

DEĊIŻJONI TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI**tat-8 ta' Ġunju 2018****dwar il-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea tad-dokument uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u tar-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid****(Oolde (DOP))****(2018/C 199/04)**

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-17 ta' Diċembru 2013 li jstabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fi prodotti agrikoli u li jhassar ir-Regolamenti tal-Kunsill (KEE) Nru 922/72, (KEE) Nru 234/79, (KE) Nru 1037/2001 u (KE) Nru 1234/2007 ⁽¹⁾, u b'mod partikolari l-Artikolu 97(3) tiegħu,

Billi:

- (1) In-Netherlands bagħtu applikazzjoni għall-protezzjoni tal-isem "Oolde" skont it-Taqsima 2 tal-Kapitolu I tat-Titolu II tal-Parti II tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.
- (2) Il-Kummissjoni eżaminat dik l-applikazzjoni skont l-Artikolu 97(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, u kkonkludiet li l-kundizzjonijiet stipulati fl-Artikoli 93 sa 96, fl-Artikolu 97(1) u fl-Artikoli 100, 101 u 102 ta' dak ir-Regolament huma ssodisfati.
- (3) Sabiex ikunu jistgħu jitressqu d-dikjarazzjonijiet ta' oppożizzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, jenhtieg li d-dokument uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) ta' dak ir-Regolament u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott li saret matul il-proċedura nazzjonali preliminari għall-eżami tal-applikazzjoni għall-protezzjoni tal-isem "Oolde" jiġu ppubblikati f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea,

IDDEĊIDIET KIF ĠEJ:

Artikolu Uniku

Id-dokument uniku stabbilit skont l-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-isem "Oolde" (DOP) jinsabu fl-Anness ta' din id-Deciżjoni.

Skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-pubblikazzjoni ta' din id-Deciżjoni tagħti d-dritt ta' oppożizzjoni għall-protezzjoni tal-isem speċifikat fl-ewwel paragrafu ta' dan l-Artikolu fi żmien xahrejn mid-data tal-pubblikazzjoni tagħha f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Magħmul fi Brussell, it-8 ta' Ġunju 2018.

Għall-Kummissjoni

Phil HOGAN

Membri tal-Kummissjoni⁽¹⁾ ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

ANNEX

DOKUMENT UNIKU

“OOLDE”

PDO-NL-02230

Data tal-applikazzjoni: 18.8.2016

1. Isem/ismijiet li jrid(u) jiġi/u rreġistrat(i)

Oolde

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

3. Inbid likur

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semispumanti ta' kwalità

16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

4. Deskrizzjoni tal-inbid/tal-inbejjed

Kategorija tal-inbid 1 — Inbid: Aħmar, robust, b'toghma ta' frott

VARJETAJIET TA' GHENEB: Regent jew Pinotin jew Cabertin, jew cuvée ta' dawn il-varjetajiet (il-proporzjon ivarja skont is-sena)

Karatteristiċi organolettiċi:

Regent Barrique: Kulur: aħmar, Aroma: pikkanti b'noti ħfief tal-annimali, Toghma: firxa aromatika li tinkludi frott ippreżervat u meraq ta' konsistenza ħoxna, tannini morbidi

Pinotin Barrique: Kulur: aħmar, Aroma: meraq pikkanti, ikkonċentrat, dens u bil-frott, Toghma: frott aħmar skur bħaċ-ċirasa sewda, it-toghma tibqa għal hafna hin fil-ħalq

Cabertin Barrique: Kulur: aħmar, Aroma: frott tal-foresta, ġewż u ribes iswed, Toghma: frott aħmar skur bħat-tut, toghma rikka li tibqa' fil-ħalq

Karatteristiċi analitiċi:

Il-karatteristiċi analitiċi kollha huma f'konformità mad-definizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fir-regolamenti tal-UE u fir-regolamenti ministerjali tan-Netherlands

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

— Aċidità massima volatili

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit

— Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni u, soġġett għall-approvazzjoni, aċidifikazzjoni

Il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 0,5 u 6 grammi kull litru

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa minima alkoħolika reali (f% tal-volum)	11,5
Aċidità minima totali	63,84 f'milliekwivalenti għal kull litru

Kategorija tal-inbid 1 — Inbid: abjad, xott, b'toġhma ta' frott

VARJETAJJET TA' GHENE: Cabernet Blanc

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: abjad

Aroma: aromi friski tat-tuffieħ u tal-grejpfrut

Toġhma: bilanċ tajjeb ta' aċidità u tul

Karatteristiċi analitiċi:

Il-karatteristiċi analitiċi kollha huma f'konformità mad-definizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fir-regolamenti tal-UE u fir-regolamenti ministerjali tan-Netherlands

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

— Aċidità massima volatili

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit

— Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni u, soġġett għall-approvazzjoni, aċidifikazzjoni

Il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 1 u 8 grammi kull litru

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa minima alkoħolika reali (f% tal-volum)	10,5
Aċidità minima totali	77,14 f'milliekwivalenti għal kull litru

Kategorija tal-inbid 1 — Inbid: abjad, xott, qawwi

VARJETAJJET TA' GHENE: Solaris

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: abjad

Aroma: noti ta' vanilla u ħobż mixwi, frott misjur

Toġhma: fil-bidu qawwi, fl-aħħar konsistenza kremuża rfinuta, b'biżżejjed minerali u aċidi

Karatteristiċi analitiċi:

Il-karatteristiċi analitiċi kollha huma f'konformità mad-definizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fir-regolamenti tal-UE u fir-regolamenti ministerjali tan-Netherlands

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

— Aċidità massima volatili

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit

— Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni u, soġġett għall-approvazzjoni, aċidifikazzjoni

Il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 1 u 8 grammi kull litru

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa minima alkoħolika reali (f% tal-volum)	11,5
Aċidità minima totali	77,14 f'milliekwivalenti għal kull litru

Kategorija tal-inbid 1 — Inbid: rožè, robust, b'toghma ta' frott

VARJETAJIET TA' GHENEB: Regent jew Pinotin jew Cabertin, jew cuvée ta' dawn il-varjetajiet (il-proporzjon ivarja skont is-sena)

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: roża

Aroma: frawli u marmellata ħafifa

Toghma: frott dens u mmerraq, kemxejn ħlewwa u toghma friska li tibqa' fil-ħalq

Karatteristiċi analitiċi:

Il-karatteristiċi analitiċi kollha huma f'konformità mad-definizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fir-regolamenti tal-UE u fir-regolamenti ministerjali tan-Netherlands

— Il-kontenut massimu totali alkoħoliku

— Il-kontenut massimu aċidu volatili

— Il-kontenut massimu totali tad-diossidu tal-kubrit

— Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni u, soġġett għall-approvazzjoni, aċidifikazzjoni

Il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 1 u 8 grammi kull litru

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa minima alkoħolika reali (f% tal-volum)	10
Aċidità minima totali	63,84 f'milliekwivalenti għal kull litru

Kategorija tal-inbid 3 — Inbid likur: Aħmar

VARJETAJIET TA' GHENEB: Regent jew Pinotin jew Cabertin, jew cuvée ta' dawn il-varjetajiet (il-proporzjon ivarja skont is-sena)

Karatteristiċi organolettiċi

Kulur: aħmar

Aroma: ħelwa, ta' frott aħmar/iswed, kemxejn pikkanti

Toghma: misjur, pikkanti

Karatteristiċi analitiċi:

Il-karatteristiċi analitiċi kollha huma f'konformità mad-definizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fir-regolamenti tal-UE u fir-regolamenti ministerjali tan-Netherlands

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

— Aċidità massima volatili

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit

— Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni u, soġġett għall-approvazzjoni, aċidifikazzjoni

Il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 50 u 100 grammi kull litru

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa minima alkoħolika reali (f% tal-volum)	18
Aċidità minima totali	63,84 f'milliekwivalenti għal kull litru

Kategorija tal-inbid 3 — Inbid likur: abjad

VARJETAJIET TA' GHENEBA: Solaris

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: abjad

Aroma: frott misjur

Toghma: ta' frott, robusta

Karatteristiċi analitiċi:

Il-karatteristiċi analitiċi kollha huma f'konformità mad-definizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fir-regolamenti tal-UE u fir-regolamenti ministerjali tan-Netherlands

— Il-kontenut massimu totali alkoħoliku

— Il-kontenut massimu aċidu volatili

— Il-kontenut massimu totali tad-diossidu tal-kubrit

— Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni u, soġġett għall-approvazzjoni, aċidifikazzjoni

Il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 50 u 100 grammi kull litru

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa minima alkoħolika reali (f% tal-volum)	18
Aċidità minima totali	63,84 f'milliekwivalenti għal kull litru

Kategorija tal-inbid 5 — Inbid spumanti ta' kwalità: abjad, robust, b'toghma ta' frott

VARJETAJIET TA' GHENEBA: Cabernet Blanc

Karatteristiċi organolettiċi

Kulur: abjad

Aroma: aromi friski tat-tuffieħ u tal-grejpfrut

Toghma: bilanċ tajjeb ta' aċidità u t-toghma li tibqa' għal hin twil fil-halq, fil-bidu tinhass toghma aromatika li tfakkrek fil-haxix

Karatteristiċi analitiċi:

Il-karatteristiċi analitiċi kollha huma f'konformità mad-definizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fir-regolamenti tal-UE u fir-regolamenti ministerjali tan-Netherlands

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

— Aċidità massima volatili

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit

— Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni u, soġġett għall-approvazzjoni, aċidifikazzjoni

Il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 2 u 12 grammi kull litru

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa minima alkoħolika reali (f% tal-volum)	10,5
Aċidità minima totali	79,8 f'milliekwivalenti għal kull litru

Kategorija tal-inbid 8 — Inbid semispumanti: Rožé

VARJETAJET TA' GHENEB: Regent jew Pinotin jew Cabertin, jew cuvée ta' dawn il-varjetajiet (il-proporzjon ivarja skont is-sena)

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: roża

Aroma: frawli

Togħma: hlewwa rfinuta u togħma friska li tibqa' fil-halq

Karatteristiċi analitiċi:

Il-karatteristiċi analitiċi kollha huma f'konformità mad-definizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fir-regolamenti tal-UE u fir-regolamenti ministerjali tan-Netherlands

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

— Aċidità massima volatili

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit

— Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni u, soġġett għall-approvazzjoni, aċidifikazzjoni

Il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 1 u 8 grammi kull litru

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa minima alkoħolika reali (f% tal-volum)	9
Aċidità minima totali	77,17 fmilliekwivalenti għal kull litru

Kategorija tal-inbid 16 — Inbid minn għeneb misjur iżżejjed, Abjad

VARJETAJET TA' GHENEB: Solaris

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur: abjad

Aroma: irrizervata, kemxejn seduċenti, b'noti ta' liċċi u langas misjur

Togħma: togħma friska rfinuta

Karatteristiċi analitiċi:

Il-karatteristiċi analitiċi kollha huma f'konformità mad-definizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fir-regolamenti tal-UE u fir-regolamenti ministerjali tan-Netherlands

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

— Aċidità massima volatili

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit

— Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni u, soġġett għall-approvazzjoni, aċidifikazzjoni

Il-kontenut taz-zokkor ikun bejn 20 u 80 grammi kull litru

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa minima alkoħolika reali (f% tal-volum)	12
Aċidità minima totali	73,15 fmilliekwivalenti għal kull litru

5. Metodi tal-prassi enoloġika

a. Prassi enoloġika essenzjali

Kategorija tal-inbid 1 — Inbid: ahmar, b'toghma ta' frott, qawwi

Il-prattika enoloġika speċifika

Fermentazzjoni tal-polpa għal mill-inqas erbat ijiem u maturazzjoni fi krietel tal-injam bejn hames xhur u 17-il xahar

Kategorija tal-inbid 1 — Inbid: abjad, xott, b'toghma ta' frott

Il-prattika enoloġika speċifika

Fermentazzjoni kiesha f'temperatura ta' inqas minn 18-il °C (hlief għal zieda fit-temperatura fil-bidu tal-fermentazzjoni u għall-inbejjed li ma jiffermentawx faċilment)

Kategorija tal-inbid 1 — Inbid: Abjad, xott, qawwi

Il-prattika enoloġika speċifika

Fermentazzjoni kiesha f'temperatura ta' inqas minn 18-il °C (hlief għal zieda fit-temperatura fil-bidu tal-fermentazzjoni u għall-inbejjed li ma jiffermentawx faċilment), maturazzjoni parzjali fi krietel tal-injam bejn xahrejn u sitt xhur

Kategorija tal-inbid 1 — Inbid: rožè, robust, b'toghma ta' frott

Il-prattika enoloġika speċifika

Fermentazzjoni kiesha f'temperatura ta' inqas minn 18-il °C (hlief għal zieda fit-temperatura fil-bidu tal-fermentazzjoni u għall-inbejjed li ma jiffermentawx faċilment)

Kategorija tal-inbid 3 — Inbid likur: Ahmar

Il-prattika enoloġika speċifika

Fermentazzjoni tal-polpa għal mill-inqas erbat ijiem u maturazzjoni fi krietel tal-injam għal mill-inqas sentejn, zieda tal-alkohol tal-inbid

Kategorija tal-inbid 3 — Inbid likur: Abjad

Il-prattika enoloġika speċifika

Fermentazzjoni tal-polpa għal mill-inqas erbat ijiem u maturazzjoni fi krietel tal-injam għal mill-inqas sentejn, zieda tal-alkohol tal-inbid

Kategorija tal-inbid 5 — Inbid spumanti ta' kwalità: Abjad, robust, b'toghma ta' frott

Il-prattika enoloġika speċifika

Fermentazzjoni kiesha f'temperatura ta' inqas minn 18-il °C (hlief għal zieda fit-temperatura fil-bidu tal-fermentazzjoni u għall-inbejjed li ma jiffermentawx faċilment), it-tieni fermentazzjoni fil-flixxun skont it-tradizzjoni (metodu tradizzjonali)

Kategorija tal-inbid 8 — Inbid semispumanti: Rožé

Il-prattika enoloġika speċifika

Fermentazzjoni kiesha f'temperatura ta' inqas minn 18-il °C (hlief għal zieda fit-temperatura fil-bidu tal-fermentazzjoni u għall-inbejjed li ma jiffermentawx faċilment); huwa kkarbonizzat waqt li jitqiegħed fil-flixxen

Kategorija tal-inbid 16 — Inbid minn għeneb misjur iżżejjed: Abjad

Il-prattika enoloġika speċifika

Hsad tard b'mill-inqas 110 Oechsle, produzzjoni tal-inbid permezz ta' fermentazzjoni kiesha

b. **Rendimenti massimi**

Regent ahmar

65 ettolitru għal kull ettaru

Pinotin ahmar

65 ettolitru għal kull ettaru

Cabertin ahmar

65 ettolitru għal kull ettaru

Cabernet Blanc abjad

65 ettolitru għal kull ettaru

Solaris abjad

65 ettolitru għal kull ettaru

Solaris abjad; inbid minn għeneb misjur iżżejjed

40 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ddefinita**

Id-definizzjoni u l-limiti tad-DOP Oolde (muniċipalitá ta' Lochem)

Iż-żona ġeografika hija Oolde, li tiffirma parti mill-muniċipalitá ta' Lochem.

Oolde huwa distrett fi hdan il-muniċipalitá ta' Lochem fil-provinċja ta' Gelderland.

L-ismijiet u l-kultura tad-distretti huma hajjin ferm fost il-popolazzjoni lokali.

L-erja totali ta' Oolde hija ta' 658 ettari.

Oolde huwa ddefinit mill-korsiji tal-ilma fuq il-fruntieri tiegħu tat-Tramuntana (Dortherbeek) u tan-Nofsinhar (Molenbeek). Lejn il-Punent, iż-żona għandha bhala fruntiera l-fruntiera muniċipali ta' Gorssel. Il-fruntiera tal-Lvant hija parallela max-xtut ta' Lindenbergdijk, Stoomdijk u Broekdijk.

Id-DOP Oolde fih il-hamrija "beek" (brook), bil-karatteristika tat-trab ġunglieni li huwa importanti għall-vitikultura.

7. **Għeneb tal-inbid ewlieni**

Pinotin N

Cabertin N (VB-91-26-17)

Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)

Solaris

Regent N

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

Hamrija

Il-konsistenza tal-hamrija f'Oolde hija pjuttost kumplessa, u tvarja bejn firxa ta' tipi ta' hamrija li għandhom ftit mill-karatteristiċi tagħhom li huma l-istess.

Id-DOP Oolde fih il-hamrija "beek" (brook), bit-trab ġunglieni karatteristiku (10 %-50 % tafal) li huwa importanti għall-vitikultura, b'saff ta' hamrija minerali irqaq minn 50 cm u b'persentaġġ ta' lutum (particella tat-tafal) sa 12 %.

Il-klima u l-ambjent

Fil-fruntiera ta' Oolde għandu hemm Twente, fejn il-medji tal-klima (1971-2000) għall-perjodu tat-tkabbir tal-inbid bejn Mejju u Settembru, segwit miċ-ċifri medji nazzjonali, huma kif ġej:

— Temperatura medja: 15,0 gradi Celsius (15,2)

— Temperatura minima medja: 9,7 gradi Celsius (10,5)

- Temperatura massima medja: 19,9 gradi Celsius (19,7)
- Umdità relattiva medja: 78,8 %, (78,8 %)
- Precipitazzjoni medja: 64,9 mm, (64,9 mm), fix-xahar
- Il-medja ta' sigħat ta' xemx: 174,2 siegħa, 185,1 siegħa fix-xahar.

It-temperaturi ta' billejl li huma kemxejn iktar baxxi jgħinu biex jipproduċu inbid li jkollu togħma friska tal-frott.

Varjetajiet ta' Gheneb

Il-varjetajiet tal-gheneb li jintużaw fid-DOP Oolde u li jistgħu jiġu mkabbra sew fil-klima huma dawn li ġejjin għall-inbid abjad: Cabernet Blanc u Solaris, u għall-inbid l-aħmar: Regent, Pinotin u Cabertin. Dawn huma kklassifikati bhala *vitis vinifera* fil-bażi tad-dejta tal-Vitis International Variety Catalogue (VIVC) bi klassifikazzjoni tal-informazzjoni formali. Dawn il-varjetajiet huma inklużi wkoll fil-lista attwali tal-OIV (Organizzazzjoni Internazzjonali tad-Dielja u l-Inbid).

L-aspetti umani (il-vitikultura u l-produzzjoni tal-inbid)

Qabel it-thawwil, il-varjetajiet tal-gheneb jiġu magħżula bir-reqqa biex jikbru sew fl-art tal-irqajja' msemija u jipproduċu gheneb misjur mimli aromi. L-iktar tipi adattati ta' stokkijiet ta' kull varjetà jintgħażlu abbażi ta' analiżi tal-hamrija. Il-varjetajiet magħżula ġew ippruvati li għandhom iktar rezistenza għall-mard komuni, u dan jiġi ottimizzat permezz ta' monitoraġġ kontinwu u protezzjoni ppjanata tal-pjanta tul is-sena. Dan iżid konsiderevolment is-sostennibilità tal-vitikultura.

Il-pjanti jinżerghu f'ringieli fil-vinji (direzżjoni mit-Tramuntana san-Nofsinhar) sabiex ikollhom l-ikbar esponiment possibbli għax-xemx. L-isparju bejn ir-ringieli huwa ta' 2,15 metri. Jithalla spazju ta' bejn 0,9 u 1,25 metru bejn il-pjanti sabiex kull pjanta tikseb biżżejjed nutrijenti mill-hamrija (xi 2,2 metri kwadri kull pjanta).

Intgħażel il-metodu ta' vitikultura de Guyot, bil-weraq li jtkabbar vertikament u n-nebbieta li jiġu sostnuti b'wajers orizzontali. Iz-zbir tax-xitwa jsir bl-idejn biex jintgħażlu l-aħjar nebbieta li jkunu ilhom jtkabbru sena, u r-raħs inibbet fl-istaġun il-ġdid. Fl-istaġun tat-tkabbir, il-hajt tal-weraq jiġi miżbur bil-magni. Il-weraq madwar in-nebbieta jinżabar b'metodu speċjali (bl-idejn u bil-magna) sabiex ix-xemx tkun tista' tilhaq kemm jista' jkun mill-ghenieqed u dawn ikunu jistgħu jinxfu malajr wara li jixxarbu bix-xita. Hajt tal-weraq li jiġi ġġestit sew jgħin il-formazzjoni taz-zokkor u s-sajran tal-ghenieqed. Sabiex l-ghenieqed jieħdu l-kulur, dawn jinżabru b'tali mod li l-ghenieqed li jibqa' jgħin jimmaturaw aħjar (zokkor, aromi). Wieħed mill-parametri biex jiġi ddeterminat jekk l-gheneb ikunx kiseb il-maturità u l-aromi korretti huwa l-hamrija bilanċjata u l-fertilizzazzjoni tal-weraq. Dan jiġi żgurat permezz ta' analiżi tal-hamrija ta' kull sena ta' 20 punt għal kull ettaru, segwit bi pjan ta' fertilizzazzjoni addattat. Il-fertilizzazzjoni tal-weraq tintuża fil-mument xierqa biex jiġu evitati n-nuqqasijiet, eż. tal-manjeżju.

Waħda mill-iktar deċiżjonijiet importanti hija meta għandu jsir il-hsad. Il-proċess ta' maturazzjoni (formazzjoni ta' zokkor, aċidi u aromi) huwa segwit mill-qrib billi jitkejlu l-valuri Oehsle u tal-PH u l-valutazzjoni viżwali tal-kundizzjoni tal-gheneb. Il-hsad isir kompletament bl-idejn, u l-gheneb jintgħażel għall-għbir abbażi tal-kwalità, sabiex jinkiseb inbid ta' kwalità. Il-hsad jista' jiġi ppjanat malajr, jiġifieri jista' jintgħażel l-aħjar żmien — mhux kmieni hafna u mhux tard hafna. Eżatt wara l-hsad, l-gheneb maħsud jtkessah (għal madwar 4 °C) hdejn il-vinji, sabiex l-gheneb jibqa' f'kundizzjoni tajba waqt li jiġi trasportat għall-produzzjoni tal-inbid.

Il-produzzjoni tal-inbid abjad u rożé ssehh permezz ta' fermentazzjoni kiesha biex jinkisbu l-inbejjed tipiċi b'togħma friska u tal-frott. L-inbejjed homor jiġu mmaturati fil-krietel tal-ballut biex jiksbu togħma iktar qawwija. L-inbid l-abjad jista' wkoll isir iktar robust jekk jagħmel perjodu qasir ta' maturazzjoni fil-btieti.

Barra minn hekk, il-kooperazzjoni intensiva mal-esperti tagħti kontribut importanti għall-eżistenza ta' dawn l-inbejjed.

Il-produzzjoni tal-inbid tista' titwettaq fiż-zona tad-Deżinjazzjoni tal-Origini Protetta jew fil-muniċipalitá fil-qrib ta' Hof van Twente.

Rabta kawżali

Il-kwalità tal-inbid hija influwenzata b'mod qawwi mill-interazzjoni bejn il-klima, il-hamrija, il-vitikultura u l-produzzjoni tal-inbid.

Il-klima (kontinentali) li normalment ikun hemm tiżgura li tinkiseb il-maturazzjoni meħtieġa. It-temperaturi ta' billejl fil-harifa li huma kemxejn iktar baxxi jiżguraw li jkun hemm biżżejjed tnaqqis fl-aċidi fil-waqt li tinzamm it-togħma friska u li tfakkrek fil-frott karatteristika ta' dan l-inbid.

It-temperaturi ta' billejl fil-harifa li huma kemxejn iktar baxxi jiżguraw li jkun hemm biżżejjed tnaqqis fl-aċidi biex jinżamm il-bilanċ bejn il-hlewwa u l-aċidità meħtieġa biex tinzamm il-karatteristika ta' dan l-inbid tat-togħma friska u li tfakkrek fil-frott.

Il-ħamrija hija l-ħamrija "beek", li għandha kontenut importanti ta' tafal u bejn 5 % u 10 % ta' materja organika. Il-ħamrija bit-trab ġulgħieni hija ideali għall-vitikultura minħabba li tipproċessa b'mod eċċellenti n-nutrijenti u l-ilma, u dan jippermetti li l-għeneb jiżviluppa bis-shiħ l-aromi tiegħu u b'hekk jiġi prodott inbid qawwi.

Billi jzomm l-ilma għal hin itwal, li huwa meħtieġ biex jingħaddew in-nutrijenti mill-ħamrija għall-pjanta, it-trab ġungħieni jiżgura li n-nutrijenti preżenti fil-ħamrija jingħaddew għall-inbid, b'mod partikolari waqt il-perjodi ta' nixfa. Dawn in-nutrijenti jiżguraw li l-pjanta tkun sostnuta sew waqt il-perjodu ta' tisjir sabiex iz-zokkor u l-aromi jiżviluppaw b'mod shiħ.

L-għeneb li jimmatūra b'dan il-mod huwa essenzjali biex jinkiseb inbid li jagħtik is-sensazzjoni li jimlielek ħalqek kollu u jdum jintieghem fil-ħalq.

Dan it-tip ta' inbid huwa adattat sew biex jiġi mmaturat fil-btieti halli l-maturazzjoni tiżviluppa aktar.

Barra mill-klima u l-ħamrija, l-għarfien u l-għażliet ta' dak li jkabbar id-dwieli u ta' dak li jipproduċi l-inbid għandhom influenza kbira fuq il-kwalità tal-inbid: il-varjetà magħżula, it-tfassil tal-vinji, il-fertilizzazzjoni, il-metodu ta' tkabbir, il-ġestjoni tal-weraq, iż-żbir tal-għenieqed, il-monitoraġġ tal-kundizzjoni tal-vinji u l-proċess ta' maturazzjoni, id-deċiżjoni meta għandu jsir il-ħsad, l-għażla tal-ħsad, u l-produzzjoni tal-inbid (fermentazzjoni kiesha, maturazzjoni fl-injam).

Qed titfittex b'mod deliberat il-kooperazzjoni mal-esperti fil-gastronomija u fil-kummerċ tal-inbid għall-kontribut tagħhom biex jiġu prodotti inbejded ta' kwalità.

Din ir-rabta tapplika għall-inbid, għall-inbid spumanti ta' kwalità, għall-inbid semispumanti, għall-inbid likur u għall-inbid minn għeneb misjur iżżejjed. Dawn l-aħħar tnejn huma affettwati iktar mill-azzjonijiet tal-bniedem.

Il-proprietajiet organolettiċi u analitiċi tal-inbejded prodotti, bħalma huma t-togħma karatteristika friska u tal-frott tal-inbejded bojod u rozé u t-tannini morbidi tal-inbejded homor, huma r-riżultat ta' din ir-relazzjoni bejn il-ħamrija, il-klima u l-aspetti umani.

9. Kundizzjonijiet essenzjali oħra

Qafas ġuridiku:

Minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/IGP, fejn previst mill-Istat Membru.

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Eċċezzjoni fir-rigward tal-produzzjoni fiż-żona ġeografika ddefinita

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Il-produzzjoni tal-inbid tista' titwettag fiż-żona tad-Deżinjazzjoni tal-Origini Protetta jew fil-municipalità fil-qrib ta' Hof van Twente.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2016/08/Productdossier-Oolde.pdf>
