C/2025/3207

6.6.2025

**Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27** [1]

(C/2025/3207)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

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

**"dell'Emilia / Emilia"**

**PGI-IT-A0509-AM07 — 10.3.2025**

1. **Isem il-prodott**

"dell'Emilia / Emilia"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☒ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spirituży

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

L-Italja

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

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Dawn l-emendi jissodisfaw id-definizzjoni ta' emenda standard fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma jaqgħux taħt id-definizzjonijiet fl-Artikolu 24(3) tal-istess Regolament. Fi kliem ieħor:

— ma jinkludux bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija tal-prodott;

— ma jxejnux ir-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-dokument uniku;

— ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[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).

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

1. *Żieda ta' speċifikazzjoni ta' kategorija*

Deskrizzjoni:

Ġiet speċifikata l-kategorija tal-inbejjed spumanti dell'Emilia / Emilia ("inbejjed spumanti").

Raġuni:

L-emenda saret biex tiċċara l-kategoriji ta' nbid spumanti prodott.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

2. *Żieda ta' tip ġdid ta' Ancellotta Rosato (rożè) fil-verżjonijiet "inbid", "inbid semifrizzanti", "inbid spumanti" u "most iffermentat parzjalment"*

Deskrizzjoni:

Ġie introdott it-tip il-ġdid Ancellotta Rosato (fil-verżjonijiet "inbid", "inbid semifrizzanti", "inbid spumanti" u "most iffermentat parzjalment") u t-terminu "Rosso" [aħmar] ġie miżjud mat-tip eżistenti ta' Ancellotta sabiex issir distinzjoni bejn iż-żewġ tipi.

Raġuni:

F'dawn l-aħħar deċennji, it-tekniki enoloġiċi tjiebu b'mod konsiderevoli u sinifikanti u issa huwa faċli li jiġu prodotti nbejjed rożè minn għeneb b'intensità qawwija tal-kulur. Barra minn hekk, f'dawn l-aħħar deċennji, id-domanda għall-inbejjed rożè, għalkemm tvarja, żdiedet b'mod sinifikanti minħabba li dawn l-inbejjed jattiraw lill-konsumaturi. Għalhekk, il-possibbiltà li jiġu prodotti nbejjed rożè mill-għeneb Ancellotta hija maħsuba biex tipprovdi opportunità addizzjonali għall-produtturi, biex ikunu jistgħu jisfruttaw il-karatteristiċi speċifiċi tal-varjetà u, fl-istess ħin, jagħtu ħajja ġdida lit-tip Ancellotta biex iwessgħu l-offerta tagħhom lill-konsumaturi.

L-emenda tikkonċerna l-Artikoli 1 u 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsima "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-dokument uniku.

3. *Żieda tal-verżjoni "most iffermentat parzjalment" għat-tip Lambrusco Rosato*

Deskrizzjoni:

Ġiet miżjuda l-verżjoni "most iffermentat parzjalment" għat-tip Lambrusco Rosato.

Raġuni:

Il-verżjoni ta' "most iffermentat parzjalment" diġà teżisti għat-tipi Lambrusco Rosso u Lambrusco Vinificato in Bianco [iffermentati mingħajr il-qxur]. Għalhekk, l-aktar raġuni plawżibbli għan-nuqqas tagħha mit-tip Lambrusco Rosato jidher li hija ommissjoni aċċidentali. Barra minn hekk, wieħed għandu jżomm f'moħħu li l-kunċett ta' nbejjed "ħomor" jew "rożè" huwa pjuttost varjabbli fid-diversi territorji u jiddependi mit-tradizzjonijiet u d-drawwiet lokali, b'mod partikolari fiż-żona tal-Emilia u tal-Lombardia fejn titkabbar il-varjetà tal-għeneb Lambrusco. Għalhekk qed jiġi propost li l-"most iffermentat parzjalment" jiżdied mat-tip Lambrusco Rosato, kemm biex jiġi kkoreġut żball ovvju kif ukoll biex jiġi evitat tilwim dwar il-kulur tal-prodott fi kwalunkwe livell, kemm bejn l-operaturi fis-settur kif ukoll fir-rigward tal-korpi ta' kontroll u/jew ta' sorveljanza.

L-emenda tikkonċerna l-Artikoli 1 u 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsima "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-dokument uniku.

4. *Tneħħija tal-Anness 1 u referenzi għalih*

Deskrizzjoni:

L-Anness 1, li fih il-lista tal-varjetajiet li jistgħu jitkabbru fir-reġjun tal-Emilia-Romagna, tħassar, u għalhekk ir-referenzi kollha għalih fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tħassru wkoll.

Raġuni:

Huwa meqjus li l-Anness 1 mhuwiex meħtieġ peress li d-dispożizzjoni rilevanti fl-Ispeċifikazzjoni, li tirreferi għal varjetajiet adattati għall-kultivazzjoni għar-reġjun tal-Emilia-Romagna, diġà hija eżawrjenti, peress li l-awtorità reġjonali żżomm il-lista tal-varjetajiet li jistgħu jitkabbru aġġornata. Fil-fatt, jekk il-lista tal-varjetajiet tiġi stabbilita f'anness tal-Ispeċifikazzjoni (Anness 1), kull darba li ssir bidla fil-lista reġjonali l-anness ma jibqax validu, u b'hekk ikunu meħtieġa emendi ripetuti fl-Ispeċifikazzjoni.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tinvolvi t-tneħħija tal-Anness 1.

5. *Żieda ta' żewġ varjetajiet ġodda ta' Lambrusco mal-kombinazzjoni ta' varjetajiet tal-għeneb*

Deskrizzjoni:

Il-varjetajiet Lambrusco Benetti u Lambrusco del Pellegrino żdiedu mal-kombinazzjoni ta' varjetajiet tal-għeneb għal-Lambrusco Rosso, Rosato u Vinificato in Bianco.

Raġuni:

Il-varjetajiet Lambrusco Benetti u Lambrusco del Pellegrino huma inklużi fil-lista reġjonali tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li jistgħu jitkabbru fir-reġjun tal-Emilia-Romagna u għalhekk jitkabbru fiż-żona tal-produzzjoni. Iż-żieda ta' dawn il-varjetajiet mal-kombinazzjoni ta' varjetajiet għat-tipi Lambrusco (Rosso, Rosato u Vinificato in Bianco) tippermetti lill-produtturi kkonċernati jżidu l-valur tal-prodotti tagħhom billi jużawhom għad-diversi tipi Lambrusco taħt l-indikazzjoni ġeografika tipika dell'Emilia / Emilia. Din iġġib ukoll l-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-indikazzjoni ġeografika tipika dell'Emilia / Emilia f'konformità mal-ispeċifikazzjonijiet tal-inbejjed tad-DOP fl-istess żona bl-isem ta' varjetà tal-għeneb Lambrusco, u b'hekk tippermetti li prodotti b'kombinazzjonijiet identiċi ta' varjetajiet tal-għeneb jiġu kklassifikati mill-ġdid.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsima "Varjetajiet ta' għeneb tal-inbid" tad-dokument uniku.

6. *Aġġornamenti regolatorji u korrezzjonijiet editorjali*

Deskrizzjoni:

Ir-referenzi għal-leġiżlazzjoni ġew aġġornati u saru korrezzjonijiet editorjali f'diversi punti tal-Ispeċifikazzjoni.

Raġuni:

Il-bidliet saru biex jinkludu r-referenzi korretti għal-leġiżlazzjoni u biex jagħmlu t-test aktar ċar u aktar faċli biex jinqara.

L-emenda tikkonċerna l-Artikoli 5, 7 u 10 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

7. *Żieda ta' speċifikazzjoni dwar ir-rendiment mill-ipproċessar tal-għeneb/tal-inbid għal tipi bl-isem ta' varjetà tal-għeneb Lambrusco*

Deskrizzjoni:

Żdied paragrafu ġdid biex jirregola b'mod speċifiku r-rendiment mill-ipproċessar tal-għeneb/tal-inbid għal tipi bl-isem ta' varjetà Lambrusco; għal dawn it-tipi, ir-rendiment permess mill-għeneb Lambrusco ġie stabbilit għal 75 %, filwaqt li r-rendiment li jifdal ta' 5 % – sar-rendiment massimu ta' 80 % – irid jiġi ttikkettat mingħajr l-isem tal-varjetà tal-għeneb, jew jiġi kklassifikat mill-ġdid bħala nbid mingħajr DOP/IĠP.

Raġuni:

L-emenda saret sabiex jiġi evitat li l-għeneb Lambrusco jiġi sfruttat iżżejjed, bl-objettiv li titrażżan il-produzzjoni filwaqt li jiġi difiż il-valur ekonomiku tal-inbejjed Lambrusco.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

8. *Definizzjoni tal-intensità tal-kulur*

Deskrizzjoni:

Ġie miżjud paragrafu biex jirregola l-intensità massima tal-kulur permessa għan-negozjar ta' tipi bl-isem ta' varjetà Lambrusco, fir-rigward tal-prodotti rilevanti upstream mill-inbid, l-inbejjed, l-inbejjed semifrizzanti u spumanti bbottiljati, u l-inbejjed bl-ingrossa mibjugħa lill-konsumatur finali bl-użu tal-indikazzjoni ġeografika tipika dell'Emilia / Emilia.

Raġuni:

L-emenda saret sabiex il-prodotti tal-IĠT dell'Emilia / Emilia jinżammu bl-isem ta' varjetà tal-għeneb Lambrusco f'firxa ta' intensità tal-kulur definita sew u biex jiġu evitati distorsjonijiet tas-suq.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

9. *Kjarifika tal-formulazzjoni dwar l-oriġini tal-prodotti miżjuda matul il-prattiki enoloġiċi bħat-taħlil u l-fermentazzjoni sekondarja*

Deskrizzjoni:

Il-formulazzjoni tal-paragrafu dwar il-varjetajiet tal-għeneb użati għal tipi bl-isem ta' varjetà tal-għeneb, b'referenza partikolari għall-kwantitajiet ta' prodotti miżjuda fi prattiki enoloġiċi bħat-taħlil u l-fermentazzjoni sekondarja, ġiet emendata billi żdiedet referenza għaż-żona tal-produzzjoni.

Raġuni:

L-emenda saret sabiex jiġi ċċarat li dan l-artikolu ma jirreferix għall-vinji, iżda pjuttost għat-territorju tal-indikazzjoni ġeografika demarkata mil-limiti amministrattivi.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

10. *Żieda ta' speċifikazzjoni għall-protezzjoni tal-identità varjetali tat-tipi bl-isem ta' varjetà Lambrusco*

Deskrizzjoni:

Ġie miżjud paragrafu li jispeċifika li kwalunkwe prodott miksub minn varjetajiet għajr dawk tal-familja Lambrusco – miżjud fi kwalunkwe stadju tal-ipproċessar u l-preparazzjoni ta' tipi bl-isem ta' varjetà Lambrusco, inkluż it-taħlit possibbli, sa 15 %, ma' prodotti miksuba minn għeneb maħsud barra miż-żona tal-produzzjoni – jista' jitħallat biss ma' prodotti miksuba minn vinji li jkabbru esklużivament il-varjetajiet Lambrusco.

Raġuni:

L-emenda hija maħsuba biex tipproteġi l-identità varjetali tat-tipi Lambrusco, fl-interess tal-konsumaturi u sabiex ittejjeb il-valur tal-prodotti miksuba minn din il-varjetà u tippermetti kontroll akbar tal-produzzjoni u tal-prodotti miżjuda fid-diversi stadji tal-ipproċessar, sal-punt li fih l-inbid imballat jiġi rilaxxat għall-konsum, b'effetti pożittivi fuq il-kwalità tal-inbejjed prodotti u l-valur ekonomiku tal-prodotti.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

11. *Korrezzjoni tal-karatteristiċi dwar il-konsum u ż-żieda ta' karatteristiċi għat-tipi l-ġodda*

Deskrizzjoni:

Xi whud mill-karatteristiċi dwar il-konsum tat-tipi eżistenti ġew ikkoreġuti, u żdiedu l-karatteristiċi dwar il-konsum tat-tipi l-ġodda. Barra minn hekk, ġie miżjud paragrafu dwar il-possibbiltà li l-inbejjed semifrizzanti u spumanti tal-indikazzjoni ġeografika tipika dell'Emilia/Emilia prodotti permezz tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun ikunu imdardra minħabba r-residwi tal-fermentazzjoni.

Raġuni:

Din l-emenda kienet meħtieġa sabiex jitneħħew termini li ma kinux preċiżi, li kienu vagi jew inkonsistenti mal-kategorija tal-prodott, biex jiżdiedu l-karatteristiċi tat-tipi l-ġodda u biex jittejbu u jiġu aġġornati d-deskrizzjonijiet tal-prodott.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsima "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-dokument uniku.

12. *Żieda tat-terminu "vivace" (vivaċi)*

Deskrizzjoni:

Żdiedet il-possibbiltà li jintuża t-terminu tradizzjonali "vivace", kif irregolat mir-regoli attwali tal-UE.

Raġuni:

L-emenda saret minħabba li l-konsumaturi f'din iż-żona, li hija kkaratterizzata mill-produzzjoni qadima ta' nbejjed bil-bżieżaq, japprezzaw inbejjed b'ċerta effervexxenza, anke f'tipi ta' nbid bla gass.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

13. *Żieda tal-possibbiltà li jintuża t-terminu "rożè"*

Deskrizzjoni:

Żdiedet il-possibbiltà li jintuża t-terminu "rożè", bħala alternattiva għat-terminu "Rosato", fuq it-tikkettar tal-verżjonijiet kollha tal-inbejjed rożè, inklużi dawk l-inbejjed bl-isem ta' varjetà tal-għeneb, kif ukoll fir-rigward tal-varjetà tal-għeneb Pinot Grigio meta ssir inbid rożè permezz tal-maċerazzjoni fuq il-qxur.

Raġuni:

L-emenda saret sabiex jiġu ssodisfati d-domandi tas-suq u tal-produtturi.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

14. *Possibbiltà li jintuża t-terminu "rifermentazione in bottiglia" (fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun) fuq it-tikketta*

Deskrizzjoni:

Ġie miżjud paragrafu li jippermetti l-użu tat-terminu "rifermentazione in bottiglia" fuq it-tikketta.

Raġuni:

Din l-emenda saret sabiex il-konsumaturi jiġu infurmati b'mod korrett dwar l-użu tat-teknika tal-produzzjoni li tinvolvi fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, użata aktar ta' spiss f'dawn l-aħħar snin, biex jinkisbu nbejjed semifrizzanti. Spiss in-naqal tal-fermentazzjoni ma jitneħħewx mill-inbejjed, u l-preżenza ta' residwi spiss twassal biex l-inbid jidher "imdardar".

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

15. *Żieda ta' speċifikazzjoni dwar il-bejgħ direct tal-inbejjed tal-IĠT Emilia bl-ingrossa fir-rigward tat-tipi Lambrusco*

Deskrizzjoni:

Żdiedet speċifikazzjoni li tippermetti li l-inbejjed IĠP dell'Emilia / Emilia tat-tip Lambrusco b'kontenut minimu ta' zokkor residwu ta' 5 grammi għal kull litru, meħtieġa għall-fermentazzjoni naturali sussegwenti tagħhom fil-flixkun, li għandhom jinbiegħu f'kontenituri mhux b'pressjoni għolja b'kapaċità ta' bejn 10 u 60 litru.

Raġuni:

L-emenda saret minħabba li huwa tradizzjonali li dawn it-tipi, li ġew imħollija b'mod xieraq, jinbiegħu bl-ingrossa lill-konsumaturi finali ("bejgħ f'damiġġana"). Il-konsumaturi mbagħad jibbottiljaw l-inbid id-dar huma stess biex jiksbu l-inbid semifrizzanti tradizzjonali Lambrusco permezz ta' fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun. Din id-drawwa għandha l-għeruq tagħha fl-Emilia, tant li diġà ġiet ikkodifikata fl-Ispeċifikazzjonijiet kollha għall-inbejjed tad-DOP Lambrusco, li jistabbilixxu li t-tip semifrizzanti biss jista' jiġi rilaxxat għall-konsum b'dan il-mod.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

16. *Aġġornament tar-rabta mal-ambjent ġeografiku*

Deskrizzjoni:

L-Artikolu dwar ir-rabta mal-ambjent ġeografiku ma ġiex emendat, iżda ġie deċiż li terġa' tinkiteb it-taqsima "Rabta maż-żona ġeografika" tad-dokument uniku.

Raġuni:

Biex l-informazzjoni diġà prevista fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tiġi inkluża fid-dokument uniku. Għalhekk hija bidla purament editorjali.

L-emenda tikkonċerna t-taqsima "Rabta maż-żona ġeografika" tad-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

dell'Emilia / Emilia

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP — Indikazzjoni Ġeografika Protetta

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

1. Inbid
4. Inbid spumanti
8. Inbid semifrizzanti
11. Most tal-għeneb iffermentat parzjalment
15. Inbid minn għeneb imqadded

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

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

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

—

1. *dell'Emilia / Emilia Bianco* (*abjad*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' intensità tajba, b'noti prevalenti ta' fjuri u/jew ta' frott li jvarjaw skont il-varjetajiet tal-għeneb użati u l-ambjent tat-tkabbir;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

2. *dell'Emilia / Emilia Bianco Frizzante* (*semifrizzanti abjad*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: ta' intensità tajba, b'noti essenzjalment friski ta' fjuri u ta' frott li jvarjaw skont il-varjetajiet tal-għeneb użati;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

3. *dell'Emilia / Emilia Bianco Spumante* (*spumanti abjad*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: delikata, tfuħ u distintiva b'noti ta' fjuri u ta' frott;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

4. *dell'Emilia / Emilia Bianco Passito* (*abjad imqadded*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar dehbi jagħti fl-ambra;

Riħa: tfuħ b'mod delikat;

Togħma: pjaċevolment ħelwa mezzana jew ħelwa, sħuna, bellusija, xi drabi kemxejn vivaċi;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16 %, li minnhom mill-inqas 12 % vol. effettiv;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,5 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) —

5. *dell'Emilia / Emilia Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato* (*most tal-għeneb abjad iffermentat parzjalment*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: ta' intensità tajba, b'noti essenzjalment friski ta' fjuri u ta' frott li jvarjaw skont il-varjetajiet tal-għeneb użati;

Togħma: ħelwa;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

6. *dell'Emilia / Emilia Rosso* (*aħmar*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti xi ftit jew wisq ta' frott misjur, xi drabi akkumpanjati minn noti ta' fjuri, normalment ta' vjoletti, u noti pikkanti, skont il-varjetajiet tal-għeneb użati u ż-żona tat-tkabbir;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, ħafifa, u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

7. *dell'Emilia / Emilia Rosso Frizzante* (*semifrizznti aħmar*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

8. *dell'Emilia / Emilia Rosso Spumante* (*spumanti aħmar*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin jew il-granata ta' intensità li tvarja;

Riħa: delikata, tfuħ u wiesgħa b'noti ta' fjuri;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

9. *dell'Emilia / Emilia Rosso Novello* (*aħmar mhux imqaddem*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

10. *dell'Emilia / Emilia Rosso Passito* (*aħmar imqadded*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn il-granata intens;

Riħa: tfuħ b'mod delikat; Togħma: pjaċevolment ħelwa mezzana jew ħelwa, sħuna, bellusija, xi drabi kemxejn vivaċi;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16 %, li minnhom mill-inqas 12 % vol. effettiv;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

11. *dell'Emilia / Emilia Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato* (*most tal-għeneb aħmar iffermentat parzjalment*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

12. *dell'Emilia / Emilia Rosato* (*rożè*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: roża ta' diversi intensitajiet u sfumaturi;

Riħa: b'noti prevalenti ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, ħafifa u friska biżżejjed, mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

13. *dell'Emilia / Emilia Rosato Frizzante* (*rożè semifrizzanti*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: roża ta' diversi intensitajiet u sfumaturi;

Riħa: b'noti ħfief ta' fjuri, akkumpanjati minn noti aktar prominenti ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, ħafifa u friska biżżejjed, mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

14. *dell'Emilia / Emilia Rosato Spumante* (*rożè spumanti*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: roża ta' intensità li tvarja;

Riħa: tfuħ, distintiva b'noti ta' fjuri u ta' frott;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

15. *dell'Emilia / Emilia Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato* (*most tal-għeneb rożè iffermentat parzjalment*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: roża ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: Ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

16. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta jew Lancellotta Rosso*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin intens;

Riħa: ta' dwieli, b'noti ta' frott misjur, xi drabi akkumpanjati minn noti ta' fjuri;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

17. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta jew Lancellotta Rosso Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin intens;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

18. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta jew Lancellotta Rosso Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin jew il-granata ta' intensità li tvarja;

Riħa: delikata, tfuħ u vasta b'noti ta' frott;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,5 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) —

19. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta jew Lancellotta Rosso Novello*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

20. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta jew Lancellotta Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

21. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta jew Lancellotta Rosato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: roża ta' intensità li tvarja;

Riħa: b'noti predominanti ta' frott akkumpanjati minn noti ta' fjuri;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, ħafifa, friska, mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

22. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta jew Lancellotta Rosato Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: roża ta' intensità li tvarja;

Riħa: b'noti predominanti ta' frott akkumpanjati minn noti ta' fjuri;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, ħafifa, friska, mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

23. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta jew Lancellotta Rosato Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: roża ta' intensità li tvarja;

Riħa: delikata u tfuħ b'noti ta' fjuri u ta' frott;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

24. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta jew Lancellotta Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: roża ta' intensità li tvarja;

Riħa: b'noti prevalenti ta' frott;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

25. *dell'Emilia / Emilia Barbera*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, pjaċevolment sottili;

Togħma: xotta, aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

26. *dell'Emilia / Emilia Barbera Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin intens;

Riħa: ta' dwieli, b'noti qawwija ta' frott;

Togħma: xotta, bi freskezza u aċidità pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

27. *dell'Emilia / Emilia Barbera Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin jew il-granata ta' intensità li tvarja;

Riħa: delikata, tfuħ u vasta b'noti ta' frott;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,5 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) —

28. *dell'Emilia / Emilia Barbera Novello* (*mhux imqaddem*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

29. *dell'Emilia / Emilia Barbera Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

30. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco Rosso Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin jew il-granata ta' intensità li tvarja;

Riħa: delikata, tfuħ u distintiva b'noti ta' fjuri;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, ħafifa, u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,5 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) —

31. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco Rosso Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin jew il-granata ta' intensità li tvarja;

Riħa: delikata, tfuħ u wiesgħa b'noti ta' fjuri;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,5 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) —

32. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco Rosso Novello Frizzante* (*aħmar semifrizzanti mhux imqaddem*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

33. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

34. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco Rosato Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: roża ta' intensità li tvarja;

Riħa: pjaċevoli, qawwija, tfuħ u distintiva b'noti ta' fjuri u ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, robusta u friska, mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,5 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) —

35. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco Rosato Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: roża ta' intensità li tvarja;

Riħa: tfuħ, distintiva b'noti ta' fjuri u ta' frott;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,5 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) —

36. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: roża ta' intensità li tvarja;

Riħa: b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

37. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco (Vinificato in Bianco [iffermentat mingħajr il-qxur]) Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: delikata, tfuħ u distintiva b'noti ta' fjuri;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, robusta u friska, mimlija, intensa, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

38. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco (Vinificato in Bianco) Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: delikata, tfuħ u wiesgħa b'noti ta' fjuri;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

39. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco (Vinificato in Bianco) Novello Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

40. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco (Vinificato in Bianco) Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

41. *dell'Emilia / Emilia Malbo Gentile*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti ta' frott;

Togħma: xotta, aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,5 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) —

42. *dell'Emilia / Emilia Malbo Gentile Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti ta' frott;

Togħma: xotta, pjaċevolment mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,5 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) —

43. *dell'Emilia / Emilia Malbo Gentile Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin intens;

Riħa: tfuħ, ta' dwieli;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,5 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) —

44. *dell'Emilia / Emilia Malbo Gentile Novello*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

45. *dell'Emilia / Emilia Malbo Gentile Passito* (*imqadded*)

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn il-granata intens;

Riħa: tfuħ b'mod delikat;

Togħma: pjaċevolment ħelwa mezzana jew ħelwa, sħuna, bellusija, xi drabi kemxejn vivaċi;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16 %, li minnhom mill-inqas 12 % vol. effettiv;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,5 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) —

46. *dell'Emilia / Emilia Malbo Gentile Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

47. *dell'Emilia / Emilia Pinot Nero*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ċar;

Riħa: delikata, tfuħ, imfewħa;

Togħma: xotta, robusta u friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

48. *dell'Emilia / Emilia Pinot Nero Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ċar;

Riħa: delikata, tfuħ u mfewħa b'noti prominenti ta' frott;

Togħma: xotta, robusta u friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

49. *dell'Emilia / Emilia Pinot Nero Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ċar;

Riħa: tfuħ, imfewħa;

Togħma: minn *brut nature* għal xotta, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

50. *dell'Emilia / Emilia Cabernet (minn Cabernet Franc u/jew Cabernet Sauvignon)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat;

Riħa: ta' dwieli b'noti ta' ħaxix;

Togħma: xotta, robusta;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

51. *dell'Emilia / Emilia Cabernet (minn Cabernet Franc u/jew Cabernet Sauvignon) Novello*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

52. *dell'Emilia / Emilia Cabernet Franc*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat;

Riħa: ta' dwieli b'noti ta' ħaxix;

Togħma: xotta, robusta;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

53. *dell'Emilia / Emilia Cabernet Franc Novello*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

54. *dell'Emilia / Emilia Cabernet Sauvignon*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin skur;

Riħa: ta' dwieli b'noti ta' ħaxix;

Togħma: xotta, robusta;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

55. *dell'Emilia / Emilia Cabernet Sauvignon Novello*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

56. *dell'Emilia / Emilia Fogarina*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin intens ħafna;

Riħa: ta' dwieli, b'noti ta' frott misjur;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

57. *dell'Emilia / Emilia Fogarina Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli, b'noti ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, pjaċevolment mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

58. *dell'Emilia / Emilia Fogarina Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina u dejjiema;

Dehra viżiva: aħmar lewn il-granata;

Riħa: vasta u tfuħ b'noti ta' frott;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,5 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) —

59. *dell'Emilia / Emilia Fogarina Novello*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

60. *dell'Emilia / Emilia Fogarina Passito*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar skur bi sfumaturi lewn il-granata;

Riħa: tfuħ b'mod delikat;

Togħma: pjaċevolment ħelwa mezzana jew ħelwa, sħuna, bellusija, xi drabi kemxejn vivaċi;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16 %, li minnhom mill-inqas 12 % vol. effettiv;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,5 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) —

61. *dell'Emilia / Emilia Fogarina Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

62. *dell'Emilia / Emilia Fortana*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti ta' frott jew ta' fjuri;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

63. *dell'Emilia / Emilia Fortana Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

64. *dell'Emilia / Emilia Fortana Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: delikata, tfuħ;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,5 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) —

65. *dell'Emilia / Emilia Fortana Novello*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

66. *dell'Emilia / Emilia Fortana Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

67. *dell'Emilia / Emilia Marzemino*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti ta' frott;

Togħma: xotta, aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,5 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) —

68. *dell'Emilia / Emilia Marzemino Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti ta' frott;

Togħma: xotta, pjaċevolment mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

69. *dell'Emilia / Emilia Marzemino Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti ta' frott;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,5 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) —

70. *dell'Emilia / Emilia Marzemino Novello*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

71. *dell'Emilia / Emilia Marzemino Passito*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn il-granata intens;

Riħa: tfuħ b'mod delikat;

Togħma: pjaċevolment ħelwa mezzana jew ħelwa, sħuna, bellusija, xi drabi kemxejn vivaċi;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16 %, li minnhom mill-inqas 12 % vol. effettiv;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,5 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) —

72. *dell'Emilia / Emilia Marzemino Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

73. *dell'Emilia / Emilia Merlot*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin skur;

Riħa: ta' dwieli b'noti ta' ħaxix;

Togħma: xotta, robusta;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

74. *dell'Emilia / Emilia Merlot Novello*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

75. *dell'Emilia / Emilia Sangiovese*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin intens;

Riħa: ta' dwieli u tħalli togħma morra;

Togħma: xotta, robusta;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

76. *dell'Emilia / Emilia Sangiovese Novello*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin;

Riħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott;

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

77. *dell'Emilia / Emilia Pinot Nero (Vinificato in Bianco)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar jgħajjat lewn it-tiben;

Riħa: delikata, tfuħ, imfewħa;

Togħma: xotta, robusta u friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

78. *dell'Emilia / Emilia Pinot Nero Frizzante (Vinificato in Bianco)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar jgħajjat lewn it-tiben;

Riħa: delikata, tfuħ u mfewħa b'noti prominenti ta' frott;

Togħma: xotta, robusta u friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

79. *dell'Emilia / Emilia Pinot Nero Spumante (Vinificato in Bianco)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: tfuħ, imfewħa;

Togħma: minn *brut nature* għal xotta, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

80. *dell'Emilia / Emilia Alionza*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: b'noti predominanti ta' frott;

Togħma: xotta, ġeneruża u robusta biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

81. *dell'Emilia / Emilia Alionza Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: pjaċevolment intensa, b'noti friski u ta' frott;

Togħma: xotta, mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

82. *dell'Emilia / Emilia Alionza Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: delikata, tfuħ u distintiva b'noti ta' frott;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

83. *dell'Emilia / Emilia Alionza Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: b'noti ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

84. *dell'Emilia / Emilia Chardonnay*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ċar;

Riħa: ta' frott b'nota qawwija ta' tuffieħ;

Togħma: xotta, fina, eleganti;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

85. *dell'Emilia / Emilia Chardonnay Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ċar;

Riħa: pjaċevolment intensa, b'noti ta' frott;

Togħma: xotta, bnina, eleganti;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

86. *dell'Emilia / Emilia Chardonnay Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ċar;

Riħa: delikata, tfuħ u distintiva b'noti ta' frott;

Togħma: minn *brut nature* għal xotta, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

87. *dell'Emilia / Emilia Chardonnay Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ċar;

Riħa: b'noti ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

88. *dell'Emilia / Emilia Malvasia (minn Malvasia di Candia Aromatica)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben dehbi;

Riħa: tfuħ b'aroma ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, robusta u friska, mimlija, intensa, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

89. *dell'Emilia / Emilia Malvasia (minn Malvasia di Candia Aromatica) Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben dehbi;

Riħa: tfuħ b'aroma ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, robusta u friska, mimlija, intensa, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

90. *dell'Emilia / Emilia Malvasia (minn Malvasia di Candia Aromatica) Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben bi sfumaturi dehbiena;

Riħa: tfuħ, distintiva, robusta;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

91. *dell'Emilia / Emilia Malvasia (minn Malvasia di Candia Aromatica) Passito*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar dehbi jagħti fl-ambra;

Riħa: tfuħ b'mod delikat;

Togħma: pjaċevolment ħelwa mezzana jew ħelwa, sħuna, bellusija, xi drabi kemxejn vivaċi;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16 %, li minnhom mill-inqas 12 % vol. effettiv;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,5 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) —

92. *dell'Emilia / Emilia Malvasia (minn Malvasia di Candia Aromatica) Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

93. *dell'Emilia / Emilia Malvasia Bianca*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben dehbi;

Riħa: tfuħ b'aroma ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, friska u armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

94. *dell'Emilia / Emilia Malvasia Bianca Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben dehbi;

Riħa: tfuħ b'aroma ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, friska u armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

95. *dell'Emilia / Emilia Malvasia Bianca Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben bi sfumaturi dehbiena;

Riħa: tfuħ, distintiva;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

96. *dell'Emilia / Emilia Malvasia Bianca Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: b'noti friski ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

97. *dell'Emilia / Emilia Montù*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: b'noti predominanti ta' frott;

Togħma: xotta, ġeneruża u robusta biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

98. *dell'Emilia / Emilia Montù Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: pjaċevolment intensa, b'noti friski u ta' frott;

Togħma: xotta, mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

99. *dell'Emilia / Emilia Montù Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: delikata, tfuħ u distintiva b'noti ta' frott;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

100. *dell'Emilia / Emilia Montù Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: b'noti ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

101. *dell'Emilia / Emilia Moscato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben dehbi;

Riħa: b'noti ta' frott:

Togħma: minn xotta għal ħelwa, fragranti, mimlija, robusta biżżejjed;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

102. *dell'Emilia / Emilia Moscato Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben dehbi;

Riħa: pjaċevolment intensa, b'noti friski u ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, intensa, aromatika, mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

103. *dell'Emilia / Emilia Moscato Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben dehbi;

Riħa: delikata, tfuħ u distintiva b'noti ta' frott;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

104. *dell'Emilia / Emilia Moscato Mosto di uve parzialmente fermentato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: b'noti ta' frott u ta' fjuri;

Togħma: ħelwa u mimlija bi freskezza pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,0 %;

Qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum: minimu ta' 1 % u massimu ta' inqas minn 7 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 3,5 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) —

105. *"dell'Emilia / Emilia" Grechetto Gentile*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar jgħajjat lewn it-tiben;

Riħa: delikata, tfuħ u distintiva b'noti ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, robusta u friska, mimlija, intensa, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

106. *dell'Emilia / Emilia Grechetto Gentile Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar jgħajjat lewn it-tiben;

Riħa: delikata, tfuħ u distintiva b'noti ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, robusta u friska, mimlija, intensa, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

107. *dell'Emilia / Emilia Grechetto Gentile Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben bi sfumaturi dehbiena;

Riħa: tfuħ, distintiva, robusta;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

108. *dell'Emilia / Emilia Grechetto Gentile Passito*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar dehbi jagħti fl-ambra;

Riħa: tfuħ b'mod delikat;

Togħma: pjaċevolment ħelwa mezzana jew ħelwa, sħuna, bellusija, xi drabi kemxejn vivaċi;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16 %, li minnhom mill-inqas 12 % vol. effettiv;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,5 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) —

109. *dell'Emilia / Emilia Pinot Bianco*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: delikata, tfuħ, imfewħa;

Togħma: xotta, robusta u friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

110. *dell'Emilia / Emilia Pinot Bianco Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar jgħajjat lewn it-tiben;

Riħa: delikata, tfuħ u mfewħa b'noti prominenti ta' frott;

Togħma: xotta, robusta u friska, mimlija, intensa, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

111. *dell'Emilia / Emilia Pinot Bianco Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: tfuħ, imfewħa;

Togħma: minn *brut nature* għal xotta, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

112. *dell'Emilia / Emilia Pinot Grigio*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar dehbi ċar, xi drabi roża ċar jew lewn ir-ram;

Riħa: ta' fwieħa delikata, tfuħ;

Togħma: xotta, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

113. *dell'Emilia / Emilia Pinot Grigio Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar dehbi ċar, xi drabi roża ċar jew lewn ir-ram;

Riħa: imfewħa b'mod delikat b'noti ta' frott;

Togħma: xotta, robusta u friska, mimlija, intensa, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

114. *dell'Emilia / Emilia Pinot Grigio Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar dehbi ċar, xi drabi roża ċar jew lewn ir-ram;

Riħa: tfuħ, imfewħa;

Togħma: minn *brut nature* għal xotta, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

115. *dell'Emilia / Emilia Riesling Italico*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben bi sfumaturi fl-aħdar;

Riħa: delikata u mfewħa b'noti kemxejn aromatiċi;

Togħma: xotta, robusta u friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

116. *dell'Emilia / Emilia Riesling Italico Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: delikata u mfewħa b'noti ta' frott;

Togħma: xotta, robusta u friska, mimlija, intensa, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

117. *dell'Emilia / Emilia Riesling Italico Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: tfuħ, imfewħa;

Togħma: minn *brut nature* għal xotta, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

118. *dell'Emilia / Emilia Sauvignon*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar jgħajjat lewn it-tiben;

Riħa: tfuħ, distintiva;

Togħma: xotta, robusta u friska, mimlija, intensa;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

119. *dell'Emilia / Emilia Sauvignon Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar jgħajjat lewn it-tiben;

Riħa: delikata, tfuħ, b'noti ta' pjanti;

Togħma: xotta, robusta u friska, mimlija, intensa, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

120. *dell'Emilia / Emilia Sauvignon Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ċar;

Riħa: tfuħ, distintiva;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

121. *dell'Emilia / Emilia Sauvignon Passito*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar dehbi jagħti fl-ambra;

Riħa: tfuħ b'mod delikat;

Togħma: pjaċevolment ħelwa mezzana jew ħelwa, sħuna, bellusija, xi drabi kemxejn vivaċi;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16 %, li minnhom mill-inqas 12 % vol. effettiv;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,5 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) —

122. *dell'Emilia / Emilia Spergola*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben;

Riħa: delikata, tfuħ u distintiva b'noti ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, robusta u friska, mimlija, intensa, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

123. *dell'Emilia / Emilia Spergola Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar jgħajjat lewn it-tiben;

Riħa: delikata, tfuħ u distintiva b'noti ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, robusta u friska, mimlija, intensa, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

124. *dell'Emilia / Emilia Spergola Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben bi sfumaturi dehbiena;

Riħa: tfuħ, distintiva b'noti ta' pjanti;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

125. *dell'Emilia / Emilia Spergola Passito*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar dehbi jagħti fl-ambra;

Riħa: tfuħ b'mod delikat;

Togħma: pjaċevolment ħelwa mezzana jew ħelwa, sħuna, bellusija, xi drabi kemxejn vivaċi;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16 %, li minnhom mill-inqas 12 % vol. effettiv;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,5 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) —

126. *dell'Emilia / Emilia Trebbiano*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar dehbi jgħajjat;

Riħa: delikata, b'noti ta' pjanti;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, robusta, kemxejn aromatika;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 4,0 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) —

127. *dell'Emilia / Emilia Trebbiano Frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar dehbi jgħajjat;

Riħa: delikata, tfuħ u distintiva b'noti ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, robusta u friska, mimlija, intensa, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

128. *dell'Emilia / Emilia Trebbiano Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar dehbi;

Riħa: tfuħ, distintiva;

Togħma: minn *brut nature* għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Meta jiġi prodott bl-użu tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, l-inbid jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

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

— Aċidità totali minima: 5,0 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) —

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Arrikkiment – Taħlil u fermentazzjoni sekondarja

Restrizzjoni rilevanti fuq il-prattiki enoloġiċi

Il-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum tista' tiżdied permezz tal-arrikkiment b'most tal-għeneb ikkonċentrat miksub minn għeneb li ġej miż-żona tal-produzzjoni demarkata jew b'most tal-għeneb ikkonċentrat u rettifikat, fil-limiti ta' u kif stabbilit fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

L-indikazzjoni ġeografika tipika dell'Emilia / Emilia hija riżervata għall-prodotti tad-dwieli fil-kategoriji rilevanti li għalihom mill-inqas 85 % tal-prodotti, jew kwalunkwe prodott upstream mill-inbid, jiġu miż-żona tal-produzzjoni demarkata, inkluż kwalunkwe prodott użat għat-taħlil u għall-fermentazzjoni sekondarja.

2. Fermentazzjoni mingħajr il-qxur tal-għeneb Pinot Nero

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed semifrizzanti u spumanti tradizzjonalment jiġu prodotti bil-fermentazzjoni tal-għeneb Pinot Nero mingħajr il-qxur. Il-fermentazzjoni mingħajr il-qxur tal-għeneb Pinot Nero tippermetti li jiġi prodott inbid li huwa ta' kulur abjad u li għandu aroma pjaċevoli b'noti eleganti u raġħwa dejjiema u fina.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano – it-tipi kollha koperti ħlief Passito

29 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco, Grechetto Gentile – it-tipi kollha koperti ħlief Passito

26 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

3. Malvasia (minn Malvasia di Candia Aromatica) – it-tipi kollha koperti ħlief Passito

24 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon – it-tipi kollha koperti ħlief Passito

23 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese – it-tipi kollha koperti ħlief Passito

21 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino, Merlot – it-tipi kollha koperti ħlief Passito

20 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling Italico – it-tipi kollha koperti ħlief Passito

20 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito

145 ettolitru għal kull ettaru

9. Grechetto Gentile Passito

130 ettolitru għal kull ettaru

10. Malvasia (minn Malvasia di Candia Aromatica) Passito

120 ettolitru għal kull ettaru

11. Spergola Passito

115-il ettolitru għal kull ettaru

12. Sauvignon Passito

105 ettolitri għal kull ettaru

13. Malbo Gentile Passito, Marzemino Passito

100 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona fejn jitkabbar l-għeneb użat fil-produzzjoni tal-inbejjed u tal-most tal-għeneb iffermentat parzjalment bl-indikazzjoni ġeografika protetta dell'Emilia / Emilia tkopri t-territorju amministrattiv kollu tal-provinċji ta' Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza u Reggio Emilia. Fil-provinċja ta' Bologna, l-indikazzjoni ġeografika protetta dell'Emilia / Emilia tista' tintuża għall-għeneb imkabbar fuq in-naħa tal-lemin tax-Xmara Sillaro maħsuba biex tintuża fil-produzzjoni tal-prodotti tad-dwieli koperti mid-denominazzjoni, bl-eċċezzjoni tat-tipi Lambrusco.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

Alionza B.

Ancellotta N. – Lancellotta

Barbera N.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Fogarina N.

Fortana N. – Uva d'oro

Lambrusco Barghi N. – Lambrusco

Lambrusco Benetti N. – Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. – Groppello Grasparossa

Lambrusco Grasparossa N. – Lambrusco

Lambrusco Maestri N. – Lambrusco

Lambrusco Marani N. – Lambrusco

Lambrusco Montericco N. – Lambrusco

Lambrusco Oliva N. – Lambrusco

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Lambrusco

Lambrusco del Pellegrino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

Malbo Gentile N.

Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia

Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia

Marzemino N. – Berzemino

Melara B.

Merlese N.

Merlot N.

Montù B. – Montuni

Moscato Bianco B. – Moscato

Pignoletto B. – Grechetto Gentile

Pinot Bianco B. – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N. – Pinot

Riesling Italico B. – Riesling

Sangiovese N. – Sangioveto

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

Spergola B.

Terrano N. – Lambrusco dal Peduncolo Rosso

Trebbiano Modenese B. – Trebbiano

Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

Trebbiano Toscano B. – Biancame B.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

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

8.1. A) *Informazzjoni dwar iż-żona ġeografika*

1) Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Għall-kategoriji kollha koperti mill-Ispeċifikazzjoni, iż-żona tal-produzzjoni għall-inbejjed IĠP dell'Emilia / Emilia tinkludi t-territorju amministrattiv kollu tal-provinċji ta' Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza u Reggio Emilia.

Din iż-żona tgawdi minn ħamrija u kundizzjonijiet klimatiċi konsistenti minħabba l-oriġini komuni, l-orografija u l-esponiment tal-art, u ż-żona kollha hija adattata tajjeb għall-attivitajiet tal-vitikultura li jiffjorixxu hemmhekk. B'mod partikolari, il-kundizzjonijiet klimatiċi ħolqu pajsaġġ konsistenti, li jfisser li l-vinji tul iż-żona kollha fejn isiru l-inbejjed IĠP dell'Emilia / Emilia fil-biċċa l-kbira jużaw l-istess tekniki ta' kultivazzjoni.

Sabiex jiġu żgurati żoni omoġenji ta' interazzjoni bejn il-varjetajiet tal-għeneb u l-ambjent, l-art fuq in-naħa tal-lemin tax-Xmara Sillaro, li tappartjeni għall-provinċja ta' Bologna, ġiet miżjuda fiż-żona tal-produzzjoni. Din iż-żona għandha karatteristiċi tal-ħamrija u klimatiċi simili għal dawk taż-żona tal-produzzjoni attwali, li hija kkaratterizzata minn ħamrija li hija fonda ħafna, ta' konsistenza medja, bilkemm sa moderatament kalkarja fl-orizzont tal-ħamrija kkultivata u kalkarja ħafna fl-orizzonti fondi tal-ħamrija, minn b'pH newtrali għal ftit alkalina, b'disponibbiltà tajba ta' ossiġenu u kapaċitajiet produttivi tajbin għall-għelejjel ewlenin li jistgħu jitkabbru.

Iż-żona demarkata li, mill-estremità tal-Punent, tkopri sitt provinċji, tinkludi pajsaġġi differenti ħafna, kważi maqsuma b'mod ugwali bejn l-ambjenti tal-pjanura u tal-għoljiet tal-Apennini. Din iż-żona tgawdi minn tgawdi minn ħamrija u kundizzjonijiet klimatiċi konsistenti minħabba l-oriġini komuni, l-orografija u l-esponiment tal-art. Diversi aspetti tal-klima ħolqu pajsaġġ konsistenti, li min-naħa tiegħu wassal għal għelejjel konsistenti. Il-varjetajiet tad-dwieli użati għall-produzzjoni tal-inbejjed bl-indikazzjoni ġeografika tipika Emilia huma għalhekk imħarrġa u mkabbra bl-użu ta' tekniki sostanzjalment omoġenji fiż-żona kollha.

Il-pjanura, b'altitudni tipikament ta' bejn 2 u 70 m 'il fuq mil-livell tal-baħar, tkopri żona kontinwa mix-xmara Po sal-kosta Adrijatika, u testendi sal-widien wiesa' tal-Apennini li jilħqu altitudnijiet sa 150 m 'il fuq mil-livell tal-baħar. Fl-għoljiet ċatti u fil-pjanura alluvjali kkaratterizzati minn depożiti vertikali, is-sedimenti jiġu l-aktar mix-xmajjar u mix-xmajriet tal-Apennini, filwaqt li s-sedimenti tal-pjanura mserrpa u tal-pjanura delta kienu ffurmati mix-xmara Po.

L-għoljiet tal-Apennini jiffurmaw żona kontinwa li testendi mill-ewwel għoljiet sax-xifer tal-Apennini, inkluża pjanura tranżitorja u irregolari, filwaqt li bilkemm hemm art baxxa fil-parti tax-Xlokk tar-reġjun mhux inkluża fiż-żona demarkata. L-altitudni tvarja minn 100 sa 2 200 metru, iżda l-biċċa l-kbira tal-vinji jinsabu taħt altitudnijiet ta' 600 metru. Hemm prevalenza ta' ġebel sedimentarju, b'varjetà wiesgħa ta' litotipi (ġebla tar-ramel, tafal, ġebla tal-ġir, ġibs, ramel u konglomerati). Hemm mużajk kumpless ta' distribuzzjoni tal-ħamrija, minħabba l-varjetà ta' fatturi orografiċi lokali u l-influwenzi tal-proċessi morfoġenetiċi, il-kumplessità tal-istruttura ġeoloġika u d-distribuzzjoni tal-litotipi, u d-diversità tal-klima, il-veġetazzjoni u l-intervent tal-bniedem.

Il-vinji jinsabu f'diversi altitudnijiet, mill-pjanuri "l fuq, skont iż-żona, il-varjetajiet tal-għeneb imkabbra u t-tradizzjoni tal-vitikultura u enoloġika; iż-żona bl-inqas dwieli hija dik tal-Apennini għoljin, fejn il-klima hija kiesħa wisq. Ix-xejriet tat-temperatura fiż-żona jvarjaw ħafna, minn moderata subkontinentali (l-aktar adattata għal reġjun tal-vitikultura) għal moderata friska. Fuq il-pjanuri, il-klima hija aktar kontinentali, b'valuri medji annwali ta' madwar 14-16 °C. Ix-xita annwali tvarja minn 600 sa 800 mm, fil-biċċa l-kbira kkonċentrata fil-ħarifa u, sa ċertu punt, fir-rebbiegħa. Fiż-żona tal-Grigal, fid-delta ta' Po, fejn hemm influwenza ċara tal-baħar, tinżel l-inqas xita.

In-nuqqas ta' ilma jseħħ prinċipalment matul is-sajf u huwa mmitigat minn umdità tal-arja relattiva għolja u mid-disponibbiltà tal-ilma tal-wiċċ. Ix-xita tiżdied f'altitudnijiet ogħla, f'livelli li jvarjaw minn madwar 800 m fit-tarf tal-Apennini ta' fuq il-pjanuri għal aktar minn 2 000 mm fl-Apennini għoljin, fejn ikun hemm ukoll aktar jiem ta' xita. Il-bilanċ idroklimatiku jsegwi l-istess xejra bħax-xita, b'valuri li jvarjaw minn madwar 400 mm fil-pjanuri interni għal 0 fl-Apennini tan-nofs, b'valuri pożittivi f'altitudnijiet ogħla.

2) Fatturi umani rilevanti għar-rabta

Hemm rabta qawwija bejn il-fatturi umani u l-ambjent peress li n-nies fir-reġjun tal-vitikultura għandhom tradizzjoni li ilha stabbilita ta' produzzjoni ta' nbejjed Emilia. Il-vinji tal-Emilia għandhom oriġini antika, peress li nstabet żerriegħa tal-għeneb li tmur lura għall-era tal-ħadid f'diversi siti f'Terramare fiż-żona. L-aktar varjetajiet antiki fir-reġjun huma d-dwieli Lambrusco, ċertament ta' oriġini Etruska u, fi kwalunkwe każ, ġenetikament eqreb tad-dwieli selvaġġi li ntgħażlu minnhom. Il-Paleo-Ligurjani, l-Etruskani u r-Rumani ħawlu dwieli fit-territorju demarkat, influwenzati wkoll mill-preżenza ta' popolazzjonijiet Ċeltiċi. Dawn l-influwenzi varji wasslu għat-tixrid ta' żewġ sistemi ta' taħriġ: *arbustum gallicum*, fejn id-dwieli huma mħarrġa fuq siġar ħajjin, itwal u aktar adattati għal ambjenti fertili tal-pjanuri, u *vinea characatae*, sistema ta' taħriġ baxx ta' oriġini Griega, adattata għal żoni bl-għoljiet. Sussegwentement, diversi awturi Rumani jikkwotaw u jfaħħru t-tixrid tal-vitikultura Emiljana li tiffjorixxi u tipproduċi nbejjed tajbin. Il-vitikultura kompliet tiżviluppa matul il-Medju Evu bis-saħħa tal-ħidma tar-raħħala u l-irħieb taż-żona li jipproduċu l-verjuice. Fl-1300, Pietro de Crescenzi kiteb dwar madwar 30 varjetà ta' dwieli u nbejjed prodotti fl-Emilia, mill-pjanuri sal-muntanji, inklużi l-varjetajiet Trebbiano, Grechetto Gentile ('Pignuolo') u Lambrusco.

Ir-rendikont storiku ta' kif il-vitikultura u l-inbejjed infushom żviluppaw mis-seklu 14, mill-pjanuri l-aktar baxxi sal-ogħla għoljiet, huwa interessanti. Pietro de" Crescenzi jikteb: "U huwa ta' speċi oħra, imsejħa duracla, li hija sewda ħafna u għandha għeneb twil, u tagħmel inbid iswed tajjeb ħafna f'ħamrija umda u mxarrba, iżda ma tiffjorixxix fil-muntanji jew f'postijiet xotti: u din l-ispeċi tintgħażel fuq l-oħrajn kollha f'Ferrara; u hemm speċi oħra, imsejħa gmaresta, li mhijiex daqstant sewda u għandha għeneb twil, u twaqqa' l-weraq kollha tagħha qabel ma ssir, u għandha togħma morra u ta' ħall, b'ammont medju ta' frott, u tagħmel għenieqed rari u nbid eċċellenti u pjaċevoli ħafna; u la l-għasafar, la l-klieb u lanqas l-irġiel ma jieħdu pjaċir jieklu din l-għenba; u tinsab l-aktar fil-partijiet muntanjużi ta' Bologna." Ir-reputazzjoni tal-inbejjed tal-Emilia mbagħad infirxet matul is-sekli, kemm għall-inbejjed ħomor kif ukoll għall-inbejjed bojod, bla gass u semifrizzanti, kif ukoll għall-inbejjed likuri jew imqadda, kif muri minn diversi wirjiet internazzjonali tal-inbid (eż. il-katalgu nazzjonali tal-Wirja Taljana tal-1861), sakemm ġiet rikonoxxuta uffiċjalment bl-introduzzjoni tad-denominazzjonijiet tal-oriġini. Fl-1925, Norberto Marzotto pproduċa lista interessanti ta' għeneb imkabbra fid-diversi provinċji tal-Emilia, li telenka l-varjetajiet kollha tat-tipi speċifikati fl-Artikolu 2, inklużi xi whud lokali ħafna bħas-Spergola, il-Moscato, il-Fogarina u t-Termarina. Ma ssemmew l-ebda varjetajiet internazzjonali, peress li ma kinux ta' interess għall-awtur, iżda kienu wkoll mifruxa fit-territorju kollu. Fil-bidu tas-snin 50, il-vitikultura fiż-żona reġgħet kisbet momentum u vijabbiltà ekonomika bis-saħħa ta' suċċessi kummerċjali konsistenti u sinifikanti li ppermettew li l-inbejjed tal-IĠT Emilia jiġu kkummerċjalizzati aktar 'il bogħod, speċjalment dawk magħmula mill-varjetajiet tad-dwieli Lambrusco, Malvasia, Grechetto Gentile u Trebbiano. Fl-1967, ġew approvati tliet denominazzjonijiet ta' oriġini protetti fiż-żona kkonċernata, li telgħu għal għaxra fid-deċennju ta' wara, li b'hekk jikkonfermaw il-vokazzjoni qawwija tal-produzzjoni tal-inbid taż-żona. L-Ordni Ministerjali tat-18 ta' Novembru 1995 approvat l-indikazzjoni ġeografika tipika dell'Emilia / Emilia, li l-konfini tagħha jaqgħu parzjalment jew kompletament taħt l-indikazzjoni usa' Emilia.

Iż-żona demarkata għandha potenzjal globali għoli ta' vitikultura, peress li l-istatistika tal-ISTAT għas-sena 2000 telenka 32 427 ettaru mħawwel bid-dwieli. Il-kwantitajiet ta' nbid tal-IĠT Emilia prodotti minn dawn il-vinji minn dejjem kienu għoljin matul is-snin. Fl-2009, skont l-Osservatorju ISMEA-MIPAAF, il-produzzjoni tal-għeneb laħqet 130 000 tunnellata, imkabbra fuq madwar 6 300 ettaru, it-tielet l-ogħla produzzjoni ta' indikazzjoni ġeografika fil-pajjiż. L-inbejjed ħomor jippredominaw fuq l-inbejjed bojod.

Il-fattur uman huwa essenzjali għall-indikazzjoni ġeografika tipika f'termini ta':

— il-varjetajiet tal-għeneb imkabbra fil-vinji: il-varjetajiet tal-għeneb huma dawk imkabbra tradizzjonalment fiż-żona demarkata, li ħafna minnhom huma indiġeni għaż-żona tal-Emilia u mkabbra biss lokalment;

— it-tekniki tal-biedja użati: is-sistemi ta' taħriġ u tħawwil huma dawk li evolvew matul iż-żmien fiż-żona, immirati biex irażżnu r-rendimenti u jiksbu l-kwalitajiet meħtieġa mill-Ispeċifikazzjoni. Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimatiċi naturalment irawmu t-tkabbir tad-dwieli, u l-azjendi agrikoli għażlu sistema ta' taħriġ b'cordons permanenti bi friegħi li jistgħu jikkontrollaw it-tkabbir vigoruż tal-pjanti, jippermettu li l-blanzuni jitqassmu b'mod uniformi, jippermettu lill-pjanti jiksbu l-potenzjal produttiv tagħhom, jaqbdu l-enerġija radjanti u jiżguraw li jkun hemm biżżejjed arja u dawl għall-għenieqed. Is-sistemi ta' taħriġ l-aktar użati huma l-cordon liberu, il-cordon bid-dwiefer, il-Geneva double curtain, il-Guyot u s-Sylvoz. Id-densità tat-tħawwil hija ta' 2 500 sa 3 000 pjanta/ettaru f'art baxxa u 3 000 sa 4 000 pjanta/ettaru f'art tal-Apennini tat-tarf u tal-Apennini t'Isfel assoċjata mal-widien. Ir-riżomi l-aktar użati huma: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

— prattiki tal-produzzjoni tal-inbid: tradizzjonalment stabbilit fiż-żona għall-produzzjoni ta' nbejjed ħomor u bojod, bla gass jew semifrizzanti għat-tipi permessi mill-Ispeċifikazzjoni, kif ukoll għall-produzzjoni ta' nbejjed imqadda u mhux imqaddma.

8.2. B) *Dettalji tal-kwalità jew tal-karatteristiċi tal-prodott li jirriżultaw essenzjalment jew esklussivament mill-ambjent ġeografiku*

Minn perspettiva analitika u organolettika, l-inbejjed koperti minn din l-Ispeċifikazzjoni għandhom karatteristiċi ċari u distintivi ħafna, kif deskritt fl-Artikolu 6, li jfisser li jistgħu jiġu identifikati b'mod ċar u jitqiesu tipiċi tal-ambjent ġeografiku. B'mod ġenerali, l-Emilia hija d-dar tal-inbejjed semifrizzanti, ir-riżultat ta' tradizzjoni lokali antika li tikkombina nbejjed mill-pjanuri u mill-ġnub tal-għoljiet, u mil-Lvant għall-Punent tar-reġjun, iżda hemm ukoll għadd ta' nbejjed ħomor u bojod bla gass ewlenin l-aktar miż-żoni bl-għoljiet.

B'mod partikolari, l-inbejjed ħomor varjetali jinkludu nbejjed bla gass, ibbilanċjati u b'togħma ta' frott bħall-Cabernet (Cabernet Franc u Sauvignon), il-Merlot, il-Pinot Nero u s-Sangiovese, għall-kuntrarju ta' nbejjed li jistgħu jkunu jew bla gass jew semifrizzanti, bħall-Malbo Gentile, il-Marzemino, l-Ancellotta u l-Barbera, jew l-inbejjed aktar tipikament semifrizzanti, b'aċidità bbilanċjata u mfewħa, bħall-inbejjed tal-IĠT Emilia Lambrusco, Fogarina u Fortana.

L-inbejjed bojod kollha jiġu prodotti f'verżjonijiet bla gass jew semifrizzanti, b'dawn tal-aħħar aktar mifruxa, anke b'varjetajiet aromatiċi bħall-Malvasia di Candia Aromatica u l-Moscato Bianco. Il-bżieżaq tradizzjonali fl-inbejjed semifrizzanti jgħinu biex jibbilanċjaw it-togħma billi jtejbu r-riħa tal-varjetajiet tal-għeneb. L-inbejjed bojod, kemm minn varjetajiet tal-għeneb internazzjonali bħas-Sauvignon jew ix-Chardonnay, kif ukoll dawk reġjonali jew lokali, bħall-Grechetto Gentile, il-Montù jew is-Spergola, għandhom il-livelli tajbin ta' aċidità, inkluż l-aċidu maliku, biex itejbu l-irwejjaħ tal-varjetajiet tal-għeneb.

Iż-żoni l-aktar adattati għall-vitikultura jipproduċu nbejjed b'togħma u struttura interessanti, speċjalment iż-żoni bl-għoljiet, fejn jistgħu jinkisbu nbejjed aktar strutturati, anke nbejjed imqadda, li huma tradizzjonali fiż-żona.

Fil-verżjonijiet mhux imqaddma tal-inbejjed tal-IĠT Emilia, in-noti li jirriżultaw mill-maċerazzjoni karbonika tal-għeneb jiġu kkombinati mal-proprjetajiet sensorjali tal-varjetà tal-għeneb u l-ambjent tat-tkabbir.

Il-produzzjoni tal-inbejjed spumanti ġejja direttament mill-produzzjoni ta' nbejjed semifrizzanti, b'użu mifrux ta' fermentazzjoni sekondarja f'kontenituri kbar magħluqa sa mill-1950. It-teknoloġiji użati għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti, adottati f'konformità mal-leġiżlazzjoni attwali, jippermettu li jinkisbu tipi differenti, minn xotti sa ħelwin, skont il-kontenut taz-zokkor residwu.

8.3. C) *Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn id-dettalji msemmija fil-punt A u dawk imsemmija fil-punt B.*

Iż-żona ġeografika demarkata tvarja ħafna, b'karatteristiċi li wasslu għal tipi differenti ta' vitikultura u l-istabbiliment ta' varjetajiet ta' għeneb differenti, speċifiċi għal kull żona. Madwar 60 % tal-vinji tal-Emilia jinsabu fuq il-pjanuri u 38 % jinsabu fl-għoljiet baxxi tal-muntanji (Istat, 2000). L-inbejjed jirriflettu ż-żewġ makroreġjuni tal-vitikultura tal-Emilia-Romagna, minħabba li l-pjanuri jipproduċu nbejjed li huma aktar friski u aktar faċli biex jinxtorbu, filwaqt li l-inbejjed tal-ġnub tal-għoljiet spiss ikollhom aromi u togħmiet aktar strutturati, eleganti u persistenti.

B'mod ġenerali, id-dawl tax-xemx u l-kundizzjonijiet tat-temperatura taż-żona mħawla bid-dwieli fiż-żona ġeografika demarkata jippermettu li l-għeneb isir biżżejjed. L-ogħla gradi jum tat-tkabbir jinsabu fuq il-pjanuri, b'2 400 grad (l-indiċi Winkler), li jonqsu hekk kif tiżdied l-altitudni. Fuq il-ġnub tal-għoljiet, iż-żoni tradizzjonalment imħawla bid-dwieli, li jipproduċu nbejjed ta' kwalità għolja, huma dawk bl-aħjar kundizzjonijiet klimatiċi, fuq tlajja' esposti sew jew f'widien protetti minn kurrenti tal-arja kiesħa.

Il-vitikultura fuq il-ġnub tal-għoljiet hija aktar mifruxa fil-provinċji ta' Piacenza, Parma u Bologna. Il-varjetajiet tal-għeneb ta' ċiklu qasir jiffjorixxu l-aktar f'altitudnijiet ogħla, fejn il-vinji huma aktar marġinali, b'ħamrija baxxa li hija soġġetta għal erożjoni intensa. Iż-żona tal-artijiet baxxi għandha l-aħjar kundizzjonijiet għall-varjetajiet bl-akbar ħtieġa ta' sħana, bħal-Lambruscos, li huma l-aktar prevalenti fil-parti ċentrali tar-reġjun, speċjalment fil-provinċji ta' Reggio Emilia u Modena, filwaqt li l-art tal-Apennini tat-tarf u l-art tal-Apennini t'Isfel, fejn jiltaqgħu l-ewwel għoljiet u l-ewwel widien, għandha l-kundizzjonijiet ideali għal għadd kbir ta' varjetajiet tal-għeneb, li jvarjaw minn bojod għal ħomor, kemm għall-produzzjoni ta' nbejjed bla gass kif ukoll semifrizzanti, jew saħansitra nbejjed imqadda. Hawnhekk, il-klima kontinentali hija mmitigata minn kundizzjonijiet ta' riħ aktar qawwi u minn preċipitazzjoni ogħla, u t-tlajja' u l-ħamrija aktar eteroġenji jintgħażlu skont it-tip ta' prodott mixtieq.

Il-klima subkontinentali tiżgura biżżejjed xita matul is-sena, filwaqt li n-nixfiet tas-sajf huma mmitigati fil-pjanuri bil-preżenza ta' passaġġi tal-ilma u ħamrija fonda u permezz ta' aktar xita distribwita aħjar fl-għoljiet, u b'hekk dawn l-ambjenti tal-vitikultura huma aktar favorevoli.

Hemm ħafna fenomeni lokali distintivi, bħal fuq il-pjanuri qrib Ferrara, fejn hemm ħamrija mid-delta u l-pjanuri kostali, f'altitudnijiet taħt il-livell tal-baħar, b'idromorfiżmu baxx, iżda fejn id-disponibbiltà tal-ilma fil-ħamrija hija kontrobilanċjata b'valur negattiv ħafna ta' evapotraspirazzjoni tal-preċipitazzjoni; tradizzjonalment, il-varjetà Fortana titkabbar f'dan l-ambjent.

Madankollu, b'mod ġenerali, varjazzjonijiet kbar bejn it-temperaturi ta' billejl u binhar waqt li jsir l-għeneb, ikkombinati ma' ħamrija fil-biċċa l-kbira subalkalina jew alkalina, b'konsistenza fina jew moderatament fina, jirriżultaw fi nbejjed fragranti b'kontenut għoli ta' polifenol, li jagħti lill-inbejjed il-karatteristiċi organolettiċi tipiċi tagħhom.

Il-vitikultura u l-prodotti tal-inbid ivarjaw ukoll mill-Punent għal-Lvant, skont it-tradizzjonijiet taż-żoni individwali. Il-pjanuri jipproduċu l-akbar kwantità ta' nbid u jinkludu ż-żona storika tal-Etruska tal-Emilia li tipproduċi l-inbejjed Lambrusco, żona li tkabbar il-varjetajiet Trebbiano, u żona speċjali tal-provinċja ta' Ferrara, qrib il-kosta, fejn tipprevali l-għenba Fortana. Fl-għoljiet, mill-Punent għal-Lvant, insibu t-tradizzjoni tal-vitikultura Griega-Rumana tal-għoljiet ta' Piacenza, assoċjata mal-varjetajiet tal-għeneb Barbera u Croatina, u l-Malvasia di Candia Aromatica tradizzjonali, li testendi sal-għoljiet ta' Parma u Reggio Emilia. Fuq il-ġnub tal-għoljiet, jitkabbru ħafna varjetajiet oħra ta' għeneb internazzjonali u lokali, inklużi s-Sauvignon, is-Spergola, il-Montuni u l-Grechetto Gentile, b'dawn tal-aħħar mifruxa fiż-żona ta' Bologna, flimkien mal-ħomor użati għall-produzzjoni tal-inbejjed Cabernet u Merlot tal-istil ta' Bordeaux. Fil-konfini tal-Lvant taż-żona bl-għoljiet, insibu wkoll il-varjetajiet storiċi ta' Sangiovese u Albana.

L-importanza tal-vitikultura f'din iż-żona hija evidenzjata mill-ħafna vinji fiż-żona demarkata u l-mijiet ta' eluf ta' ettolitri ta' nbid Emilia prodott u kkummerċjalizzat kull sena madwar id-dinja.

8.4. *dell'Emilia / Emilia – kategorija: inbid minn għeneb imqadded*

Informazzjoni dwar kwalitajiet speċifiċi tal-prodott li jistgħu jiġu attribwiti għall-oriġini ġeografika tiegħu, u rabta kawżali maż-żona ġeografika.

Skont il-varjetà użata, il-kulur ivarja minn isfar dehbi għal ambra fl-inbejjed bojod għal aħmar lewn il-granata. L-aroma hija delikata u distintiva b'noti ta' għeneb imqadded, xi drabi pikkanti u li tfakkar fl-għasel u fil-frott misjur. It-togħma hija mimlija u armonjuża u tista' tvarja minn xotta għal ħelwa għalkemm il-biċċa l-kbira tal-inbejjed għandhom kontenut taz-zokkor ogħla.

L-inbejjed Passito jistgħu jsiru mill-varjetajiet tal-għeneb kollha, kemm bojod kif ukoll suwed, iżda l-varjetajiet tal-għeneb aromatiċi (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) u l-varjetajiet semiaromatiċi (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon, eċċ.) huma l-aktar użati.

L-għeneb jitnixxef f'postijiet apposta għat-tnixxif, u t-tul tal-perjodu tat-tqaddid ivarja skont l-intensità tal-karatteristiċi li t-teknika hija maħsuba li toħloq fil-prodott lest.

L-għeneb li jintuża biex jiġu prodotti l-inbejjed Passito jiġi identifikat mill-produttur abbażi ta' karatteristiċi fiżiċi u kwalitattivi speċifiċi tal-għanqud.

L-għenieqed li jkollhom ħafna spazju bejn l-għeneb huma partikolarment adattati biex jitnixxfu u dawn jintgħażlu fil-vinja fil-mument tal-ħsad.

Il-varjazzjoni kbira fit-temperatura bejn il-ġurnata u l-lejl, li hija partikolarment notevoli matul l-aħħar tas-sajf u l-ħarifa, tiffavorixxi t-tnixxif.

Il-karatteristiċi kwalitattivi tal-inbejjed huma influwenzati mill-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima taż-żona tal-produzzjoni. Il-klima moderata, friska u kemxejn mirjieħa, il-ħamrija mnixxfa sew b'biżżejjed ilma disponibbli minħabba d-distribuzzjoni tax-xita fix-xhur tas-sajf ukoll u l-varjazzjonijiet kbar bejn it-temperaturi ta' billejl u ta' binhar malli jsir l-għeneb jiżguraw l-aħjar tisjir tal-għenieqed tal-għeneb, li jirriżulta f'għeneb b'kontenut tajjeb ta' zokkor u ta' aċidu, flimkien ma' karatteristiċi kwalitattivi u organolettiċi oħrajn li huma speċifiċi għal kull varjetà u li jistgħu jkunu riflessi fl-inbejjed magħmula minnhom.

Għalhekk, ir-rabta kawżali hija bbażata fuq il-kwalitajiet speċifiċi tal-prodott li jistgħu jiġu attribwiti għall-oriġini ġeografika.

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

***Deroga mill-produzzjoni tal-inbid u l-ipproċessar fiż-żona ġeografika demarkata***

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

*Deroga mill-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata*

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

F'konformità mad-deroga prevista fl-Artikolu 5(1)(b) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33, il-proċess tal-produzzjoni tal-most tal-għeneb iffermentat parzjalment u tal-kategoriji l-oħra kollha tal-inbid IĠP dell'Emilia / Emilia, inklużi l-produzzjoni u l-fermentazzjoni sekondarja tal-inbid semifrizzanti u spumanti, jista', minbarra fiż-żona tal-produzzjoni demarkata, isir ukoll fil-konfini tal-provinċji ġirien ta' Ravenna, Forlì-Cesena, Mantua u Cremona.

***Indikazzjoni ta' żewġ varjetajiet tal-għeneb jew aktar fuq it-tikketta***

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Sabiex l-inbejjed IĠP dell'Emilia / Emilia jiġu ddenominati bl-ismijiet ta' żewġ varjetajiet tal-għeneb jew aktar, l-għeneb ta' kull varjetà "minuri" jrid jammonta għal aktar minn 15 % tat-total, u l-varjetajiet iridu jiġu indikati fuq it-tikketta f'ordni dekrexxenti fir-rigward tal-ammont effettiv ta' għeneb użat.

Dan biex jiġi żgurat li l-inbejjed hekk miksuba u ddenominati jirriflettu l-karatteristiċi tal-varjetajiet tal-għeneb kollha li minnhom ikunu magħmula biex jiġi evitat li tingħata informazzjoni qarrieqa lill-konsumatur, peress li l-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE (l-Artikolu 50(1)(a)(ii) tar-Regolament (UE) 2019/33) ma tistabbilixxix perċentwal minimu għall-varjetajiet tal-għeneb "minuri" użati.

Din id-dispożizzjoni restrittiva hija f'konformità mal-Artikolu 58(1) tar-Regolament (UE) Nru 2019/33, li jippermetti lill-Istati Membri jistabbilixxu dispożizzjonijiet dwar it-tikkettar aktar restrittivi fl-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott, inkluż għall-indikazzjoni ta' varjetajiet tal-għeneb.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22203