

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard ta' 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

(2020/C 362/06)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

KOMUNIKAZZJONI DWAR L-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

PROSECCO

PDO-IT-A0516-AM07

Data tal-komunikazzjoni: 14.8.2020

DESKRIZZJONI U RAĠUNIJIET TAL-EMENDA APPROVATA

1. “Prosecco” DOP — Spumante Rosè — Fil-kategorija VS u VSQ

Jiddaħħal l-isfumanti rožè sabiex fl-isem tiġi introdotta l-produzzjoni ta' nbid spumanti magħmul mill-varjetajiet Glera B. u Pinot Nero vinifikat bl-aħmar.

Dan it-tip ta' prodott kien diġà mifruq fit-territorju kkonċernat, anki jekk kien jiġi prodott taht isem ta' kategorija differenti tal-prodott.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 1,2,4,5,8 u 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsim 4,5,8 u 9 tad-Dokument Uniku.

2. “Prosecco” DOP — Spumante Rosè — Varjetajiet ta' dwieli

L-inbid spumanti rožè huwa magħmul mill-varjetajiet ta' dwieli li ġejjin: Glera B. mill-inqas 85%, massimu ta' 90%; Pinot Nero, vinifikat bl-aħmar, mill-inqas 10% massimu ta' 15%. Din il-kompożizzjoni tippermetti li jinkiseb il-kulur “rosé”.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma taffettwax id-Dokument Uniku.

3. “Prosecco” DOP — Spumante Rožè — Rendiment tal-inbid għal kull ettaru u qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum

Ir-rendiment massimu tal-gheneb tal-varjetà Pinot Nero ġie stabbilit għal 13.500 kg/ha biex jippermetti konċentrazzjoni akbar ta' sustanza li tagħti l-kulur u stabbiltà akbar tagħha.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ġiet stabbilita għal 9 % vol.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsim 4, 5b tad-Dokument Uniku.

4. “Prosecco” DOP — Spumante rožè — Produzzjoni tal-inbid

Dan l-inbid għandu jiġi prodott esklussivament permezz ta' fermentazzjoni naturali permezz ta' awtoklava b'perjodu ta' pproċessar ta' mill-inqas 60 jum. Dan il-metodu ta' produzzjoni jippermetti li l-hmira tirrilaxxa komposti bħal mannoproteini li jwettqu azzjoni protettiva tas-sustanza li tagħti l-kulur (kumpleksi antoċjanini-tannini b'piż molekulari baxx) fir-rigward tal-ossidazzjoni tad-diossidu tal-kubrit, u jkabbar il-kumplessità olfattiva u tat-toghma.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

5. “Prosecco” DOP — Spumante Rožè — Prattiki enoloġiċi

Fil-lottijiet tal-prodott destinati għall-preparazzjoni tal-inbid spumanti rožè u l-inbid spumanti ta' kwalità rožè, jistgħu jiżiedu prodotti miksubin mill-vinifikazzjoni tal-ġhenab Pinot nero (bil-vinifikazzjoni fl-aħmar), fi kwantità minima ta' 10 % u mhux oghla minn 15 %, bil-kundizzjoni li l-vinja li minnha jiġi l-ġhenab Glera B. użati fil-vinifikazzjoni, tkun giet ikkultivata b'varjetajiet puri jew inkella li l-preżenza tal-ġhenab Pinot nero, flimkien ma' daww permissi għal din il-prattika, ma taqbiżx il-15 %. Din il-prattika enoloġika hija simili għal dik diġà prevista għall-inbejjed spumanti diġà preżenti u f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, u kif ukoll it-taqsimi 5a tad-Dokument Uniku.

6. “Prosecco” DOP — Spumante Rožè — Karatteristiċi mal-konsum

Minhabba l-introduzzjoni tal-inbid spumanti rožè, huma indikati l-karatteristiċi fiżiko-kimiċi u organolettiċi.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, kif ukoll it-Taqsimi 4 tad-Dokument Uniku.

7. “Prosecco” DOP — Spumante Rožè — tikkettar bit-terminu “Millesimato”

Fuq it-tikketta ta' prodott bħal dan, huwa obbligatorju li jiġi indikat it-terminu “millesimato”, segwit mis-sena tal-produzzjoni tal-ġhenab f'konformità mal-Artikolu 49(1) tar-Regolament (KE) Nru 2019/33.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, kif ukoll it-Taqsimi 9 tad-Dokument Uniku.

8. “Prosecco” DOP — Spumante Rožè — Rilaxx għall-konsum

Il-prodotti għandhom jiġu rilaxxati għall-konsum mill-1 ta' Jannar tas-sena ta' wara l-ħsad sabiex jippermettu rfinar akbar tal-prodott.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU**1. Isem il-prodott**

“Prosecco”

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tal-inbid

1. Inbid
4. Inbid spumanti
5. Inbid spumanti ta' kwalità
6. Inbid spumanti ta' kwalità tat-tip aromatiku
8. Inbid frizzanti

4. Deskrizzjoni tal-inbid (tal-inbejjed)

“Prosecco” — inbid

Kulur: isfar lewn it-tiben;

Riħa: fina, karatteristika, tipika tal-ġhenab użat;

Togħma: minn xotta għal ftit helwa, rinfreskanti u karatteristika;

Qawwa alkoħolika totali minima bil-volum: 10,5 % tal-volum;

Estratt mingħajr zokkor minimu: 14 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħra, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taht, jirrispettaw il-limiti previsti mil-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:	4,5 fi grammi kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	
Total massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

“Prosecco” Spumante — inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità u nbid spumanti ta' kwalità tat-tip aromatiku

Kulur: isfar lewn it-tiben ftit jew wisq qawwi, jghajjat, bir-raghwa persistenti;

Riħa: fina, karatteristika, tipika tal-gheneb użat;

Toghma: minn brut nature għal demi-sec, rinfreskanti u karatteristika;

Qawwa alkoħolika totali minima bil-volum: 11 % tal-volum;

Estratt mingħajr zokkor minimu: 14 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħra, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taht, jirrispettaw il-limiti previsti mil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum):	
Aċidità totali minima:	4,5 fi grammi kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	
Total massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

“Prosecco” — inbid spumanti

Kulur: isfar lewn it-tiben ftit jew wisq qawwi, jghajjat, bil-bżieq evidenti;

Riħa: fina, karatteristika, tipika tal-gheneb użat;

Toghma: minn xotta għal ftit helwa, rinfreskanti u karatteristika;

Qawwa alkoħolika totali minima bil-volum: 10,5 % tal-volum;

Estratt mingħajr zokkor minimu: 14 g/l.

Fit-tipoloġija frizzanti prodotti tradizzjonalment permezz tal-fermentazzjoni fil-flixxun, il-karatteristiċi organolettiċi fil-punt tal-konsum jistgħu jvarjaw:

Kulur: preżenza possibbli ta' tleqqija;

Riħa: pjaċevoli u karatteristika bi hjiel possibbli tal-qoxra tal-hobż u l-hmira;

Toghma: xott, frizzanti, tal-frott bi hjiel possibbli tal-qoxra tal-hobż u l-hmira.

Il-parametri analitiċi l-oħra, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taht, jirrispettaw il-limiti previsti mil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum):	
Aċidità totali minima:	4 grammi kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	
Total massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

Prosecco — Spumante Rożè — Inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità

Kulur: lewn roża fit jew wisq qawwi, jgħajjat, bir-ragħwa persistenti;

Riħa: fina, karatteristika, tipika tal-gheneb użat;

Togħma: minn brut nature sa extra dry, rinfreskanti u karatteristika;

Qawwa alkoħolika totali minima bil-volum: 11 % tal-volum;

Estratt mingħajr zokkor minimu: 14 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħra, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taht, jirrispettaw il-limiti previsti mil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum):	
Aċidità totali minima:	4,5
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	
Total massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

a. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

Il-prattika enoloġika għal-lottijiet tal-prodott destinati għall-preparazzjoni tal-inbid spumanti, l-inbid spumanti ta' kwalità, anki tat-tip rożè

Prattika enoloġika speċifika

Fil-lottijiet tal-prodott destinati għall-preparazzjoni tal-inbid spumanti u l-inbid spumanti ta' kwalità huwa permess li jżiedu prodotti miksubin mill-vinifikazzjoni tal-gheneb Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio u Pinot nero (bil-vinifikazzjoni fl-abjad), wahedhom jew flimkien, fi kwantità mhux oghla minn 15 %, bil-kundizzjoni li l-vinja, li minnha jiġi l-gheneb Glera użat fil-vinifikazzjoni, tiġi kkultivata b'varjetajiet puri jew inkella l-preżenza ta' gheneb ta' varjetà minuri, flimkien ma' dawk permessi għal din il-prattika, ma għandhiex taqbeż il-15 %.

Fil-lottijiet tal-prodott destinati għall-preparazzjoni tal-inbid spumanti rożè u l-inbid spumanti ta' kwalità rożè, jistgħu jżiedu prodotti miksubin mill-vinifikazzjoni tal-gheneb Pinot nero (bil-vinifikazzjoni fl-aħmar), fi kwantità minima ta' 10 % u mhux oghla minn 15 %, bil-kundizzjoni li l-vinja li minnha jiġi l-gheneb Glera użati fil-vinifikazzjoni, tkun giet ikkultivata b'varjetajiet puri jew inkella li l-preżenza tal-gheneb Pinot nero, flimkien ma' dawk permessi għal din il-prattika, ma taqbiżx il-15 %.

b. Rendimenti massimi għal kull ettaru

"Prosecco"

18 000 kg gheneb għal kull ettaru

"Prosecco"

135 ettolitr għal kull ettaru

"Prosecco" — spumante Rożè (varjetà Glera)

18 000 kg gheneb għal kull ettaru

"Prosecco" — spumante Rożè (varjetà Glera)

135 ettolitr għal kull ettaru

"Prosecco" — spumante Rożè (varjetà Pinot nero)

13 500 kg gheneb għal kull ettaru

"Prosecco" — spumante Rożè (varjetà Pinot nero)

101,25 ettolitr għal kull ettaru

6. Żona ġeografika ddefinita

L-gheneb destinati għall-produzzjoni tal-inbid bid-Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata "Prosecco" jridu jiġu prodotti fiż-żona li tinkludi l-provinċji ta': Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia u Vicenza.

7. Il-varjetà/varjetajiet prinċipali tal-gheneb tal-inbid

Glera B. — Serprino

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

"Prosecco" DOP — Il-kategoriji kollha ta' nbid

Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona areali tad-Denominazzjoni "Prosecco", li tinsab fil-parti tal-Grigal tal-Italja, hija pjuttost ċatta b'xi żoni bl-gholjiet. Il-klima ta' din iż-żona tal-Veneto u l-Friuli hija moderata: fit-Tramuntana iż-żona muntanjuża tal-Alpi sservi bħala lqugħ kontra l-kurrenti keshin mit-Tramuntana, u fin-Nofsinhar il-baħar Adrijatiku huwa l-mogħdija prinċipali li permezz tagħha jaasal ir-riħ tax-Xlokk, li jipprovdi biżżejjed preċipitazzjoni speċjalment fix-xhur tas-sajf, itaffi t-temperaturi u jipprovdi l-ammont ta' l-ilma li hemm bżonn biex id-dielja tarmi r-rimjiet u tgħaqqad l-ghenieq.

Fl-aħħar tas-sajf, kif jonqsu s-siġħat ta' xemx u bil-prevalenza ta' rjieħ xotti tal-bora mil-Lvant, isehħu flutwazzjonijiet sinifikanti bejn it-temperaturi ta' binhar u billejl, u jkun hemm ukoll preżenza abbondanti ta' sustanzi aromatiċi fl-gheneb, proprju fil-faži aħħarja tal-maturazzjoni.

Iż-żona ta' produzzjoni hija rikka b'minerali u mikroelementi; il-hamrija hija l-aktar ta' orijini alluvjali u għandha tiswira dominanti taflija-xaħxija, bi preżenza abbondanti ta' skelettru li ġej mill-erożjoni tad-dolomiti u mid-depożiti fluvjali, li jippermetti skular tajjeb tal-art.

Fatturi storiċi u umani

L-ewwel dokumenti li fihom jissemma l-inbid "Prosecco" jmorru lura sal-aħħar tas-seklu sbatax u jiddeskrivu nbid abjad, delikat, li joriġina mill-karst ta' Trieste u b'mod partikolari fit-territorju ta' "Prosecco".

Wara dan, il-produzzjoni ta' dan l-inbid iċċaqilqet u żviluppat l-aktar fiż-żona tal-gholjiet tal-Veneto u l-Friuli.

Is-suċċess tal-"Prosecco" huwa dovut l-aktar għall-kapaċità tal-operaturi li jiżviluppaw, sa mill-ewwel snin tas-seklu għoxrin, tekniki adatti ta' kultivazzjoni għat-tkabir tal-varjetà Glera, li hija b'saħħitha hafna, sabiex jillimitaw it-tagħbija ta' produzzjoni fuq kull pjanta u jippermettu l-maturazzjoni korretta tal-gheneb u jinżamm il-potenzjal aromatiku tal-gheneb, kif ukoll tekniki adatti ta' pproċessar tal-inbid, permezz ta' fermentazzjoni mill-ġdid naturali, l-ewwel fil-flixkun, imbagħad fl-awtoklava.

F'dan l-aħħar seklu, fiż-żona ta' produzzjoni ġie żviluppat network ta' professjonisti ta' livell għoli tekniku u xjentifiku li għandu l-ghan li jipperfezzjona l-metodu ta' produzzjoni tal-"Prosecco" li jippermetti li jiġu enfazzzati l-karatteristiki li l-konsumaturi nazżjonali u internazzjonali japprezzaw. Fattur determinanti kien il-kapaċità tal-operaturi li jesperimentaw u jtejbju t-teknoloġiji tal-vinifikazzjoni u tal-ipproċessar tal-inbid spumanti anki permezz tal-użu tal-gheneb iswed vinifikat fl-aħmar, li jippermettu li jiggarrantixxu l-kwalitajiet distintivi tad-denominazzjoni anki għal spumanti rożè.

Ir-rabta kawżali bejn l-ambjent ġeografiku u l-ispeċifitajiet tal-prodotti

Il-klima moderata, bil-preżenza ta' xita u r-riħ shun tax-Xlokk matul is-sajf, tiddetermina l-iżvilupp korrett tad-dwieli matul il-faži veġetattiva.

Il-flutwazzjonijiet fit-temperaturi bejn binhar u billejl u l-irjieħ prevalentement xotti tal-bora fil-faži finali tal-maturazzjoni tal-gheneb, jivvaforixxu l-persistenza ta' sustanzi "aċidużi" kif ukoll il-produzzjonijiet ta' kwantità sinifikanti ta' prekursori aromatiċi li jiddefinixxu l-irwejjah tipiċi floreali u tal-frott tal-inbid "Prosecco".

Il-hamrija alluvjali, b'tiswira taflija-xaħxija, hija pjuttost fertili u tippermetti li jinkisbu produzzjonijiet bi kwantitajiet ottimali, filwaqt li tivvaforixxi akkumulazzjoni moderata ta' zokkor u tipprovdi l-minerali u l-mikroelementi meħtieġa biex tinkiseb kompożizzjoni kimika u sensorjali tal-gheneb bilanċjata, li tippermetti li jinkiseb inbid bażi għall-inbid frizzanti u għall-inbid spumanti mhux eċċessivament alkoholiċi u bi profil sensorjali/tat-togħma rinfreskanti, xott u tal-frott, li huwa karatteristika tal-"Prosecco".

It-tipoloġija tal-gheneb prodott u tal-Glera b'mod partikolari, hija karatterizzata minn akkumulazzjoni moderata ta' zokkor u preżenza tajba ta' aċidità u sustanzi aromatiċi, li jippermettu li jinkiseb inbid bażi, b'kontenut baxx ta' alkohol u li huwa pjaċevolment aromatiku.

L-inbid “Prosecco”, fil-verżjonijiet spumanti u frizzanti, huwa tipikament xott, bi profil sensorjali b'kulur isfar lewn it-tiben, jgħajjat, jew roża ċar fil-każ tat-tip spumanti rožè, b'perlage fin, ibbilanċjat bil-preżenza persistenti tar-ragħwa.

Ir-riħa tal-inbid hija karatterizzata minn noti notevoli ta' floreali (fjuri bojod, u għall-verżjoni spumanti rožè anki fjuri homor) u tal-frott (tuffieħ, langas, frott eżotiku u taċ-ċitru, fil-verżjoni spumanti rožè anki aroma ta' frawli u lampun) li jesprimu eleganza u finezza. It-togħma hija bilanċjata bejn il-komponenti taz-zokkor u l-aċidità, li flimkien mat-togħma bnina jagħtu palat rinfreskanti, ħafif u vivaċi.

Sabiex jissahħu l-karatteristiċi ta' dan l-inbid partikolari fil-verżjoni spumanti jintuża l-metodu “Martinotti” li jipprevedi l-fermentazzjoni mill-ġdid naturali tal-inbid bażi f'reċipjenti kbar jew awtoklavi.

Il-“Prosecco” b'hekk jesprimi aħjar il-potenzjal tiegħu aromatiku u pjaċevoli, it-tipiċità u l-freskezza.

Ta' min isemmi l-produzzjoni, għalkemm limitata, tal-inbid “Prosecco” mhux frizzanti, li għandu profil sensorjali simili għat-tipoloġiji preċedenti, imma li għandu riħa ta' frott u togħma iktar bnina u palat iktar qawwi.

Bħala tali l-inbejjed tad-DOP “Prosecco” huma rikonoxxuti minn konsumaturi nazzjonali u internazzjonali.

9. Kunsiderazzjonijiet ohra essenzjali (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti ohra)

“Prosecco” DOP

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika ddefinita

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-operazzjonijiet tal-ipproċessar tat-tipoloġiji kollha ta' nbid, skont id-deroga msemmija fl-Artikolu 5(1)(a) tar-Regolament UE 2019/33, jistgħu jitwettqu wkoll fit-territorju amministrattiv tal-komuni tal-provinċja ta' Verona li jikkonfinaw maż-żona tal-produzzjoni ddefinita, imma huma limitati għall-gheneb li jiġi mill-vinji li kienu qed jithaddmu fit-30 ta' Novembru 2011. Barra dan, b'awtorizzazzjonijiet individwali maħruġa mill-Ministeru, dawn l-operazzjonijiet jistgħu jitwettqu anke fil-provinċji l-ohra li jikkonfinaw maż-żona ta' produzzjoni ddefinita.

Barra dan, il-proċess tal-produzzjoni tar-ragħwa tal-inbid bażi għall-kategoriji “frizzanti” u “spumanti” b'awtorizzazzjonijiet individwali maħruġa mill-Ministeru, filwaqt li tingħata kunsiderazzjoni lis-sitwazzjonijiet tradizzjonali tal-produzzjoni, jistgħu jitwettqu, skont l-Artikolu 5(2) tar-Regolament UE 2019/33, anki lil hinn mill-viċinanzi immedjati taż-żona ġeografika ddefinita.

“Prosecco” DOP — Unità ġeografika miżjuda

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Rekwiżiti addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Fid-denominazzjoni tal-“Prosecco”, it-tikketta tista' tinkludu r-referenza “provincia di Treviso” jew “Treviso” jew “provincia di Trieste” jew “Trieste” jew “Pokrajina Trst” jew “Trst”, dejjem jekk il-lottijiet ikunu magħmulin esklussivament minn għeneb miġbur minn vinji li jinsabu fil-provinċji rilevanti u l-ipproċessar tagħhom u l-imballaġġ tal-prodott isiru fl-istess provinċja tal-produzzjoni tal-gheneb kif previst mill-Artikolu 55 tar-Regolament Nru 2019/33 u l-Artikolu 120(1)(g) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2015.

“Prosecco” DOP

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Id-dispożizzjonijiet dwar l-ibbottiljar fiż-żona demarkata huma stabbiliti, u koerenti mal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni (l-Artikolu 4(2) tar-Regolament UE 2019/33). B'konformità mal-leġiżlazzjoni msemmija, l-ibbottiljar irid isir fiż-żona ġeografika demarkata sabiex tinżamm il-kwalità, ir-reputazzjoni tad-DOP "Prosecco", u jiġu ggarantiti l-orijini u l-effikaċja tal-kontrolli relatati. Tabilhaqq, il-kwalità u l-karatteristiċi partikolari tal-inbid "Prosecco", konnessi maż-żona ġeografika ta' orijini, kif ukoll ir-reputazzjoni tad-denominazzjoni, huma żgurati ahjar permezz tal-ibbottiljar fiż-żona, billi l-applikazzjoni u r-rispett tar-regoli tekniċi kollha rigward it-trasport u l-ibbottiljar jistgħu jiġu fdati lill-azjendi taż-żona, li għandhom il-konjizzjoni u l-għarfien meħtieġ u l-interess li jzommu r-reputazzjoni li jkunu kisbu. Barra minn hekk, dan l-obbligu jggarantixxi lill-operaturi tal-produzzjoni tal-inbid sistema effiċjenti ta' kontrolli fil-fażi tal-ibbottiljar min-naħa tal-korpi kompetenti, u jiġu evitati r-riskji potenzjali li jista' jinvolvi t-trasport barra miż-żona. Għaldaqstant din id-dispożizzjoni hija ta' benefiċċju għal dawn l-operaturi li huma konxji u responsabbli mis-salvagwardja tal-livell ta' kwalità u tar-reputazzjoni tad-denominazzjoni.

"Prosecco" DOP — Spumante rožè

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Rekwiziti addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Għal dan it-tip ta' għeneb, huwa obbligatorju li tiġi ttikkettata s-sena tal-produzzjoni tal-għeneb skont l-Artikolu 49(1) tar-Regolament (UE) 2019/33.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15890>
