C/2024/6594

30.10.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-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/2024/6594)

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

Val d'Arno di Sopra/Valdarno di Sopra

PDO-IT-A1497-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 31.7.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Inklużjoni ta' tipi ġodda ta' nbid u tneħħija tas-subżoni**

Iddaħħlu kategoriji ġodda (Orpicchio, Trebbiano, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Foglia Tonda, Pugnitello) li jirriflettu t-tradizzjoni u l-istorja tat-territorju tad-denominazzjoni.

Bl-inklużjoni tar-Rożè Spumanti ta' Kwalità (Rosato Spumante di Qualità), ingħatat preferenza lill-kategorija użata u tneħħa l-Abjad Spumanti ta' Kwalità (Bianco Spumante di Qualità) li ma jintużax.

Barra minn hekk, biex it-tipi jingħataw il-valur li jixirqilhom, f'konformità mal-kwalità tal-produzzjoni, ġew inklużi r-riżervi u f'xi każijiet (Sangiovese, Cabernet Franc, Pugnitello) ir-rożè għat-tipi magħmula b'varjetà ta' dwieli waħda.

Qed tirritorna wkoll it-tradizzjoni tal-Vendemmia Tardiva sewda u bajda u dik tal-Vin Santo u l-Vin Santo Occhio di Pernice.

Madankollu tneħħew is-subżoni preċedenti minħabba li kienu ta' xkiel għall-iżvilupp tad-Denominazzjoni.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsimiet kollha tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-Intestaturi "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Rendimenti massimi għal kull ettaru", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed" tad-Dokument Uniku.

2. **Emenda tat-taħlita tal-varjetajiet tad-dwieli**

Mill-esperjenza tal-ewwel 10 snin ta' denominazzjoni, it-taħlitiet tal-varjetajiet tad-dwieli ta' xi tipi ġew aġġustati biex jitjiebu t-tipiċità u l-kwalità tagħhom.

Fit-taħlita tal-varjetajiet ta' dwieli tal-inbid abjad iddaħħlu t-Trebbiano, minħabba s-sinifikat storiku tagħha, u s-Sauvignon minħabba l-karatteristiċi komplementari tagħha.

It-taħlita tal-varjetajiet ta' dwieli tal-inbid aħmar ġiet emendata minħabba li tneħħew is-subżoni ta' qabel li kienu jipprevedu żewġ taħlitiet ta' varjetajiet ta' dwieli differenti.

Barra minn hekk iddaħħlu t-taħlitiet tal-varjetajiet ta' dwieli għat-tipi li ma kinux inklużi qabel.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

3. **Estensjoni taż-żona tal-produzzjoni**

Ġie mitlub li ż-żona ta' produzzjoni, f'konformità mal-istorja tad-denominazzjoni, tiġi estiża għat-territorju kif ġie identifikat mill-Bandu ta' Cosimo III de' Medici tal-1716, u b'kunsiderazzjoni tal-omoġeneità pedoklimatika.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-Intestatura "Definizzjoni taż-żona demarkata" tad-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Emenda u inklużjoni tar-rendimenti u l-qawwiet alkoħoliċi naturali skont il-volum**

Il-produzzjoni massima ta' għeneb għal kull ettaru ġiet standardizzata għal 11-il tunnellata għal kull ettaru, minbarra għall-Vendemmia Tardiva u l-Vin Santo li għalihom huma meħtieġa 7,5 tunellati għal kull ettaru.

Barra minn hekk, il-Qawwa Alkoħolika Naturali Minima ġiet ikkoreġuta jew indikata, minħabba kif qed tiżviluppa l-klima.

Dan kollu qed isir bl-għan li titjieb il-kwalità tal-produzzjoni.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-Intestatura "Rendimenti massimi għal kull ettaru" tad-Dokument Uniku.

5. **Regoli għall-produzzjoni tal-inbid u r-rilaxx għall-konsum**

Biex ikun hemm kontroll aħjar u aktar konformità mat-territorju, ġie previst li titneħħa l-possibbiltà li l-inbid spumanti ta' kwalità jiġi prodott u bbottiljat barra mit-territorju tad-denominazzjoni. Barra minn hekk, bl-għan li tiġi ggarantita t-territorjalità tal-produzzjoni kif ukoll minħabba l-mod kif qed tevolvi l-klima ġie previst li l-arrikkiment tal-most u tal-inbejjed jiġi eskluż.

Ġiet irranġata wkoll l-indikazzjoni tat-tipi li jikkwalifikaw għat-terminu "riserva", billi ġew indikati ż-żminijiet għar-rilaxx fis-suq, b'konsegwenza tar-riorganizzazzjoni u l-inklużjoni tat-tipi.

Fil-każ tal-Inbid spumanti ta' kwalità ġie indikat iż-żmien għall-ibbottiljar (tiraggio), biex tiġi garantita kwalità għolja f'konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott kollu.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-Intestatura "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku.

6. **Inklużi u emendati l-karatteristiċi kimiċi, fiżiċi u organolettiċi tal-inbejjed**

Il-karatteristiċi waqt il-konsum tad-diversi tipi ġew irranġati jew inklużi, kemm minħabba l-inklużjonijiet li saru kif ukoll għal deskrizzjoni aktar konformi mar-realtà.

Dan itejjeb u jiggarantixxi wkoll valutazzjoni korretta matul il-faži tal-approvazzjoni tal-inbejjed.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-Intestatura "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

7. **Dispożizzjoni skont it-tipi Rożè, vinja u bl-isem ġeografiku usa' fuq it-tikketta**

Ġie previst li: għall-Inbid Spumanti ta' Kwalità u għall-inbejjed rożè tista' tintuża wkoll il-kelma "rosé"; l-inbejjed bit-terminu "vigna" jrid ikollhom l-istess valuri analitiċi tal-inbejjed riżerva; l-isem ġeografiku "Toscana" jista' jintuża fuq it-tikketta, bl-indikazzjonijiet prattiċi.

L-emendi kollha għandhom l-għan li jiċċaraw u jtejbu l-pożizzjoni tal-kwalità u dik kompetittiva tal-inbejjed tad-denominazzjoni.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

8. **Dispożizzjonijiet dwar l-ibbottiljar**

L-għażla tal-kapaċità tal-kontenituri, tħalliet f'idejn il-produtturi, sakemm ikunu awtorizzati, u ġie eskluż l-użu tat-tapp bil-kuruna.

Dan sar biex il-produtturi jkunu jistgħu jsegwu l-iżviluppi teknoloġiċi u tal-konsum, filwaqt li jżommu l-immaġni ta' kwalità għolja tal-inbejjed tad-Denominazzjoni.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

9. **Aġġornata d-deskrizzjoni tar-rabta mal-ambjent**

Saru xi aġġustamenti parzjali wara l-pożizzjoni l-ġdida tat-territorju u l-inklużjoni ta' dwieli indiġeni u sabiex titjieb id-deskrizzjoni ġenerali kemm fl-Intestatura A1 – Fatturi rilevanti għar-rabta, kif ukoll fl-Intestatura A2 – Fatturi umani rilevanti għar-rabta.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-Intestatura "Rabta maż-żona ġeografika" tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

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

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - Inbejjed ta' għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbejjed**

1. Bianco u Bianco Riserva, anke b'referenza għall-varjetajiet ta' dwieli Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio, Trebbiano

DESKRIZZJONI QASIRA

— kulur: isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq skur b'riflessi dehbin li jsiru aktar evidenti mat-tqaddim;

— riħa: sottili u delikata; qawwija u ta' fjuri; bi ħjiel ta' frott u b'noti minerali mat-tqaddim

— togħma: sottili, delikata, xotta, armonjuża, tirtab mat-tqaddim;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %; 12,50 % għar-riżervi u jekk jintuża t-terminu "vigna";

— estratt minimu mingħajr zokkor: 18,00-il gramma għal kull litru għax-Chardonnay u għas-Sauvignon; 17-il gramma għal kull litru għall-Malvasia Bianca Lunga, l-Orpicchio u t-Trebbiano; 19,00-il gramma għal kull litru għax-Chardonnay u għas-Sauvignon jekk jintuża t-terminu "riserva" jew it-terminu "vigna"; 18-il gramma għal kull litru għall-Malvasia Bianca Lunga, l-Orpicchio u t-Trebbiano jekk jintuża t-terminu "riserva" jew it-terminu "vigna".

Il-parametri analitiċi l-oħra li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima 4,5 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. Rożè spumanti ta' kwalità

DESKRIZZJONI QASIRA

— metodu klassiku minn għeneb tal-istess sena, li jrid jiġi indikat fuq it-tikketta

— ragħwa: fina u kontinwa;

— kulur: minn roża sa lewn il-qoxra tal-basal ftit jew wisq ċar;

— riħa: riħa ħafifa ta' ħmira, xi drabi ta' frott;

— togħma: friska, armonjuża, pjuttost rikka;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % tal-volum;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 18,00 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima 5 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. Rosso u Rosso Riserva, anke b'referenza għall-varjetajiet ta' dwieli Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello, Foglia Tonda

DESKRIZZJONI QASIRA

— kulur: aħmar lewn ir-rubin, xi ftit jew wisq qawwi, possibbilment b'laqtiet ta' granata mat-tqaddim;

— riħa: sottili, ta' frott, pikkanti u eventwalment ta' spirtu bit-tqaddim; qawwija, kumplessa fl-inbid Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc u Merlot; ta' fjuri u ta' frott fis-Sangiovese; b'aromi ta' frott irqiq aħmar u ħwawar fl-inbid Syrah;

— togħma: xotta, bilanċjata, armonjuża fl-inbid Cabernet Franc u Cabernet Sauvignon

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 %; 13,00 % għar-riżervi u jekk jintuża t-terminu "vigna";

— estratt minimu mingħajr zokkor: 21,00 għall-inbejjed kollha; 25,00 għall-inbejjed riżerva u jekk jintuża t-terminu "vigna".

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima 4,5 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. Rożè għall-varjetajiet ta' dwieli Cabernet Franc, Pugnitello, Sangiovese

DESKRIZZJONI QASIRA

— kulur: minn roża ċar għal roża skur;

— riħa: sottili, delikata, ta' frott;

— togħma: xotta, armonjuża, delikata;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % tal-volum;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 18,00 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima 4,5 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. Vendemmia Tardiva

DESKRIZZJONI QASIRA

— kulur: minn isfar lewn it-tiben qawwi sa oranġjo sa aħmar skur lewn il-briks;

— riħa: delikata, qawwija, ta' spirtu;

— togħma: bellusija, ħelwa, armonjuża u lixxa ħafna;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 15,00 % tal-volum;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima 4 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. Vin Santo

DESKRIZZJONI QASIRA

— kulur: minn isfar lewn it-tiben skur sa dehbi, sa oranġjo qawwi;

— riħa: ta' spirtu, qawwija;

— togħma: minn xotta sa ħelwa ħafna;

L-inbejjed mhux iffiltrati jistgħu jkunu ftit imdardra;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16,00 % tal-volum;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 23,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 45

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

7. Vin Santo Occhio di Pernice

DESKRIZZJONI QASIRA

— kulur: minn aħmar lewn il-briks skur għal roża skur sa roża ċar;

— riħa: ta' spirtu, qawwija;

— togħma: ħelwa, bellusija, ratba u lixxa;

L-inbejjed mhux iffiltrati jistgħu jkunu ftit imdardra;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16,00 % tal-volum;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 26,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

— Aċidità totali minima 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 45

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

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

—

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Valdarno di Sopra: Bianco anke riżerva, Rosato Spumante, Rosso anke riżerva, Chardonnay anke riżerva, Malvasia Bianca Lunga anke riżerva, Orpicchio anke riżerva, Sauvignon anke riżerva, Trebbiano anke riżerva

11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Valdarno di Sopra: Bianco anke riżerva, Rosato Spumante, Rosso anke riżerva, Chardonnay anke riżerva, Malvasia Bianca Lunga anke riżerva, Orpicchio anke riżerva, Sauvignon anke riżerva, Trebbiano anke riżerva – TERMINU VIGNA

   9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Cabernet Franc anke riżerva u rożè, Cabernet Sauvignon anke riżerva, Canaiolo Nero anke riżerva, Ciliegiolo anke riżerva, Foglia Tonda anke riżerva, Malvasia Nera anke riżerva

   11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Cabernet Franc anke riżerva u rożè, Cabernet Sauvignon anke riżerva, Canaiolo Nero anke riżerva, Ciliegiolo anke riżerva, Foglia Tonda anke riżerva, Malvasia Nera anke riżerva – TERMINU VIGNA

   9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Merlot anke riżerva, Pinot Nero anke riżerva, Pugnitello anke riżerva u rożè, Sangiovese anke riżerva u rożè, Syrah anke riżerva

   11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Merlot anke riżerva, Pinot Nero anke riżerva, Pugnitello anke riżerva u rożè, Sangiovese anke riżerva u rożè, Syrah anke riżerva – TERMINU VIGNA

   9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

7. Val d'Arno di Sopra Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice

   7 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

8. Val d'Arno di Sopra Vendemmia Tardiva

   7 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ta' produzzjoni tinsab fir-reġjun tat-Toskana u b'mod partikolari tinkludi t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet ta' Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno u l-parti tal-Muniċipalità ta' Arezzo li tinsab bejn il-fruntiera tal-muniċipalitajiet ta' Civitella, Laterina-Pergine Valdarno u Castiglion Fibocchi u x-xatt tax-xellug tal-Canal Maestro della Chiana u tax-Xmara Arno, sal-fruntiera tal-muniċipalità ta' Capolona, tal-provinċja ta' Arezzo u fit-territorju kollu tal-muniċipalitajiet ta' Figline u Incisa Valdarno, Reggello u Rignano sull'Arno, tal-Provinċja ta' Firenze.

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

Cabernet Franc N. - Cabernet

Cabernet Sauvignon N. - Cabernet

Canaiolo Nero N. - Canaiolo

Chardonnay B.

Ciliegiolo N.

Foglia Tonda N.

Malvasia Nera di Brindisi N. - Malvasia Nera di Lecce N.

Malvasia Nera di Lecce N. - Malvasia Nera di Brindisi N.

Malvasia Bianca Lunga B. - Malvasia

Merlot N.

Orpicchio B.

Pinot Nero N. - Pinot

Pugnitello N.

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

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

VALDARNO jew VAL D'ARNO DI SOPRA

Iż-żona tgawdi minn karatteristiċi ta' pajsaġġ u klima partikolari li, flimkien mal-intervent tal-bniedem, jagħtu lok għal inbejjed ta' kwalità kbira.

Sal-lum għad hemm evidenti l-mogħdijiet tat-toroq ta' żmien ir-Rumani bil-vinji fuq kull naħa tagħhom, li qabel kienu tal-Etruski, u l-għelieqi mtarrġa bil-ħitan tas-sejjieħ ta' żmien il-Medju Evu tul ir-rotot tal-pellegrini lejn Ruma.

Il-bandu (1716) ta' Cosimo III de' Medici kien jindika l-Val d'Arno bħala żona ta' produzzjoni ta' nbid ta' kwalità. Wara l-perjodu tal-moffa, kien hemm żvilupp kbir bl-esperimentazzjoni ta' dwieli differenti u ġodda. Mis-snin 70 tas-seklu 20 twieldu nbejjed eċċellenti ta' fama internazzjonali. Dan wassal għall-ħolqien tad-Denominazzjoni.

9. Rekwiżiti oħra applikabbli

Dħul fis-suq

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

— Bianco u Bianco Riserva, anke b'referenza għall-varjetajiet ta' dwieli Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio, Trebbiano: Mhux qabel l-1 ta' Frar tas-sena ta' wara dik tal-ħsad tal-għeneb. Mhux qabel 12-il xahar mill-perjodu tal-ħsad tal-għeneb, li minnhom sitta jridu jkunu fl-injam u tlieta fil-flixkun, fil-każ tar-riżervi.

— Rożè spumanti ta' kwalità: Maturazzjoni ta' mill-inqas 48 xahar mid-data tal-ibbottiljar.

— Rosso u Rosso Riserva, anke b'referenza għall-varjetajiet ta' dwieli Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello, Foglia Tonda: Mhux qabel il-31 ta' Marzu tas-sena ta' wara dik tal-ħsad tal-għeneb. Mhux qabel 24 xahar minn tmiem il-perjodu tal-ħsad tal-għeneb, li minnhom tnax iridu jkunu fl-injam u tlieta fil-flixkun, fil-każ tar-riżervi.

— Rożè għall-varjetajiet ta' dwieli Cabernet Franc, Pugnitello, Sangiovese: Mhux qabel l-1 ta' Frar tas-sena ta' wara dik tal-ħsad tal-għeneb.

— Vendemmia Tardiva: Mhux qabel l-1 ta' Novembru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad tal-għeneb.

— Vin Santo: Mhux qabel tqaddim f'kontenituri tal-injam (caratelli) ta' kapaċità mhux akbar minn 225 litru li jitqies lest fl-1 ta' Novembru tar-raba' sena wara l-ħsad.

— Vin Santo Occhio di Pernice: Mhux qabel tqaddim f'kontenituri tal-injam (caratelli) ta' kapaċità mhux akbar minn 225 litru li jitqies lest fl-1 ta' Novembru tar-raba' sena wara l-ħsad.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21633