C/2026/743

5.2.2026

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/2026/743)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

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

"Arribes"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Isem il-prodott**

Arribes

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbid

☐ Xarbiet spiritużi

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

Spanja

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

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel. Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel. Is-Subdirettorat Ġenerali għall-Kontroll tal-Kwalità tal-Ikel u għal-Laboratorji Agroalimentari.

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtorità kompetenti tikkunsidra din l-emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott DOP Arribes bħala emenda standard; ma tistax titqies bħala emenda tal-Unjoni peress li ma tikkorrispondi għall-ebda waħda mis-sitwazzjonijiet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) Nru 2024/1143 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi. Speċifikament, ma: tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew ta' prodotti dežinjati bl-indikazzjoni ġeografika; tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika; tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

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

Intestatura

INTRODUZZJONI TA' TIP ĠDID TA' NBID: INBID ORANĠJO.

[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).

Deskrizzjoni

Żdied tip ġdid ta' nbid imsejjaħ "inbid oranġjo" mal-kategorija 1, u għalhekk ġiet inkluża informazzjoni dwar id-deskrizzjoni, il-metodu ta' produzzjoni u t-tikkettar.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(a) u (b), il-punt 3(b.1), il-punt 3(c) u l-punt 8(b.3) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punti 6, 7.1 u 11 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Intestatura

BIDLIET FIL-PARAMETRI FIŻIKOKIMIĊI

Deskrizzjoni

Żdied il-limitu massimu tal-aċidità volatili għall-inbejjed bojod u rożè mqaddmin għal aktar minn sena.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(a) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 6 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Intestatura

BIDLIET FID-DESKRIZZJONIJIET ORGANOLETTIĊI

Deskrizzjoni

Tjiebet id-deskrizzjoni organolettika tal-inbejjed bojod u tal-inbejjed bojod iffermentati fil-bittija.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(b) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 6 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Intestatura

EMENDA TAR-RESTRIZZJONIJIET FUQ IL-PRODUZZJONI TAL-INBEJJED

Deskrizzjoni

It-taqsima dwar ir-restrizzjonijiet fuq il-produzzjoni tal-inbejjed għall-inbejjed bojod, rożè u ħomor ġiet irriformulata fir-rigward tal-perċentwal minimu tal-varjetajiet li għandhom jintużaw fil-produzzjoni.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 3(c.1) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 7.1 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Intestatura

INKLUŻJONI TA' VARJETÀ ĠDIDA

Deskrizzjoni

Żdiedet il-varjetà bajda ta' għeneb Tijonera.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 8 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Intestatura

UŻU EĊĊEZZJONALI TA' ĊERTI VARJETAJIET

Deskrizzjoni

L-użu tal-varjetajiet ta' għeneb Palomino u Garnacha Gris, imħawla qabel l-1 ta' Jannar 1980 u mxerrda fuq l-irqajja' tal-vinji rreġistrati, huwa permess fuq bażi eċċezzjonali.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma tikkonċernax id-dokument uniku.

☐ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

ABBOZZAR MILL-ĠDID TAT-TAQSIMA DWAR IR-RABTA.

Deskrizzjoni

Il-formulazzjoni tat-taqsima dwar ir-rabta ġiet aġġornata biex tinkludi referenza għall-varjetà li żdiedet u biex jiġu kkoreġuti xi żbalji, bħall-ismijiet ta' ċerti varjetajiet awtorizzati li kienu tħallew barra.

Din l-emenda tikkonċerna l-punti 7(a)(2) u 7(d)(2) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma tikkonċernax id-dokument uniku.

☐ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

TITJIB FIL-FORMULAZZJONI

Deskrizzjoni

Il-formulazzjoni ġiet ikkoreġuta, billi "korp ta' kontroll" ġiet sostitwita b'"awtorità kompetenti", peress li din hija l-entità li tissemma.

B'mod simili, taħt "Metodoloġija tal-kontrolli", ir-referenza għall-"awtorità kompetenti" tħassret peress li ma hijiex meħtieġa.

L-emenda tikkonċerna l-punti 9(a) u 9(b.2) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma tikkonċernax id-dokument uniku.

☐ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Arribes"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Isem/Ismijiet**

Arribes

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

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

Prodott tad-dwieli

INBID - inbejjed bojod u rożè

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

— Inbejjed bojod:

Kulur isfar bi sfumaturi li jvarjaw minn griżi sa lewn id-deheb.

— Inbid "iffermentat fil-bittija":

Kuluri li jvarjaw minn isfar lewn it-tiben sa sfumaturi lewn id-deheb.

— Inbid oranġjo:

Sfumaturi lewn l-ambra.

— Inbejjed rożè:

Kuluri li jvarjaw minn roża ċar sa aħmar ċar.

— Inbejjed rożè mqaddmin:

Roża, jiżviluppaw sfumaturi bit-tqaddim.

Aroma

— Inbejjed bojod:

Aromi qawwija (mingħajr difetti) b'noti tal-frott u/jew tal-fjuri. Jista' jkollhom traċċi ta' mineralità.

— Inbid "iffermentat fil-bittija":

Aromi nodfa b'noti affumikati u mixwija mħallta man-noti tal-frott u tal-fjuri speċifiċi għall-varjetà, ta' intensità medja.

— Inbid oranġjo:

Aromi tal-frott u/jew tal-fjuri. Intensità medja, kultant bi ħjiel ta' frott tal-għadma jew taċ-ċitru.

— Inbejjed rożè:

Aromi qawwija (mingħajr difetti) bin-noti tal-frott li jiddominaw.

— Inbejjed rożè mqaddmin:

Aromi nodfa b'bilanċ ta' injam u frott skont it-tul tal-proċess tat-tqaddim.

Togħma

— Inbejjed bojod:

Friski b'aċidità bbilanċjata.

— Inbid "iffermentat fil-bittija":

Aċidità bbilanċjata, b'noti strutturati tajjeb tal-ballut u togħma li tippersisti għal ammont medju sa twil ta' ħin.

— Inbid oranġjo:

Aktar robusti, kultant bi ħjiel ta' frott misjur.

— Inbejjed rożè:

Togħma ta' frott, b'aċidità integrata sew.

— Inbejjed rożè mqaddmin:

Strutturati tajjeb b'bilanċ tajjeb ta' aċidità u alkoħol u togħma li tippersisti għal ammont twil ta' ħin.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11,0
Aċidità totali minima:	4,0
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima:

Fi nbejjed imqaddma għal inqas minn sena: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Għal inbejjed imqaddma għal aktar minn sena: 0,7 g/l (11,67 meq/l) sa qawwa alkoħolika ta' 10 % vol. + 0,06 g/l (1 meq/l) għal kull grad ogħla minn 10 % vol.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li ma hijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

INBID — Inbejjed ħomor mhux imqaddmin

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kuluri ħomor li jvarjaw minn vjola għal aħmar fil-vjola.

Aroma

Aromi qawwija bi ħjiel ta' frott u/jew ta' minerali.

Togħma

Togħma ta' frott, b'aċidità bbilanċjata sew.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11,0
Aċidità totali minima:	4,0
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima:

Fi nbejjed imqaddma għal inqas minn sena: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Għal inbejjed imqaddma għal aktar minn sena: 0,7 g/l (11,67 meq/l) sa qawwa alkoħolika ta' 10 % vol. + 0,06 g/l (1 meq/l) għal kull grad ogħla minn 10 % vol.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li ma hijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

INBID — Inbejjed ħomor imqaddmin

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Il-kuluri jvarjaw minn vjola sa aħmar, bil-possibbiltà ta' sfumaturi oranġjo tipiċi tat-tqaddim. Intensità minn medja sa għolja.

Aroma

Aromi qawwija u ta' frott bi sfumaturi pprovduti mill-injam u/jew minn traċċi ta' mineralità.

Togħma

Strutturati tajjeb b'togħmiet tal-injam u b'bilanċ tajjeb ta' aċidità.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12,0
Aċidità totali minima:	4,0
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima:

Fi nbejjed imqaddma għal inqas minn sena: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Għal inbejjed imqaddma għal aktar minn sena: 0,7 g/l (11,67 meq/l) sa qawwa alkoħolika ta' 10 % vol. + 0,06 g/l (1 meq/l) għal kull grad ogħla minn 10 % vol.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li ma hijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

— Rendiment massimu tal-estrazzjoni: 72 litru għal kull 100 kilogramma għeneb maħsud.

— Meta jsir l-inbid oranġjo, hija meħtieġa maċerazzjoni minima ta' 7 ijiem bil-qoxra.

— Għall-inbejjed bl-indikazzjoni "FERMENTADO EN BARRICA" [IFFERMENTAT FIL-BITTIJA] fuq it-tikketta, il-kapaċità massima hija ta' 600 litru.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjoni relatata mal-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

— Mill-inqas 95 % tal-għeneb użat biex isiru l-inbejjed bojod irid ikun mill-varjetajiet awtorizzati.

— L-inbid oranġjo jista' jsir biss bl-użu ta' varjetajiet bojod, li mill-inqas 95 % minnhom iridu jkunu mill-varjetajiet bojod awtorizzati.

— Mill-inqas 95 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè jrid ikun tal-varjetajiet li ġejjin: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba, Malvasía, Verdejo, Albillo Mayor, Albillo Real, Puesta en Cruz u Tijonera.

— Mill-inqas 85 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor irid ikun tal-varjetajiet li ġejjin: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón u Gajo Arroba.

Għall-estrazzjoni tal-most, jistgħu jintużaw biss sistemi mekkaniċi li ma jagħmlux ħsara jew li ma jqaċċtux il-partijiet solidi tal-għenieqed tal-għeneb. L-użu ta' magni ċentrifuga ta' veloċità għolja jew ta' preses kontinwi huwa espressament ipprojbit.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet ħomor

Rendiment massimu:

Rendiment massimu	7 000
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet ħomor

Rendiment massimu:

Rendiment massimu	50,4
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet bojod

Rendiment massimu:

Rendiment massimu	10 000
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet bojod

Rendiment massimu:

Rendiment massimu	72
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— ALBILLO MAYOR

— ALBILLO REAL

— BRUÑAL — ALBARÍN TINTO

— DOÑA BLANCA — MALVASÍA CASTELLANA

— GAJO ARROBA

— GARNACHA TINTA

— GARRO — MANDÓN

— JUAN GARCÍA

— MENCÍA

— MERENZAO — BASTARDILLO CHICO

— RABIGATO — PUESTA EN CRUZ

— RUFETE

— SYRAH

— TEMPRANILLO

— TIJONERA

— TINTO JEROMO

— VERDEJO

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Iż-żona ġeografika tad-DOP Arribes tinsab fil-Majjistral tal-provinċja ta' Salamanca u fil-Lbiċ tal-provinċja ta' Zamora. Tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin:

— Il-provinċja ta' Salamanca:

Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Fregeneda (La), Hinojosa de Duero, Lumbrales, Masueco, Mieza, Peña (La), Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, Redonda (La), San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo u Villarino de los Aires.

— Il-provinċja ta' Zamora:

Abelón, Argañin, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurrita, Fariza, Fermoselle, Formariz, Fornillos de Fermoselle, Gamones, Luelmo, Mámoles, Monumenta, Moral de Sayago, Moralina, Pinilla de Fermoselle, Pino, Salto de Castro, Santa Eulalia, Torregamones, Villadepera, Villalcampo u Villardiegua de la Ribera.

Il-poligoni 2, 3, 4, 12, 13, 14 u 16 fil-muniċipalità ta' Almaraz de Duero, u l-poligonu 1 fil-muniċipalità ta' Muelas del Pan.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

1.- L-istaġun tat-tkabbir tad-dwieli, mir-rebbiegħa 'l quddiem (li hawnhekk tibda qabel), huwa aktar b'saħħtu f'Arribes del Duero, peress li hemm livell tajjeb ta' xita, li huwa ta' vantaġġ għall-pjanti. Dan għandu impatt kbir fuq l-aċidità naturali korretta tal-inbid, peress li ġeneralment ma jkollhiex it-tendenza li tkun inqas minn 5,5 g/l.

2.- Ix-xejra tat-temperatura f'Arribes del Duero tiżgura li l-frott isir b'mod perfett, u b'hekk tippermetti konċentrazzjoni ogħla ta' polifenoli. Din tibdel il-profil aromatiku tal-inbejjed, li għandhom ċerta tendenza lejn aromi ta' frott misjur iżżejjed tal-ġamm.

3.- Il-mappa varjetali ta' Arribes hija distinta ħafna u differenti minn dik ta' żoni oħra. Għaldaqstant, l-inbejjed taż-żona għandhom profil aromatiku uniku ħafna u ġeneralment ikollhom karatteristiċi organolettiċi distintivi.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Intestatura tar-rekwiżit/tad-deroga

IMBALLAĠĠ FIS-SORS

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid jinkludi l-ibbottiljar u t-tqaddim sussegwenti tal-inbejjed u, għalhekk, il-karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi deskritti f'din l-ispeċifikazzjoni jistgħu jiġu ggarantiti biss jekk l-operazzjonijiet kollha tal-immaniġġjar tal-inbid iseħħu fiż-żona ta' produzzjoni. Għalhekk, bl-għan li tiġi ssalvagwardjata l-kwalità, li tiġi ggarantita l-provenjenza u li jiġu żgurati l-kontrolli, u meta wieħed iżomm f'moħħu li l-ibbottiljar ta' nbejjed koperti mid-DOP Arribes huwa wieħed mill-punti kritiċi biex jinkisbu l-karatteristiċi definiti f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott, din l-operazzjoni trid titwettaq f'kantini tal-inbid li jinsabu fl-impjanti tal-ibbottiljar fiż-żona ta' produzzjoni.

Intestatura tar-rekwiżit/tad-deroga

TIKKETTAR

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

— Is-sena inizjali trid tidher fuq it-tikketta, anki jekk l-inbid ma jkunx tqaddem.

— It-terminu "ROBLE" (BALLUT) jista' jidher fuq it-tikkettar tal-inbejjed rożè u ħomor, dment li jkunu tqaddmu għal perjodu ta' mill-inqas 3 xhur fi btieti tal-ballut matul il-produzzjoni.

— It-terminu "VINO NARANJA" (INBID ORANĠJO) jista' jintuża fuq l-inbejjed bojod jekk jissodisfaw ir-rekwiżiti stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

— It-terminu "FERMENTADO EN BARRICA" (IFFERMENTAT FIL-BITTIJA) jista' jintuża fuq kwalunkwe wieħed mill-inbejjed jekk il-fermentazzjoni u l-ipproċessar tal-most fi nbid iseħħu fi btieti tal-ballut fuq perjodu li jdum mill-inqas 3 xhur.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

http://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-vinicas