DEĊIŻJONI TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI

tal-15 ta' Ġunju 2017

dwar il-pubblikazzjoni f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* ta' applikazzjoni għal emenda fl-ispeċifikazzjoni ta' denominazzjoni tas-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (Almansa (DOP))

(2017/C 194/06)

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-17 ta' Diċembru 2013 li jistabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fi prodotti agrikoli u li jħassar ir-Regolamenti tal-Kunsill (KEE) Nru 922/72, (KEE) Nru 234/79, (KE) Nru 1037/2001 u (KE) Nru 1234/2007 [1], u b'mod partikolari l-Artikolu 97(3) tiegħu,

Billi:

(1) Spanja ressqet applikazzjoni għal emenda fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni "Almansa" skont l-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

(2) Il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni u sabet li l-kundizzjonijiet stabbiliti fl-Artikoli 93 sa 96, fl-Artikolu 97(1) u fl-Artikoli 100, 101 u 102 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, huma ssodisfati.

(3) Sabiex id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni jkunu jistgħu jsiru skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, jenħtieġ li l-applikazzjoni għal emenda fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni "Almansa" tiġi ppubblikata f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*,

IDDEĊIEDIET KIF ĠEJ:

Artikolu Uniku

L-applikazzjoni għal emenda fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni "Almansa" (DOP) skont l-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, hija stabbilita fl-Anness ta' din id-Deċiżjoni.

Skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-pubblikazzjoni ta' din id-Deċiżjoni tikkonferixxi dritt ta' oġġezzjoni għall-emenda fl-ispeċifikazzjoni msemmija fl-ewwel paragrafu ta' dan l-Artikolu fi żmien xahrejn mid-data tal-pubblikazzjoni tagħha f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Magħmul fi Brussell, il-15 ta' Ġunju 2017.

Għall-Kummissjoni

Phil HOGAN

Membru tal-Kummissjoni

[1] ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

ANNESS

"ALMANSA"

DOP-ES-A0044-AM03

Data tat-tressiq tal-applikazzjoni: 31.8.2015

Applikazzjoni għal emenda fl-ispeċifikazzjoni

1. **Regoli applikabbli għall-emenda**

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 – Emenda mhux minuri

2. **Deskrizzjoni u spjegazzjoni tal-emenda**

2.1. *Deskrizzjoni tal-prodott*

L-emendi huma dovuti għall-bidliet li seħħew fis-suq tal-inbid billi l-konsumatur qed jitlob dejjem aktar inbejjed b'kontenut baxx ta' alkoħol u nbejjed ta' varjetajiet ġodda viniferi li huma adattati bl-aħjar mod għall-ħamrija u għall-klima tagħna.

Barra minn hekk, hija speċifikata l-qawwa alkoħolika miksuba minn inbid abjad, rożè, aħmar inqas immaturat u aħmar "roble" għall-inbid nofsu misjur, ħelu mezzan u ħelu, b'grad ta' alkoħol minimu ta' 9 % għal dan it-tip ta' inbid.

Minħabba d-domanda u l-kompetizzjoni tas-suq, id-denominazzjoni ta' oriġini Almansa tqiegħed għall-kummerċjalizzazzjoni l-inbejjed frizzanti ta' kwalità li huma mmirati għal suq ġdid u li jkomplu jippromwovu d-denominazzjoni ta' oriġini Almansa.

Għalhekk, f'dan ir-rigward, qed jiġu stabbiliti l-parametri li għandhom jiġu osservati għall-inbejjed frizzanti ta' kwalità bid-denominazzjoni ta' oriġini Almansa.

2.2. *Prattiki enoloġiċi użati*

Għall-inbid abjad inqas immaturat, l-inbid aħmar inqas immaturat, l-inbid abjad iffermentat fil-btieti u l-inbid abjad "Crianza", tiġi eliminata l-pressjoni massima tal-ippressar, filwaqt li jinżamm kostanti r-rendiment massimu tal-ħsad. Ir-rendiment tal-ħsad huwa r-rendiment mkejjel u fuq il-bażi ta' dan jiġi ddeterminat sa liema limitu tal-pressjoni għandu jsir l-ippressar.

Fir-rigward tal-inbid rożè inqas immaturat, huwa eliminat il-limitu dwar il-perjodu taż-żmien tal-maċerazzjoni għaliex, għall-produzzjoni tal-inbid, ma huwiex possibbli li jiġi stabbilit il-perjodu minimu u massimu ta' maċerazzjoni peress li dan jiddependi mill-grad ta' maturazzjoni tal-għeneb, mit-temperatura tal-most matul il-proċess ta' maċerazzjoni u l-varjetà tal-għenba. B'hekk jiġi evitat li l-inbejjed rożè jkollhom kulur wisq skur u tannin wisq qawwi, billi meta jkunu daqshekk robusti jkun diffiċli li jiġu kkumerċjalizzati.

Qed jiżdied paragrafu ġdid, għall-inbejjed frizzanti ta' kwalità, li jispeċifika li l-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għandhom jadattaw għar-rekwiżiti stabbiliti fil-punt C tal-Anness II tar-Regolament (KE) Nru 606/2009. Għal dawn l-inbejjed, id-denominazzjoni ta' oriġini Almansa se tiġi deskritta. Barra minn hekk, se jkun possibbli li jiġi indikat it-tip ta' fermentazzjoni skont id-dispożizzjonijiet tal-Artikolu 66(4) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009.

2.3. *Delimitazzjoni taż-żona ġeografika*

F'dan il-paragrafu, qed jintalab li jiġi emendat il-mod kif issir id-delimitazzjoni taż-żona ġeografika permezz tad-definizzjoni abbażi tal-muniċipalitajiet, billi bħalissa hija ddefinita bil-poligoni katastali. Mill-1975 (Id-Digriet Nru 16414 tad-19 ta' Mejju 1975 li jirregola d-denominazzjoni ta' oriġini Almansa u l-kunsill regolatorju tagħha) sal-2006 (Id-Digriet Nru 1.2.2006 tal-Consejería de Agricultura, li jistabbilixxi l-istandards ta' produzzjoni u karatteristiċi oħra jew l-ispeċifikazzjonijiet tekniċi ta' nbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini Almansa), iż-żona ġeografika kienet definita bil-muniċipalitajiet; fl-2006, kien ġie emendat l-istandard tal-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed u ż-żona ġeografika ddefinita bil-poligoni katastali.

Id-definizzjoni attwali taż-żona ġeografika kienet ġiet determinata abbażi taż-żoni mħawla bid-dwieli. Din mihiex żona ġeografika sħiħa, u tinkludi għejjer bejn il-poligoni katastali indikati fl-istandard tal-produzzjoni, u ma tikkorrispondix maż-żona tal-produzzjoni storika tad-D.O. Almansa, billi ż-żoni mhux inklużi jirrispettaw il-kundizzjonijiet ta' produzzjoni tal-ĠU Almansa u dawn għalhekk jenħtieġ li jiġu inklużi fl-ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjoni wkoll. L-emenda ppreżentata tevita żbalji fil-futur dovuti għat-tqassim mill-ġdid tal-art u għat-tibdil fin-nomenklatura/numerazzjoni tal-poligoni katastali fir-reġistru.

Għalhekk qed jintalab li d-definizzjoni taż-żona ġeografika tad-denominazzjoni ta' oriġini Almansa tinkludi l-ħbula tal-art u l-għelieqi tad-dwieli li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— iż-żona tal-muniċipalità ta' Chinchilla tikkorrispondi għad-distrett tagħha ta' Villar de Chinchilla, iddefinita bit-triq AB-402, (li twassal minn Horna Venta għal Alhama), li tmiss minn naħa mal-muniċipalitajiet Pétrola u Corral Rubio u, min-naħa l-oħra, mal-muniċipalitajiet ta' Bonete Higueruela u Hoya Gonzalo.

Dawn il-muniċipalitajiet kollha jirrappreżentaw żona omoġena fejn il-kundizzjonijiet pedoloġiċi u klimatiċi huma komparabbli u għandhom il-karatteristiċi meħtieġa fl-ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjoni ta' oriġini Almansa, kif kienet tinsab fl-istandard tal-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed qabel l-2006.

2.4. *Varjetajiet ta' dwieli*

Dawn jinkludu varjetà ta' għeneb iswed "Pinot Noir" (bħala varjetà sekondarja) billi din ilha mħawla fiż-żona ġeografika mill-2000 u tiffaċilita l-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità meħtieġa mid-DO Almansa.

2.5. *Rabta*

Dan il-paragrafu jiċċara r-rabtiet eżistenti maż-żona ġeografika fir-rigward tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità.

Il-kundizzjonijiet lokali pedoklimatiċi, il-pożizzjoni taż-żona, l-esperjenza tal-vitikultivaturi bħala produtturi tal-inbid u l-varjetajiet tad-denominazzjoni ta' oriġini joħolqu l-kundizzjonijiet propizji li jippermettu l-produzzjoni ta' għeneb li għandhom il-kwalità meħtieġa għad-denominazzjoni ta' oriġini użati fil-preparazzjoni ta' nbejjed frizzanti ta' kwalità.

2.6. *L-ismijiet u l-indirizzi tal-awtoritajiet tal-kontroll*

Qed jiġi indikat l-isem u l-indirizz tal-awtoritajiet tal-kontroll fil-kariga mill-preżentazzjoni tal-applikazzjoni sal-emenda u nżamm il-link tal-Internet fejn hu possibbli li wieħed jara d-dejta aġġornata tal-awtoritajiet tal-kontroll tad-DOP Almansa.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem**

Almansa

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' oriġini protetta

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

1. Inbid

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

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

Inbid abjad u rożè anqas immaturat, misjur

L-inbejjed bojod huma ħfief, ta' qawwa alkoħolika medja, tal-lewn isfar mitfi u moderatament aromatiċi.

L-inbejjed rożè għandhom lewn li jvarja bejn ir-roża tal-frawli u r-roża tal-lampun. Huma friski, ħfief, u b'aċidità medja. Fil-palat, iħallu togħma friska tal-frott.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika massima totali (f'% ta' volum):	11,5
Qawwa alkoħolika minima effettiva (f'% ta' volum):	11,5

Aċidità minima totali:	4,5 fi grammi għal kull litru, espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	10
Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milli-grammi għal kull litru):	180

Inbid abjad u rożè, nofsu misjur, ħelu mezzan u ħelu

Għal dak li jirrigwarda l-apparenza u l-fwieħa tagħhom, jixbhu l-inbid misjur tal-istess varjetà.

It-togħma tagħhom, hija bbilanċjata f'dak li jirrigwarda l-qawwa alkoħolika, l-aċidità u l-kontenut ta' zokkor residwu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

Qawwa alkoħolika massima totali (f'% ta' volum):	11,5
Qawwa alkoħolika minima effettiva (f'% ta' volum):	9
Aċidità minima totali:	4,5 fi grammi għal kull litru, espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	10
Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milli-grammi għal kull litru):	180

Inbid abjad iffermentat fil-bettija u nbid abjad "Crianza"

Għal dak li jirrigwarda d-dehra tiegħu, huwa nadif u jleqq, ta' lewn isfar kulur it-tiben u/jew b'tonalitajiet dehbin.

Ir-riħa tiegħu għandha aromi primarji flimkien ma' aromi terzjarji ta' xiwi ġejjin minn ġol-bettija. Intensità minn medja sa għolja.

Fil-palat, huwa bbilanċjat, ħelu, u jħalli togħma ta' frott u bi ħjiel tal-injam tas-siġar.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

Qawwa alkoħolika massima totali (f'% ta' volum):	11,5
Qawwa alkoħolika minima effettiva (f'% ta' volum):	11,5
Aċidità minima totali:	4,5 fi grammi għal kull litru, espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	11,7
Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milli-grammi għal kull litru):	180

Inbid aħmar anqas immaturat u inbid aħmar "roble", misjur

L-inbejjed ħomor għandhom kulur qawwi u jleqq, bi sfumaturi vjola/tal-granata u/jew vjola skur. L-aċidità eċċellenti tagħhom tippermetti l-maturazzjoni u l-konservazzjoni fit-tul. L-inbejjed għandhom aroma u kulur qawwijin ħafna, u jippreżentaw kombinazzjoni tabilħaqq tajba ta' intensità medja.

Dawn l-inbejjed huma karatterizzati minn konsistenza qawwija, b'kulur rikk. Huma wkoll ibbilanċjati u b'karattru kemmxejn tanniku. Dawk li jinħażnu fil-btieti tal-ballut għandhom persistenza medja u togħma retronażali bi ħjiel tax-xiwi.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

Qawwa alkoħolika massima totali (f'% ta' volum):	12
Qawwa alkoħolika minima effettiva (f'% ta' volum):	12
Aċidità minima totali:	4,5 fi grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	11,7
Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Inbid aħmar anqas immaturat, inbid aħmar anqas immaturat "Roble", nofsu misjur, ħelu mezzan u ħelu

Għal dak li jirrigwarda l-apparenza u l-fwieħa tagħhom, jixbhu l-inbid misjur tal-istess varjetà.

It-togħma tagħhom, hija bbilanċjata f'dak li jirrigwarda l-qawwa alkoħolika, l-aċidità u l-kontenut ta' zokkor residwu.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

Qawwa alkoħolika massima totali (f'% ta' volum):	12
Qawwa alkoħolika minima effettiva (f'% ta' volum):	9
Aċidità minima totali:	4,5 fi grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	11,7
Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Inbid aħmar "Crianza", "Reserva" u "Gran reserva"

Ta' lewn aħmar taċ-ċirasa jew tar-rubini, bil-possibbiltà ta' tonalitajiet tat-terrakotta. Il-kulur huwa moderatment intens jew medju.

Kombinazzjoni tabilħaqq tajba ta' aromi tal-frott u tal-bettija jew togħmiet ta' ħwawar. Intensità bejn moderatament għolja jew għolja.

Inbid strutturat b'tanniċità medja li jħalli togħma armonjuża u persistenti. *Aċidità volatili massima: 15 meq/l għal inbejjed maturati.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

Qawwa alkoħolika massima totali (f'% ta' volum):	12
Qawwa alkoħolika minima effettiva (f'% ta' volum):	12
Aċidità minima totali:	4,5 fi grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	16,7
Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Inbid frizzanti ta' kwalità

Bżieżaq fini u persistenti, għall-inbejjed bojod b'tonalitajiet li jvarjaw minn pallidi għal dehbin u brillanti, għall-inbejjed rożè b'tonalitajiet minn roża għal terrakotta. Aromi nodfa u tal-frott; fl-inbejjed tar-riżerva, l-aromi huma intensi. Fil-palat, huma bbilanċjati u jħallu togħma friska.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

Qawwa alkoħolika massima totali (f'% ta' volum):	11
Qawwa alkoħolika minima effettiva (f'% ta' volum):	10
Aċidità minima totali:	4 fi grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	13,3
Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milli-grammi għal kull litru):	185

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

a. *Metodi enoloġiċi essenzjali*

Metodi enoloġiċi speċifiċi

Il-proċess ta' fermentazzjoni alkoħolika għandu jsir sakemm iz-zokkor li jiffermenta jispiċċa kompletament; it-temperatura xierqa għall-kisba tal-aromi primarji karatteristiċi m'għandhiex taqbeż 20 °C għall-inbejjed bojod, 25 °C għall-inbejjed rożè u 28 °C għall-inbejjed ħomor. Il-fermentazzjoni tista' tiġi interrotta sabiex jiġi kkonservat iz-zokkor residwu, jew inkella, għall-inbid misjur, permezz ta' taħlil bil-most ikkonċentrat u msaffi li jkun ġej miż-żona tal-produzzjoni.

L-inbejjed jistgħu jgħaddu minn perjodu ta' maturazzjoni. Għall-inbejjed "Crianza", "Reserva" u "Gran reserva", dan il-perjodu huwa rispettivament 18-il xahar, 24 xahar u 36 xahar. Il-btieti huma tal-injam tal-ballut, b'kapaċità ta' 330 litri.

L-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għandhom jiġu adattati għar-rekwiżiti tal-Anness II tar-Regolament (KE) Nru 606/2009.

b. *Produzzjoni massima*

Varjetajiet ta' nbid abjad minn dwieli mħarrġa f'forma ta' sġajriet

7 860 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Varjetajiet ta' nbid abjad minn dwieli mħarrġa f'forma ta' sġajriet

55 ettolitru għal kull ettaru

Varjetajiet ta' nbid aħmar minn dwieli mħarrġa f'forma ta' sġajriet

6 430 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Varjetajiet ta' nbid aħmar minn dwieli mħarrġa f'forma ta' sġajriet

45 ettolitru għal kull ettaru

Varjetajiet ta' nbid abjad minn dwieli mħarrġa f'espaliers

11 430 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Varjetajiet ta' nbid abjad minn dwieli mħarrġa f'espaliers

80 ettolitru għal kull ettaru

Varjetajiet ta' nbid aħmar minn dwieli mħarrġa f'espaliers

10 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Varjetajiet ta' nbid aħmar minn dwieli mħarrġa f'espaliers

70 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona definita**

Din tinkludi l-ħbula tal-art u żoni u għelieqi tad-dwieli li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola u Chinchilla, żona ddefinitabit-triq AB-402, (li twassal minn Horna għal Venta Alhama), li tmiss minn naħa mal-muniċipalitajiet Pétrola u Corral Rubio u min-naħa l-oħra, mal-muniċipalitajiet, Bonete, Higueruela u Hoya Gonzalo.

7. **L-għeneb prinċipali tal-inbid**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

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

Inbid

1) Informazzjoni dettaljata dwar iż-żona ġeografika (fatturi naturali u umani)

Iż-żona ġeografika li tinkludi d-denominazzjoni ta' oriġini Almansa hija pjanura għolja li fil-Lvant tmiss mal-kuritur ta' Almansa, dak li qabel kien ir-Renju ta' Valencia. Għal sekli sħaħ din iż-żona kienet tikkostitwixxi l-passaġġ li jgħaddi mill-artijiet ta' Levante lejn Castille. Il-fattur l-aktar prominenti li jiddistingwi t-territorju tad-denominazzjoni ta' oriġini Almansa, imqabbel mal-artijiet tal-Levante huwa d-differenza fl-altitudni, li tvarja minn 400 m (fil-belt ġara ta' Fuente La Higuera) sa 700 m (f'Almansa) 'il fuq mill-livell tal-baħar, għalkemm iż-żewġt ibliet jinsabu biss 15-il km 'l bogħod minn xulxin. Il-klima hija kontinentali estrema, bi xtiewi kesħin u xotti ħafna li jalternaw ma sjuf sħan ħafna. Il-preċipitazzjoni hija kkonċentrata fir-rebbiegħa u lejn tmiem is-sajf, u l-medja annwali tax-xita ma taqbiżx il-250 mm fis-sena.

Il-ħamrija b'mod ġenerali għandha kontenut rikk ta' ġir u hija kkaratterizzata mill-alternanza bejn żoni bil-ġebel f'sottostrat ftit li xejn oħxon u żoni oħra aktar profondi u aktra imrammla. Ġeneralment l-artijiet mhumiex fertili ħafna, b'rendiment baxx għal kull ettaru.

Il-muniċipalitajiet li jikkostitwixxu d-denominazzjoni ta' oriġini Almansa jinsabu kollha fi ħdan il-provinċja ta' Albacete. Hija żona ferm rurali u l-akbar belt ta' aggolomerazzjoni urbana tagħha hija Almansa nnifisha b'26 000 abitant, u billi l-agrikoltura hija r-riżorsa ewlenija tar-reġjun, id-denominazzjoni ta' oriġini Almansa nħolqot fl-1966.

2) Informazzjoni dwar il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-inbid dovuti essenzjalment jew esklussivament għall-ambjent ġeografiku partikolari.

Il-klima kontinentali semiarida taż-żona ta' produzzjoni tad-denominazzjoni ta' orġini Almansa, flimkien ma' ħamrija relattivament infertili, tiffaċilita l-awtokontroll tal-produzzjoni tad-dwieli, bil-valur medju għal kull ettaru ta'4 500 kg. Dan ir-rendiment baxx għal kull unità jżid il-konċentrazzjoni tal-kulur, il-konċentrazzjoni tat-tannini u r-rikkezza aromatika tal-inbejjed ħomor. Matul il-fażi tal-maturazzjoni, l-elevazzjoni 'l fuq mil-livell tal-baħar, tippermetti inverżjoni termika qawwija billejl. Dan il-fenomenu jippromwovi l-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità għolja.

3) Ir-rabta bejn il-karatteristiċi taż-żona ġeografika u l-kwalità tal-inbid

Iż-żona tal-produzzjoni tad-denominazzjoni ta' orġini Almansa tinsab f'reġjun ta' tranżizzjoni, id-dwieli jinsabu fuq artijiet baxxi, ikkaratterizzati minn ħamrija permeabbli, b'kontenut għoli ta' ġir u bi ftit nutrijenti; barra minn hekk, il-medja annwali ta' xita hija baxxa, u ma taqbiżx il-250 mm fis-sena. Ftit xita, il-permeabbiltà tal-ħamrija u r-rendiment baxx jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed li għandhom aroma u kulur qawwijin ħafna.

Inbid frizzanti ta' kwalità

1) Informazzjoni dettaljata dwar iż-żona ġeografika (fatturi naturali u umani)

Il-klima estrema, ikkaratterizzata minn xtiewi kesħin ħafna u minn sjuf xotti u sħan ħafna fiż-żona tal-produzzjoni, kif ukoll mill-altitudni medja, mill-ħamrija rikka u mit-tradizzjoni tat-tkabbir tal-għeneb tad-denominazzjoni ta' oriġini Almansa jikkostitwixxu l-kundizzjonijiet propizji għall-produzzjoni ta' għeneb bil-kwalità meħtieġa u l-kundizzjonijiet ideali għat-tħejjija ta' nbejjed frizzanti ta' kwalità.

2) Informazzjoni dwar il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-inbid dovuti essenzjalment jew esklussivament għall-ambjent ġeografiku partikolari.

In-nuqqas ta' preċipitazzjoni u l-ħamrija ftit li xejn fertili jagħtu rendiment baxx ta' għeneb għal kull ettaru, u għalhekk l-inbejjed frizzanti ta' kwalità bid-denominazzjoni ta' oriġini Almansa għandhom konsistenza qawwija u bbilanċjata, u jkun fihom il-bżieżaq fini u persistenti.

3) Rabta bejn il-karatteristiċi taż-żona ġeografika u l-kwalità tal-inbid.

It-temperaturi estremi u r-rikkezza tal-ħamrija tal-ġir jippermettu l-kultivazzjoni tal-varjetajiet li jagħtu lill-inbejjed konsistenza qawwija u bbilanċjata; bl-istess mod, in-nixfa, ir-rendiment baxx u d-dawl tax-xemx flimkien mal-qawwa alkoħolika naturali jippermettu l-produzzjoni ta' nbid frizzanti ta' kwalità bi klassifikazzjonijiet alkoħoliċi definiti.

9. **Kundizzjonijiet essenzjali oħrajn**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni supplementari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Biex jintuża l-isem ta' varjetà ta' dielja speċifika u unika, jeħtieġ li tal-anqas 86 % mill-għeneb ikun ġej minn din il-varjetà u li dan jitniżżel fir-reġistri tal-inbejjed.

10. **Link għall-Ispeċifikazzjoni tal-prodott**

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20131202_PLIEGO_DOP_ALMANSA.pdf