

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2021/C 451/08)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Gozo / Ghawdex»

PDO-MT-A1629-AM01

Fecha de comunicación: 5 de octubre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

Motivo

Se autorizan modificaciones menores con respecto a los viduños y otras prácticas enológicas. Todas estas modificaciones fueron solicitadas por los productores vitivinícolas locales.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Gozo

Ghawdex

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

15. Vino de uvas pasificadas

16. Vino de uvas sobremaduras

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Se sugiere que todas las referencias al «Aviso jurídico 416 de 2007» sean sustituidas por «S.L 436.07».

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

—

Acidez total mínima:

—

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

—

5. Prácticas de vinificación

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Passito

Práctica enológica específica

El término «Passito» puede utilizarse exclusivamente en los vinos que se obtengan íntegramente a partir de uvas que hayan sido sometidas, total o parcialmente, a un proceso de secado en la planta o después de la vendimia, que provoque una concentración de azúcares de uva hasta un grado alcohólico potencial natural mínimo del 18,0 % vol., y cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo sea del 12,0 % vol.

2. Imqadded

Práctica enológica específica

El término «Imqadded» puede utilizarse exclusivamente en los vinos que se obtengan íntegramente a partir de uvas que hayan sido sometidas, total o parcialmente, a un proceso de secado en la planta o después de la vendimia, que provoque una concentración de azúcares de uva hasta un grado alcohólico potencial natural mínimo del 14,0 % vol., y cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo sea del 12,5 % vol.

3. Rizerva

Práctica enológica específica

Los vinos blancos con la mención DOK «Rizerva» deben tener un contenido alcohólico natural mínimo del 12,0 % vol. y un contenido alcohólico total mínimo del 12,0 % vol. Los vinos tintos con la mención DOK «Rizerva» deben tener un contenido alcohólico natural mínimo del 12,5 % vol. y un contenido alcohólico total mínimo del 12,5 % vol. Antes de su comercialización, ambas tipologías deben haber envejecido durante un período mínimo de seis meses en la botella y no pueden comercializarse si no han transcurrido al menos veinticuatro meses desde el 1 de septiembre del año de cosecha. Los vinos tintos deben envejecer un mínimo de doce meses en barricas de roble antes de envejecer otros seis meses en botella. Si en la etiqueta del vino se incluye la mención «Rizerva», también es obligatorio especificar en la etiqueta la añada.

La mención «Rizerva» podrá ser sustituida por el término «Reserve».

4. Ġellewża

Restricción pertinente en la vinificación

El grado alcohólico natural mínimo (% vol.) del Ġellewża se modifica del 10,5 % al 10,0 %.

5. Girgentina

Restricción pertinente en la vinificación

El grado alcohólico natural mínimo (% vol.) del Girgentina se modifica del 10,5 % al 10,0 %.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Malbec

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La región de producción comprende la totalidad de la isla de Gozo.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Carignan

Carmenere

Chardonnay

Chenin blanc

Gellewza

Girgentina

Grenache

Inzolia

Lambrusco

Malbec

Merlot

Montepulciano

Moscato D'Alessandria

Moscato bianco

Moscato giallo

Mourvedre

Nero D'Avola

Petit Verdot

Pinot bianco

Pinot noir

Primitivo

Sangiovese

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Trebbiano

Vermentino

Viognier

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

No deben llevarse a cabo modificaciones en esta sección.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La Unidad de Viticultura y Enología expide y asigna collarines con un número de control a los vinos certificados conformes con la denominación de origen protegida. El número de control es obligatorio y consta de tres letras y un número de serie. Las dos primeras letras, MT, identifican a Malta como el país de origen, mientras que la tercera representa el lote de collarines. Para ser comercializados, los vinos de la DOP deben poseer un collarín expedido por la Unidad de Viticultura y Enología.

Enlace al pliego de condiciones

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/details/EUGI00000007082>
