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

(2022/C 40/04)

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

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD LI TEMENDA D-DOKUMENT UNIKU

Almansa

PDO-ES-A0044-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 26 ta' Ottubru 2021

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **It-terminoloġija użata għall-parametri analitiċi taz-zokkor residwu nġiebet f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.**

   Deskrizzjoni:

   Il-parametru analitiku "zokkor residwu" beda jissejjaħ "zokkrijiet totali espressi f'termini ta' fruttożju u ta' glukożju" f'konformità mal-Artikolu 20 tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 2019/34 tas-17 ta' Ottubru 2018, li jipprevedi d-determinazzjoni taz-zokkor totali espress f'termini ta' fruttożju u glukożju.

   Il-punt 2.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat, iżda d-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

   Din hija emenda standard peress li tadatta t-terminoloġija użata għall-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi, iżda ma tinvolvi l-ebda bidla fil-prodott finali. Il-prodott iżomm il-karatteristiċi u l-profil deskritti fir-rabta, li jirriżultaw mill-interazzjoni bejn il-fatturi naturali u umani. Għalhekk, din l-emenda ma taqa' fl-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament (UE) 2019/33.

   Raġuni:

   Kien meħtieġ li jiġi speċifikat il-mod li bih jiġi espress il-kontenut ta' zokkor tal-inbejjed.

2. **Reviżjoni tal-parametri analitiċi**

   Deskrizzjoni:

   Saru l-bidliet li ġejjin: tnaqqis fl-aċidità u tnaqqis fil-limitu tal-kulur għall-inbejjed ħomor.

   It-tipi ta' nbejjed inbidlu wkoll f'dawn li ġejjin: inbejjed bojod u rożè xotti, inbid aħmar xott, inbejjed nofshom misjura, ħelwin mezzana u ħelwin, u inpejjed spumanti ta' kwalità.

   Il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

   Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda bidla fil-prodott finali. Il-prodott iżomm il-karatteristiċi u l-profil deskritti fir-rabta, li jirriżultaw mill-interazzjoni bejn il-fatturi naturali u umani. Għalhekk, din l-emenda ma taqa' fl-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament (UE) 2019/33.

   Raġuni:

   Aċidità totali mnaqqsa b'0,5 g/l: F'dawn l-aħħar snin żdiedu t-temperaturi, u dan wassal għal tnaqqis ġenerali fl-aċidità għall-varjetajiet tal-għeneb kollha. B'riżultat ta' dan, l-inbejjed għandhom livelli ta' aċidità totali aktar baxxi, li jonqsu aktar matul il-perjodu mtawwal li fih jinżammu fil-bettija minħabba l-preċipitazzjoni tal-imluħa mill-aċidu tartariku. Għalhekk, jeħtieġ li jiġu aġġustati l-parametri fiżikokimiċi.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Limitu minimu tal-kulur aktar baxx għall-inbejjed ħomor: Jeżistu flimkien varjetajiet tal-għeneb differenti fiż-żona tal-produzzjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini Almansa. Minn naħa, il-Garnacha Tintorera tirriżulta naturalment f'inbejjed b'potenzjal ta' kulur għoli ħafna, filwaqt li min-naħa l-oħra, il-Monastrell u l-Garnacha Tinta jipproduċu nbejjed aktar bellusija b'qawwa tal-kulur medja. Ġeneralment, matul dawn l-aħħar għaxar snin, is-swieq kienu qed jitolbu nbejjed monovarjetali b'aktar togħma ta' frott, li jattiraw ġenerazzjonijiet ġodda ta' konsumaturi li deħlin fil-kultura tal-inbid. L-enoloġisti f'kull fabbrika tal-inbid irid ikollhom l-għodod meħtieġa biex jipproduċu nbejjed li jattiraw is-swieq nazzjonali u internazzjonali filwaqt li jżommu l-karatteristiċi offruti miż-żona tal-produzzjoni u l-varjetajiet tagħna.

It-tnaqqis fil-limitu minimu tal-intensità tal-kulur għall-inbejjed ħomor ma jwassalx għal tnaqqis fil-kwalità; għall-kuntrarju, dan iwessa' l-firxa ta' għażliet ipprovduti mill-varjetajiet tal-għeneb differenti fiż-żona, filwaqt li jipproduċi nbejjed aktar sottili, kumplessi u attraenti.

3. **Definizzjoni mill-ġdid tal-karatteristiċi organolettiċi**

Deskrizzjoni:

Id-deskrizzjonijiet organolettiċi tat-tipi differenti ta' nbid reġgħu nkitbu.

Il-punt 2.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li tadatta l-karatteristiċi organolettiċi sabiex dawn ikunu jistgħu jiġu vvalutati aħjar fl-analiżi sensorja, u ma tinvolvix bidla fil-prodott. Il-prodott iżomm il-karatteristiċi u l-profil deskritti fir-rabta, li jirriżultaw mill-interazzjoni bejn il-fatturi ambjentali u umani. Għalhekk, din l-emenda ma taqa' fl-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament (UE) 2019/33.

Raġuni:

L-implimentazzjoni tal-istandard UNE-EN-ISO 17065 fil-verifika tal-Ispeċifikazzjoni toħloq il-ħtieġa li tiġi emendata d-deskrizzjoni organolettika tal-inbejjed koperti sabiex il-karatteristiċi tagħhom ikunu jistgħu jintrabtu mad-deskritturi li jistgħu jiġu vvalutati minn bord tad-dewqan li jissodisfa l-kriterji stabbiliti fl-istandard UNE-EN-ISO 17025.

4. **Adattament tal-prattiċi enoloġiċi speċifiċi**

Deskrizzjoni:

— Ċerti rekwiżiti enoloġiċi tneħħew u r-rata għall-ipproċessar tal-għeneb aħmar fi nbid żdiedet sabiex ir-rendiment ma jaqbiżx l-74 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb; fil-varjetajiet tal-għeneb abjad, ir-rendiment jinżamm għal 70 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb.

— It-taħlit tal-varjetajiet tal-għeneb abjad u aħmar ġie pprojbit.

— Ġew stabbiliti limiti dwar il-potenzjal alkoħoliku tal-għeneb.

— It-tekniki tat-tishin biex tiġi sfurzata l-estrazzjoni tal-kulur ġew ipprojbiti.

Il-punti 3 u 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda bidla fil-prodott. Il-prodott iżomm il-karatteristiċi u l-profil deskritti fir-rabta, li jirriżultaw mill-interazzjoni bejn il-fatturi naturali u umani. Għalhekk, din l-emenda ma taqa' fl-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament (UE) 2019/33.

Raġuni:

Bħal kwalunkwe industrija agroalimentari, is-settur tal-inbid għadda minn żviluppi teknoloġiċi f'dawn l-aħħar snin. Dawn l-iżviluppi joffru għodod ġodda lill-enoloġisti biex jagħmlu l-inbejjed aktar attraenti, sostenibbli u ekoloġiċi. Il-prattiki enoloġiċi stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni huma qodma f'ħafna aspetti u ma jqisux teknoloġiji enoloġiċi ġodda, tipi ġodda ta' produzzjoni jew it-tipi ġodda ta' nbid li bħalissa qed jitolbu s-swieq. Dawn il-prattiki enoloġiċi jinkludu zokkor li jiffermenta kompletament, l-istabbiliment ta' ħinijiet minimi għall-maċerazzjoni, il-limitazzjonijiet fuq

it-temperaturi tal-fermentazzjoni u l-limitazzjoni tal-estrazzjoni tal-inbid għal 70 %, li mhux biss jgħinu biex tittejjeb il-kwalità tal-inbid, iżda f'ħafna aspetti jirrikjedu lit-tekniċi jestrattaw biss l-aħjar mill-għeneb f'kull lott tal-produzzjoni. Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, il-prattiki enoloġiċi jridu jkunu mmirati lejn il-produzzjoni ta' nbid ta' kwalità, sabiex l-għarfien, l-esperjenza u l-abbiltà ta' kull tim ta' tekniċi jikkontribwixxu għall-applikazzjoni tal-aqwa tekniki li jikkonformaw mal-karatteristiċi tal-inbejjed koperti bid-denominazzjoni ta' oriġini Almansa kif stabbilit fl-Ispeċifikazzjoni.

Iż-żieda fir-rendiment minn 70 litru għal 74 litru għal kull 100 kilogramma ta' għeneb aħmar hija bbażata fuq il-fatt li, meta jkunu soġġetti għal pressjoni kemxejn ogħla fil-preses, xi wħud mill-varjetajiet f'din iż-żona tal-produzzjoni, bħall-Monastrell, il-Cabernet, il-Garnacha u l-Merlot, jipproduċu most b'konċentrazzjoni ta' polifenoli ta' kwalità għolja ħafna, li skont ir-regoli eżistenti jridu jitneħħew sabiex ma jinqabiżx il-limitu stabbilit.

Il-kwalità tal-inbejjed prodotti minn xi varjetajiet taħt id-DOP Almansa li huma inqas rikki fl-antoċjanini u fil-polifenoli tittejjeb b'din iż-żieda ta' 4 %, u dan jirriżulta fi nbid b'konċentrazzjoni ogħla ta' dawn il-komponenti.

Fir-rigward tal-projbizzjoni fuq it-taħlit tal-għeneb aħmar u abjad, l-għan huwa li jinżammu l-espressività u l-karattru tal-għeneb aħmar miż-żona tagħna, il-konċentrazzjoni għolja tal-kulur, it-tannini u l-aroma pprovduti mill-fatt li l-għeneb aħmar tagħna huwa karatteristika fundamentali u distintiva tad-denominazzjoni ta' oriġini tagħna. Dan it-tip ta' taħlit huwa għalhekk meqjus bħala li jdgħajjef dan il-karattru u li jbiegħdna mill-fattur distintiv essenzjali li fuqu hija bbażata d-denominazzjoni ta' oriġini tagħna billi jneħħi waħda mill-aktar karatteristiċi distintivi importanti tagħna.

Fir-rigward tal-qawwa alkoħolika potenzjali tal-għeneb, kien jidher f'termini enoloġiċi li l-maturità tal-għeneb hija fattur ewlieni fil-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità. L-għeneb li jkun inqas mil-limiti stabbiliti meta jinħasad jipproduċi nbejjed bi kwalitajiet li ma jirriflettux il-karattru veru tad-denominazzjoni ta' oriġini tagħna, filwaqt li jdgħajjef ir-reputazzjoni u l-prestiġju ta' din iż-żona tal-vitikultura.

Bl-istess mod, wieħed mill-għanijiet ta' din id-denominazzjoni ta' oriġini huwa li tiddistingwi l-inbejjed tagħna minn dawk ta' żoni oħrajn. Dan ma jkunx possibbli mingħajr ma wieħed jipprova jisfrutta l-potenzjal kollu li għandu x'joffri l-għeneb tagħna.

Fir-rigward tat-tekniki tat-tisħin, il-perjodu tal-maċerazzjoni tal-qxur bil-most huwa essenzjali biex jiġu estratti l-karatteristiċi ta' kull varjetà tal-għeneb. It-tekniki użati biex jiġi estratt il-kulur bit-tisħin ma jżommux il-qxur għal żmien twil biżżejjed biex l-inbejjed jiżżewqu bl-aromi u t-togħmiet miksuba fil-maċerazzjoni tradizzjonali. Dawn jipproduċu nbejjed ta' kwalità tajba iżda li jitilfu l-karattru distintiv tad-DOP Almansa. Għal din ir-raġuni, dawn it-tekniki ġew ipprojbiti.

5. **Żieda ta' varjetà/varjetajiet tal-għeneb ġdida/ġodda**

Deskrizzjoni:

Żdiedu żewġ varjetajiet ġodda: il-Macabeo taħt il-varjetajiet il-bojod u l-Cabernet Franc taħt il-varjetajiet il-ħomor.

Il-parti 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata. Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat peress li dawn żdiedu bħala varjetajiet sekondarji.

Din hija emenda standard li tirriżulta fil-produzzjoni tal-istess tipi ta' nbid bl-istess karatteristiċi u profil kif deskritt fir-rabta, li ġejjin mill-interazzjoni bejn il-fatturi naturali u umani. Għalhekk, din l-emenda ma taqa' fl-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament (UE) 2019/33.

Raġuni:

Dawn il-varjetajiet diġà tħawlu fiż-żona tal-produzzjoni tad-DOP Almansa, u jipproduċu nbejjed li jżommu l-karatteristiċi stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni għall-inbejjed koperti minn din id-denominazzjoni ta' oriġini, u l-inklużjoni tagħhom hija ġġustifikata abbażi tad-domanda attwali tas-suq.

6. **Abbozzar mill-ġdid tar-rekwiżiti l-oħra (tikkettar)**

Deskrizzjoni:

Il-perċentwal ta' varjetà meħtieġa sabiex tissemma biss il-varjetà li nbidlet. Tneħħew ukoll żewġ termini tradizzjonali (Superior u Rancio).

Il-punt 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li tikkostitwixxi aġġornament tal-leġiżlazzjoni u adattament għar-rekwiżiti applikabbli. Din l-emenda tippermetti l-produzzjoni tal-istess tipi ta' nbid bl-istess karatteristiċi bħal dawk tal-prodott protett. Għalhekk, din l-emenda ma taqa' fl-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament (UE) 2019/33.

Raġuni:

Fl-ewwel paragrafu, il-perċentwal ta' varjetà speċifika tad-dwieli meħtieġa sabiex tissemma biss il-varjetà, ġie emendat għal 85 %. Għalhekk, din inġiebet f'konformità mal-leġiżlazzjoni applikabbli (l-Artikolu 50(a)(i) tar-Regolament Delegat (UE) 2019/33). Fit-tielet paragrafu, tneħħew żewġ termini tradizzjonali peress li ma jintużawx.

7. **Aġġornament tal-korpi taċ-ċertifikazzjoni u tal-leġiżlazzjoni fis-seħħ**

Deskrizzjoni:

Il-lista tal-korpi tal-kontroll approvati u r-referenza għar-regolamenti tal-UE fis-seħħ ġew aġġornati.

Il-punti 8 u 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġew emendati, iżda d-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Din hija emenda standard peress li tikkostitwixxi aġġornament tal-lista tal-korpi taċ-ċertifikazzjoni u tal-leġiżlazzjoni fis-seħħ. Għalhekk, din l-emenda ma taqa' fl-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament (UE) 2019/33.

Raġuni:

Din l-informazzjoni rrikjediet aġġornament.

DOKUMENT UNIKU

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

Almansa

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**

1. *Inbejjed bojod u rożè xotti*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod huma ħfief, b'qawwa alkoħolika moderata, u l-kulur tagħhom ivarja minn isfar aktar ċar għal isfar aktar dehbi. Is-sensazzjonijiet ta' frott jiddominaw, iżda jistgħu jitħalltu ma' aromi ta' njam u ta' xiwi. Aċidità tajba, togħmiet friski u ta' frott. Jistgħu joħorġu togħmiet ħfief ta' njam u ta' xiwi.

L-inbejjed rożè għandhom kulur roża lewn il-frawli li jagħti għal lewn il-lampun jew is-salamun. Dawn huma friski u ħfief b'aċidità medja. It-togħma tagħhom hija vivaċi u ta' frott.

* Il-qawwa alkoħolika totali massima tinsab fil-limiti legali stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

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)

10

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

180

2. *Inbejjed bojod, rożè u ħomor nofshom misjura, ħelwin mezzana u ħelwin*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Id-dehra u l-aroma ta' dawn l-inbejjed jixbhu lil dawk ta' nbejjed xotti oħrajn prodotti mill-istess varjetà.

It-togħma tagħhom hija bbilanċjata f'termini ta' qawwa alkoħolika, aċidità u kontenut ta' zokkor residwu.

* Il-qawwa alkoħolika totali massima tinsab fi ħdan il-limiti legali stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

* Total massimu ta' diossidu tal-kubrit: 180 mg/l jekk il-kontenut ta' zokkor totali jaqbeż il-5 g/l espressi bħala fruttożju u glukożju, u l-limitu sabbilit fil-leġiżlazzjoni jekk il-kontenut ta' zokkor totali jkun inqas minn 5 g/l espressi bħala fruttożju u glukożju.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

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

—

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

9

Aċidità totali minima

3 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

16,7

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

—

3. *Inbid aħmar xott*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn jistgħu jvarjw minn qawwa tal-kulur medja sa għolja, bi lwien li jvarjaw minn aħmar għal vjola, lewn il-granata, lewn iċ-ċirasa jew lewn ir-rubini, u jistgħu juru sfumaturi ħomor lewn il-briksa.

Qawwa medja sa għolja b'aromi nodfa, filwaqt li jippermettu wkoll aromi ta' njam u ta' xiwi.

B'qawwa medja sa għolja, ibbilanċjati tajjeb u strutturati tajjeb, dawn l-inbejjed jista' jkollhom togħmiet karatteristiċi ta' njam bi ħjiel ta' xiwi.

* Il-qawwa alkoħolika totali massima tinsab fil-limiti legali stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

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)

11,7

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

150

4. *Inbid spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Bżieżaq fini u persistenti, ilwien ċari jagħtu fid-deheb u jleqqu għall-inbejjed bojod, ilwien roża jagħtu f'lewn it-terrakotta għall-inbejjed rożè. L-aromi huma nodfa u ta' frott. L-inbejjed Reserva għandhom aromi qawwija. Ibbilanċjati fit-togħma, bi struttura li hija pjaċevoli għall-palat.

* Il-qawwa alkoħolika totali massima hija fil-limiti legali stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

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

—

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

10

Aċidità totali minima

3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

13,3

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

185

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

5.1. ***Prattiki enoloġiċi speċifiċi***

Prattika enoloġika speċifika

Meta jiġi estratt il-most jew l-inbid u jiġi sseparat mill-ilbieba, il-pressjoni t-tajba trid tiġi applikata biex jiġi żgurat li r-rendiment ma jaqbiżx l-74 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb aħmar u s-70 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb abjad.

Għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor, il-ħin minimu tal-maċerazzjoni huwa 48 siegħa.

It-taħlit tal-varjetajiet tal-inbid abjad u tal-inbid aħmar ma huwiex permess.

Il-kontenituri tal-injam użati fil-proċess tat-tqaddim iridu jsiru mill-ballut u jkollhom kapaċità li tikkonforma mal-limiti tal-volum stabbiliti mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ għall-użu ta' ċerti termini tradizzjonali.

Tqaddim fil-btieti.

5.2. ***Rendimenti massimi għal kull ettaru***

Varjetajiet bojod imħarrġa f'forma ta' sġajra

7 860 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

55 ettolitru għal kull ettaru

Varjetajiet ħomor imħarrġa f'forma ta' sġajra

6 430 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

47,58 ettolitru għal kull ettaru

Varjetajiet bojod imħarrġa ma' kannizzata

11 430 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

80 ettolitru għal kull ettaru

Varjetajiet ħomor imħarrġa ma' kannizzata

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

74 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tinkludi l-irqajja u s-subirqajja li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: iż-żona konfinata mit-triq tas-servizz AB-402 (li tmur minn Horna sa Venta de Alhama) u tmiss minn naħa mal-muniċipalitajiet ta' Pétrola u Corral Rubio u min-naħa l-oħra mal-muniċipalitajiet ta' Bonete, Higueruela u Hoya Gonzalo.

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

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

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

8.1. ***Inbid***

Iż-żona tal-produzzjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini Almansa tinsab f'żona ta' tranżizzjoni klimatika. Il-vinji jinsabu fi pjanuri kkaratterizzati minn ħamrija permeabbli li hija rikka fil-franka u fqira fin-nutrijenti. Ix-xita medja hija skarsa, ta' 250 mm fis-sena. Il-livell skars ta' xita, il-permeabbiltà tal-ħamrija u r-rendiment baxx jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed b'aroma u b'kulur qawwija.

8.2. ***Inbid spumanti ta' kwalità***

It-temperaturi estremi u r-rikkezza tal-ħamrija tal-franka jippermettu l-kultivazzjoni tal-varjetajiet awtorizzati, li jagħtu palat u bilanċ lill-inbejjed. B'mod simili, in-nuqqas ta' xita u s-sigħat ta' dawl tax-xemx jipproduċu qawwa alkoħolika naturali li tippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed bil-livelli stabbiliti ta' qawwa alkoħolika. Għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti, l-inbejjed imsemmija fil-paragrafu ta' qabel jintużaw bħala l-cuvée, u għalhekk id-deskrizzjoni tar-rabta tagħhom tapplika wkoll għall-inbejjed spumanti.

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

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Sabiex jintuża l-isem ta' varjetà tad-dwieli speċifika waħda, jeħtieġ li mill-inqas 85 % tal-għeneb jiġi minn dik il-varjetà u li dan jiġi rreġistrat fir-reġistri tal-inbid.

Link għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf