ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2020/C 5/06)

Din in-notifika qed tiġi ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

NOTIFIKA TA' APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Valdepeñas"

PDO-ES-A0051-AM03

Data tan-notifika: 4.10.2019

DESKRIZZJONI U RAĠUNIJIET GĦALL-EMENDA

1. **Bidla fil-perċentwal minimu ta' varjetajiet ta' għeneb aħmar fl-"inbid aħmar tradizzjonali". (il-punt 3.1.8. tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; id-Dokument Uniku ma jinbidilx)**

   Deskrizzjoni u raġunijiet

   Il-perċentwal ta' varjetajiet ta' għeneb aħmar fil-produzzjoni tal-"inbid aħmar tradizzjonali" żdied għal 85 %; qabel kien 50 %.

   Deskrizzjoni ġdida:

   3.1.8.) Inbid aħmar tradizzjonali: L-inbid jinkiseb minn varjetajiet awtorizzati b'minimu ta' 85 % ta' varjetajiet ta' għeneb aħmar. Il-bqija hija ugwali għal tal-inbejjed ħomor bil-maċerazzjoni u l-fermentazzjoni jsiru f'temperatura ta' mhux aktar minn 28 °C, għal perjodu ta' bejn 10 ijiem u 15-il jum.

   Raġunijiet:

   Fiż-żona tal-vitikultura tagħna, l-inbid tradizzjonali ilu jiġi prodott billi jitħallat l-għeneb abjad u aħmar (Airén u Tempranillo) mindu ġiet stabbilita d-Denominazzjoni tal-Oriġini, peress li hija prattika tradizzjonali.

   Din il-prattika tagħti lil dan l-inbid karatteristiċi analitiċi speċifiċi li jiddistingwuh minn inbejjed oħra.

   Ix-xejriet attwali tas-suq jitolbu l-produzzjoni ta' nbejjed ħomor b'karattru varjetali aħmar aktar b'saħħtu. Għaldaqstant, fil-prattika, tnaqqsu progressivament il-perċentwali ta' għeneb abjad fil-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, iżda b'aġġustament tal-metodi ta' produzzjoni sabiex jinżammu d-differenzi analitiċi karatteristiċi tagħhom.

   Dan l-aġġustament jippermetti li l-produzzjoni tal-inbid tradizzjonali tagħna tevolvi skont ix-xejriet tas-suq, mingħajr ma jinbidel il-karattru speċifiku tiegħu bħala parti mill-firxa ta' nbejjed prodotti fiż-żona.

2. **Korrezzjoni ta' żbalji fil-parametri analitiċi (Il-Punt 2.1. Tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u 1.4 tad-Dokument Uniku)**

   Deskrizzjoni u raġunijiet

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Deskrizzjoni:

Id-definizzjoni tal-eċċezzjonijiet għat-total massimu ta' diossidu tal-kubrit ġiet emendata. Dawn kienu indikati għall-inbid nofsu misjur, ħelu mezzan u ħelu, u aħna nitolbu li jiġu indikati wkoll għall-inbejjed b'aktar minn 5 g/l ta' zokkor residwu.

Raġunijiet:

Konformità mar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/934.

Ġie identifikat żball ta' abbozzar fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott rigward il-kontenut massimu ta' diossidu tal-kubrit fl-inbejjed. Wara li tkun saret il-korrezzjoni fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, jeħtieġ ukoll li tkun riflessa fid-Dokument Uniku.

Barra minn hekk, hemm korrezzjoni għall-qawwa alkoħolika totali massima (% skont il-volum) li, bi żball, minflokha ngħatat iċ-ċifra minima ta' alkoħol skont il-volum għal kull tip ta' nbid. Dan kien dovut għal żball fit-traskrizzjoni.

DOKUMENT UNIKU

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

Valdepeñas

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

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

INBID ABJAD

Dehra

Isfar ċar bi sfumaturi ħodor jew ambra. Iffermentat fil-bettija, isfar lewn it-tiben b'toni dehbin jew ħodor. Maċerazzjoni karbonika, ta' lewn isfar ċar b'toni ħodor jew ambra. Ballut, isfar lewn it-tiben b'toni dehbin jew ħodor. "Crianza", lewn isfar b'toni ambra u sfumaturi lewn id-deheb.

Aroma

Aromi primarji nodfa u friski, u togħma ta' frott moderatament intensa. Immaturat f'bettija, aroma kumplessa b'noti sottili li jfakkruk fil-bettija. Maċerazzjoni karbonika, aromi primarji nodfa u friski, u togħma ta' frott moderatament intensa. Ballut, aroma kumplessa bi ħjiel ta' maturazzjoni fil-bettija. "Crianza", aromi moderatament intensi bi ħjiel ta' togħmiet li jvarjaw minn vanilja sa mixwija.

Togħma

Struttura bilanċjata, mhux qawwija, ħafifa u b'togħma ta' frott. Immaturat f'bettija tal-ballut, ħafif, ibbilanċjat u qawwi b'togħma dewwiema. Maċerazzjoni karbonika, struttura bbilanċjata mhux qawwija, ħafifa u b'togħma ta' frott. "Crianza", ħafif, ibbilanċjat u qawwi b'togħma li ddum għal żmien medju.

Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum trid tkun fil-limiti legali stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Il-kontenut ta' diossidu tal-kubrit irid ikun inqas minn 240 mg/l fl-inbejjed b'kontenut residwu ta' zokkor ta' 5 g/l jew ogħla, espress bħala glukożju + fruttożju.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
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)	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	180

INBID ROŻÈ

Dehra

Lewn roża bi sfumaturi ħomor u vjola.

Aroma

Aroma moderatament intensa, nadifa, friska u b'togħma ta' frott b'noti ta' frott aħmar.

Togħma

Qawwi fuq il-palat bi ħjiel ta' frott aħmar u aċidità minn medja sa għolja.

Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum trid tkun fil-limiti legali stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Il-kontenut ta' diossidu tal-kubrit irid ikun inqas minn 240 mg/l fl-inbejjed b'kontenut residwu ta' zokkor ta' 5 g/l jew ogħla, espress bħala glukożju + fruttożju.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
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)	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	180

INBID AĦMAR, AĦMAR IMMATURAT FIL-BETTIJA, AĦMAR B'MAĊERAZZJONI KARBONIKA, AĦMAR TAL-BALLUT

Dehra

Aħmar/vjola lewn iċ-ċirasa, nadif, qawwi, b'fond tajjeb. Immaturat fil-bettija: lewn iċ-ċirasa b'toni tal-granata, nadif, qawwi, b'fond tajjeb. B'maċerazzjoni karbonika: lewn iċ-ċirasa b'toni vjola, nadif, b'fond tajjeb. Tal-ballut: lewn iċ-ċirasa b'toni tal-granata jew vjola u b'fond tajjeb.

Aroma

Aromi intensi ta' frott aħmar misjur, tipiku tal-varjetajiet li minnhom jiġi prodott. Immaturat fil-bettija: aromi nodfa ta' intensità medja ta' frott aħmar u aromi ħfief tal-bettija. B'maċerazzjoni karbonika: nadif, aromi ta' frott ta' intensità medja sa għolja. Ballut, aroma kumplessa bi ħjiel ta' maturazzjoni fil-bettija.

Togħma

Mimli, niexef, bilanċ tajjeb ta' tannini, aċidità medja sa għolja u togħma pjaċevoli li jħalli wara. Immaturat fil-bettija: aromi nodfa ta' intensità medja ta' frott aħmar u aromi ħfief tal-bettija. B'maċerazzjoni karbonika: togħma intensa, ta' frott u bbilanċjata. Tal-ballut: ħafif, ibbilanċjat u qawwi b'togħma dewwiema.

Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum trid tkun fil-limiti legali stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Il-kontenut ta' diossidu tal-kubrit irid ikun inqas minn 180 mg/l fl-inbejjed b'kontenut residwu ta' zokkor ta' 5 g/l jew ogħla, espress bħala glukożju + fruttożju.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12,5
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

INBID AĦMAR TRADIZZJONALI

Dehra

Nadif, lewn vjola/granata fl-aħmar.

Aroma

Inbejjed qawwijin, b'togħma ta' frott b'aromi primarji u intensità aromatika medja.

Togħma

Tannini moderati, kontenut ta' alkoħol ibbilanċjat/aċidità b'togħma dewwiema.

Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum trid tkun fil-limiti legali stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Il-kontenut ta' diossidu tal-kubrit irid ikun inqas minn 180 mg/l fl-inbejjed b'kontenut residwu ta' zokkor ta' 5 g/l jew ogħla, espress bħala glukożju + fruttożju.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
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)	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

INBID SPUMANTI

Dehra

Pallidu jew dehbi u b'toni qawwijin. Bżieżaq fini u persistenti.

Aroma

Aromi nodfa u ta' frott ta' intensità moderata.

Togħma

Qawwija u bbilanċjata.

Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum trid tkun fil-limiti legali stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Pressjoni eċċessiva ta' CO_2 (f'temperatura ta' 20 °C): 'il fuq minn 3,5 atmosferi.

Meta l-parametri ma jiġux definiti, għandhom jiġu segwiti r-regolamenti applikabbli.

Kwalunkwe karatteristika analitika li ma tidhirx fit-tabella ta' hawn taħt konformi mal-limiti stipulati fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
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)	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

INBEJJED ĦOMOR "CRIANZA", "RESERVA" U "GRAN RESERVA"

Dehra

"Crianza": aħmar lewn iċ-ċirasa intens b'toni vjola. "Reserva": lewn aħmar-granata b'toni tal-okra, ċar u fluwidu b'fond medju sa għoli. "Gran Reserva": aħmar lejn ir-rubini b'toni matti ta' brikk u b'fond medju sa għoli.

Aroma

"Crianza": aroma nadifa, qawwija, intensa u ta' frott misjur bl-aromi distintivi ta' maturazzjoni fil-bettija. "Reserva": Aroma intensa ta' frott misjur u ħwawar, u aromi karatteristiċi ta' maturazzjoni fil-flixkun. "Gran Reserva": intens, kumpless u mħawwar, immaturat sewwa fil-flixkun.

Togħma

"Crianza": togħma intensa, pjaċevoli fuq il-palat, bi ħjiel ta' frott misjur, bilanċ tajjeb ta' tannini u togħma li ddum għal żmien medju. "Reserva": Aroma intensa ta' frott misjur u ħwawar, u aromi karatteristiċi ta' maturazzjoni fil-flixkun. "Gran Reserva": mimli, bellusi, ħafif u armonjuż, b'togħma dewwiema.

Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum trid tkun fil-limiti legali stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Il-kontenut ta' diossidu tal-kubrit irid ikun inqas minn 180 mg/l fl-inbejjed b'kontenut residwu ta' zokkor ta' 5 g/l jew ogħla, espress bħala glukożju + fruttożju.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12,5
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

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

a. ***Prattiki enoloġiċi essenzjali***

Prattika enoloġika speċifika

It-temperatura tal-fermentazzjoni fl-inbejjed bojod trid tiġi mmonitorjata u ma għandhiex taqbeż it-18 °C. Jekk il-maċerazzjoni ssir bil-qxur tal-għeneb, din trid issir fuq perjodu ta' bejn jum u sitt ijiem u t-temperatura tal-fermentazzjoni tista' tilħaq sa 25 °C.

Il-perjodu ta' maċerazzjoni għall-inbejjed rosé huwa ta' bejn 12 u 48 siegħa u t-temperatura tal-fermentazzjoni trid tkun ta' inqas minn 25 °C. Il-metodu ta' ssetiljar tal-most statiku huwa meħtieġ flimkien ma' fermentazzjoni bil-mod għal mill-inqas 5 ijiem, f'temperatura kkontrollata ta' inqas minn 18 °C.

Għall-inbejjed ħomor, il-most jiġi immaċerat bil-qxur għal perjodu ta' mill-inqas 48 siegħa, f'temperatura kkontrollata ta' inqas minn 28 °C.

Il-most jiġi devattat u ppressat, il-fermentazzjoni tkompli mingħajr il-qxur f'temperatura kkontrollata, li ma għandhiex taqbeż il-25 °C.

b. ***Rendimenti massimi għal kull ettaru***

Varjetajiet ta' għeneb abjad

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb abjad

56 ettolitru għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb aħmar

7 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb aħmar

52,50 ettolitru għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb abjad ta' dwieli fit-tielet sena tat-tilqim

3 750 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb abjad ta' dwieli fit-tielet sena tat-tilqim

26,25 ettolitru għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb aħmar ta' dwieli fit-tielet sena tat-tilqim

3 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb aħmar ta' dwieli fit-tielet sena tat-tilqim

21 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona tinsab fin-Nofsinhar tal-provinċja ta' Ciudad Real, fil-muniċipalitajiet li ġejjin:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, u parti mill-muniċipalitajiet li ġejjin: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

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

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

MACABEO - VIURA

AIREN

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

Il-klima kontinentali xotta taż-żona ta' produzzjoni u l-prevalenza tal-ħamrija kalkarja twassal għal dwieli bi stress idriku. Konsegwentement, dawn jipproduċu inqas għeneb, iżda li jkun misjur sewwa. Il-ħamrija kalkarja (b'livelli għoljin ta' pH ta' bejn 7,5 u 8,5) toffri reżistenza baxxa għall-penetrazzjoni tal-għeruq, tirrifletti d-dawl tax-xemx u taħżen is-sħana mix-xemx għal bil-lejl. Dawn huma kundizzjonijiet tajbin għall-produzzjoni ta' nbejjed ħomor strutturati sewwa, kumplessi u eleganti.

Lejn tmiem is-sajf, it-temperaturi għoljin jibdew niżlin, u dan jiffavorixxi maturazzjoni finali aktar bil-mod, li ssaħħaħ l-iżvilupp tal-komposti polifenoliċi u tippreserva l-aromi.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, addizzjonali)**

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ulterjuri:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed spumanti ta' kwalità tad-DOP "Valdepeñas" jistgħu jużaw it-termini "Premium" u "Reserva" fuq it-tikketti tagħhom.

Ħolqa għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/CC_Pliego_de_Condiciones_2019_Valdepenas_II.pdf