru. Ġie armonizzat ukoll il-kriterju tal-awtoklassifikazzjoni. Il-prodott finali jrid jiġi kklassifikat wara l-isbokkament u qabel ma jitqiegħed fis-suq u għalhekk ir-referenza għall-inbid li jiġi kklassifikat fl-istadji intermedji ġiet imħassra.

4.4. Tneħħija tar-restrizzjonijiet.

Il-projbizzjoni fuq l-użu ta' tekniki li jinvolvu t-tiswin minn qabel tal-għeneb jew it-tiswin tal-most jew tal-inbid fil-preżenza tal-ilbieba ġiet imħassra. Minħabba l-avvanzi teknoloġiċi, dawn il-prattiki jippermettu li l-estrazzjoni tal-materjal li jagħti l-kulur tiġi sfurzata mingħajr ma tiġi kompromessa l-kwalità tal-prodott finali.

Id-data tal-bidu tal-perjodu tat-tqaddim għall-inbejjed ġiet imħassra wkoll. Ir-rekords u t-traċċabilità meħtieġa mill-proċess ta' ċertifikazzjoni jfissru li dawn il-perjodi jistgħu jiġu identifikati b'mod ċar mingħajr il-ħtieġa li jiġu soġġetti għal data ta' referenza.

5. EMENDA GĦALL-FORMULAZZJONI TAT-TAQSIMA DWAR ID-DEMARKAZZJONI TAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 4 "Demarkazzjoni taż-żona ġeografika" tal-Ispeċifikazzjoni u l-punt 5 "Żona ġeografika demarkata" tad-Dokument Uniku. L-informazzjoni f'din it-taqsima hija kompluta b'referenza għall-provinċja u l-Komunità Awtonoma li tagħmel parti minnhom iż-żona ġeografika.

6. INKLUŻJONI TA' VARJETAJIET TA' GĦENEB ABJAD

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 6) "Varjetà(jiet) ta' għeneb li minnhom isir l-inbid" tal-Ispeċifikazzjoni u l-punt 6) "Varjetà (jiet) Ewlenija/ewlenin tal-Għeneb tal-Inbid" tad-Dokument Uniku.

Il-klassifikazzjoni tal-varjetajiet fi primarji u sekondarji fid-Dokument Uniku ġiet miżjuda mal-punt 6 tal-Ispeċifikazzjoni.

Ġew inklużi żewġ varjetajiet ta' għeneb abjad, Sauvignon Blanc u Verdejo. It-tnejn li huma huma adattati sewwa għall-kundizzjonijiet speċifiċi tad-denominazzjoni f'termini ta' rendiment u karatteristiċi enoloġiċi. Huma aromatiċi ħafna u konsistenti mal-profil sensorjali tipiku tal-inbejjed bojod koperti mid-DOP 'Cariñena', skont il-konklużjonijiet tar-rapport maħruġ f'Marzu 2012 mill-Unità tat-Teknoloġija u t-Titjib tad-Dwieli u l-Unità Enoloġika tal-Gvern Reġjonali ta' Aragona. Dawn iż-żewġ varjetajiet huma kklassifikati bħala sekondarji. Il-varjetà Garnacha Blanca issa hija kklassifikata bħala varjetà ewlenija. Din il-bidla hija minħabba l-avvanzi teknoloġiċi fil-produzzjoni tal-inbid u l-bidliet gradwali u ż-żieda fid-domanda mis-swieq tal-konsumatur.

7. ESTENSJONI TAR-RABTA KAWŻALI BEJN IŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA U L-KARATTERISTIĊI TAL-PRODOTT

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 7 "Rabta maż-żona ġeografika. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-karatteristiċi tal-prodott" tal-Ispeċifikazzjoni. U l-punt 7 "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" tad-Dokument Uniku. Ir-rabta maż-żona ġeografika ġiet imtejba u estiża. Biex tkun aktar speċifika, id-deskrizzjoni tar-rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika ġiet miżjuda għal kull waħda mill-kategoriji ta' prodotti tal-inbid indikati fil-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni, sabiex jiġu speċifikati l-karatteristiċi partikolari li kull tip ta' nbid kopert mid-DOP "Cariñena" għandu minħabba ż-żona.

8. EMENDA GĦAR-REKWIŻITI APPLIKABBLI FID-DOP

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 8 "Rekwiżiti applikabbli" tal-Ispeċifikazzjoni.

8.1. Emenda għar-rekwiżiti addizzjonali fil-prattiki tat-tkabbir.

Ir-referenza għall-Bord Regolatorju li jfassal regoli dwar il-ħsad, li jiddeċiedi meta jibda l-ħsad u jagħżel u jittrasporta l-għeneb maħsud, ġiet imħassra.

Fid-dawl tal-prattiki tat-tkabbir li hemm fis-seħħ bħalissa, it-taħriġ kontinwu għall-persunal fuq il-post u l-enologi u l-varjazzjonijiet annwali fil-klima, mhuwiex meqjus neċessarju li tiġi stabbilita d-data tal-bidu tal-ħsad jew li jinħarġu rekwiżiti speċifiċi dwar it-trasport tal-għeneb. Abbażi tal-kriterji tekniċi u enoloġiċi tagħhom biex jagħmlu l-inbejjed differenti, kull waħda mill-fabbriki tal-inbid irreġistrati mad-DOP tipprogramma ħsad imqassam skont il-maturità tal-għeneb. L-għeneb jiġi ttrasportat b'mod li jiġi evitat kwalunkwe effett detrimentali fuq il-kwalità tal-frotta.

Żdiedet referenza għall-Bord Regolatorju li japprova fuq bażi annwali prattiki ta' tkabbir agroambjentali li jwasslu għat-tnaqqis jew għas-sostituzzjoni tat-trattamenti tal-pjanti li japplikaw għad-dwieli. F'konformità mal-kriterji ta' protezzjoni ambjentali u fid-dawl tal-benefiċċji u t-titjib fis-saħħa u l-kwalità tal-għeneb murija mis-settur tal-inbid, tqies li d-DOP "Cariñena" għandha tippromwovi l-użu ta' sistemi bijoloġiċi għall-kontroll tal-pesti bil-għan li fejn huwa possibbli jitnaqqsu jew jitneħħew il-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti u tingħata prijorità lil metodi mhux kimiċi, f'konformità mal-linji gwida attwali tal-Politika Agrikola Komuni.

8.2. Tħassir ta' rekwiżiti speċifiċi għall-faċilitajiet ta' maturazzjoni u tqaddim.

Ir-rekwiżiti attwali fl-Ispeċifikazzjoni li jirreferu għall-faċilitajiet użati għat-tqaddim tal-inbejjed koperti mid-DOP ġew imħassra minħabba li dawn huma kundizzjonijiet ġenerali tat-temperatura, tal-umdità u tal-ventilazzjoni mingħajr valuri speċifiċi.

8.3. Emenda formali tat-terminu "xierqa"

L-espressjoni "inbejjed ikklassifikati bħala xierqa" ġiet sostitwita bi "inbejjed eliġibbli għad-DOP" fit-taqsima dwar ir-rekwiżiti addizzjonali tal-ibbottiljar. Din hija emenda terminoloġika għall-finijiet ta' allinjament mal-istandard UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, Valutazzjoni tal-konformità. Rekwiżiti għall-korpi li jiċċertifikaw il-prodotti, il-proċessi u s-servizzi".

8.4. Emenda għar-rekwiżiti tat-tikkettar.

Skont il-leġiżlazzjoni u l-ġurisprudenza dwar il-proprjetà industrijali u t-trade marks, u b'kont meħud tal-prinċipji tal-unità tas-suq, l-uniku rekwiżit addizzjonali għall-fabbriki tal-inbid irreġistrati mad-denominazzjoni huwa li għandhom jissottomettu t-tikketti kummerċjali użati biex jidentifikaw l-inbejjed li jqiegħdu fis-suq, sabiex il-Bord Regolatorju jkun jista' jdaħħalhom fir-Reġistru tat-Tikketti. Ir-referenza għat-tikketti li jiġu approvati mill-Bord Regolatorju ġiet imħassra.

Min-naħa l-oħra, bil-ħsieb li jittejbu ċ-ċarezza u l-fehim, għal kull kategorija ta' prodotti tad-dwieli ġiet inkluża referenza għat-termini fakultattivi (termini u dettalji tradizzjonali li jirreferu għall-metodu tal-produzzjoni tal-inbid) li jistgħu jidhru fuq it-tikketti tal-inbejjed koperti mid-DOP "Cariñena".

Fir-rigward tat-terminu tradizzjonali "Superior", hemm kjarifika li l-inbid irid ikun magħmul b'mill-anqas 85% ta' waħda mill-varjetajiet ewlenin ta' għeneb għad-DOP. Ġew miżjuda żewġ termini fakultattivi ġodda li jirreferu għall-metodu tal-produzzjoni tal-inbid għat-tikketti tal-inbejjed koperti mid-DOP: "Nuevo" (Ġdid) u "Joven" (Żgħir fl-Età). Minħabba x-xejriet u l-użanzi dejjem jinbidlu tas-suq tal-konsumaturi, tqies li huwa ta' interess li ssir distinzjoni bejn l-inbejjed li jiġu bbottiljati fl-ewwel tliet xhur wara l-ħsad (li jistgħu jużaw it-terminu "Nuevo" (Ġdid)) u l-inbejjed li jiġu bbottiljati fis-sena ta' wara l-ħsad ("Joven" (Żgħir fl-Età). Fiż-żewġ każijiet, il-vendemmja trid tiġi ddikjarata fuq it-tikketta.

Hija meqjusa wkoll idea tajba li jiġu enfasizzati l-inbejjed minn vinji b'karatteristiċi partikolari. F'dan ir-rigward, fl-Ispeċifikazzjoni tad-DOP "Cariñeña" ġew miżjuda t-termini fakultattivi li ġejjin: "Viñas viejas" (Dwieli qodma) għal inbejjed magħmulin minn għeneb imkabbar f'vinji li għandhom aktar minn 20 sena, u "Vendimia seleccionada" (Vendemmja magħżula) jew "Selección" (Għażla) għal inbejjed magħmulin minn għeneb imkabbar f'irqajja' ta' art magħżula qabel il-ħsad u b'rendiment ta' anqas minn 7 000 kg għal kull ettaru.

Minħabba l-karatteristiċi tal-art u l-klima fiż-żona ġeografika għad-DOP, id-dwieli li għandhom aktar minn 20 sena laħqu l-quċċata tagħhom f'termini ta' potenzjal produttiv u ta' rendiment. Għalhekk, l-inbejjed magħmulin minn dawn id-dwieli jistgħu jinkludu fuq it-tikketta tagħhom it-terminu "Viñas viejas" (Dwieli qodma).

Għall-inbejjed magħmulin minn għeneb imkabbar f'vinji li jkunu ġew ivverifikati u magħżula qabel il-ħsad, u li r-rendiment tagħhom ikun anqas minn 7 000 kg għal kull ettaru, dawn jistgħu jiġu identifikati permezz tat-termini "Vendimia seleccionada" (Vendemmja magħżula) jew "Selección" (Għażla).

9. AKTAR MODIFIKI

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 9 "Verifika tal-konformità. Korp ta' kontroll" tal-Ispeċifikazzjoni u l-punt 2) Dettalji ta' kuntatt. Dettalji tal-applikant u l-korp ta' kontroll" taħt "Dettalji oħra" fl-iskeda informattiva teknika.

L-indirizz tal-posta elettronika u s-sit web tal-Bord Regolatorju għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Cariñena" ġew aġġornati.

10. AĠĠORNAMENT GĦAR-REFERENZI LEĠIŻLATTIVI

Ir-referenzi fl-Ispeċifikazzjoni għal-leġiżlazzjoni tal-UE, l-istandard internazzjonali UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 u l-leġiżlazzjoni dwar id-DOP "Cariñena" fil-Komunità Awtonoma ta' Aragona ġew aġġornati.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem tal-prodott**

Cariñena

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid
3. Inbid likur
5. Inbid frizzanti ta' kwalità
8. Inbid semifrizzanti
16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

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

*Inbejjed bojod, inbejjed roża*

Dehra: ċar

— Inbid abjad: lewn it-tiben jagħti fl-aħdar, isfar ċar, isfar lewn it-tiben jew isfar.

— Inbid roża: Lewn il-qoxra tal-basal, lewn is-salamun roża, roża, roża tal-frawli jew roża fil-vjola.

Aroma: ta' frott, aroma ta' injam jekk l-inbid kien f'kuntatt miegħu, mingħajr difetti.

Togħma: aċidità medja, ħlewwa baxxa, mingħajr difetti.

* Diossidu tal-kubrit massimu: 240 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ≥ 5 g/l

Fejn ma ġie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

| Karatteristiċi analitiċi ġenerali | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 9 |
| Aċidità totali minima | 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | 13,3 |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru) | 180 |

*Inbejjed ħomor*

Dehra: Ċar, bil-kulur ivarja bejn aħmar jagħti fl-ikħal fil-vjola, aħmar jagħti fil-vjola, granata u aħmar lewn iċ-ċirasa.

Aroma: ta' frott, frott aħmar, aroma ta' injam jekk l-inbid kien f'kuntatt miegħu, mingħajr difetti

difetti: Togħma: aċidità medja, ħlewwa baxxa, astringenza medja, mingħajr difetti.

* Diossidu tal-kubrit massimu: 180 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ≥ 5 g/l

Fejn ma ġie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

| Karatteristiċi analitiċi ġenerali | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 9 |
| Aċidità totali minima | 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | 13,3 |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru) | 140 |

*Inbid likur*

Dehra: ċar

— Inbid abjad: isfar, isfar lewn l-ambra jew isfar lewn id-deheb.

— Inbid aħmar: lewn aħmar jagħti fl-ikħal fil-vjola, aħmar jagħti fil-vjola, granata, aħmar lewn iċ-ċirasa

Aroma: Aroma: frott misjur, injam jekk l-inbid kien f'kuntatt miegħu, mingħajr difetti.

Togħma: Sensazzjoni sħuna fil-ħalq (l-alkoħol jista' jiġi nnotat) u ħlewwa, mingħajr difetti.

* Diossidu tal-kubrit massimu: 200 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ≥ 5 g/l.

Fejn ma ġie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

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

*Inbid frizzanti ta' kwalità*

Dehra: Ċara bil-bżieżaq tad-diossidu tal-karbonju.

— Inbid abjad: lewn it-tiben jagħti fl-aħdar, isfar ċar, isfar lewn it-tiben jew isfar.

— Inbid rożè: Lewn il-qoxra tal-basal, lewn is-salamun roża, roża, roża tal-frawli jew roża fil-vjola.

— Inbid aħmar: lewn aħmar jagħti fl-ikħal fil-vjola, aħmar jagħti fil-vjola, granata, aħmar lewn iċ-ċirasa jew aħmar rubin.

Aroma: ta' frott, mingħajr difetti.

Togħma: sensazzjoni ta' diossidu tal-karbonju fil-ħalq (togħma qawwija rinfreskanti), togħma kemxejn aċiduża (friska), mingħajr difetti.

Fejn ma ġie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

| Karatteristiċi analitiċi ġenerali | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 10 |
| Aċidità totali minima | 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | 10,83 |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru) | 160 |

*Inbid semifrizzanti*

Dehra: Ċara bil-bżieżaq tad-diossidu tal-karbonju.

— Inbid abjad: lewn it-tiben jagħti fl-aħdar, isfar ċar, isfar lewn it-tiben jew isfar.

— Inbid rożè: Lewn il-qoxra tal-basal, lewn is-salamun roża, roża, roża tal-frawli jew roża fil-vjola.

— Inbid aħmar: lewn aħmar jagħti fl-ikħal fil-vjola, aħmar jagħti fil-vjola, granata, aħmar lewn iċ-ċirasa jew aħmar rubin.

Aroma: ta' frott, mingħajr difetti.

Togħma: sensazzjoni ta' diossidu tal-karbonju fil-ħalq (togħma qawwija rinfreskanti), togħma kemxejn aċiduża (friska), mingħajr difetti.

* inbejjed bojod u rożè: massimu ta' diossidu tal-kubrit 180 mg/l: jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, f'dak il-każ 240 mg/l.

* inbid aħmar: massimu ta' diossidu tal-kubrit 140 mg/l: jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, f'dak il-każ 180 mg/l.

Fejn ma ġie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

| Karatteristiċi analitiċi ġenerali | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 7 |
| Aċidità totali minima | 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | 13,3 |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru) | |

*Inbid minn għeneb misjur iżżejjed (ħsad tard)*

Dehra: ċara

— Inbid abjad: lewn it-tiben jagħti fl-aħdar, isfar ċar, isfar lewn it-tiben jew isfar.

— Inbid rożè: Lewn il-qoxra tal-basal, lewn is-salamun roża, roża, roża tal-frawli jew roża fil-vjola.

— Inbid aħmar: lewn aħmar jagħti fl-ikħal fil-vjola, aħmar jagħti fil-vjola, granata, aħmar lewn iċ-ċirasa jew aħmar rubin.

Aroma: frott misjur, injam jekk l-inbid kien f'kuntatt miegħu, mingħajr difetti.

Togħma: sensazzjoni sħuna fil-ħalq (l-alkoħol jista' jiġi nnotat), ħlewwa skont il-kontenut taz-zokkor, mingħajr difetti.

* inbejjed bojod u rożè: massimu ta' diossidu tal-kubrit 180 mg/l: jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, f'dak il-każ 240 mg/l.

* inbid aħmar: massimu ta' diossidu tal-kubrit 140 mg/l: jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, f'dak il-każ 180 mg/l.

Fejn ma ġie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

| Karatteristiċi analitiċi ġenerali | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 13 |
| Aċidità totali minima | 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | 15 |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru) | |

*Inbid minn għeneb misjur iżżejjed (ħelu naturali)*

Dehra: ċara

— Inbid abjad: lewn it-tiben jagħti fl-aħdar, isfar ċar, isfar lewn it-tiben jew isfar.

— Inbid rożè: Lewn il-qoxra tal-basal, lewn is-salamun roża, roża, roża tal-frawli jew roża fil-vjola.

— Inbid aħmar: lewn aħmar jagħti fl-ikħal fil-vjola, aħmar jagħti fil-vjola, granata, aħmar lewn iċ-ċirasa jew aħmar rubin.

Aroma: frott misjur, injam jekk l-inbid kien f'kuntatt miegħu, mingħajr difetti.

Togħma: ħlewwa medja għal għolja. Mingħajr difetti.

* inbejjed bojod u rożè: massimu ta' diossidu tal-kubrit 180 mg/l: jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, f'dak il-każ 240 mg/l.

* inbid aħmar: massimu ta' diossidu tal-kubrit 140 mg/l: jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, f'dak il-każ 180 mg/l.

Fejn ma ġie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

| Karatteristiċi analitiċi ġenerali | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 13 |
| Aċidità totali minima | 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | 15 |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru) | |

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

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Prattika enoloġika speċifika

Għenieqed tal-għeneb b'saħħithom biss li jkunu waslu fi stadju xieraq ta' maturità u li x'aktarx ikollhom kontenut ta' alkoħol ta' mill-anqas 9% jintużaw biex isiru l-inbejjed koperti mid-DOP.

Għandha tiġi applikata pressjoni suffiċjenti biex jiġi estratt il-most jew l-inbid u jiġi separat mill-karfa tal-għeneb, sabiex ir-rendiment (kombinazzjoni tal-operazzjonijiet ta' tneħħija mit-tank u tal-ippressar) ma jkunx aktar minn 74 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb.

Metodu ta' kultivazzjoni

Id-densità tat-tħawwil trid tkun ta' mill-anqas 1 500 dielja għal kull ettaru mqassma b'mod uniformi matul il-pjantaġġun.

b. *Rendimenti massimi*

Varjetajiet ta' għeneb aħmar

62,9 ettolitri għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb aħmar

8 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb abjad

66,6 ettolitri għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb abjad

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Muniċipalitajiet: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos u Villanueva de Huerva.

7. **Varjetà/varjetajiet ewlenin tal-għeneb tal-inbid**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GRENACHE ABJAD

GRENACHE AĦMAR

MACABEO - VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

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

"Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet"

Il-vinji ta' Aragona joriġinaw mir-reġjun magħruf bħala Celtibera, il-lokalità tal-belt Rumana ta' Carae (illum il-ġurnata, Cariñena), li l-abitanti tagħha huma magħrufa li kienu jixorbu nbid imħallat bl-għasel sa mit-tielet seklu QK. Sa mill-1696, it-tħawwil kien ristrett abbażi tal-kwalità għall-muniċipalitajiet li bħalissa huma koperti minn din id-DOP.

Il-karatteristiċi tal-ħamrija differenti fiż-żona ġeografika, flimkien mal-ammont baxx ta' xita, it-temperaturi estremi u r-riħ prevalenti mit-Tramuntana magħruf bħala x-"cierzo" jiffurmaw ekosistema selettiva fejn id-dwieli nżammu għal sekli sħaħ, li jirriżulta fi prodott finali li huwa speċifiku u adattat b'mod uniku għall-ambjent minn fejn joriġina.

Il-varjetajiet użati huma adattati sewwa għall-kundizzjonijiet eżistenti tal-ħamrija u tal-klima, li jirriżultaw f'għadd ta' nbejjed li huma speċifiċi f'termini tal-proprjetajiet fiżikokimiċi u sensorjali tagħhom, li jiffurmaw il-karatteristiċi distintivi tal-inbejjed prodotti mill-varjetajiet awtorizzati.

INBID

Il-mod li bih il-ħamrija differenti fiż-żona ġeografika evolviet skont il-karatteristiċi speċifiċi taż-żona lokali, flimkien mal-klima u l-varjetajiet differenti, jingħaqdu biex jipproduċu nbejjed ibbilanċjati tajjeb b'aromi friski u intensi li għandhom struttura tajba u b'finitura twila.

INBID LIKUR

L-inbid likur huwa parti mill-istorja tal-produzzjoni tal-inbid f'din iż-żona ġeografika, minħabba l-kundizzjonijiet klimatiċi b'temperaturi għoljin matul il-jum u b'xita skarsa, li jirriżultaw fi ħsad b'kontenut għoli ħafna ta' zokkor, b'mod partikolari fil-każ tal-vendemmji tardivi.

INBID FRIZZANTI TA' KWALITÀ

Dan il-proċess enoloġiku bbażat fuq il-metodu tradizzjonali ilu jiġi pprattikat fil-fabbriki tal-inbid fiż-żona sa mill-bidu tas-seklu 20. It-temperaturi estremi u r-rikkezza tal-ħamrija tal-ġir jippermettu t-tkabbir ta' varjetajiet li jagħtu korp u bilanċ lill-inbejjed. Ix-xita skarsa u s-sigħat ta' xemx iwasslu għal qawwa alkoħolika naturali li tippermetti li jsiru nbejjed frizzanti ta' kwalità bil-valuri speċifikati tal-kontenut ta' alkoħol.

INBID SEMIFRIZZANTI

Il-qawwa alkoħolika naturali, l-aċidità ħafifa u l-intensità tal-aromi tal-frott miksuba fl-inbejjed semifrizzanti huma minħabba s-sigħat ta' xemx li jippermettu l-aħjar espożizzjoni għax-xemx, flimkien mad-differenzi kbar fit-temperatura minħabba l-klima kontinentali fiż-żona u r-riskju baxx ta' xita waqt il-maturazzjoni tal-għeneb.

INBID MINN GĦENEB MISJUR IŻŻEJJED

Il-prattika li jiġi ttardjat il-ħsad fiż-żona ġeografika għad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Cariñena" sabiex jinkiseb għeneb b'kontenut ogħla ta' zokkor tagħti lil dawn l-inbejjed l-aroma karatteristika tagħhom ta' frott misjur, kif ukoll in-noti ħelwin jew sħan prevalenti, minħabba l-kontenut tal-alkoħol. Dan il-bilanċ jinkiseb billi l-għeneb jitħalla fix-xemx matul il-perjodu twil ta' maturazzjoni.

9. **Kundizzjonijiet oħra essenzjali (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti oħra)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

It-tikketti kummerċjali ta' kull fabbrika tal-inbid irreġistrata jridu jiġu nnotifikati lill-Bord Regolatorju fir-rigward tar-rekwiżiti elenkati f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-inklużjoni tagħhom fir-reġistru tat-tikketti.

Fuq it-tikketti trid tiġi stampata waħda mill-espressjonijiet li ġejjin:

"Denominación de Origen "Cariñeña" (terminu tradizzjonali skont it-tifsira tar-Regolament (KE) Nru 1308/2013) jew "Denominación de Origen Protegida "Cariñena". Il-prodotti maħsuba għall-konsum irid ikollhom siġilli ta' garanzija, li jkunu nnumerati u maħruġa mill-Bord Regolatorju. Dawn iridu jitwaħħlu fil-fabbrika tal-inbid irreġistrata b'tali mod li ma jkunux jistgħu jerġgħu jintużaw.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

It-trasport u l-ibbottiljar barra ż-żona tal-produzzjoni joħolqu riskji għall-kwalità tal-inbid. L-ibbottiljar fiż-żona tal-oriġini jippermetti li jinżammu l-karatteristiċi u l-kwalità tal-prodott.

L-ibbottiljar huwa operazzjoni importanti u jridu jiġu rispettati rekwiżiti stretti. L-ibbottiljar għalhekk irid isir fiż-żona demarkata fl-Ispeċifikazzjoni, sabiex jiġu ppreservati l-proprjetajiet fiżikokimiċi u organolettiċi kollha.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+de+la+DOP+Cari%C3%B1ena-consolidado.pdf/dc4ccddf-a3e2-9cdf-d0a5-1aab3df97c1e?t=1575285821697