

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda ta' Speċifikazzjoni għal isem fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill**

(2020/C 63/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup> fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

TALBA GĦAL EMENDA TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

**“Terrazze Retiche di Sondrio”**

**PGI-IT-A1352-AM02**

**Data tal-applikazzjoni: 24 ta' Lulju 2017**

**1. Regoli applikabbli għall-emenda**

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 – Emenda mhux minuri

**2. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda**

**2.1. Bidla fl-isem**

Deskrizzjoni: L-emenda tinvolvi l-bidla tal-isem minn “Terrazze Retiche di Sondrio” għal “Alpi Retiche”.

Raġunijiet: L-għan tat-talba huwa li l-konsumaturi nazzjonali u, speċjalment, internazzjonali jkunu jistgħu jidentifikaw minnufih iż-żona ta' produzzjoni ta' dan it-tip ta' nbid, u li jispeċifikaw ukoll in-natura muntanjuża taż-żona ta' produzzjoni billi jidentifikawha ma' reġjun Alpin preċiż. Għal sekli shaħ, l-inbejjed bl-indikazzjoni ġeografika tipika (IGT) “Alpi Retiche” kienu marbutin haġna mal-parti tal-Alpi Retiche msemmija hawn fuq. Il-karatteristiċi speċifiċi tal-gholjiet fir-rigward tal-ġeoloġija, tal-morfoloġija, tal-hamrija u tal-klima jgħolqu kundizzjonijiet ambjentali favorevoli għall-vitikultura fiż-żona. L-Alpi Retiche jipproteġu lill-Valtellina mill-irjieħ keshin tat-Tramuntana u ż-żona mtaħra li thares lejn in-Nofsinhar tiggarrantixxi medja ta' aktar minn 1 900 siegħa ta' xemx fis-sena, valur li normalment jinstab fl-atitudnijiet ferm aktar baxxi. L-gholjiet tal-Alpi Retiche jgawdu xemx kważi bla interruzzjoni matul il-ġurnata, li tipprovdi klima ideali għad-dwieli, li jipproduċu għeneb eċċellenti. Il-hamrija hija baxxa u fil-biċċa l-kbira ramlja (madwar 70 %) iżda t-teknika tal-bini ta' hitan tal-ġebel niexef, mibnija mill-produtturi tal-inbid, ippermettiet li jsir l-aħjar użu mill-hamrija fuq in-naħa tal-Alpi Retiche u għamlitha intensivament produttiva.

L-isem għandu jinbidel fl-artikoli kollha tal-Ispeċifikazzjoni kif ukoll fit-taqsimiet 1.1, 1.4, 1.5, 1.6 u 1.8 tad-Dokument Uniku.

**2.2. Introduzzjoni tal-kategorija Inbid frizzanti**

Deskrizzjoni: L-emenda tintroduċi t-tip frizzanti li huwa prodott fil-verżjonijiet bojod u rożè. Huwa prodott permezz tal-metodu tradizzjonali.

Raġunijiet: Sa mis-snin 70, diversi azjendi lokali kienu qed jipproduċu tip frizzanti mill-varjetà tal-għeneb ewlenija mkabbra fil-Valtellina, jiġifieri Nebbiolo, bil-possibbiltà li jiddiedu varjetajiet oħrajn. It-talba biex tiżdied il-kategorija mal-IGT hija biex jissahħaħ il-valur ta' dan il-prodott, li huwa marbut haġna maż-żona li fiha huwa prodott u ma' varjetà li turi potenzjal kbir f'din iż-żona. Fil-fatt, il-produtturi tal-inbejjed frizzanti tibbenefika mill-varjazżjonijiet kbar fit-temperatura bejn il-ġurnata u l-lejl li jseħħu prinċipalment matul il-perjodu tal-qtugħ. Minbarra li jiffavorixxi l-akkumulazzjoni tal-prekursuri tat-togħma li huma karatteristika distintiva ta' din iż-żona, dan il-fattur jippermetti li jinżamm bilanċ fl-għeneb bejn il-kontenut taz-zokkor u l-komponent ta' aċidu, li huwa aktar evidenti f'vinji f'altitudnijiet oghla. Dawn l-aspetti wasslu biex għadd dejjem jikber ta' azjendi jibdew jipproduċu dan it-tip ta' nbid.

<sup>(1)</sup> ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

L-emendi jikkoncernaw l-Artikoli 1, 2, 4, 6, 7 u 9 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsimiet 1.3, 1.4 u 1.8 tad-Dokument Uniku.

### 2.3. *Introduzzjoni ta' varjetajiet godda*

Deskrizzjoni: L-emenda tikkoncerna l-introduzzjoni tal-varjetajiet Cabernet Carbon N., Cabernet Cortis N., Helios B., Johanniter B., Prior N., Solaris B. u Bronner B. fit-tahlita tal-varjetajiet ta' għeneb użati fl-inbejjed.

Raġunijiet: Dawn il-varjetajiet tal-għeneb qed juru li huma kapaci jadattaw għad-diffikultajiet u jirrikjedu inqas użu ta' prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti. Fil-fatt, il-bidla li għaddeja lejn forom sostenibbli ta' agrikoltura (li għalihom il-Valtellina turi predispożizzjoni naturali), flimkien mal-possibbiltà li jiġu introdotti l-varjetajiet imsemmija hawn fuq, tista' tkun element ta' valur addizzjonali fit-tnaqqis tat-trattamenti għall-protezzjoni tal-pjanti u l-inkoraġġiment ta' kultivazzjoni f'żoni li huma aktar diffiċli għall-biedja bl-użu ta' makkinarju, li twassal għal għestjoni tal-vinji li tkun anqas intensiva u li tkun aktar favur l-ambjent. Attivitajiet ta' riċerka fil-Fondazione Edmund Mach u l-Fondazione Fojanini wrew li dan huwa l-każ. Din il-possibbiltà hija importanti hafna wkoll għall-irkupru ta' vinji abbandunati.

L-emendi jikkoncernaw l-Artikoli 1 u 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsimi 1.7 tad-Dokument Uniku.

### 2.4. *Tnaqqis tal-qawwa alkoholika propja skont il-volum tat-tip Passito Bianco*

Deskrizzjoni: L-emenda tinvolvi t-tnaqqis tal-qawwa alkoholika propja skont il-volum tat-tip Passito Bianco minn 12 % għal 10 %.

Raġunijiet: It-tnixxif tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbid, li l-għan tiegħu huwa li jikkonċentra fil-most tal-għeneb il-metaboliti preżenti fil-lahma u l-qoxra tal-għeneb, jikseb l-aħjar riżultati fl-inbejjed helwin bħall-inbejjed Passito. B'hekk ikun possibbli li jinkiseb inbid li fih l-alkoħol u z-zokkor ikunu bilanċjati sew, mingħajr ma tinbidel l-ebda karatteristika organolettika tal-prodott. Dawn l-inbejjed iwessgħu l-firxa ta' nbejjed u jissodisfaw il-htigijiet tas-settur tal-inbid fiż-żona.

L-emenda tikkoncerna l-Artikolu 6 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsimi 1.4 tad-Dokument Uniku.

## DOKUMENT UNIKU

### 1. **Isem l-prodott**

Alpi Retiche

### 2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP - Indikazzjoni Ġeografika Protetta

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

1. Inbid
4. Inbid frizzanti
8. Inbid semifrizzanti
15. Inbid minn għeneb imqadedd
16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

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

*Alpi Retiche Bianco* inkluż b'referenza għall-varjetà tal-għeneb

Kulur: isfar lewn it-tiben, kultant bi hjiel ta' aħdar;

Aroma: friska, delikata, riħa ta' fjuri;

Togħma: xotta, qawwija, pjaċevoli;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 10,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi generali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	3,50 grammi għal kull litru espressi bhala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

*Alpi Retiche Rosso, inkluż b'referenza tal-varjetà tal-gheneb u Alpi Retiche Novello*

Kulur: aħmar lewn ir-rubin b'intensità li tvarja;

Aroma: friska, riha ta' frott;

Togħma: friska, qawwija, mhux aciduża, kemxejn tannika;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 10,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi generali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	3,50 grammi għal kull litru espressi bhala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

*Alpi Retiche Rosato inkluż b'referenza għall-varjetà tal-gheneb*

Kulur: minn roża ċar għal roża intens;

Aroma: fina u delikata;

Togħma: niexfa, friska u togħma ta' frott;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 10,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi generali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	3,50 grammi għal kull litru espressi bhala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

*Alpi Retiche Passito Bianco*

Kulur: isfar intens bi hġiel dehbien;

Aroma: wiesgħa, kumplessa u intensa;

Togħma: ħelwa, sħiħa, armonjuża, eleganti, delikata ħafna;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16,00 g/l;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legizlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

## Karatteristiċi analitiċi generali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	10,00
Aċidità totali minima	3,50 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

*Alpi Retiche Passito Rosso*

Kulur: ahmar lewn ir-rubin intens;

Aroma: wiesgħa, riħa ta' fjuri;

Togħma: ħelwa, togħma ta' frott, armonjuża, pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legizlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

## Karatteristiċi analitiċi generali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	12,00
Aċidità totali minima	3,50 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

*Alpi Retiche Vendemmia Tardiva Rosso*

Kulur: ahmar lewn ir-rubin;

Aroma: intensa, distintiva, kumplessa;

Togħma: pungenti, armonjuża, pjaċevolment tannika;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legizlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	11,00
Acidità totali minima	3,50 grammi għal kull litru espressi bhala acido tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

*Alpi Retiche Vendemmia Tardiva Bianco*

Kulur: isfar lewn it-tiben bi hjiel dehbien;

Aroma: kumplessa, wiesgħa, bi hjiel ta' minerali;

Togħma: shiha, armonjuża, eleganti, pjaċevoli;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 13,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	11,00
Acidità totali minima	3,50 grammi għal kull litru espressi bhala acido tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

*Alpi Retiche Spumante Metodo Classico*

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja għal lewn id-deheb;

Aroma: fina, delikata, wiesgħa, kumplessa u b'laqtiet li joħorġu mill-fermentazzjoni sekondarja fil-flixxun;

Togħma: qawwija, friska, fina u armonjuża;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 11,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	5,0
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

*Alpi Retiche Spumante Metodo Classico Rosé*

Kulur: roża b'intensità li tvarja;

Aroma: fina, delikata, wiesgħa, kumplessa u b'laqtiet li joħorġu mill-fermentazzjoni sekondarja fil-flixxun;

Togħma: friska, qawwija, fina u armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0
Aċidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru)	

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

### a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

Perjodu minimu ta' maturazzjoni

Prattiki enoloġiċi speċifiċi

L-inbejjed IGT "Alpi Retiche" Passito u "Alpi Retiche" Vendemmia Tardiva [hsad tard] iridu jimmaturaw għal perjodu minimu ta' maturazzjoni, jiġifieri l-aktar kmieni sat-30 ta' Ġunju tas-sena ta' wara l-qtugh.

### b. *Rendimenti massimi*

Alpi Retiche

14 000-il kg ta' għeneb għal kull ettaru

Alpi Retiche

112-il ettolitr għal kull ettaru

Alpi Retiche Passito

56 ettolitr għal kull ettaru

Alpi Retiche Vendemmia Tardiva

84 ettolitr għal kull ettaru

## 6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona ta' produzzjoni għall-għeneb użat fil-produzzjoni tal-most u tal-inbejjed li jista' jkollhom l-indikazzjoni ġeografika tipika "Alpi Retiche" (IGT) tinkludi t-territorju amministrattiv kollu tal-municipalitajiet ta': Albosaggia, Ardenno, Berbenno in Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Montagna in Valtellina, Morbegno, Piateda, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna u Villa di Tirano, fil-provinċja ta' Sondrio.

## 7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli ewlenin li minnhom jinkiseb l-inbid**

Ancellotta N.

Barbera N.

Bonarda N.

Bussanello B.

Cabernet Franc N. - Cabernet

Cabernet Sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N.

Chardonnay B.

Cortese B.

Corbina N.  
Croatina N.  
Dolcetto N.  
Erbaluce B.  
Fortana N.  
Franconia N.  
Freisa N.  
Garganega B.  
Grappello Ruberti N.  
Groppello di Mocasina N. - Groppello  
Groppello di S. Stefano N. - Groppello  
Groppello Gentile N. - Groppello  
Manzoni Bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.  
Incrocio Terzi no.1 N.  
Invernenga B.  
Kerner B.  
Lagrein N.  
Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco  
Lambrusco Grasparossa N. - Lambrusco  
Lambrusco Maestri N. - Lambrusco  
Lambrusco Marani N. - Lambrusco  
Lambrusco Salamino N. - Lambrusco  
Lambrusco Viadanese N. - Lambrusco  
Malvasia Bianca di Candia B. - Malvasia  
Malvasia di Candia Aromatica B. - Malvasia  
Marzemino N.  
Merlot N.  
Meunier N.  
Molinara N.  
Montepulciano N.  
Moscato Bianco B. - Moscato  
Moscato di Scanzo N. - Moscato  
Moscato Giallo B. - Moscato  
Moscato Rosa Rs.  
Müller Thurgau B.  
Nebbiolo N.  
Negrara N.  
Pignola N.  
Petit Verdot N.  
Pinot Bianco B.  
Pinot Grigio  
Pinot Nero N.  
Raboso Veronese N. - Raboso  
Rebo N.

Riesling Italico B. - Riesling  
Rondinella N.  
Rossola Nera N. - Rossola  
Sangiovese N.  
Sauvignon B.  
Schiava Gentile N. - Schiava  
Schiava Grigia N. - Schiava  
Schiava Grossa N. - Schiava  
Schiava N.  
Syrah N.  
Teroldego N.  
Timorasso B.  
Tocai Friulano B.  
Traminer Aromatico Rs  
Trebiano di Soave B. - Trebbiano  
Trebiano Giallo B. - Trebbiano  
Trebiano Romagnolo B. - Trebbiano  
Trebiano Toscano B. - Trebbiano  
Uva Rara N.  
Veltliner B.  
Verdea B.  
Verdese B.  
Vespolina N.  
Cabernet Carbon N.  
Cabernet Cortis N.  
Helios B.  
Johanniter B.  
Prior N.  
Solaris B.  
Bronner B.

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

Alpi Retiche. Il-kategoriji kollha (1, 4, 8, 15 u 16) — (A) Dettalji taż-żona ġeografika

*Il-fatturi naturali li huma rilevanti għar-rabta*

Il-Valtellina tirrappreżenta t-territorju tal-provinċja ta' Sondrio u tinsab fil-Grigal tal-Lag ta' Como, bejn 46 u 46,5 gradi fit-Tramuntana.

Għadd ta' karatteristiċi ambjentali speċifiċi jgħinu biex jinholqu kundizzjonijiet klimatiċi xierqa għall-vitikultura. Il-wied, li jestendi f'sens longitudinali għall-Alpi, huwa kompletament fin-Nofsinhar u huwa protett, kemm fit-Tramuntana kif ukoll fil-Lvant, mill-medda ta' muntanji tal-Alpi Retiċi. Il-qrubija tal-magħqad tal-ilma tal-Lag ta' Como lejn il-Lbiċ għandha effett mitiganti sinifikanti.

Din il-pożizzjoni tassigura li jkun hemm dejjem rih jew żiffa u li l-precipitazzjoni tkun baxxa u normalment mifruxa sew matul l-istaġun, kif ukoll hafna dawl, minhabba l-gholjiet li jharsu lejn in-Nofsinhar, gradjent termali għoli, bis-saħħa tal-massa sostanzjali ta' ġebel u blat li jikkarakterizzaw l-artijiet imtarrġa, umdità relattiva baxxa u varjazzjonijiet sinifikanti fit-temperatura matul il-perjodu eżatt qabel il-maturazzjoni.

Il-ħamrija hija prinċipalment ramlja b'ħafna blat u ġebel iżda wkoll humus u materja organika. Fil-biċċa l-kbira tagħha hija subaciduża. F'ħafna każijiet, il-fond tal-ħamrija jitnaqqas għal 40-120 cm.



*Il-fatturi storiċi u umani rilevanti għar-rabta*

L-oriġini tal-vitikultura fiż-żona tal-Valtellina tmur lura għall-ewwel insedjamenti tal-Ligures, segwiti mill-Etruski, għalkemm il-biedja u l-artijiet imtarrġa jistgħu jiġu intraċċati lura biss sa żmien ir-Rumani. Ir-razzjonalizzazzjoni u l-intensifikazzjoni tat-tkabbir tad-dwieli jistgħu jiġu intraċċati lura, fil-Medju Evu, għall-moviment tal-“maestri Comacini” u għall-patrijiet Benedittini u, fis-sekli ta’ wara, għal-Lega l-Griża (illum il-canton Žvizzeru ta’ Graubünden - magħruf ukoll bl-Ingliż bhala l-canton ta’ “Grisons”), li taw spinta qawwija lill-bejgħ tal-inbid tal-Valtellina fit-Tramuntana tal-Ewropa.

L-artijiet imtarrġa huma karatteristika partikolari tal-vitikultura f’din iż-żona. Dan il-mod ta’ kif jinħadmu l-artijiet imżerzqa weqfin tal-muntanji huwa l-espressjoni ta’ kultura partikolari ta’ insedjament, li hafna forom simili tagħha jinsabu f’għadd kbir ta’ widien fl-Alpi kollha. Madankollu, l-aktar eżempju sinifikanti u importanti huwa fil-Valtellina.

Il-ħdim tal-artijiet imtarrġa għamilha possibbli li l-artijiet imżerzqa tal-muntanji jiġu reklamati għall-biedja u li jiġu stabbiliti hemmhekk l-għelejjejl meħtieġa għas-sopravivenza tal-popolazzjoni lokali.

Il-fattur uman huwa kruċjali għall-vitikultura u għall-prattiki enoloġiċi, iżda huwa sinifikanti wkoll minħabba l-importanza tas-settur agrikolu fil-protezzjoni tal-idrogeoloġija tal-art. Fil-fatt, 5 % tal-uqigh tal-art isehh fejn l-art tkun imtarrġa u użata bhala art agrikola, filwaqt li aktar minn 80 % tal-uqigh tal-art isehh fejn ma jkun hemm l-ebda protezzjoni mill-biedja. Flimkien ma’ dan, illum hemm aktar għarfien fir-rigward tat-tekniki tal-kultivazzjoni li għandhom l-għan li jgħaqqdu l-produttività u s-sostenibbiltà ambjentali.

“Alpi Retiche”. Kategorija: Inbid (1) — (B) Informazzjoni dwar il-kwalità/il-karatteristiċi tal-prodott

*Informazzjoni dwar il-kwalità speċjali tal-prodotti attribwibbli għall-oriġini ġeografika u r-rabta kawżali mal-karatteristiċi naturali u umani taż-żona ġeografika.*

L-inbejjeġ homor għandhom kulur aħmar lewn ir-rubin, aroma friska u ta’ frott u toġhma qawwija u kemxejn tannika, iżda strutturata sew.

L-inbejjeġ homor tat-tip “Novello” għandhom kulur aħmar lewn ir-rubin b’intensità li tvarja u b’aroma ta’ dwieli u kemxejn ta’ frott; it-toġhma hija friska, mimlija u mhux aċiduża.

Il-kulur tat-tip rožè jvarja fl-intensità u t-tonalità skont it-tekniki differenti tal-produzzjoni tal-inbid użati u l-aroma tiegħu tintgħaraf mill-karatteristiċi fini u delikati tiegħu u t-toġhma xotta, friska u ta’ frott.

L-inbejjeġ bojod jintgħarfu minn kulur isfar lewn it-tiben, possibbilment bi hjiel ta’ aħdar skont it-taħlita ta’ varjetajiet użati. Fir-rigward tal-aroma, dawn huma kkaratterizzati mill-freskezza aromatika partikolari tagħhom u mid-delikatezza tan-noti ta’ fjuri, filwaqt li t-toġhma hija fil-biċċa l-kbira xotta, qawwija u pjaċevoli, mhux l-inqas minħabba l-aċidità bilanċjata.

Id-deżinjazzjoni IĠT “Alpi Retiche” tkopri diversi tipi ta’ nbejjeġ minħabba d-differenzi fl-altitudni, fil-fond tal-hamrija u fil-gradjenti tal-artijiet imżerzqa tal-muntanji. B’mod ġenerali, prinċipalment, f’żoni aktar sħan jtkabbru varjetajiet ta’ għeneb aħmar peress li dawn jistgħu jipproduċu nbejjeġ bi struttura tajba. B’kuntrast, varjetajiet ta’ għeneb abjad jew varjetajiet ta’ għeneb aħmar għall-inbejjeġ rožè huma prinċipalment imkabbra fiż-żoni aktar keshin u f’żoni fl-ogħla altitudnijiet billi, minħabba l-firxiet tat-temperaturi f’dawk iż-żoni, fost fatturi oħrajn, huwa possibbli li jiġu prodotti nbejjeġ ikkaratterizzati minn kumplessità u aromi varjati hafna, li huma apprezzati hafna mis-suq.

Il-karatteristiċi u l-kwalitajiet tal-inbejjeġ IĠT “Alpi Retiche” huma influwenzati wkoll minn fatturi umani, b’mod partikolari l-hila tal-produtturi tal-inbid. Minħabba l-art muntanjuża wieqfa taż-żona, id-daqs medju ta’ kull azjenda huwa pjuttost żgħir u frammentat (inqas minn 3 000 metru kwadru); dan għandu effett kbir hafna fuq in-numru ta’ sigħat meħtieġa biex jiġu kkultivati d-dwieli. F’hafna sitwazzjonijiet, minħabba l-preżenza ta’ artijiet imtarrġa u diffikultà biex wieħed ikollu aċċess għall-art, in-numru ta’ sigħat/ettaru jaqbeż il-limitu ta’ 1 200. L-operazzjonijiet l-aktar sinifikanti huma dawk relatati maż-żabra tal-aħdar, il-protezzjoni tal-pjanti, il-qtuġh (esklussivament bl-idejn) u x-xoġhlijiet biex jerggħu jinbnew il-hitan tal-ġebba niexfa, li huma meħtieġa sabiex l-art terġa’ lura għal kundizzjoni tajba meta avvenimenti straordinarji jwasslu għal din il-ħtieġa.

“Alpi Retiche”. Kategorija: Inbid frizzanti (4) u Inbid semifrizzanti (8) — (B) Informazzjoni dwar il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott

*Informazzjoni dwar il-kwalità speċjali tal-prodotti attribwibbli għall-oriġini ġeografika u r-rabta kawżali mal-karatteristiċi naturali u umani taż-żona ġeografika.*

It-tip frizzanti, li huwa prodott permezz tal-metodu tradizzjonali, għandu kulur isfar lewn it-tiben b’intensità li tvarja, possibbilment bi hjiel dehbien. L-aroma hija fina, delikata, wiesgħa, kumplessa u b’laqtiet li johorġu mill-fermentazzjoni sekondarja fil-flixxun. It-toġhma hija friska, qawwija, fina u armonjuża.

Il-verżjoni rożè għandha kulur roża b'intensità li tvarja u bi hjiel differenti skont it-tip ta' għeneb użat. L-aroma hija fina, delikata, wiesgħa u kumplessa, b'laqtiet derivati mit-teknika tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixxun. It-toghma hija friska, qawwiya, fina u armonjuża, ikkaratterizzata minn acidità tajba; hija differenti mill-verżjoni preċedenti billi għandha aktar struttura.

Il-kategorija semifrizzanti tikkonċerna biss il-verżjoni rożè. Dan it-tip ta' nbid jispikka għall-freskezza u għad-dinamicità tiegħu marbuta mar-rilaxx moderat ta' diossidu tal-karbonju, li jagħti lill-inbid toghma pjaċevoli. It-tekniki moderni tal-produzzjoni tal-inbid jgħinu biex tiżdied il-kwalità ta' dan l-inbid.

Il-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed frizzanti u semifrizzanti tibbenefika mill-varjazzjonijiet kbar fit-temperatura bejn il-ġurnata u l-lejl li jseħħu madwar il-perjodu tal-qtugħ. Dan jiffavorixxi l-akkumulazzjoni tal-prekursuri tat-toghma li huma karatteristika distintiva ta' din iż-żona, li jippermettu li jinżamm bilanċ fl-għeneb bejn il-kontenut taz-zokkor u l-komponent aċiduż, li huwa aktar enfasizzat f'vinji f'altitudnijiet oġhla.

Il-karatteristiċi u l-kwalitajiet tal-inbejjed huma influwenzati wkoll minn fatturi umani, b'mod partikolari l-hila tal-produtturi tal-inbid. Fil-fatt, minhabba l-art muntanjuża wieqfa taz-żona, id-daqs medju ta' kull azjenda huwa pjuttost żgħir u frammentat (inqas minn 3 000 metru kwadru); dan għandu effett kbir hafna fuq in-numru ta' sigħat meħtieġa biex jiġu kkultivati d-dwieli. F'hafna sitwazzjonijiet, minhabba l-preżenza ta' artijiet imtarrġa u diffikultà biex wiehed ikollu aċċess għall-art, in-numru ta' sigħat/ettaru jaqbeż il-limitu ta' 1 200. L-operazzjonijiet l-aktar sinifikanti huma dawk relatati maż-żabra tal-aħdar, il-protezzjoni tal-pjanti, il-qtugħ (esklussivament bl-idejn) u x-xoghlijiet biex jergġhu jinbnew il-hitant tal-gebla niexfa, li huma meħtieġa sabiex l-art terġa' lura għal kundizzjoni tajba meta avvenimenti straordinarji jwasslu għal din il-ħtieġa.

"Alpi Retiche". Kategoriji: Inbid minn għeneb imqadded (15) u Inbid minn għeneb misjur iżżejjed (16) — (B) Informazzjoni dwar il-kwalità

*Informazzjoni dwar il-kwalità speċjali tal-prodotti attribwibbli għall-origini ġeografika u r-rabta kawżali mal-karatteristiċi naturali u umani taz-żona ġeografika.*

It-tip Passito Bianco għandu kulur isfar intens bi hjiel dehbien. L-aroma tiegħu hija wiesgħa, kumplessa u intensa u għandu toghma shiħa, armonjuża, eleganti u delikata hafna.

It-tip Passito Rosso għandu kulur aħmar intens lewn ir-rubin. L-aroma tiegħu hija wiesgħa u ta' fjuri u għandu toghma helwa, ta' frott, armonjuża u pjaċevoli.

It-tip Vendemmia Tardiva Bianco għandu kulur isfar lewn it-tiben bi hjiel dehbien. L-aroma tiegħu hija wiesgħa u kumplessa, bi hjiel ta' minerali, u għandu toghma shiħa, armonjuża, eleganti u pjaċevoli.

It-tip Vendemmia Tardiva Rosso għandu kulur aħmar lewn ir-rubin. L-aroma tiegħu hija intensa, distintiva u kumplessa u għandu toghma punġenti, armonjuża u pjaċevolment tannika.

Maż-żmien giet adottata l-prattika li jsir kull sforz biex il-maturazzjoni tmur lil hinn mil-limiti teknoloġiċi, li saret xhieda tal-kontribut tal-bniedem. It-tul tal-proċess tal-isfurzar jiddependi fuq il-kundizzjonijiet staġjonali tat-temp, kif ukoll fuq il-karatteristiċi li l-produtturi tal-inbid ikunu jixtiequ jagħtu lill-inbid. L-għażla tat-tip ta' għeneb hija l-prerogattiva tal-produttur tal-inbid, li jagħżel skont l-interazzjoni bejn il-vinja, il-karatteristiċi tal-għeneb u l-inbid mixtieq.

Il-produzzjoni tal-inbejjed imsemmija hawn fuq hija generalment meġhuna mill-karatteristiċi klimatiċi tal-wied; minhabba li huwa longitudinali għall-Alpi, dejjem ikun hemm rih jew żiffa u, b'mod partikolari fil-ħarifa, huwa kkaratterizzat minn iljieli keshin, li huma adattati sew għall-ħzin tal-għeneb li jkun qed jitnixxef. L-għarfien miksub matul iż-żmien (il-fattur uman) jingħaqad flimkien mal-fatturi ambjentali biex jippermetti l-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, li, għalkemm huma biss parti żgħira mill-produzzjoni totali, jikkumplementaw l-inbejjed aktar rappreżentattivi.

"Alpi Retiche". Il-kategoriji kollha (1, 4, 8, 15 u 16) — (C) Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali

*Kategorija Inbid (1):* Id-diversità tal-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima, flimkien mal-hila tal-produtturi tal-inbid, jippermettu li l-inbejjed f'din il-kategorija jiġu sfruttati bis-shiħ. L-inbejjed il-homor generalment jiġu miż-żoni l-aktar sħan li jagħtuhom struttura tajba, filwaqt li l-inbejjed il-bojod jitkabbru l-aktar fiż-żoni aktar għoljin.

*Kategoriji Inbid frizzanti (4) u Inbid Semifrizzanti (8):* Id-diversità tal-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima, flimkien mal-esperjenza miksuba mill-operaturi lokali u t-tekniki moderni tal-produzzjoni tal-inbid u tal-produzzjoni, jippermettu li jiġi sfruttat bis-shiħ il-potenzjal tal-varjetajiet adatti biex isiru l-inbejjed frizzanti u semifrizzanti.

*Kategoriji Inbid minn għeneb imqadded (15) u Inbid minn għeneb misjur iżżejjed (16):* Id-diversità tal-kundizzjonijiet tal-hamrija u tal-klima, flimkien mal-esperjenza miksuba mill-operaturi lokali u t-tekniki moderni tal-produzzjoni tal-inbid u tal-produzzjoni, jippermettu li jiġi sfruttat bis-sħiħ il-potenzjal ta' dawk il-varjetajiet li l-għeneb tagħhom huwa aktar adattat għall-proċess tat-tnixxif. In-natura longitudinali tal-wied tfisser li jistgħu dejjem jgħaddu rjieħ u żiffa minnu u, fil-harifa, tiffavorixxi l-ħażna tal-għeneb.

L-interazzjoni bejn dawn il-fatturi kollha (kemm naturali kif ukoll umani) tghin fil-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità b'identità b'saħħitha hafna u b'karatteristiċi marbuta maż-żona ta' produzzjoni.

Għalhekk, ir-rabta kawżali hija bbażata fuq il-kwalità speċifika tal-prodott li tista' tiġi attribwita għall-orijini ġeografika tiegħu.

#### 9. **Kundizzjonijiet oħra essenzjali**

XEJN

#### **Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14209>

---