

DEĊIŻJONI TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI**tas-6 ta' Frar 2019****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****(Los Cerrillos (DOP))**

(2019/C 57/10)

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 jstabilixxi 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) Spanja bagħtet applikazzjoni għall-protezzjoni tal-isem "Los Cerrillos" skont it-Taqsima 2 tal-Kapitolu I tat-Titolu II tal-Parti II tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.
- (2) Skont l-Artikolu 97(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-Kummissjoni eżaminat dik l-applikazzjoni 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) Biex ikunu jistgħu jitressqu dikjarazzjonijiet ta' oppożizzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, id-Dokument Uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) ta' dak ir-Regolament u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-Prodott li saret waqt il-proċedura nazzjonali preliminari għall-eżami tal-applikazzjoni għall-protezzjoni tal-isem "Los Cerrillos" jenhtieg jiġi ppubblikat 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 "Los Cerrillos" (DOP) jinsabu fl-Anness ta' din id-Deċiżjoni.

Skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-pubblikazzjoni ta' din id-Deċiżjoni għandha tikkonferixxi d-dritt ta' oġġezzjoni 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, is-6 ta' Frar 2019.

Għall-Kummissjoni

Phil HOGAN

Membru tal-Kummissjoni

⁽¹⁾ ĠUL 347, 20.12.2013, p. 671.

ANNEX

DOKUMENT UNIKU

“LOS CERRILLOS”

PDO-ES-02228

Data tal-applikazzjoni: 11.8.2016

1. Isem li se jiġi registrat

Los Cerrillos

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP - Denominazzjoni ta' Origini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

L-inbid aħmar Tempranillo, l-inbid aħmar Tempranillo u Cabernet Sauvignon, u l-inbid aħmar Syrah.

Inbid aħmar b'kulur fil-vjola jew fl-aħmar lewn iċ-ċirasa u hjiel ta' vjola. L-aroma tiegħu hija kkaratterizzata mill-frott bi fwejjah tal-fjuri. Fil-palat, huwa pjaċevoli, frisk u strutturat tajjeb.

Il-valur tal-qawwa alkoħolika totali massima għandu jkun fil-limiti legali skont il-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika reali minima (f% tal-volum)	12,5
Aċidità totali minima	4,8 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	15
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	115

Inbid aħmar Tempranillo u Cabernet Sauvignon (Private Collection) u inbid aħmar Cabernet Sauvignon (Family)

Kulur iċ-ċirasa bi hjiel ta' granata/terrakotta. Aroma ta' frott misjur ikkaratterizzata minn noti ta' għud is-sus u balzmu. Huwa rikk, qawwi u strutturat fil-palat, bi hjiel rikk u kremuż ta' maturazzjoni.

Il-valur tal-qawwa alkoħolika totali massima għandu jkun fil-limiti legali skont il-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika reali minima (f% tal-volum)	13
Aċidità totali minima	4,8 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	16
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	115

5. **Prattiki enoloġiċi**

a. **Prattiki enoloġiċi essenzjali**

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejded varjetali jsiru f'kontenituri tal-azzar inossidabbli. Jgħaddu minn perjodu twil ta' maċerazzjoni fil-kesha qabel il-fermentazzjoni ta' bejn jumejn u hamest ijiem f'temperatura ta' minn 10 sa 15 °C, segwita mill-maċerazzjoni matul il-fermentazzjoni għal ġimgha jew ġimagħtejn f'temperaturi ta' bejn l-20 u t-28 °C, sakemm titlesta l-fermentazzjoni alkoholika.

L-inbejded li huma maħsuba għall-maturazzjoni fil-btieti, jitqiegħdu f'tankijiet tal-azzar inossidabbli u jgħaddu minn maċerazzjoni matul il-fermentazzjoni għal bejn hmistax u 25 jum f'temperatura ta' bejn il-25 u t-30 °C. Matul dan il-proċess, isir "délestage" sabiex jgħin fl-estrazzjoni tal-kulur u tal-komposti fenoliċi preżenti fil-kappa matul il-fermentazzjoni tal-qoxra.

Restrizzjoni rilevanti għall-vinifikazzjoni

L-gheneb vinifikat ma jġix magħsur iżda minflok jithalla jqattar (static draining) biex jinkisbu d-"drip wines". Il-bqija tal-karfa ssirilha "dynamic draining" ġentili, li jirriżulta f'rendimenti baxxi hafna.

Ladarba l-fermentazzjoni malolattika tkun lesta, l-inbejded jiġu ċċarati b'mod naturali permezz tat-tferriġ minflok jiġu ttrattati kimikament, u jiġu ttrasferiti għall-maturazzjoni fi btieti tal-ballut ta' 225 litru, li jintużaw għal mas-simu ta' sitt snin.

L-inbejded imbagħad jiġu bbottljati biex ikun jista' jsehh il-proċess tar-riduzzjoni u biex l-inbid jilhaq l-aħjar stat għax-xorb.

— Tempranillo: 100 % Tempranillo jinżamm fi btieti tal-ballut mill-anqas għal 30 jum.

— Syrah: 100 % Syrah, immaturat fi btieti tal-ballut għal mill-anqas sitt xhur.

— Tempranillo u Cabernet Sauvignon: taħlita ta' Tempranillo u Cabernet Sauvignon, immaturata fi btieti tal-ballut għal mill-anqas sitt xhur.

— Private Collection: taħlita ta' Tempranillo u Cabernet Sauvignon, immaturata fi btieti tal-ballut għal mill-anqas 13-il xahar.

— "Cabernet Sauvignon de Familia" (Family Reserve Cabernet): 100 % Cabernet Sauvignon. Immaturat għal mill-anqas 24 xahar fil-btieti. Il-proċess tal-maturazzjoni jitesta billi jistrieħ fil-fliexken għal 18-il xahar.

Prattika tal-kultivazzjoni

Matul il-perjodu tat-tkabbir, issir żabra tal-aħdar biex tillimita t-tkabbir naturali u jittejjeb ir-rendiment u, għalhekk, il-kwalità tal-gheneb.

L-gheneb jinqata' bejn il-5 u l-11 ta' filgħodu sabiex ikun evitat li jinqata' f'temperaturi għoljin, u b'hekk issir maċerazzjoni fil-kesha kif suppost.

b. **Rendimenti massimi**

Tempranillo

12 000 kilogramma ta' gheneb għal kull ettaru

81,60 ettoltru għal kull ettaru

Cabernet Sauvignon

10 000 kilogramma ta' gheneb għal kull ettaru

68,00 ettoltru għal kull ettaru

Syrah

13 000 kilogramma ta' gheneb għal kull ettaru

88,40 ettoltru għal kull ettaru

6. Iż-żona ġeografika demarkata

Iż-żona demarkata tinkludi dawn l-irqajja' fil-municipalità ta' Argamasilla de Alba (Ciudad Real):

ŻONA/ROQGH

- 109. 62.63
- 111. 15, 30 u 9001
- 131. 71
- 151. minn 115 sa 121, 190, 277, 278, 9001, 9002, minn 9004 sa 9006, 9008, 9023
- 160. minn 8 sa 13, 15, 16, 17, minn 21 sa 23, 30, 31, 9003, 9005, 9006
- 161. 14, minn 16 sa 27, minn 31 sa 33, 35, minn 9001 sa 9004
- 162. 1, minn 3 sa 5, minn 7 sa 8, minn 11 sa 13, minn 17 sa 18, 9001, 9002
- 163. 1, 3, 4, minn 6 sa 21, 9001, 9004
- 171. 1, minn 3 sa 7, minn 9004 sa 9009, minn 011 sa 012
- 173. 2, 3, 9001, 9006,
- 174. 1, minn 3 sa 12, 14, 15, 19, 20, 22, 23, 9001, minn 9003 sa 9011, minn 9013 sa 9020
- 175. 1, 9001, 9002
- 176. minn 3 sa 18, 9001, 9003
- 177. minn 18 sa 23, minn 25 sa 32, minn 66 sa 72, 74, minn 89 sa 111, 113, 114, 115, 118, 121, 124, 126, 127, 133, minn 9001 sa 9005, minn 9008 sa 9014, 9019, 9022, minn 9024 sa 9029
- 178. 6, 7, 9, minn 12 sa 24, minn 30 sa 31, minn 34 sa 38, minn 40 sa 60, minn 9001 sa 9004, minn 9006 sa 9061
- 180. 1, 2, 5, 9, minn 9005 sa 9007
- 181. 60, 9001, 9002
- 194. 45, 71, 73, 74, 76, 79, 82, 9002, 9009, 9011, 9028, 8
- 195. minn 10 sa 20, minn 22 sa 28, 30, 32, 33, 35, minn 37 sa 57, 86, 88, 93, 94, 95, 96, minn 99 sa 108, 112, 114, 118, 119, minn 9001 sa 9006, minn 9008 sa 9014, minn 9016 sa 9018

7. Il-varjetà(jiet) ewlenin tal-gheneb tal-inbid

TEMPRANILLO - CENCIBEL

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

8. Deskrizzjoni tar-rabtiet

L-ambjent (fatturi naturali u umani)

Los Cerrillos hija żona speċifika li tkopri l-parti Vega Alta kollha tax-xmara Guadiana. Hija żona ta' aktar minn 60 km² li tibda mis-sors tax-xmara Guadiana, 3 km 'l fuq mid-diga ta' Peñarroya, u testendi 7 km 'l isfel mid-diga lejha Argamasilla de Alba, indikata wkoll fuq il-mappa militari ta' Spanja tal-1975.

Ix-xmara Guadiana tgħaddi miż-żona demarkata, li tinsab hdejn il-gibjun ta' Peñarroya f'altitudni ta' 695 metru. L-gholjiet li hemm madwarha jaġixxu bhala brejk topografiku fuq iċ-ċiklu tat-tkabbir, u jevitaw it-temperaturi għoljin ta' matul il-lejl u dan jgħin lit-tisjir polifenoliku tal-gheneb, u jwassal għal ventilazzjoni qawwija.

Il-ħamrija hija fil-biċċa l-kbira tal-franka. Il-blat fil-biċċa l-kbira huwa marl, taħlita mhux konsolidata ta' franka u tafal. Għandha konsistenza ġulgħiena u pH ta' madwar 8.

Iż-żona għandha klima Mediterranja kontinentali, ikkaratterizzata minn sjuf shan u xtiewi keshin. Il-fluttwazzjoni-jiet fit-temperatura jistgħu xi kultant jilhq u l-45 °C u hemm qabża kbira bejn it-temperaturi ta' binhar u dawk ta' billejl matul is-sena. It-temp ma jkunx imsahhab għal 80 % fis-sena; normalment ikun hemm aktar minn 2 500 siegħa ta' xemx fis-sena.

Hemm differenzi konsiderevoli bejn Los Cerrillos u ż-żoni li jmissu magħha minħabba li hija qrib tax-xmara Guadiana. Tagħmel hafna iktar xita hemmhekk milli fil-bqija ta' Castile-La Mancha, filwaqt li t-temperaturi tagħha ma jkunux estremi daqs dawk fl-inhawi tal-madwar fin-Nofsinhar u fil-Punent. Il-ħsad isehħ madwar 15 u 20 jum aktar tard milli fil-bqija taż-żona.

Jiġi applikat proċess ta' "délestage" matul il-fermentazzjoni alkoholika: jintużaw tekniki tal-produzzjoni tal-inbid fejn l-gheneb vinifikat ma jiġix magħsur, iżda minflok jithalla jqattar biex jinkisbu d-"drip wines", u dan jirriżulta f'rendimenti ta' ettoliri għal kull ettaru ta' 62-68 %, u l-inbejjed jiġu ċċarati b'mod naturali permezz tat-tferrigh.

Deskrizzjoni tal-inbid

Inbid aħmar b'kulur fil-vjola jew fl-aħmar lewn iċ-ċirasa u ħjiel ta' vjola jew aħmar fil-kannella. Aroma bi predominanza ta' frott bi fwejjaħ tal-fjuri jew frott matur bi ħjiel ta' għud is-sus jew ta' balzmu. Huwa frisk u pjaċevoli fil-halq, strutturat tajjeb fil-palat bi ħjiel rikk u kremuż ta' maturazzjoni.

B'riżultat ta' dan kollu, il-qawwa alkoholika tal-inbejjed tista' taqbeż l-14 %. Flimkien ma' acidità adegwata, din is-sahha alkoholika tithallat perfettament, u b'hekk huwa importanti ferm li jiġi ddeterminat l-aħjar mument għall-ħsad permezz ta' monitoraġġ mill-qrib tat-tisjir tal-gheneb.

L-inbejjed għandhom kontenut ta' polifenoli sa 80 milliekwivalenti għal kull litru u huma rikki fl-estratti, huma aromatiċi u għandhom kulur sabiħ, u jwasslu sa 18 u.a. (is-somma tal-assorbenzi f'420, 520 u 620 nanometri) fil-punti tal-kulur u kontenut ta' antoċjani sa 800 milligramma għal kull litru.

Rabta

Il-pożizzjoni taż-żona demarkata bil-materjali maħlula Plijo-Kwaternarji tagħha, il-franka iebsa, il-marl u t-tafal lewn l-okra jirriżultaw f'inbejjed b'kulur sabiħ bil-mineralizzazzjoni karatteristika, li jilhaq sa 18-il punt ta' kulur.

Il-vinji ta' Los Cerrillos, jinsabu hdejn il-gibjun ta' Peñarroya f'altitudni ta' 695 metru u huma mdawrin bl-gholjiet. Dan ifisser li hija żona ta' temperaturi friski li, flimkien mal-ħsad aktar tard, tinkoragġixxi l-fotosintezi u l-formazzjoni tal-ghenbiet u taz-zokkor. Dan inaqqas il-pH, iżid l-acidità u jaġhti lok għal kontenut ta' komposti fenoliċi sa 80 milliekwivalenti għal kull litru u konċentrazzjoni oghla ta' antoċjani (sa 800 milligrammi għal kull litru).

Il-proċess tad-"délestage" matul il-fermentazzjoni alkoholika, il-prattika li l-gheneb ma jiġix magħsur u l-proċess tal-iċċarar naturali permezz tat-tferrigh, jagħtu lok għal inbejjed b'aromi iktar floralni milli tal-frott u inbejjed b'noti tal-ħwawar, tal-inkaljar u ħjiel ta' għud is-sus u balzmu.

Għalkemm iż-żona ġeografika demarkata hija mdawra bid-DOP La Mancha, il-karatteristiċi tagħha huma sostanzjalment differenti miż-żona demarkata li tmiss magħha fir-rigward tal-fatturi li ġejjin:

DOP La Mancha	Los Cerrillos	Differenzi:
≥ 11,5 % vol.	≥ 12,5 % vol.	Kontenut oghla ta' alkohol
≤ 10 meq/l	≤ 15 meq/l	Acidità volatili akbar
74 %	68 %	Inqas hl/ha
—	> 40 meq/l	Aktar polifenoli

Minħabba l-ħamrija tal-gir, il-marl, l-altitudni u l-influenza tax-xmara, hemm biss vinja waħda tad-dwieli li jipproduċu l-inbid fiż-żona ddemarkata u hija proprjetà tal-applikant.

Huwa importanti li wiehed jinnota li ż-żona demarkata tkopri 1 570 ettaru li huma ta' proprjetarji differenti iżda fejn ma thawlux dwieli oħra u ma hemmx produtturi oħra tal-inbid. Għaldaqstant, id-demarkazzjoni twettqet abbazi tal-kundizzjonijiet ambjentali, kif deskritt hawn fuq.

Barra minn hekk, produtturi oħra jistgħu jużaw l-isem irreġistrat jekk ikunu stabbiliti fiż-żona ġeografika demarkata fil-futur, sakemm dawn ikunu jissodisfaw il-kundizzjonijiet stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni. Meta wiehed iqis li ż-żona demarkata tkopri 1 570 ettaru, huwa perfettament possibbli li produtturi oħra tal-inbid oħra jigu stabbiliti hemmhekk.

9. **Kundizzjonijiet oħra essenzjali**

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-inbejjed jigu bottiljati fiż-żona tal-produzzjoni minhabba li, f'kull każ, il-proċess jiġi konkluz bi stadju ieħor ta' maturazzjoni fil-fliexken. F'dan il-perjodu jseħh proċess ta' riduzzjoni li jtejjeb il-kwalità tal-inbejjed, u jikkompleta t-togħma tagħhom. Ikunu lesti għall-konsum meta dawn jiksbu l-karatteristiċi organolettiċi stipulati fl-ispeċifikazzjonijiet għal kull tip ta' nbid.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Los_Cerrillos_pliego_condiciones_20180719.pdf
