

## DECIJONI TA' IMPLEMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI

tat-30 ta' Novembru 2018

dwar il-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea ta' applikazzjoni għal emenda ta' speċifikazzjoni għal denominazzjoni fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (Tierra de León (DOP))

(2018/C 439/04)

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 jistabbilixxi 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 għal emenda tal-ispeċifikazzjoni għad-denominazzjoni "Tierra de León" skont l-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013. L-emenda tħalli l-bidla tal-isem minn "Tierra de León" għal "León".
- (2) Il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni u kkonkludiet li l-kundizzjonijiet stabbiliti fl-Artikoli 93 sa 96, fl-Artikolu 97(1) u fl-Artikoli 100, 101 u 102 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 ġew issodisfati.
- (3) Biex ikunu jistgħu jitressqu dikjarazzjonijiet ta' oppożizzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, l-applikazzjoni għal emenda tal-ispeċifikazzjoni għad-denominazzjoni "Tierra de León" jenhtieġ li tiġi ppublikata f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea,

IDDECIJIDET KIF ĜEJ:

*Artikolu Uniku*

L-applikazzjoni għal emenda tal-ispeċifikazzjoni għad-denominazzjoni "Tierra de León" (DOP), skont l-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, tħalli 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-emenda tal-ispeċifikazzjoni msemmija 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-30 ta' Novembru 2018.

*Għall-Kummissjoni*

Phil HOGAN

*Member of the Commission*

---

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

## ANNESS

**“TIERRA DE LEÓN”****PDO-ES-A0882-AM02****Data tal-applikazzjoni: 13.3.2017**

APPLIKAZZJONI GHAL EMENDA GHALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

**1. Regoli applikabbi għall-emenda**

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

**2. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda***Emenda għall-isem tad-DOP:*

Isem id-DOP se jinbidel minn “Tierra de León” għal “León”. Din il-bidla se tolqot kemm l-Ispeċifikazzjoni kif ukoll id-Dokument Uniku, kull fejn jidher dak l-isem fiż-żewġ testi li huma.

Minħabba l-kompetitività estrema li hemm illum il-ġurnata fis-suq tal-inbid, kif ukoll minħabba l-konfużjoni fil-fonetika u fil-kirba bejn l-ismiijiet tad-denominazzjoni ta' origini tagħna, “Tierra de León”, u l-IGP “Vino de la Tierra de ‘Castilla y León”, li skont ir-regolamenti attwali tista' tiġi ttikkettata bħala “Vino de la Tierra de Castilla y León”, insibha bi tqila hafna nikkomunikaw lill-konsumaturi d-differenzi bejn l-inbejjed ta' dawk iż-żewġ livelli, minkejja l-fatt li l-inbejjed tagħna gejjin minn varjetajiet tal-gheneb indiġeni bħall-Prieto Picudo u l-Albarín blanco. Dan huwa l-każ sahansitra minkejja l-fatt li l-kundizzjonijiet tal-klima u tal-hamrija u l-prattiki ta' tkabbir ilhom is-sekli jiġu pperfezzjonati u adottati fost il-produtturi tagħna u fir-regjun tagħna.

L-isem “León”, li għandu jintuża għad-Denominazzjoni ta’ Origini, huwa perfettament konċiż u spċifiku għaż-żona ta’ produzzjoni protetta; jaqbel mal-konfini tal-municipalitajiet u tas-subcomarcas kollha taż-żona, u permezz tiegħu tinżamm ir-rabta eżistenti bejn il-prodott protett u l-kundizzjonijiet tħallihaqq partikolari li jiddefinuha storikament.

## DOKUMENT UNIKU

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

León

**2. Tip ta’ indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta’ Origini Protetta

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

1. Inbid

**4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed***INBID — Inbejjed bojod*

L-inbejjed bojod li jsiru mill-varjetajiet tal-gheneb Albarín Blanco, Verdejo u Godello għandhom togħma tajba u bilanč aromatiku tajjeb, u huma friski u kumplessi.

Qawwa alkoħolika totali minima: 10,5 % vol.

## Karatteristici analitici ġenerali

Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum):	10,5
Aċidità totali minima:	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku.
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	11,67
Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	160

*INBID — Inbejjed rożże*

L-inbejjed rożże ta’ Prieto Picudo huma aromatiċi ħafna, friski (b'aċidità naturali għolja), u b'palat u struttura konsiderewli (bilanč bejn l-alkohol u l-aċidità).

Qawwa alkoholika totali minima: 11 % vol.

Karatteristiki analitici generali

Qawwa alkoholika propria minima (% tal-volum):	11
Acidità totali minima:	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala acidu tartariku.
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	11,67
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	160

*INBID — Inbejjed homor*

Homor: b'intensità distintiva fil-lewn, aromatiċi (frott aħmar u iswed), qawwijin, kemxejn astringenti, b'togħma li ddum fil-palat.

Qawwa alkoholika totali minima: 11,5 % vol.

Karatteristiki analitici generali

Qawwa alkoholika propria minima (% tal-volum):	11,5
Acidità totali minima:	4,3 fi grammi għal kull litru espressi bħala acidu tartariku.
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	11,67
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

*INBID — Inbejjed homor immaturati*

L-inbejjed homor immaturati jżommu l-karatteristiki tal-varjetà tal-ġhenba (P Picudo), iżda huma iktar kumplessi, inqas astringenti, ibbilanċjati, tanniċi, u għandhom toghħma li ddum fil-palat.

Qawwa alkoholika totali minima: 12 % vol.

Karatteristiki analitici generali

Qawwa alkoholika propria minima (% tal-volum):	12
Acidità totali minima:	4,3 fi grammi għal kull litru espressi bħala acidu tartariku.
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	11,67
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

**5. Praktiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. **Praktiki enologici essenziali**

Praktika enologika speċifika

- Qawwa minima probabbli tal-ġhenba: 11,5 % (ħamra), 10,5 % (bajda).
- Rendiment massimu tal-estrazzjoni: 74 litru għal kull 100 kg gheneb.

- Ghall-inbejjed li jkunu se jgorru t-tikketta “CRIANZA”, “RESERVA” jew “GRAN RESERVA”, għandhom jintużaw b'tieti tal-ballut b'kapaċitā massima ta' 330 litru, u li ma jkollhomx iktar minn 10 snin.

*Restrizzjoni rilevanti ghall-vinifikazzjoni*

- L-inbejjed bojod għandhom jiġu prodotti bl-użu ta' mill-inqas 50 % tal-varjetajiet tal-ġheneb abjad Verdejo, Albarín blanco u Godello.
- L-inbejjed rożè għandhom jiġu prodotti bl-użu ta' mill-inqas 60 % tal-varjetajiet tal-ġheneb Prieto Picudo u/jew Mencia, filwaqt li l-100 % li jifdal għandu jikkonsisti minn varjetajiet tal-ġheneb awtorizzati (abjad u/jew aħmar).
- L-inbejjed ġumor għandhom jiġu prodotti bl-użu ta' mill-inqas 60 % tal-varjetajiet tal-ġheneb aħmar Prieto Picudo u/jew Mencia.

*Prattika tal-kultivazzjoni*

Id-densità tat-thawwil għandha tkun bejn 1 100 u 4 000 dielja għal kull ettaru.

b. **Rendimenti massimi**

*Varjetajiet bojod f'arbuxxelli*

7 000 kg gheneb għal kull ettaru

*Varjetajiet bojod f'arbuxxelli*

51,80 ettolitru għal kull ettaru

*Varjetajiet bojod fuq kannizzata*

10 000 kg gheneb għal kull ettaru

*Varjetajiet bojod fuq kannizzata*

74 ettolitru għal kull ettaru

*Varjetajiet ġumor f'arbuxxelli*

6 000 kilogramma gheneb għal kull ettaru

*Varjetajiet ġumor f'arbuxxelli*

44,44 ettolitru għal kull ettaru

*Varjetajiet ġumor fuq kannizzata*

8 000 kg gheneb għal kull ettaru

*Varjetajiet ġumor fuq kannizzata*

59,20 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ġeografika tad-DOP “León” tinsab fin-Nofsinhar tal-provinċja ta’ León, u tinkludi parti mill-provinċja ta’ Valladolid. Taqsam fruntiera mal-provinċji ta’ Zamora u Palencia, u għandha erja ta’ 3 317 km<sup>2</sup>. Tinkludi l-muniċipalitajiet li gejjin:

- Fil-provinċja ta’ León:

Algadef, Aljia del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armuña (Pd.), Bañeza (La), Bercianos del Páramo, Bercianos del Real Camino, Burgo Ranero (El), Cabreros del Río, Calzada del Coto, Campazas, Campo de Villavieja, Castilfalé, Castrocalbón, Castrotierra de Valmadrigal, Cebrones del Río, Cimanes de la Vega, Corbillones de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Chozas de Abajo, Fresno de la Vega, Fuentes de Carvajal, Gordaliza del Pino, Gordocillo, Grajal de Campos, Gusendos de los Oteros, Izagre, Joarilla de las Matas, Laguna de Negrillos, Matadeón de los Oteros, Matanza, Onzonilla, Pajares de los Oteros, Palacios de la Valduerna, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Riego de la Vega, Roperejos del Páramo, Sahagún, San Adrián del Valle, San Esteban de Nogales, San Millán de los Caballeros, Santa Cristina de Valmadrigal, Santa Elena de Jamuz, Santa María del Monte Cea, Santas Martas, Santovenia de la Valdoncina, Toral de los Guzmanes, Valdemora, Valderas, Valdevimbre, Valencia de Don Juan, Valverde Enrique, Vallecillo, Vega de Infanzones, Villabraz, Villademora de la Vega, Villamandos, Villamañán, Villamontán de la Valduerna, Villamoratiel de las Matas, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villaturiel u Zotes del Páramo.

— Il-provinċja ta' Valladolid:

Becilla de Valderaduey, Bustillo de Chaves, Cabezón de Valderaduey, Castrobol, Castroponce, Cuenca de Campos, Mayorga, Melgar de Abajo, Melgar de Arriba, Monasterio de Vega, Quintanilla del Molar, Roales de Campos, Saelices de Mayorga, Santervas de Campos, Unión de Campos (La), Valdunquillo, Villacid de Campos, Villagómez la Nueva u Villalba de la Loma.

Iż-żona tal-maturazzjoni għall-inbejjed tad-DOP "León" hija identika għaż-żona tal-produzzjoni.

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

ALBARIN BLANCO

PRIETO PICUDO

MENCIA

VERDEJO

GODELLO

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

INBID

Bis-saħħha ta' klima kontinentali b'xitwa kiefra u twila, b'sajf qasir fejn jalternaw jiem ta' ħafna sħana u nxif ma' jiem ta' kesħa, bi preċipitazzjoni ta' madwar 500 mm u livelli għoljin ta' dija tax-xemx, u bis-saħħha ta' altitudni medja għolja, ħamrija fqira fmaterja organika, u firxa spċificika ta' varjetajiet tal-gheneb, partikolarmen il-varjetà Prieto Picudo, il-produtturi tal-inbid huma kapaċi jiproduċu nbejjed b'intensità aromatika qawwija, b'aċidità bbilancjata tajjeb, u b'togħma li ddum fil-palat.

#### **9. Kundizzjonijiet essenzjali ohra**

*Qafas ġuridiku:*

Fil-legiżlazzjoni nazzjonali

*Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:*

L-ippakkjar fiż-żona demarkata

*Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:*

Billi l-ibbottiljar tal-inbejjed protetti mid-DOP "León" huwa wieħed mill-punti kritici biex jiġu ssalvagwardjati l-karatteristiċi miksubin waqt il-proċessi tal-manifattura u tal-maturazzjoni, l-ippakkjar għandu jsir fil-kantini li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni, fil-facilitajiet tal-ibbottiljar tagħhom.

*Qafas ġuridiku:*

Fil-legiżlazzjoni nazzjonali

*Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:*

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

*Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:*

It-tikketta tista' turi t-terminu tradizzjonali "DENOMINAZZJONI TA' ORIĞINI", minflok "DENOMINAZZJONI TA' ORIĞINI PROTETTA"

Huwa obbligatorju li t-tikketta turi s-sena tal-qtugh tal-gheneb, inkluż għall-inbejjed li ma ġewx immaturati.

L-inbejjed homor jistgħu juru fuq it-tikketta t-termini tradizzjonali li ġejjin: "CRIANZA" "RESERVA" u "GRAN RESERVA", dejjem jekk ikunu ssodisfati l-kundizzjonijiet stabbiliti fil-legiżlazzjoni applikabbli.

#### **10. Link għall-ispecifikazzjoni tal-prodott**

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/7\\_vinicos/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/7_vinicos/index.html)