C/2024/7448

18.12.2024

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

(C/2024/7448)

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

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Valencia"

PDO-ES-A0872-AM05

Data tal-komunikazzjoni: 20.9.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. ELIMINAZZJONI TAL-INBEJJED ROŻÈ U ĦOMOR MILL-INBEJJED SPUMANTI AROMATIĊI TA' KWALITÀ

Deskrizzjoni:

Qed jiġu eliminati l-inbejjed tal-kategorija 6, inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità, it-tipi rożè u ħomor.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda normali peress li ma hijiex ta' xi wieħed mit-tipi previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024, dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Huma ta' tip li, għalkemm previsti fl-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott, fir-realtà ma jiġux prodotti.

2. INTRODUZZJONI TA' ŻEWĠ TERMINI ĠODDA FIT-TIKKETTA

Deskrizzjoni:

Qed jiġu introdotti t-termini fit-tikketta "Vino de pueblo" jew "Vi de poble" u "Vino de parcela" jew "Vi de parcel.la", biex jakkumpanjaw lil ċerti unitajiet ġeografiċi iżgħar u qegħdin jiġu stabbiliti l-karatteristiċi u l-kundizzjonijiet ta' użu tagħhom. Dawn ifissru, għall-inbejjed b'dawn it-tikketti, li r-rendiment tal-għeneb għal kull ettaru huwa iżgħar; li r-rendiment tal-estrazzjoni huwa iżgħar; u li ż-żieda artifiċjali tal-grad alkoħoliku ma għandiex tiġi awtorizzata ħlief fil-każ tal-produzzjoni ta' nbid likur.

Ġew emendati l-punti 3, 5 u 8(b)(v) tal-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott u l-punti 5 u 9 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda normali peress li ma hijiex ta' xi wieħed mit-tipi previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024, dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

L-għan huwa li tingħata aktar informazzjoni lill-konsumatur billi tiġi indikata lilu orġini aktar preċiża tal-għeneb li bih jiġu prodotti xi nbejjed, filwaqt li qegħdin jintalbu mill-istess inbejjed rekwiżiti ta' kwalità ogħla.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. KORREZZJONI TAD-DEMARKAZZJONI TAS-SUBŻONI ALTO TURIA U VALENTINO

Deskrizzjoni:

Tliet muniċipji (Alcublas, Andilla, u Higueruelas) qegħdin jiġu eliminati mis-Subżona VALENTINO u qegħdin jiġu introdotti fis-Subżona ALTO TURIA.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 6 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda normali peress li ma hijiex ta' xi wieħed mit-tipi previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024, dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Fl-istess ħin qiegħed jiġi kkoreġut ukoll dan l-iżball fil-lokalizzazzjoni ta' dawn it-tliet muniċipji, fit-test tal-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott u tad-Dokument Uniku.

4. KJARIFIKA TAL-PRODUZZJONI TA' XI TIPI TA' NBEJJED LIKUR

Deskrizzjoni:

Fil-każ ta' nbejjed likur li għandhom id-dritt li jużaw it-termini "MOSCATEL DE VALENCIA" jew "VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA" u "VINO DULCE" fit-tikketta, qiegħed jiġi spjegat aħjar il-metodu ta' produzzjoni billi qiegħed jiġi speċifikat li għandhom jiġu prodotti "b'most tal-għeneb jew taħlita ta' dan il-prodott mal-inbid".

Il-Punt 8(b)(v) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-Punt 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda normali peress li ma hijiex ta' xi wieħed mit-tipi previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024, dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

S'issa kien indikat biss li dawn l-inbejjed għandhom jiġu prodotti skont ir-raba' inċiż tal-Anness VII, il-Parti II, il-punt 3(c) tar-Regolament (UE) 1308/2013 tas-17 ta' Diċembru, OKS unika. Matul l-ispjegazzjoni tal-kontenut ta' dan ir-regolament, il-formulazzjoni ssir aktar ċara u għaldaqstant, anke l-obbligu tal-produtturi.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Valencia

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

3. Inbid likur

6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

8. Inbid semispumanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XORB, LIKWIDI ALKOĦOLIĊI U ĦALL

2204- Inbid minn għeneb frisk, inkluż; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

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

1. *Inbid abjad*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kuluri primarjament sofor, li jvarjaw minn isfar ċar għal isfar dehbi. Jista' jitqaddem f'kontenituri tal-injam. Riħa nadifa b'intensità tajba u b'noti ta' frott. Fil-ħalq, huwa frisk u għandu aċidità tajba u togħma ta' frott li ddum tintiegħem.

Diossidu tal-kubrit massimu: 200 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l u 300 jekk ikun 5 g/l jew ogħla

Aċidità volatili massima, jekk il-qawwa alkoħolika proprja tkun > 12,5 % skont il-volum: 18 meq/l.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 9

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi 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 aħmar*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed rożè għandhom kuluri roża bi sfumaturi lewn il-lampun, il-frawli, ir-ribes aħmar jew is-salamun. Riħa nadifa u qawwija bi predominanza ta' aromi tal-frott. Fil-ħalq għandhom aċidità tajba u huma notevoli u bbilanċjati. Għandhom togħma li ddum tintiegħem. Fl-inbejjed ħomor jiddominaw l-ilwien skuri, bi predominanza ta' lwien ħomor bi sfumaturi vjola, lewn il-granata, iċ-ċirasa jew ir-rubin. Riħa b'intensità tajba u karattru tal-frott.

Diossidu tal-kubrit massimu: għall-inbejjed rożè, 200 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l u 250 mg/l jekk ikun 5 g/l jew ogħla; għall-inbejjed ħomor. 150 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l u 200 jekk ikun 5 g/l jew ogħla.

Aċidità volatili massima, jekk il-qawwa alkoħolika proprja tkun > 12,5 % skont il-volum: 18 meq/l għall-inbejjed rożè, u 20 meq/l għall-inbejjed ħomor.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 9,5

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi 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. *Inbejjed bit-tikketta crianza, reserva u gran reserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Għandhom ilwien aktar aċċentwati mill-inbid ta' bażi. Fil-każ tal-inbid abjad dan ikun isfar aktar qawwi. Fil-każ tal-inbid aħjar dan jista' joqrob lewn il-briks ħomor. Bħala aroma għandhom bilanċ bejn il-frott u l-injam. Fil-ħalq jipproduċu sensazzjonijiet retronażali tajbin.

Diossidu tal-kubrit massimu: għall-inbejjed bojod u rożè, 200 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l u jekk il-kontenut ikun 5 g/l jew ogħla, 300 mg/l għall-inbejjed bojod u 250 mg/l għall-inbejjed rożè; għall-inbejjed ħomor, 150 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l u 200 mg/l jekk dan ikun 5 g/l jew ogħla;

Aċidità volatili massima, jekk il-qawwa alkoħolika proprja tkun > 12,5 % skont il-volum: 18 meq/l.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi 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 likur abjad, rożè u aħmar*

DESKRIZZJONI QASIRA

Fil-każ tal-inbid likur abjad, kuluri primarjament sofor, li jvarjaw minn isfar ċar għal isfar dehbi. L-inbid likur rożè għandu kulur roża bi sfumaturi lewn il-lampun, il-frawli, ir-ribes aħmar jew is-salamun. L-inbid likur aħmar għandu kuluri ħomor bi sfumaturi vjola, jew lewn il-granata jew ir-rubin. Riħa b'intensità tajba, b'mod partikolari meta jkun magħmul mill-għeneb Moscatel. Fil-ħalq għandu togħma ħelwa u appetituża, ibbilanċjat u b'togħma qawwija li tibqa' fil-ħalq.

Diossidu tal-kubrit massimu: 150 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l u 200 jekk ikun 5 g/l jew ogħla;

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima: 1,5 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): —

5. *Inbid abjad spumanti u aromatiku ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

Jekk l-inbid ta' bażi jkun abjad, ikunu predominanti l-ilwien sofor, li jvarjaw minn isfar ċar għal isfar dehbi. Riħa qawwija u nadifa bl-aromi speċifiċi tal-varjetà. Aċidità u intensità tajbin fil-ħalq. Inbejjed friski bid-diossidu tal-karbonju integrat sew.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 6

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi 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

6. *Inbid semispumanti abjad, rożè u aħmar*

DESKRIZZJONI QASIRA

Jekk l-inbid ta' bażi jkun abjad, ikunu predominanti l-ilwien sofor, li jvarjaw minn isfar ċar għal isfar dehbi. Jekk l-inbid ta' bażi jkun rożè, l-ilwien ikunu roża bi sfumaturi lewn il-lampun, il-frawli, ir-ribes aħmar jew is-salamun. Jekk l-inbid ta' bażi jkun aħmar, l-ilwien ikunu ħomor bi sfumaturi vjola, jew lewn il-granata, iċ-ċirasa jew ir-rubin. Riħa qawwija u nadifa bl-aromi speċifiċi tal-varjetà. Togħma friska, tal-frott u qawwija, bid-diossidu tal-karbonju integrat sew.

Diossidu tal-kubrit massimu: għall-inbejjed bojod u rożè, 200 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l u jekk il-kontenut ikun 5 g/l jew ogħla, 250 mg/l għat-tnejn li huma; għall-inbejjed ħomor, 150 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l u 200 mg/l jekk dan ikun ogħla jew indaqs.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 7

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

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

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

7. *Inbejjed bojod, rożè u ħomor bit-terminu "Petit Valencia" fuq it-tikketta*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-karatteristiċi jkunu simili għal dawk deskritti għall-inbejjed bojod, rożè u ħomor.

Diossidu tal-kubrit massimu: għall-inbejjed bojod u rożè, 200 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l u jekk il-kontenut ikun 5 g/l jew ogħla, 300 mg/l għall-inbejjed bojod u 250 mg/l għall-inbejjed rożè; għall-inbejjed ħomor, 150 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun < 5 g/l u 200 mg/l jekk dan ikun 5 g/l jew ogħla;

Qawwa alkoħolika proprja massima: 9 % tal-volum

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 4,5

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

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

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

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1.

Prattika enoloġika speċifika

Għandha tiġi applikata biżżejjed pressjoni biex l-inbid jiġi estratt u sseparat mill-karfa tal-għeneb, sabiex ir-rendiment ma jaqbiżx it-82 litru ta' most jew is-76 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb. Il-lottijiet ta' nbid miksuba bl-applikazzjoni ta' pressjoni mhux xierqa taħt l-ebda ċirkostanza ma jistgħu jintużaw biex isiru nbejjed protetti.

Ir-rendiment massimu ta' estrazzjoni għall-inbejjed b'tikketta li ssemmi "Vino de parcela" jew "Vi de parcel.la" għandu jkun 65 litru għal kull 100 kg għeneb.

Il-konteni turi tal-injam użati fil-proċessi tat-tqaddim iridu jsiru mill-ballut u jkollhom kapaċità li tikkonforma mal-limiti tal-volum stabbiliti mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ għall-użu ta' ċerti termini tradizzjonali.

Għandhom jintużaw il-varjetajiet li ġejjin għall-produzzjoni ta' nbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo u Verdejo.

Fil-każ tal-inbejjed b'tikketta bit-termini "Vino de parcela" jew "Vi de parcel·la", iż-żieda artifiċjali tal-grad alkoħoliku ma għandiex tiġi awtorizzata ħlief fil-każ tal-produzzjoni ta' nbid likur.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Varjetajiet ta' għeneb aħmar

9 100 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2.

69,16 ettolitru għal kull ettaru

3. Varjetajiet ta' għeneb aħmar maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed b'tikketta bit-termini "Vino de pueblo" jew "Vi de poble"

8 190 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4.

62,24 ettolitru għal kull ettaru

5. Varjetajiet ta' għeneb aħmar maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed b'tikketta bit-termini "Vino de parcela" jew "Vi de parcel.la"

5 460 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6.

35,49 ettolitru għal kull ettaru

7. Varjetajiet ta' għeneb abjad

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

8.

91,20 ettolitru għal kull ettaru

9. Varjetajiet ta' għeneb abjad maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed b'tikketta bit-termini "Vino de pueblo" jew "Vi de poble"

10 800 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

10.

82,08 ettolitru għal kull ettaru

11. Varjetajiet ta' għeneb abjad maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed b'tikketta bit-termini "Vino de parcela" jew "Vi de parcel.la"

7 200 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

12.

46,80 ettolitru għal kull ettaru

13. Varjetà Moscatel de Alejandría

16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

14.

121,60 ettolitru għal kull ettaru

15. Varjetà Moscatel de Alejandría maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed b'tikketta bit-termini "Vino de pueblo" jew "Vi de poble"

14 400 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

16.

109,44 ettolitru għal kull ettaru

17. Varjetà Moscatel de Alejandría maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed b'tikketta bit-termini "Vino de parcela" jew "Vi de parcel.la"

9 600 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

18.

62,40 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni protetta mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Valencia hija kkostitwita mill-artijiet li jinsabu fil-provinċja ta' Valenzja fi ħdan l-unitajiet ġeografiċi iżgħar taż-żona koperta mid-DOP, imsejħa subżoni u li jikkonsistu ", koperti mid-DOP, li jikkonsistu fit-territorji muniċipali li ġejjin:

a) Is-subżona ALTO TURIA: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas u Tuéjar.

b) Is-subżona VALENTINO: Alborache, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo u Yátova.

c) Is-subżona MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís u Yátova.

d) Is-subżona CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada u Xàtiva.

Iż-żona tal-produzzjoni tinkludi wkoll irqajja' art imdaħħla fir-Reġistru tal-Vinji u li huma maħduma minn membri ta' kooperattivi jew sidien ta' kantini tal-inbid imdaħħla fir-Reġistri tal-Bord Regolatorju, li tradizzjonalment kienu jassenjawhom għall-produzzjoni ta' nbejjed koperti mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Valencia, u li jinsabu fiż-żoni li ġejjin fil-muniċipalitajiet ta' Almansa u Caudete fil-provinċja ta' Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti u Casa Hondo, fit-territorju muniċipali ta' Almansa u fiż-żoni ta' Vega de Bogarra, Derramador u El Angosto, fid-distrett muniċipali ta' Caudete.

Dawn jifformaw parti miż-żona tal-produzzjoni tinkludi rqajja' art li jappartjenu għall-membri tal-kooperattiva tal-inbid La Viña Coop V fil-belt ta' Villena, li huma mdaħħla fir-Reġistru tal-Inbid u tradizzjonalment jintużaw għall-produzzjoni ta' nbejjed koperti mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Valencia.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT TINTA

GRENACHE ABJAD

GRENACHE AĦMAR

GARNACHA TINTORERA

GARRO - MANDO

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MARSELÁN

MAZUELA - MAZUELO

MENCÍA

MERLOT

MERSEGUERA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA - TARDANA

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SEMILLON

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

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

L-inbejjed bid-DOP Valencia huma magħrufa għall-intensità aromatika għolja tagħhom, li hija dovuta għall-istress idriku li jġarrbu d-dwieli fir-rebbiegħa u fis-sajf, peress li f'dan il-perjodu t-temperaturi jkunu għoljin u jkun hemm aktar evapotranspirazzjoni.

Dawn l-inbejjed huma distinti wkoll mill-intensità qawwija tal-kulur tagħhom, ikkawżata mill-firxa termali tagħhom. L-inbejjed likuri bid-DOP Valencia huma notevoli għall-intensità aromatika għolja tagħhom, li hija konsegwenza tat-temperaturi medji moderati matul is-sena u l-istress idriku esperjenzat fir-rebbiegħa u fis-sajf.

Min-naħa l-oħra, l-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità tad-DOP Valencia huma kkaratterizzati mit-togħma ta' frott, u li huma ħfief u bbilanċjati. Dawn il-karatteristiċi huma r-riżultat tal-klima Mediterranja, b'temperaturi moderati matul is-sena kollha.

Fl-aħħar nett, l-inbejjed semispumanti tad-DOP Valencia għandhom togħma ta' frott, u huma ħfief u bbilanċjati, minħabba t-temperaturi medji eżistenti, li huma moderati.

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

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Id-denominazzjoni VALENCIA trid tidher b'mod prominenti. Tista' tiġi indikata s-subżona meta l-għeneb kollu jkun ġej minnha. Jistgħu jintużaw l-ismijiet ta' waħda mill-varjetajiet protetti biss għall-inbejjed magħmulin bl-użu ta' mill-inqas 85 % ta' għeneb tal-varjetà inkwistjoni, ħlief għall-inbid likur Moscatel de Valencia u Moscatel tradicional de Valencia, fejn ir-rekwiżit huwa li tintuża biss il-varjetà Moscatel de Alejandría.

Jstgħu jintużaw:

"VINO PETIT VALENCIA" fuq inbejjed mhux imqaddmin b'qawwa alkoħolika proprja ta' > 4,5 % u total ta' > 9 % skont il-volum, magħmulin permezz ta' metodi naturali.

"MOSCATEL DE VALENCIA" jew "VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA" jistgħu jintużaw fuq inbid magħmul 100 % minn Moscatel de Alejandría, prodott skont l-Anness VII, il-Parti II, il-punt 3(c), ir-raba' inċiż tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 1308/2013 tas-17 ta' Diċembru 2013, jiġifieri b'most tal-għeneb jew taħlita ta' dan il-prodott mal-inbid. Jekk fil-proċess jintuża most li jkun fih il-karfa u l-qxur tal-għeneb, ikun obbligatorju li jintuża t-terminu "Tradicional".

"VINO DULCE" fuq inbejjed likuri prodotti f'konformità mal-Anness VII, il-parti II, il-punt 3(c), ir-raba' inċiż tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 1308/2013 tas-17 ta' Diċembru 2013, jiġifieri b'most tal-għeneb jew taħlita ta' dan il-prodott mal-inbid.

"VINO DE PUEBLO" jew "VI DE POBLE" flimkien mal-isem ġeografiku tal-muniċipju jista' jintuża għall-inbejjed li 85 % tal-għeneb tagħhom ikun ġej minn irqajja' li jinsabu fil-muniċipju kkonċernat. Jista' jiġi aċċettat li 15 % tal-għeneb ikun ġej minn dwieli rreġistrati f'territorji muniċipali li jmissu maż-żona ta' produzzjoni tal-muniċipju kkonċernat.

"VINO DE PARCELA" jew "VI DE PARCEL.LA" jista' jintuża għall-inbejjed li 100 % tal-għeneb tagħhom ikun ġej 100 % minn roqgħa art waħda. Jista' jkun ġej minn roqgħa art waħda li jkun fiha rqajja' sekondarji jew minn aktar minn roqgħa art waħda jekk jiġi akkreditat dan li ġej:

— L-irqajja' tal-art imissu ma' xulxin u huma tal-istess sid

— Ġew imħawla fl-istess sena, bl-istess salvaġġ

— Huma tal-istess varjetà ta' għeneb.

It-terminu tradizzjonali "Primero de Cosecha" jista' jintuża fuq inbejjed ħomor, bojod u rożè magħmulin minn għeneb maqtugħ fl-ewwel 10 ijiem tal-ħsad u bbottiljat fi żmien 30 jum wara t-tmiem tal-ħsad, bl-obbligu li tiġi indikata l-annata fuq it-tikketta.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Deroga fuq il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-faċilitajiet tal-vinifikazzjoni u tat-tqaddim iridu jkunu jinsabu fiż-żona tal-produzzjoni. Jistgħu jkunu jinsabu wkoll f'dawk il-muniċipalitajiet tal-Komunità Awtonoma ta' Valenzja li jmissu ma' dawk fiż-żona ġeografika demarkata.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://breu.gva.es/b/qXiGABNBEz