

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2023/C 101/08)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata fkonformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

**“Conca de Barberà”**

**PDO-ES-A1422-AM04**

**Data tal-komunikazzjoni: 20.12.2022**

## DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAGUNIJIET GĦALIHA

1. **Tnaqqis fil-qawwa alkoholika u zieda fl-aċidità volatili**

## DESKRIZZJONI

Il-qawwa alkoholika proprja u totali minima skont il-volum tal-inbejjed prodotti taht id-DOP Conca de Barberà tnaqqset.

L-aċidità volatili proprja espressa bhala aċidu aċetiku żdiedet.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2.2, Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tissodisfa l-ebda wiehed mill-kriterji stipulati fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

## RAGUNIJIET

Storikament, l-inbejjed prodotti f'Conca de Barberà kellhom ammont baxx ta' alkoħol, li jfisser li kienu magħmulin minn varjetajiet ta' dwieli li jipproduċu livelli moderati ta' alkoħol.

Fl-Ordni tas-27 ta' Lulju 1972, Conca de Barberà diġà kienet elenkata bhala zona għall-“*vinos enverados*” [inbejjed b'riha “ħadranija” u b'livell baxx ta' alkoħol].

Ix-xogħol ta' referenza tal-1981 *Manual de Vinos españoles* ta' José Peñín isemmi l-qawwa alkoħolika moderata tal-inbejjed Conca de Barberà (l-aktar baxxa fil-Katalonja) fost kwalitajiet oħra.

Ċertament, il-kundizzjonijiet klimatiki ta' Conca de Barberà storikament fessru li l-gheneb ma kienu isir għalkollox u li l-inbejjed kienu ta' qawwa alkoħolika moderata. Illum, madankollu, minhabba t-tibdil fil-klima, il-ħsad huwa aktar varjabbli u normalment jirriżulta fi nbejjed b'qawwa alkoħolika baxxa.

Fir-rigward tal-volatilità, il-vitikulturi rreġistrati tad-DOP Conca de Barberà qegħdin jirrispettaw dejjem aktar l-ambjent. Il-vinji organiċi qegħdin isiru aktar komuni, u dan qiegħed jirriżulta ftendenza li jintużaw inqas prodotti għas-saħħa tal-pjanti fil-vinja. Konsegwentement, l-gheneb qiegħed ikollu aktar mikroorganizmi. Meta sseħħ il-fermentazzjoni alkoħolika, tiżdied l-aċidità volatili tal-inbejjed.

<sup>(1)</sup> ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

## 2. **Thassir tal-eċċezzjoni li tapplika għall-inbejjed homor magħmula mill-varjetà unika trepat**

### DESKRIZZJONI

Thassret l-eċċezzjoni li kienet tapplika għall-qawwa alkoħolika minima (proprja u totali) tal-inbejjed magħmula mill-varjetà unika Trepat.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2.2, Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi, tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tissodisfa l-ebda wiehed mill-kriterji stipulati fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

### RAGUNIJIET

Għall-inbejjed homor magħmula mill-varjetà unika Trepat, kien hemm limitu tal-qawwa alkoħolika proprja u totali minima skont il-volum aktar baxxa: 11 % minflok il-limitu tas-soltu ta' 11,5 %. Il-qawwa alkoħolika proprja u totali minima skont il-volum tal-inbejjed kollha prodotti, inklużi dawk homor magħmula mill-varjetà unika Trepat, issa tnaqqset. Dan ifisser li l-qawwa alkoħolika proprja minima skont il-volum hija l-istess għall-inbejjed homor kollha.

## 3. **Żieda ta' żewġ varjetajiet**

### DESKRIZZJONI

Ġew miżjuda l-varjetajiet Querol u Garro.

Il-punt 6 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott gie emendat, iżda d-Dokument Uniku ma huwiex affettwat peress li żdiedu bhala varjetajiet sekondarji.

Din hija emenda standard peress li ma tissodisfa l-ebda wiehed mill-kriterji stipulati fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

### RAGUNIJIET

Fuq talba ta' kantina tal-inbid fiż-zona, u fid-dawl tal-istudji minn INCAVI (l-Istitut Katalan għad-Dwieli u l-Inbid), gie deċiż li jiġu inklużi l-varjetajiet li jrendu nbid aħmar Querol u Garro fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għad-DOP Conca de Barberà. Il-Garro hija magħrufa wkoll bhala l-Mandó.

L-istudji juru li, minhabba l-potenzjal tagħhom għall-alkoħol u l-kulur, dawn il-varjetajiet joffru possibbiltajiet tajbin għall-vitikultura, kemm bhala nbejjed magħmulin minn varjetà waħda kif ukoll meta jithalltu. Il-Querol hija magħrufa għall-intensità tat-toghma u l-kwalità tal-kulur tagħha, u tipproduċi nbejjed ta' kwalità għolja. Flimkien mal-aromi tal-pjanti, il-Garro toffri aromi ta' frott frisk u gamm. Għalhekk nemmu li l-inbejjed magħmulin minn dawn il-varjetajiet se jkunu nbejjed ta' kwalità.

## DOKUMENT UNIKU

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

Conca de Barberà

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

DOP – Denominazzjoni ta' Origini Protetta

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

1. Inbid

3. Inbid likur

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semispumanti

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

1. *Inbid abjad u nbid rozè*

## DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid huwa prodott esklussivament permezz tal-fermentazzjoni alkoholika totali jew parzjali tal-gheneb frisk, li jista' jkun gie mgħaffeg jew li jista' ma jkunx gie mgħaffeg, jew tal-most tal-gheneb.

Abjad: minn isfar ċar fl-aħdar għal kulur lewn dehbi intensiv. Ċar u luminuż, mingħajr dardir. L-aromi primarji huma predominanti. Ħafif u frisk fil-ħalq, meta jkun għadu ma mmaturax.

Rożè: minn aħmar intensiv għal hjiel ta' sfumaturi vjola jew kulur il-qoxra tal-basla, għal tonalitajiet orangjo, skont il-livell ta' tqaddim. B'riha qawwija, bi hjiel ta' fjuri u/jew ta' frott meta jkun għadu ma mmaturax, u possibbilment hjiel ta' vanilla meta jitqaddem fil-bittija.

\* Diossidu tal-kubrit massimu: 200 milligramma għal kull litru meta l-kontenut ta' zokkor ikun anqas minn 5 grammi għal kull litru; 250 milligramma għal kull litru meta l-kontenut ta' zokkor ikun 5 grammi għal kull litru jew aktar.

\* Il-legiżlazzjoni rilevanti tal-Komunità tapplika għal-limiti tal-parametri mhux koperti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	10
Āċidit� totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressa bhala āċidu tartariku
Āċidit� volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru)	

2. *Inbid aħmar*

## DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid huwa prodott esklussivament permezz tal-fermentazzjoni alkoholika totali jew parzjali tal-gheneb frisk, li jista' jkun gie mgħaffeg jew li jista' ma jkunx gie mgħaffeg, jew tal-most tal-gheneb. Il-kulur jista' jvarja minn kulur iċ-ċirasa intens bi sfumaturi vjola għal kulur ir-rubini bi hjiel ta' okra. Huwa għandu aromi nodfa u intensivi, bl-inbejjed mhux maturi jkollhom aroma notevolment tal-frott, u bi hjiel ta' vanilla, xiwi u hwawar li jiżdied aktar mat-tqaddim fil-btieti.

\* Diossidu tal-kubrit massimu: 150 milligramma għal kull litru meta l-kontenut ta' zokkor ikun anqas minn 5 grammi għal kull litru; 200 milligramma għal kull litru meta l-kontenut ta' zokkor ikun 5 grammi għal kull litru jew aktar.

\* Il-legiżlazzjoni rilevanti tal-Komunità tapplika għal-limiti tal-parametri mhux koperti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	10,5
Āċidit� totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressa bhala āċidu tartariku
Āċidit� volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru)	

3. *Inbid likur*

## DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed jinkludu firxa wiesgħa ta' sfumaturi, li jiżviluppaw mill-aktar opaka u intensa għan-naħa l-oħra tal-ispettru għall-inbid aħmar u abjad, anke jxaqilbu lejn l-ambra skont il-livell ta' tqaddim. L-inbejjed għandhom shana ġentili, b'aromi aktar tal-frott meta ma jiġux immaturati fi btieti. L-inbejjed li ma jkunux ġew immaturati għandhom hjiel ta' aldeidi u ta' frott imqadded. Fil-ħalq, huma shan, b'sawra rikka u persistenti.

\* Diossidu tal-kubrit massimu: 150 milligramma għal kull litru meta l-kontenut ta' zokkor ikun anqas minn 5 grammi għal kull litru; 200 milligramma għal kull litru meta l-kontenut ta' zokkor ikun 5 grammi għal kull litru jew aktar.

\* Il-leġiżlazzjoni rilevanti tal-Komunità tapplika għal-limiti tal-parametri mhux koperti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	15
Aċidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	33,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4. *Inbid spumanti ta' kwalità*

## DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-kulur irid ikun kif mistenni għall-inbejjed bojod, rozè u humor, b'aromi friski u tal-frott tipiċi tal-varjetajiet li jiġu prodotti minnhom. Fil-ħalq, huma friski, kremużi u bbilanċjati sew.

\* Il-leġiżlazzjoni rilevanti tal-Komunità tapplika għal-limiti tal-parametri mhux koperti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	9,5
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

5. *Inbid semispumanti*

## DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-kulur irid ikun kif deskritt għall-inbejjed bojod u/jew rozè, iżda bil-preżenza addizzjonali tad-diossidu tal-karbonju. Dan irid ikun tqil, b'toġhma tal-frott u/jew tal-fjuri. Ibbilanċjat u frisk fil-ħalq, u jikkawża sensazzjoni hafifa ta' tagħrix minħabba r-rilaxx tad-diossidu tal-karbonju.

\* Diossidu tal-kubrit massimu: 200 milligramma għal kull litru (abjad u rožè) u 150 milligramma għal kull litru (aħmar) meta l-kontenut ta' zokkor ikun anqas minn 5 grammi għal kull litru; 250 milligramma għal kull litru (abjad u rožè) u 200 milligramma għal kull litru (aħmar) meta l-kontenut ta' zokkor ikun 5 grammi għal kull litru jew aktar.

\* Il-leġiżlazzjoni rilevanti tal-Komunità tapplika għal-limiti tal-parametri mhux koperti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru
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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1.

Restrizzjoni fir-rigward tal-produzzjoni tal-inbid

L-gheneb irid jinhasad b'attenzjoni kbira. Gheneb li jkun misjur biżżejjed biex jipproduċi nbejjed b'qawwa alkoħolika naturali ta' mill-inqas 9 % biss jista' jintuża għad-DOP. Ir-rendiment ma jistax jaqbeż is-70 litru ta' most jew inbid għal kull 100 kg ta' gheneb maqtugh.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1.

12 000 kilogramma ta' gheneb għal kull ettaru

2.

84 ettolitr għal kull ettaru

## 6. Definizzjoni taż-żona demarkata

Iż-żona hija ffurmata minn irqajja' art ta' vinji li jinsabu fil-municipalitajiet jew fiz-żoni ġeografici li ġejjin:

Barberà de la Conca

Blancafot

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

Fil-muniċipalitá ta' Vilanova de Prades, l-irqajja' art tar-reġistru 11, 16, 20, 21 u l-plott 23 tar-roqgħa art 10 tar-reġistru.

Fil-muniċipalitá ta' Cabra del Camp, ir-roqgħa art 1, il-plottijiet 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 u 77. Ir-roqgħa art 4, il-plottijiet 35 u 51.

Fil-muniċipalitá ta' Aiguamúrcia, ir-roqgħa art 35, il-plott 14; ir-roqgħa art 36, il-plott 1; ir-roqgħa art 41, il-plott 13.

Il-plottijiet imsemmija fil-muniċipalitajiet ta' Cabra del Camp u ta' Aiguamúrcia jinsabu barra mill-fruntieri tad-DOP Conca de Barbera. Madankollu, storikament dawn kienu l-proprjetà tas-sieħba fil-kantina tal-inbid Agrícola de Barbera de la Conca, SCCL u/jew fornituri ta' Bodegas Concavins, SA. Għalhekk jistgħu jintużaw għall-produzzjoni tal-inbejjed protetti mid-DOP Conca de Barbera fejn huma jissodisfaw ukoll ir-rekwiżiti li ġejjin:

— L-għeneb mill-proprjetajiet imsemmija qabel intużaw fil-fabbriki tal-inbid imsemmija qabel l-1 ta' Jannar 1989.

— Din l-awtorizzazzjoni tibqa' fis-seħħ sakemm is-sidien attwali jew id-dixxendenti diretti tagħhom ikunu s-sidien tal-vinji msemmija qabel. Din titqies bħala awtorizzazzjoni individwali li għandha tiġi vverifikata b'mod individwali.

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

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

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

### 8.1. *Inbid*

Il-klima Mediterranja, li hija mmitigata mill-moderatezza tal-kosta ta' Tarragona, il-kontinentalità tad-distretti madwar Lleida u d-differenza evidenti fit-temperatura bejn il-jum u l-lejl tghin biex jiġu prodotti nbejjed bojod ħfief ta' kwalità eċċezzjonali, b'aroma ta' frott delikata u livelli relattivament baxxi ta' alkohol. L-inbejjed rožè huma ħfief, b'toġhma ta' frott u friski minhabba l-aċidità relattivament baxxa tagħhom. L-inbejjed homor mhux maturi fihom inqas tannini, huma ħfief u jhallu toġhma fil-halq. L-inbejjed homor imqaddma għandhom korporatura akbar u jiksbu livell għoli ta' kumplessità u tul aromatiċi.

Il-hamrija magħmula mit- trab ġulglieni xaħxi u t-trab ġulglieni tafla tal-Conca de Barberà tagħti korporatura u struttura lill-inbejjed bojod, bħalma tagħti lill-inbejjed homor u rožè. L-artijiet imtarrġa tax-xmara jagħmlu l-inbejjed bojod u rožè aktar rotob, filwaqt li l-hamrija tax-shale, bil-lavanja abbondanti tagħha, tagħti lill-inbejjed homor aktar kulur u struttura.

### 8.2. *Inbid frizzanti u semifrizzanti ta' kwalità*

L-aktar hamrija karatteristika tal-Conca de Barberà hija dik b'taħlita ta' tafal u ġebbla tal-ġir. Dawn jagħtu korporatura u struttura kemm lill-inbejjed frizzanti kif ukoll lil dawk semifrizzanti. L-artijiet imtarrġa tax-xmara, min-naħa l-oħra jagħtuhom aktar irtubija.

### 8.3. *Inbid likur*

Il-hamrija tax-shale tad-distrett tagħti kulur u aktar struttura lill-inbejjed likuri.

## 9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali

Fil-legiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni

L-ippakkjar irid ikun identifikat individwalment bis-sigill stabbilit tad-DOP, u b'numru individwali uniku fuq kull pakkett. In-numru huwa assenjat skont il-lott tal-fabbrika tal-inbid fil-hin tal-ippakkjar.

L-gholi tal-karattri li jintużaw biex jindikaw Conca de Barberà ma ghandux jaqbeż l-4 mm, jew nofs dak għall-kliem "Denominación de Origen" (denominazzjoni ta' oriġini).

Dan li ġej irid jidher fuq it-tikketta:

- L-isem tal-municipalità msemmija fl-informazzjoni dwar il-bottiljatur jew it-trasportatur.
- Il-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum espressa f'unitajiet jew f'nofs unitajiet tal-perċentwal tagħha f'volum, segwita mill-abbrevjazzjoni % vol.
- Dikjarazzjoni, fejn applikabbli, tal-preżenza ta' sulfiti fil-prodott ibbottiljat.
- In-numru ta' registrazzjoni fir-Registru tal-Bottiljaturi tad-Dipartiment tal-Agricoltura, il-Bhejjem, is-Sajd, l-Ikel u l-Ambjent.
- Jekk jintuża isem kummerċjali, dan irid jitqiegħed fil-kamp viżiv u jrid jiġi rreġistrat, minn qabel, mal-Uffiċċju Spanjol għall-Privattivi u t-Trademarks. Din ir-registrazzjoni trid tiġi nnotifikata lir-Registru tal-Bottiljaturi tad-Dipartiment tal-Agricoltura, il-Bhejjem, is-Sajd, l-Ikel u l-Ambjent.
- In-numru tal-lott jista' jitqiegħed barra mill-kamp viżiv li fih tidher l-informazzjoni obbligatorja.
- L-isem ta' varjetà, jekk 85 % tal-gheneb użat għall-produzzjoni tal-inbid ikun minn din il-varjetà.
- L-isem ta' massimu ta' tliet varjetajiet, dejjem jekk l-inbid inkwistjoni jkun magħmul kompletament minn dawk it-tliet varjetajiet, u dejjem f'ordni dekrexxenti tal-perċentwal fit-taħlita.
- Jekk ikun hemm aktar minn tliet varjetajiet, dawn jistgħu jiġu msemmija barra mill-kamp viżiv fejn tidher l-informazzjoni obbligatorja, dejjem f'ordni dixxendenti tal-perċentwal fit-taħlita.
- Is-sena tal-ħsad, jekk 85 % jew aktar tal-gheneb użat għall-produzzjoni tal-inbid kien ġie maħsud fis-sena li trid tiġi ddikjarata fid-deskrizzjoni.
- Għad-denominazzjonijiet tal-inbejded bl-isem tal-vitikultur jew tal-proprjetà, l-inbid irid ikun ġej minn vinji mkabbra minn dak il-vitikultur jew irreġistrati għall-proprjetà, u jkunu magħmula biss u esklussivament mill-ghelejjel tal-vitikultur u f'dik il-proprjetà rispettivament.

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

<http://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Plec-de-Condicions-DOCB-control-canvis.pdf>

---