C/2025/601

27.1.2025

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

(C/2025/601)

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

"Arlanza"

PDO-ES-A0613-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 29.10.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. EMENDA TAR-RESTRIZZJONIJIET TAL-PRODUZZJONI TAL-INBID

Deskrizzjoni:

Ir-restrizzjonijiet tal-produzzjoni tal-inbid għall-inbejjed ħomor ġew riveduti u emendati, u b'hekk ġie stabbilit li l-kontenut tagħhom għandu jkollu mill-inqas 75 % tal-varjetajiet ħomor.

Għalhekk, il-punt 3(c) u l-punt 5 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma timplikax bidla sostanzjali tal-karatteristiċi tal-prodott. Minflok, tipprovdi deskrizzjoni aktar preċiża u addattata ta' prattika standard. Il-karatteristiċi u l-profil deskritti fil-link, li jitnisslu mill-interazzjoni bejn il-fatturi naturali u dawk umani, huma miżmuma. Għalhekk jitqies li din l-emenda ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) Nru 2024/1143 tal-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi.

Raġunijiet:

Jeħtieġ li l-inbejjed ħomor prodotti b'mod tradizzjonali jinkludu sehem ta' għeneb abjad. Ġie stabbilit minimu ta' 75 % tal-varjetajiet ħomor biex is-sehem tal-varjetajiet bojod tiġi limitata.

2. AGĠORNAMENT TAR-RENDIMENTI MASSIMI PERMESSI

Deskrizzjoni:

Il-formulazzjoni tat-taqsimiet li jikkorrispondu għar-rendimenti permessi ġiet riveduta. Ir-rendimenti massimi għal kull ettaru għandhom jitnaqqsu b'20 % meta l-għeneb ikun maħsub għall-produzzjoni tal-inbejjed li jużaw it-termini: "Vino de Pueblo" u "Vino de Villa". Ġie ddikjarat ukoll li l-frazzjonijiet tal-most jew tal-inbid li jaqbżu r-rendiment massimu tal-estrazzjoni ma jistgħux jintużaw għall-produzzjoni tal-inbejjed protetti mid-DOP ARLANZA b'dawn it-termini.

Il-punt 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5(1) tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma timplikax bidla sostanzjali fil-karatteristiċi tal-prodott. Għalhekk din l-emenda titqies li ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) Nru 2024/1143 tal-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Raġunijiet:

L-għan huwa li jiżdiedu xi għażliet kif kienu qed jitolbu l-fabbriki tal-inbidbiex ikunu jistgħu jespandu u jużaw l-isem "vino de pueblo" u "vino de villa" għall-prodotti tagħhom. Għalhekk jeħtieġ li r-rendimenti jiġu adattati għall-karatteristiċi ta' dawn l-inbejjed.

3. AĠĠORNAMENT TAL-KUNDIZZJONIJIET ADDIZZJONALI.

Deskrizzjoni:

Ittieħdet l-opportunità sabiex jiġu aġġornati r-referenzi leġiżlattivi fit-taqsima tal-qafas legali u ġie introdott it-terminu "vino de villa" fit-taqsima tat-tikkettar. Ir-rekwiżiti tat-tikkettar tfasslu mill-ġdid u dan it-terminu ġie miżjud mat-terminu "vino de Pueblo" eżistenti.

Il-punti 8(a) u 8(b)(3) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard, peress li dawn id-dettalji fakultattivi tat-tikkettar jagħtu lill-konsumaturi aktar informazzjoni dwar l-oriġini tal-prodott u fl-ebda ċirkostanza ma jinvolvu restrizzjoni fuq il-kummerċ. Għalhekk jitqies li din l-emenda ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) Nru 2024/1143 tal-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi.

Raġunijiet:

Sabiex il-konsumaturi jingħataw aktar informazzjoni dwar l-oriġini tal-inbid, ġie miżjud it-terminu "Vino de Villa" għall-inbejjed prodotti b'mill-inqas 100 % tal-għeneb minn irqajja' art li jinsabu fil-muniċipalità jew f'entità lokali iżgħar. Il-ġustifikazzjoni ta' din l-emenda hi l-ħtieġa ta' informazzjoni mill-konsumatur dwar il-provenjenza eżatta minn fost il-muniċipalitajiet u s-siti li jiffurmaw id-DOP.

F'konformità mal-Artikolu 55(2) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33, l-isem ta' unità ġeografika iżgħar jista' jidher fuq it-tikketta jekk ikun regolat fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u fid-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

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

Arlanza

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

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/inbejjed**

1. *INBID – Inbejjed Bojod*

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

• Inbejjed bojod: Fid-dehra, l-isfumaturi tagħhom ivarjaw minn isfar metalliku għal isfar dehbi, ċari u/jew ileqqu, mingħajr partikoli. Fir-riħa, huma kkaratterizzati minn aromi tal-frott. Fit-togħma, huma nbejjed ibbilanċjati u friski

• Inbejjed bojod immaturati: Fid-dehra, l-isfumaturi tagħhom ivarjaw minn isfar metalliku għal isfar dehbi, ċari u/jew ileqqu. Mingħajr partikoli. Fir-riħa, huma kkaratterizzati minn aromi tal-frott, u jista' jkollhom ukoll aromi tal-injam. Fit-togħma, huma nbejjed ibbilanċjati u friski li jistgħu jfakkru fil-maturazzjoni fl-injam.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,5

— Aċidità totali minima: 4 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): 150

2. *INBID – Inbejjed Rożè*

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

Inbejjed rożè: Fid-dehra, l-isfumaturi tagħhom ivarjaw minn lewn il-qoxra tal-basal għal aħmar lewn il-frawli, huma ċari u/jew ileqqu. Mingħajr partikoli. Fir-riħa, huma kkaratterizzati minn aromi ta' frott aħmar u/jew iswed. Fit-togħma, huma friski u bbilanċjati.

Inbejjed rożè immaturati: Fid-dehra, l-isfumaturi tagħhom ivarjaw minn lewn il-qoxra tal-basal għal roża lewn il-lampun b'distinzjonijiet sottili skont il-maturazzjoni, huma ċari u/jew ileqqu. Mingħajr partikoli. Fir-riħa, huma kkaratterizzati minn aromi ta' frott frisk u/jew xiroppi ta' frott aħmar, u l-preżenza ta' aromi mill-injam. Fit-togħma, huma friski u bbilanċjati.

(*) L-inbejjed imqaddma għal aktar minn sena ma għandhomx jaqbżu l-limitu massimu tal-aċidità volatili, li jiġi kkalkulat kif ġej: 1 gramma għal kull litru sa 10 % vol., flimkien ma' 0,06 grammi għal kull litru għal kull punt perċentwali aktar minn 10 %. Fi kwalunkwe każ, l-aċidità volatili ma tistax taqbeż 1,08 g/l espressa bħala aċidu aċetiku

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 4 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): 150

3. *INBID – Inbejjed Ħomor*

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

Fid-dehra, l-isfumaturi tagħhom ivarjaw minn aħmar li jagħti fil-vjola ċar għal aħmar li jagħti fil-vjola skur, u l-kulur fil-wiċċ jimplika li huma nbejjed żgħażagħ. Huma ċari u mingħajr partikoli. Fir-riħa, huma kkaratterizzati minn aromi ta' frott aħmar u/jew iswed b'intensità medja jew għolja. Fit-togħma, huma bbilanċjati u friski.

(*) L-inbejjed imqaddma għal aktar minn sena ma għandhomx jaqbżu l-limitu massimu tal-aċidità volatili, li jiġi kkalkulat kif ġej: 1 gramma għal kull litru sa 10 % vol., flimkien ma' 0,06 grammi għal kull litru għal kull punt perċentwali aktar minn 10 %. Fi kwalunkwe każ, l-aċidità volatili ma tistax taqbeż 1,2 g/l espressa bħala aċidu aċetiku.

Karatteristiċi analitiċi

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

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 4 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): 150

4. *INBID – Inbejjed ħomor immaturati*

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

Fid-dehra, l-isfumaturi tagħhom ivarjaw minn aħmar lewn il-granata għal aħmar lewn it-terrakotta, b'distinzjonijiet sottili skont il-maturazzjoni. Huma ċari u mingħajr partikoli. Fir-riħa, huma kkaratterizzati minn aromi bbilanċjati tal-injam u tal-frott, skont kemm idumu jimmaturaw. Fit-togħma, huma xotti b'aċidità bbilanċjata.

(*) L-inbejjed imqaddma għal aktar minn sena ma għandhomx jaqbżu l-limitu massimu tal-aċidità volatili, li jiġi kkalkulat kif ġej: 1 gramma għal kull litru sa 10 % vol., flimkien ma' 0,06 grammi għal kull litru għal kull punt perċentwali aktar minn 10 %. %. Fi kwalunkwe każ, l-aċidità volatili ma tistax taqbeż 1,2 g/l espressa bħala aċidu aċetiku.

Karatteristiċi analitiċi

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

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

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

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 16,67

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Prattika enoloġika speċifika

— Qawwa alkoħolika minima probabbli tal-għeneb: 10,5 % għal varjetajiet bojod u 11,5 % għal varjetajiet ħomor.

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

— Il-perjodi tal-maturazzjoni għall-inbejjed li għalihom jintużaw it-termini "CRIANZA", "RESERVA" u "GRAN RESERVA" jingħaddu mill-1 ta' Novembru tas-sena tal-qtugħ.

2. Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

L-inbejjed bojod għandhom ikunu prodotti esklussivament mill-varjetajiet bojod Albillo u Viura.

L-inbejjed rożè għandhom jiġu prodotti mill-varjetajiet: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor u Viura, b'mill-inqas 50 % tal-varjetajiet ħomor.

L-inbid aħmar għandu jiġi prodott b'mill-inqas 75 % tal-varjetajiet ħomor: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot u Petit Verdot.

3. Prattika ta' kultivazzjoni

Densità minima tad-dwieli: 2 000 dielja għal kull ettaru.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Varjetajiet ta' għeneb abjad

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

72 ettolitru għal kull ettaru

2. Varjetajiet ta' għeneb aħmar

7 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

50,40 ettolitru għal kull ettaru

3. Varjetajiet bojod għall-produzzjoni tal-"Vino de Pueblo" jew tal-"Vino de Villa"

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

57,6 ettolitru għal kull ettaru

4. Varjetajiet ħomor għall-produzzjoni tal-"Vino de Pueblo" jew tal-"Vino de Villa"

5 600 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

40,32 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

— Il-Provinċja ta' Burgos:

Avellanosa de Muñó u l-entitajiet lokali iżgħar: Pinedillo, Paules del Agua u Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (plott 518 tar-reġistru) u l-entità lokali iżgħar ta' Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias u l-entità lokali iżgħar ta' Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma u l-entitajiet lokali iżgħar ta': Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua u Villoviado; Los Balbases (plott 523 tar-reġistru), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte u l-entità lokali iżgħar ta' Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco u l-entità lokali iżgħar ta' Castroceniza; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepadre, Valles de Palenzuela, Villafruela, Villahoz, Villalmanzo, Villamayor de los Montes, Villangómez u l-entità lokali iżgħar ta' Villafuertes; Villaverde del Monte u Zael.

— Il-Provinċja ta' Palencia:

Baltanás u l-entità lokali iżgħar ta' Valdecañas de Cerrato, Cobos de Cerrato, Cordovilla la Real, Espinosa de Cerrato, Herrera de Valdecañas, Hornillos de Cerrato, Palenzuela, Quintana del Puente, Tabanera de Cerrato, Torquemada, Villahán u Villodrigo.

Fil-muniċipalità ta' Los Balbases, iż-żona fi ħdan il-plott 523 tar-reġistru biss hija adatta għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Fil-muniċipalità ta' Ciruelos de Cervera, iż-żona fi ħdan il-plott 518 tar-reġistru biss hija adatta għall-kultivazzjoni tad-dwieli.

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

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MENCÍA

MERLOT

PETIT VERDOT

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

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

Il-klima kontinentali estrema (differenzi sinifikanti bejn it-temperaturi ta' matul il-jum u dawk ta' matul il-lejl) u l-altitudni huma l-fatturi fiżiċi l-aktar importanti, b'mod partikolari matul il-proċess tal-maturazzjoni (bil-mod u tard). Barra minn hekk, ir-rendimenti baxxi taż-żona, miksubin permezz tad-densità baxxa tad-dwieli u tal-qtugħ estiż tal-uċuħ tar-raba'. F'dawn il-kundizzjonijiet, il-varjetà "Tinta del País" tikseb karatteristiċi distintivi ħafna li jiddistingwu din iż-żona minn żoni oħra (akkumulazzjoni ta' polifenoli u prekursuri aromatiċi u bilanċ ideali bejn l-alkoħol u l-aċidità qawwija). L-inbejjed huma rikki fil-polifenoli, ta' robustezza u aċidità kbira, u b'hekk huma partikolarment adatti għall-maturazzjoni.

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

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid jinkludi l-ibbottiljar u r-raffinar tal-inbejjed. Għalhekk, il-karatteristiċi organolettiċi u fiżiċi u kimiċi deskritti f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jistgħu jiġu ggarantiti biss jekk l-operazzjonijiet kollha ta' maniġġ tal-inbid iseħħu fiż-żona ta' produzzjoni. L-ibbottiljar tal-inbejjed huwa wieħed mill-fatturi kritiċi biex jiġu ssodisfati l-karatteristiċi stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Għaldaqstant, u bil-għan li tiġi żgurata l-kwalità u li tiġi pprovduta garanzija fir-rigward tal-oriġini u tal-kontroll, l-ibbottiljar għandu jsir fl-impjanti tal-ibbottiljar f'fabbriki tal-inbid li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

— It-tikketti tal-inbejjed protetti għandu jkollhom jidher b'mod prominenti l-isem ġeografiku tad-DOP, ARLANZA. It-terminu tradizzjonali msemmi fl-Artikolu 112(a) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 huwa DENOMINAZZJONI TA' ORIĠINI.

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

— L-inbejjed ħomor u rożè jistgħu jużaw it-termini tradizzjonali li ġejjin fuq it-tikketta: "CRIANZA", "RESERVA", "GRAN RESERVA" u "ROBLE", dment li dawn jikkonformaw mar-regolamenti rilevanti applikabbli.

— L-inbejjed ħomor u rożè tad-DOP ARLANZA jistgħu jużaw it-terminu "ROBLE" fuq it-tikketta jekk jikkonformaw mar-regolamenti applikabbli fis-seħħ.

— L-inbejjed jistgħu jużaw l-espressjoni "FERMENTADO EN BARRICA" (Iffermentat fil-btieti) fuq it-tikketta ewlenija bil-kundizzjonijiet stipulati fir-regolamenti fis-seħħ.

— Skont l-Artikolu 120(1)(g) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-17 ta' Diċembru 2013, l-isem ta' unità ġeografika oħra li tkun iżgħar miż-żona li tkun il-bażi taż-żona ġeografika demarkata ddefinita fit-taqsima 5 ta' dan id-Dokument Uniku (muniċipalitajiet u entitajiet lokali iżgħar) jista' jintuża, flimkien mat-termini:

— “Vino de Pueblo”, dment li l-inbid protett ikun ġie prodott minn 85 % tal-għeneb minn irqajja’ art li jinsabu f’dik l-unità ġeografika iżgħar.

— “Vino de Villa” dment li l-inbid protett ikun ġie prodott b’100 % tal-għeneb minn irqajja’ art li jinsabu f’dik il-muniċipalità jew lokalità, minbarra li jikkonforma mal-limitazzjoni tar-rendiment stabbilita fil-punt 5 tat-Taqsima 3 ta’ din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. It-terminu “Vino de Villa” għandu jiġi indikati flimkien mal-isem ġeografiku tal-muniċipalità meqjusa bħala Villa. Kif ġej: Lerma (u d-distretti tagħha Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua u Ruyales del agua), Covarrubias (u d-distrett tagħha Ura), u Santa Maria del Campo (u d-distrett tagħha Escuderos).

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARLANZA+Rev+2.docx/92db96eb-33f7-96da-a01c-a08614ef247e