C/2024/1620

16.2.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/1620)

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

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"León"

PDO-ES-A0882-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 15.11.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **L-adattament tal-karatteristiċi analitiċi għall-inbejjed bojod u rożè mmaturati**

Deskrizzjoni:

Ġew speċifikati l-parametri fiżiċi kimiċi u organolettiċi tal-inbejjed bojod u rożè mmaturati, li jiddistingwuhom minn inbejjed mhux immaturati.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsimiet 2(a) u (b) Karatteristiċi analitiċi tal-prodott, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 tad-Dokument Uniku.

Tip ta' emenda: STANDARD (b'emenda fid-Dokument Uniku). Din l-emenda ma taqa' taħt l-ebda wieħed mit-tipi previsti fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, OKS Unika. Fl-aħħar nett, il-karatteristiċi u l-profil deskritti fil-ħolqa jibqgħu l-istess, u huma konsegwenza tal-interazzjoni bejn il-fatturi naturali u dawk umani.

Raġuni:

F'dan ir-rigward, l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ippermettiet il-produzzjoni ta' nbejjed bojod u rożè mmaturati, iżda din it-tip ta' produzzjoni ma ġietx aġġustata b'mod korrett mal-valutazzjoni tal-parametri fiżikokimiċi, peress li l-proċess tal-maturazzjoni jista' jiddetermina ċerti parametri bħall-aċidità volatili.

F'dan il-każ, l-evoluzzjoni tal-aċidità volatili ddefinita għall-inbejjed ħomor immaturati għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod u rożè mmaturati, ġiet assimilata.

2. **L-introduzzjoni ta' tipi ġodda ta' nbid: ħelwin mezzan u ħelwin fil-Kategorija 1 - Inbid**

Deskrizzjoni:

Fid-dawl tad-domandi tas-suq u l-produzzjoni mwettqa f'fabbriki tal-inbid li jinsabu fiż-żona ġeografika tad-DOP León, jeħtieġ li tiġi kkunsidrata l-produzzjoni ta' nbejjed ħelwin u ħelwin mezzan fl-inbejjed koperti mid-DOP León.

Bl-istess mod, il-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi tiegħu jeħtieġ li jiġu definiti mill-inqas fil-parametri stabbiliti fir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 2019/34 tas-17 ta' Ottubru 2018 li jistabbilixxi regoli dettaljati għall-applikazzjoni tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew. Il-prattiki enoloġiċi jeħtieġ li jiġu adattati biex iqisu l-produzzjoni l-ġdida tal-inbejjed ħelwin u ħelwin mezzan.

Din l-emenda tikkonċerna l-punti 2(a) u (b), 3(b) u 8(b3) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punti 4 u 5.1 tad-Dokument Uniku.

Tip ta' emenda: STANDARD (b'emenda fid-Dokument Uniku). Kif dikjarat fid-deskrizzjoni preċedenti, dawn il-bidliet ma jimplikawx bidla tal-karatteristiċi essenzjali tal-prodott, l-inbid tad-DOP León, li huma r-riżultat tal-konfluwenza tal-fatturi naturali u umani, peress li dawn l-inbejjed iżommu l-karattru speċifiku tal-inbejjed miż-żona meta jiġu prodotti bl-użu tal-istess varjetajiet awtorizzati, iżda kkwalifikati permezz tal-preżenza ta' kontenut ogħla ta' zokkor. Dan ma jaffettwax ir-rabta peress li dawn l-inbejjed diġà huma prodotti fiż-żona koperta mid-DOP b'mod sinifikanti

[1] ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

u bi tweġiba għal domandi ġodda tas-suq. Għalhekk jitqies li din l-emenda ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 (ir-Regolament dwar l-OKS Unika).

Raġuni:

Dawn l-inbejjed kienu diġà prodotti mill-fabbriki tal-inbid taż-żona minn għeneb miksub minn vinji koperti minn varjetajiet awtorizzati u fabbriki tal-inbid irreġistrati, iżda ma setgħux jiġu kkummerċjalizzati taħt l-indikazzjoni DOP León minħabba li ma kinux inklużi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Dawn l-inbejjed ġew analizzati biex tiġi vverifikata l-konformità mal-parametri tal-kwalità fiżikokimika u organolettika assoċjati mal-inbejjed koperti mid-DOP León. L-inbejjed iżommu l-karatteristiċi assoċjati mal-varjetajiet awtorizzati, li foshom jispikkaw il-varjetajiet ta' Prieto Picudo u Albarín, li għalkemm iżommu l-karattru speċifiku tal-inbejjed tad-DOP León, huma kkwalifikati permezz tal-preżenza ta' kontenut ogħla ta' zokkor.

Dawn il-proċessi ġodda jaqgħu taħt l-istess kategorija ta' "Nbid" f'konformità mal-kategoriji tal-inbid stabbiliti fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (KE) Nru 1308/2013. Dawn l-iżviluppi ġodda huma konformi mal-leġiżlazzjoni eżistenti u mad-domandi tas-suq.

3. **L-inklużjoni ta' varjetà ġdida ta' għeneb aħmar għall-produzzjoni ta' nbejjed koperti mid-dop León: il-varjetà tan-Negro Saurí**

Deskrizzjoni:

Il-varjetà ħamra awtorizzata "Negro Sauri" hija inkluża: hija varjetà nattiva u minoritarja preżenti fiż-żona ġeografika tad-Denominazzjoni ta' Oriġini León.

L-emenda tikkonċerna t-Taqsima 3(c), "Restrizzjonijiet fuq il-produzzjoni tal-inbid", u t-Taqsima 6, "Varjetajiet ta' għeneb", tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsimiet 5.1 u 7 tad-Dokument Uniku.

Tip ta' emenda: STANDARD (b'emenda fid-Dokument Uniku). Din l-emenda ma taqa' taħt l-ebda wieħed mit-tipi previsti fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, OKS Unika. Fl-aħħar nett, il-karatteristiċi u l-profil deskritti fil-ħolqa jibqgħu l-istess, u huma konsegwenza tal-interazzjoni bejn il-fatturi naturali u dawk umani.

Raġuni:

Wieħed mill-għanijiet tad-Denominazzjoni ta' Oriġini huwa li titħeġġeġ it-trasformazzjoni ta' vinji qodma billi jinżammu varjetajiet indiġeni sabiex jiġi evitat it-telf tad-diversità ġenetika. Bażi ġenetika wiesgħa mhijiex biss essenzjali biex il-vinji jibqgħu ħajjin fil-ġlieda kontra pesti, mard u restrizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima ġodda, iżda tgħin ukoll biex issir distinzjoni bejn l-inbejjed u ġġib magħha karatteristiċi speċifiċi biex tesperimenta u twettaq innovazzjoni fil-kwalità tagħhom.

In-Negro Saurí huwa meqjus bħala varjetà minoritarja fi ħdan id-DOP León u huwa identifikat bħala sinonimu tal-varjetà Merenzao. Huwa kkaratterizzat minn tinbit medju, maturazzjoni bikrija u produzzjoni moderata b'inqas kulur meta mqabbel ma' varjetajiet ħomor oħra. Huwa sensittiv għall-moffa fil-forma ta' trab, kif ukoll għall-Botrytis, peress li l-għanqud ikun marsus, u spiss ikun ta' daqs medju sa żgħir, bil-frott artab ta' daqs medju sa kbir u bi produzzjoni tajba. Huwa fraġli u sensittiv għall-mard. Għandu maturazzjoni irregolari u rapida li teħtieġ attenzjoni massima fi tmiem il-ħsad. Għalkemm jimmatura sew, huwa fin ħafna u eleganti.

Saru diversi studji biex jappoġġjaw ir-rabta bejn il-varjetà minoritarja Negro Saurí u ż-żona ġeografika tad-DOP León u l-adattament tal-inbejjed tagħha għall-kwalità tad-DOP León. Għalhekk huwa meqjus xieraq u meħtieġ li din il-varjetà tiġi inkluża bħala varjetà awtorizzata fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għad-DOP León sabiex jinżamm il-wirt tal-vinji nattivi tagħna.

4. **Kundizzjonijiet tal-maturazzjoni**

Deskrizzjoni:

Tneħħew ir-rekwiżit tal-età tal-btieti tal-ballut u l-obbligu li l-maturazzjoni tibda tingħadd mill-1 ta' Novembru tas-sena tal-ħsad. Għandu jiġi ċċarat ukoll li l-inbejjed rożè u bojod jistgħu jużaw ukoll it-termini "Crianza", "Reserva" u "Gran Reserva".

Din l-emenda tikkonċerna l-punti 3(b3) u 8(b3) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.1 tad-Dokument Uniku.

Tip ta' emenda: STANDARD (b'emenda fid-Dokument Uniku). Il-kundizzjonijiet tal-maturazzjoni fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott biss ġew emendati skont il-leġiżlazzjoni fis-seħħ. Mhijiex inkluża fl-ebda wieħed mit-tipi msemmija fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, OKS Unika.

Raġuni:

Iż-żewġ rekwiżiti mhumiex kundizzjonijiet diretti għall-kwalità tal-inbejjed prodotti fid-DOP León.

Fir-rigward tat-termini tradizzjonali tal-maturazzjoni, fuq it-tikkettar tal-inbejjed bojod u rożè, huwa possibbli li jiġi applikat l-Artikolu 112(b) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, sakemm dawn jikkonformaw mal-perjodi minimi ta' maturazzjoni stabbiliti.

5. **Aġġornament tal-qafas legali**

Deskrizzjoni:

Taħt l-intestatura "Qafas legali", ir-referenza għal regolament li diġà ħassar inbidlet u ġiet sostitwita b'dak li hemm fis-seħħ.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 8(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Tip ta' emenda: STANDARD (mingħajr l-ebda emenda fid-Dokument Uniku). Mhijiex inkluża fl-ebda wieħed mit-tipi msemmija fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, OKS Unika.

Raġuni:

Ser tintuża biex jiġu aġġornati r-referenzi leġiżlattivi.

6. **Aġġornament tat-taqsima dwar il-kontrolli**

Deskrizzjoni:

Il-Bord Regolatorju tad-DOP León ġie introdott bħala korp delegat għall-kontroll.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 9(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Tip ta' emenda: STANDARD (mingħajr l-ebda emenda fid-Dokument Uniku). Inbidel biss il-korp responsabbli għall-verifika tal-bidliet fl-ispeċifikazzjoni b'konformità mar-regoli fis-seħħ. Mhijiex inkluża fl-ebda wieħed mit-tipi msemmija fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, OKS Unika.

Raġuni:

Il-Bord Regolatorju tad-DOP "Leon" kiseb akkreditazzjoni skont l-ISO/IEC 17065:2012. Wara dan, l-awtorità kompetenti, l-Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, iddelegat kompiti ta' kontroll skont l-Artikolu 116a tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, OKS Unika.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

León

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

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

1. INBID – Inbejjed bojod immaturati u mhux immaturati

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

L-inbejjed bojod magħmula mill-varjetajiet tal-għeneb Albarín Blanco, Verdejo u Godello huma bbilanċjati tajjeb ħafna f'termini ta' togħma u aroma, u huma friski u kumplessi.

* Qawwa alkoħolika totali minima: 10,5 % tal-volum

* Aċidità volatili massima fl-inbid abjad immaturat: 0,7 grammi għal kull litru sa 10 % tal-volum, flimkien ma' 0,06 grammi għal kull litru ta' qawwa alkaħolika li taqbeż l-10 % tal-volum.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10,5
Aċidità totali minima	4,3 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	11,67
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	160

2. INBID – Inbejjed rożè mmaturati u mhux immaturati

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

L-inbejjed rożè tal-Prieto Picudo huma aromatiċi ħafna, friski (b'aċidità naturali għolja), u jħallu togħma qawwija u korpuża fuq il-palat (b'bilanċ bejn l-alkoħol u l-aċidità).

* Qawwa alkoħolika totali minima: 11 % tal-volum

* Aċidità volatili massima fl-inbid rożè mmaturat: 0,7 grammi għal kull litru sa 10 % tal-volum, flimkien ma' 0,06 grammi għal kull litru ta' qawwa alkaħolika li taqbeż l-10 % tal-volum.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	4,3 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	11,67
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	160

3. INBID - Inbejjed ħomor

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

B'intensità distintiva fil-lewn, aromatiċi (frott aħmar u iswed), b'palat qawwi, kemxejn astringenti, b'togħma li ddum fil-palat.

* Qawwa alkoħolika totali minima: 11,5 % tal-volum

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,5
Aċidità totali minima	4,3 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	11,67
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

4. INBID – Inbejjed ħomor immaturati

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

Dawn iżommu l-karatteristiċi ta' din il-varjetà (Prieto Picudo), iżda huma aktar kumplessi, isiru inqas astringenti, ibbilanċjati, tanniċi u jħallu togħma qawwija fuq il-palat.

* Qawwa alkoħolika totali minima: 12 % tal-volum

* Il-limitu massimu għall-aċidu aċetiku għandu jiġi kkalkulat kif ġej: 0,7 grammi għal kull litru sa 10 % tal-volum, flimkien ma' 0,06 grammi għal kull litru ta' qawwa alkaħolika li taqbeż l-10 % tal-volum.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	4,3 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

5. INBID – Inbejjed ħelwin mezzan – Bojod, rożè u ħomor

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

L-inbejjed ħelwin mezzan huma aromatiċi ħafna, friski (b'aċidità naturali għolja), ibbilanċjati skont il-qawwa alkoħolika, l-aċidità u l-kontenut ta' zokkor residwu tagħhom.

* Qawwa alkoħolika totali minima: 9 % tal-volum

* Zokkor totali espress fi grammi ta' glukożju + fruttożju għal kull litru: aktar minn 18 u inqas minn 45 g/l

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

6. Inbid – Inbejjed ħelwin – bojod, rożè u ħomor

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

L-inbejjed ħelwin huma aromatiċi ħafna, friski (b'aċidità naturali għolja), ibbilanċjati skont il-qawwa alkoħolika, l-aċidità u l-kontenut ta' zokkor residwu tagħhom.

* Qawwa alkoħolika totali minima: 9 % tal-volum

* Zokkor totali espress fi grammi ta' glukożju + fruttożju għal kull litru: > 45 g/l

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Prattika enoloġika speċifika

— Qawwa alkoħolika potenzjali minima tal-għeneb: 11,5 % (aħmar), 10,5 % (abjad).

— Rata massima ta' estrazzjoni: 74 litru għal kull 100 kilogramma ta' għeneb.

— Għall-inbejjed maħsuba jużaw it-termini "CRIANZA", "RESERVA" jew "GRAN RESERVA".

— L-inbejjed ħelwin u ħelwin mezzan iridu jiġu prodotti billi jiġi ppreservat ftit miz-zokkor naturali tal-għeneb, permezz tat-twaqqif tal-fermentazzjoni alkoħolika li ssir permezz ta' sistema awtorizzata mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbid

— L-inbid abjad irid isir mill-varjetajiet tal-għeneb abjad Verdejo, Albarín Blanco u Godello.

— L-inbid rożè għandu jiġi prodott minn minimu ta' 60 % tal-varjetajiet ħomor ewlenin, li huma Prieto Picudo, Mencía u/jew Negro Saurí. L-40 % li jifdal iridu jikkorrispondu għall-varjetajiet ħomor awtorizzati: Tempranillo u Garnacha u/jew abjad.

— L-inbid aħmar irid jiġi prodott minn minimu ta' 60 % tal-għeneb tal-varjetajiet ħomor ewlenin Prieto Picudo u/jew Mencía u/jew Negro Saurí. L-40 % li jifdal jistgħu jitqassmu fost l-għeneb aħmar l-ieħor li ġie deskritt iktar 'il fuq.

Prattika ta' kultivazzjoni

1. Id-densità tad-dwieli, kemm għall-varjetajiet ħomor kif ukoll għall-varjetajiet bojod, trid tkun bejn l-1 100 u l-4 000 dielja għal kull ettaru, kemm għad-dwieli f'forma ta' sġajriet kif ukoll għal dawk imkabbra fuq il-kannizzati. Għal dawn is-sistemi u l-varjanti tagħhom, hemm limitu massimu ta' 40 000 għajn produttiva għal kull ettaru.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Varjetajiet bojod f'forma ta' sġajriet

   7 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

   51,80 ettolitru għal kull ettaru

2. Varjetajiet bojod imkabbra fuq il-kannizzati

   10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

   74 ettolitru għal kull ettaru

3. Varjetajiet ħomor f'forma ta' sġajriet

   6 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

   44,44 ettolitru għal kull ettaru

4. Varjetajiet ħomor imkabbra fuq il-kannizzati

   8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

   59,20 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

— Fil-Provinċja ta' León:

Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (Pd.), Bañeza (La), Bercianos del Páramo, Bercianos del Real Camino, Burgo Ranero (El), Cabreros del Río, Calzada del Coto, Campazas, Campo de Villavidel, Castilfalé, Castrocalbón, Castrotierra de Valmadrigal, Cebrones del Río, Cimanes de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Chozas de Abajo, Fresno de la Vega, Fuentes de Carvajal, Gordaliza del Pino, Gordoncillo, Grajal de Campos, Gusendos de los Oteros, Izagre, Joarilla de las Matas, Laguna de Negrillos, Matadeón de los Oteros, Matanza, Onzonilla, Pajares de los Oteros, Palacios de la Valduerna, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Riego de la Vega, Roperuelos del Páramo, Sahagún, San Adrián del Valle, San Esteban de Nogales, San Millán de los Caballeros, Santa Cristina de Valmadrigal, Santa Elena de Jamuz, Santa María del Monte Cea, Santas Martas, Santovenia de la Valdoncina, Toral de los Guzmanes, Valdemora, Valderas, Valdevimbre, Valencia de Don Juan, Valverde Enrique, Vallecillo, Vega de Infanzones, Villabraz, Villademor de la Vega, Villamandos, Villamañán, Villamontán de la Valduerna, Villamoratiel de las Matas, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villaturiel u Zotes del Páramo.

— Fil-Provinċja ta' Valladolid:

Becilla de Valderaduey, Bustillo de Chaves, Cabezón de Valderaduey, Castrobol, Castroponce, Cuenca de Campos, Mayorga, Melgar de Abajo, Melgar de Arriba, Monasterio de Vega, Quintanilla del Molar, Roales de Campos, Saelices de Mayorga, Santervas de Campos, Unión de Campos (La), Valdunquillo, Villacid de Campos, Villagómez la Nueva u Villalba de la Loma.

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

ALBARÍN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO – NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

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

INBID

1. Meta nitkellmu dwar inbejjed magħmulin mill-varjetà Prieto Picudo, dejjem nenfasizzaw il-freskezza tal-inbejjed rożè u l-kwalità tal-inbejjed ħomor. Dawn iż-żewġ attributi huma r-riżultat tal-karatteristiċi organolettiċi tal-għeneb, li huma riżultat tal-kundizzjonijiet klimatiċi fiż-żona, tal-karatteristiċi tal-ħamrija u tal-influwenza tal-fatturi umani.

2. Fid-deskrizzjoni tal-klima taż-żona, ikkummentajna dwar għadd ta' aspetti li għandhom jiġu enfasizzati sabiex nifhmu għaliex il-varjetà Prieto Picudo, li hija l-bażi għall-inbejjed koperti mid-DOP León, hija differenti u unika:

— Il-livelli għoljin ta' dawl li l-weraq u l-frott artab huma esposti għalih matul is-sajf jiffaċilitaw il-proċess ta' fotosinteżi tal-pjanta, u jinkoraġġixxu l-akkumulazzjoni taz-zokkor kif ukoll tal-polifenoli, li aktar tard huma responsabbli għall-ilwien intensi ħafna u vivaċi viżibbli fl-inbejjed rożè u ħomor tagħna.

— Id-differenzi fit-temperatura matul il-perjodu tas-sajf bejn il-jum u l-lejl (matul il-ġurnata t-temperaturi jkunu jikwu, iżda matul il-lejl it-temperatura tinżel mhux ħażin); jippermettu lill-pjanta twettaq proċessi ta' respirazzjoni ċellulari li jinkoraġġixxu l-iżvilupp tal-aċidità naturali li hija karatteristika importanti ħafna tal-għeneb. B'ħekk jinkisbu valuri tal-aċidità ta' madwar il-5,5 g/l ta' aċidu tartariku fil-most, li sussegwentement jirriżulta fil-freskezza li hija tant tipika tal-inbejjed rożè.

Dawn id-differenzi fit-temperatura jinkoraġġixxu wkoll l-iżvilupp u l-akkumulazzjoni xierqa tal-polifenoli fil-frott artab, minħabba s-sigħat twal ta' dawl li l-vinji tagħna jgawdu fis-sajf.

— Min-naħa l-oħra ta' min jinnota wkoll li l-varjetà Prieto Picudo hija kkaratterizzata mill-intensità aromatika għolja tal-inbejjed li jirriżultaw. Biex l-inbejjed ikollhom dawn il-karatteristiċi aromatiċi, it-terpeni responsabbli għal dawn l-aromi jridu jakkumulaw sewwa fil-qoxra tal-frott artab. It-temperaturi għoljin li jitilgħu matul il-perjodi tas-sajf għandhom rwol ewlieni f'dan.

— Dawn it-temperaturi għoljin tas-sajf, flimkien mal-livelli għoljin ta' dawl tax-xemx matul dan il-perjodu, jinkoraġġixxu l-fotosinteżi u jippermettu l-akkumulazzjoni taz-zokkor fil-frott artab, u dan jirriżulta f'qawwa alkoħolika għolja. Dan il-fattur, flimkien mal-valuri għoljin tal-aċidità naturali tal-varjetà, jippermetti lill-vinikulturi u lill-produtturi tal-inbid inklużi fid-Denominazzjoni tagħna biex jipproduċu nbejjed ħomor mhux maturi u friski kif ukoll inbejjed ħomor b'perjodi itwal ta' maturazzjoni.

— Il-perjodi tal-ħarifa fiż-żona tagħna huma moderati u kemxejn bix-xita, li huwa essenzjali biex l-għeneb ikollu maturazzjoni xierqa. Dan is-suċċess tal-proċess tal-maturazzjoni jidher fil-bilanċ bejn il-qawwa alkoħolika, l-aċidità u l-polifenoli.

— Sabiex tiġi miġġielda l-produzzjoni irregolari tal-varjetà Prieto Picudo, l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott diġà tiddikjara li l-vinikulturi jużaw it-teknika taż-"żbir b'fergħat twal" magħrufa sabiex jippromwovu u jirregolaw il-produzzjoni ta' din il-varjetà b'mod aktar effettiv u jiksbu prodotti ta' kwalità għolja.

— Id-diversi tipi ta' ħamrija deskritti iktar 'il fuq huma kollha kkaratterizzati minn kontenut baxx ta' materja organika. Dan il-fattur huwa deċiżiv fir-rigward tal-ksib ta' prodotti ta' kwalità għolja, kemm għall-varjetajiet ħomor kif ukoll għall-varjetajiet bojod. L-inbejjed bojod b'mod partikolari għandhom espressjoni aromatika qawwija minħabba l-fatt li l-ħamrija li fiha jikbru hija partikolarment ħafifa, b'livelli baxxi ta' materja organika u tafal, b'kundizzjonijiet eċċellenti ta' drenaġġ intern, b'kapaċità aċċettabbli ta' żamma tal-ilma, b'faċilità ta' arjazzjoni u penetrazzjoni tal-għeruq, b'kontenut baxx ta' melħ minerali, bi profondità u kontenut adegwati ta' ġebla tal-ġir; dawn il-kundizzjonijiet huma kollha essenzjali għall-produzzjoni ta' nbejjed bojod ta' kwalità għolja.

— Fl-aħħar nett, il-produzzjoni tal-inbejjed rożè bl-użu tat-teknika "madreo" għandha tiġi enfasizzata għal darb' oħra. Din it-teknika tintuża biss fiż-żona tagħna, u ħafna fabbriki tal-inbid, minbarra l-produzzjoni klassika tal-inbejjed rożè, dejjem iwarrbu ftit litri ta' most biex jintuża f'din it-teknika ta' produzzjoni.

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

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid jinkludi l-ibbottiljar u r-raffinar, u għalhekk il-karatteristiċi organolettiċi, fiżiċi u kimiċi deskritti f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jistgħu jiġu ggarantiti biss jekk l-operazzjonijiet kollha tal-immaniġġjar tal-inbid isiru fiż-żona ta' produzzjoni. Konsegwentement, u bil-għan li tiġi ssalvagwardjata l-kwalità u ggarantita l-oriġini u żgurat il-kontroll, l-ibbottiljar tal-inbid irid isir fil-faċilitajiet tal-ibbottiljar tal-fabbriki tal-inbid li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni definita fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, peress li l-ibbottiljar tal-inbejjed koperti mid-DOP León huwa wieħed mill-fatturi kritiċi sabiex jiġu ggarantiti l-karatteristiċi miksuba matul il-proċess tal-produzzjoni u tal-maturazzjoni, kif stabbilit fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott imsemmija.

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

— It-terminu tradizzjonali DENOMINACIÓN DE ORIGEN jista' jintuża fuq it-tikketta minflok DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

— Is-sena tal-qtugħ tal-għeneb trid tkun indikata fuq it-tikketta, anki jekk l-inbejjed ma jkunux ġew immaturati.

— L-inbejjed jistgħu jużaw dawn it-termini tradizzjonali fuq it-tikkettar: "CRIANZA", "RESERVA" u "GRAN RESERVA", sakemm jikkonformaw mal-kundizzjonijiet stabbiliti fil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

— L-isem ta' unità ġeografika iżgħar minn dawk elenkati fit-Taqsima 4 ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott (il-muniċipalitajiet), jista' jintuża flimkien mat-terminu "Vino de Pueblo", sakemm 85 % tal-għeneb użat biex isir l-inbid protett ikun ġej minn irqajja' ta' raba' li jkunu jinsabu fil-muniċipalità rilevanti.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+LEON_MOD+2023.docx/35df7b64-2575-325e-4904-168ce8f12a40