

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

(2021/C 90/10)

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

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

**“VIILE TIMIŞULUI”**

**PGI-RO-A0108-AM01**

**Data tal-komunikazzjoni: 16.12.2020**

**DESKRIZZJONI U RAĞUNIJIET TAL-EMENDA APPROVATA**

**1. L-introduzzjoni ta' varjetajiet ewlenin ġodda ta' gheneb tal-inbid**

L-ispeċifikazzjoni hija s-supplimentata bil-varjetajiet ewlenin ġodda ta' nbid Tämâioasă românească, Traminer roz, Viognier, Cabernet Franc, Negru de Drăgășani u Alicante Bouschet. Iż-żoni taht dawn il-varjetajiet gew imħawla mill-ġdid permezz ta' programmi appoġġati minn finanzjament Ewropew, xi wħud b-varjetajiet domestiċi li għandhom potenzjal aromatiku notevoli f'din l-indikazzjoni protetta b'mod partikolari minħabba tipi ta' hamrija, u b-varjetajiet internazzjonali li huma partikolarmen adatti sew għat-topografija ta' għoljiet li mhumiex wisq weqfin u b'hafna xemx, u plateaux bi klima spċċika għax-xhur tal-maturazzjoni tal-hsad.

Barra minn hekk, mill-2013, l-iskeda tal-inbid qed tintuża biex tiġi mmonitorjata t-träċċabbiltà tal-inbejjed prodotti mill-varjetajiet Cabernet Franc, Negru de Drăgășani, Tämâioasă românească u Traminer roz, li jippreżentaw palat aromatiku rikk, ghalkemm għad-detriment tal-akkumulazzjoni ta' zokkor, f'termini tal-qawwa alkoholika, l-acidità totali/volatili, il-kontenut ta' zokkor u ta' SO<sub>2</sub> totali.

L-emenda taffettwa l-Kapitolu IV tal-ispeċifikazzjoni u t-Taqsima 7 tad-dokument uniku.

**2. Kjarifika dwar il-kisba ta' nbid bla gass**

Id-definizzjoni tal-inbid bla gass prodott taht l-IGP ġiet iſformulata mill-ġdid sabiex tiġi pprovduta kjarifika ulterjuri dwar kif jinkiseb dan l-inbid.

L-emenda taffettwa l-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni, u ma taffettwax id-dokument uniku.

**3. Emenda taż-żona demarkata biex tirrifletti l-estensjoni tagħha**

Ir-raħal ta' Bencecu Mic, li ma għadux jeżisti b'dak l-isem bħala riżultat ta' ridistribuzzjoni amministrattiva-territoriali, irid jitneħha miż-żona ġeografika demarkata.

Barra minn hekk, iż-żona ġeografika demarkata hija estiżha biex tħalli r-rahal ta' Jamu Mare fil-kontea ta' Timiš, peress li din il-lokalità għandha kundizzjonijiet tal-hamrija u tal-klima li huma simili għall-bqija taż-żona tal-IGP u peress li tinsab f'distanza qasira mill-villagg ta' Silagiu, li huwa parti miż-żona demarkata tal-IGP.

Il-Kapitolu III tal-ispeċifikazzjoni u t-Taqsima 6 tad-dokument uniku ġew emendati.

**4. Emenda tar-rendiment tal-inbid biex jiġi rifless it-tkabbir**

Ćerti kloni li jagħtu densità oħġla ta' pjanti/ha ġew imħawla skont il-programmi ta' konverżjoni/ristrutturar fiż-żona demarkata tal-indikazzjoni protetta. Intużaw kloni li għandhom kapaċitā oħġla li jisfruttaw il-kumpless minerali u nutrizzjonali fil-hamrija (ġebel siliċiku) kif ukoll l-indiċċijiet enokklimatiċi taż-żona. Abbaži tat-tagħbija massima taż-

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

żahar tal-frott/tal-pjanti, ta' għenieqed fuq ir-rimja, b'piż minimu u massimu ghall-għanqu u b'rabta mal-ispecificità bijologika ta' kull varjetà, il-produzzjoni tal-inbid trid tiżdied ġhal-livell massimu filwaqt li tibqa' tigi ppreservata l-kwalità tal-IGP, għall-varjetajiet tal-inbid kollha awtorizzati.

Iż-żieda fil-produzzjoni jenħtieg li tippreserva l-karatru tal-varjetà u toħroġ il-karatru specjalisti taż-żona partikolari f'termini tal-mikroklima u t-tip ta' hamrija.

Il-Kapitoli IV u V tal-Ispecifikkazzjoni u t-Taqsima 5 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

## 5. Introduzzjoni ta' kundizzjoni li tikkonċerna l-qawwa alkoholika totali

Meta l-inbejjed jiġu prodotti mingħajr ebda arrikkiment, trid tiżdied il-kundizzjoni li l-qawwa alkoholika totali tista' tkun ta' massimu ta' 20 % vol. għal dawn l-inbejjed tal-IGP.

Il-Kapitolu X tal-Ispecifikkazzjoni u t-Taqsima 5 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

## 6. Tlestija tar-rabta maž-żona ġeografika

Ir-rabta maž-żona ġeografika qed titlesta biex tiġi żgurata l-konformità mal-leġiżlazzjoni fil-każ ta' IGP. Ghall-prezentazzjoni tal-informazzjoni meħtieġa, qed isiru židiet fir-rigward tad-dettalji li jikkonċernaw il-karakteristici tal-inbejjed u l-interazzjoni kawżali bejn iż-żona u l-prodott.

Il-Kapitolu II tal-Ispecifikkazzjoni u t-Taqsima 8 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

### DOKUMENT UNIKU

#### 1. Isem/ismijiet għar-registrazzjoni

Viile Timișului

#### 2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

IGP - Indikazzjoni Ġeografika Protetta

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

1. Inbid

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

*Karakteristiki analitici u organolettiċi*

Inbid bl-indikazzjoni ġeografika protetta Viile Timișului huwa nbid bla gass prodott esklusivament mill-fermentazzjoni alkoholika totali jew parżjali ta' għeneb frisk (maghsur jew le) jew minn most tal-gheneb, mahsud minn vinji li jinsabu fī-żona demarkata għal dak il-ghan.

Inbejjed bojod - kultur isfar lewn it-tiben, isfar fl-aħdar jew bi sfumaturi tal-lumi, jew isfar ċar bi sfumaturi ħodor:

- riha: aroma tipika tal-muscat, fjuri taċ-ċitra, fjuri tas-sebuqa jew fjuri selvaġġi, aromi ta' hawħ abjad, fjuri tad-dwieli, aromi tal-berquq, għeneb li qed isir, fjuri tal-akaċċa, aromi fini, noti tal-ghasel, aroma partikolari tat-tuffieħ aħdar,
- toħhma: toħhma armonjuža, ta' frott, vivaci u kemxejn aciduża ta' sebuqa, toħħma ta' berquq u tuffieħ tas-sajf, noti ta' għasel, berquq misjur, citru b'noti minerali, sensazzjoni żejtnja fil-palat, b'aromi primarji ta' nwar tal-ward, ta' kannella, ta' lumiċċell, kompluta b'aromi sekondarji distintivi tat-tqaddim.

Inbejjed ħomor - fid-dehra ħomor fil-vjola, jew ħomor lewn ir-rubin bi ħjel ta' terrakotta, ħomor lewn il-granata, ħomor skuri,

- riha: bukkett ta' mirtilli misjura, noti sottili ta' kannella, noti ta' hwawar, aromi ta' bżżejjha aħdar, weraq tar-ribes iswed, ciras iswed, frott tal-forestu misjur,
- toħħma: aromi ta' frott iswed, ta' hwawar, b'tannini integrati sew, b'noti ta' njam meta mmaturati fi btieti tal-ballut, b'aċċiditā għolja u b'korpożiċċa medja.

Karatteristiċi analitici	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum):	15,0
Qawwa alkoholika propria minima (f% tal-volum):	10,0
Aċidità totali minima:	3,5 fi grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	1,2
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	300

## 5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

### a. Prattiki enologici specifici

Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Fil-produzzjoni tal-inbejjed bl-indikazzjoni ġeografika Viile Timișului mhija permessa l-ebda żieda ta' sukrożju.

Il-qawwa alkoholika totali tista' tkun ta' massimu ta' 20 % vol., fejn l-inbejjed ikunu gew prodotti mingħajr ebda arrikkiment.

### b. Rendimenti massimi għal kull ettaru

Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Fetească albă, Fetească neagră, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir

200 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Portugais bleu, Riesling italiano, Sangiovese, Tămâioasă românească, Traminer roz

200 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Cadarcă, Merlot, Negru de Drăgașani, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier

250 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Burgund mare, Fetească regală, Novac

300 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Mustoasă de Măderat, Syrah/ Shiraz, Alicante Bouschet

350 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Chardonnay, Fetească albă, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling italiano, Tămâioasă românească, Traminer roz

150 ettolitru għal kull ettaru

Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier

187,5 ettolitri għal kull ettaru

Feteasca regala

225,0 ettolitru għal kull ettaru

Mustoasă de Măderat

262,5 ettolitri għal kull ettaru

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fetească neagră, Pinot noir, Portugais bleu, Sangiovese

144,0 ettolitri għal kull ettaru

Cadarcă, Merlot, Negru de Drăgașani

180,0 ettolitru għal kull ettaru

Burgund mare, Novac

216,0 ettolitri għal kull ettaru

Alicante Bouschet, Syrah/ Shiraz

252,0 ettolitri għal kull ettaru

## 6. Definizzjoni taż-żona demarkata

1. Podgoria Silagiu, fil-kontea ta' Timiš, bil-lokalitajiet li ġejjin:
  - il-belt ta' Buziaş, u l-villaġġi ta' Buziaş u ta' Silagiu
2. Podgoria Silagiu, fil-kontea ta' Timiš, bil-lokalitajiet li ġejjin:
  - il-belt ta' Recaş (il-villaġġi ta' Izvin, ta' Herneacova, ta' Petrovaselo, ta' Stanciova, ta' Recaş)
3. Podgoria Lugoj, fil-kontea ta' Timiš, bil-belt ta' Lugoj
4. Podgoria Giarnata, fil-kontea ta' Timiš, bil-lokalitajiet li ġejjin:
  - Giarmata (il-villaġġ ta' Pişchia)
5. Podgoria Teremia, fil-kontea ta' Timiš, bil-lokalitajiet:
  - Teremia Mare (il-villaġġ ta' Teremia Mare).
6. Podgoria Jamu Mare, fil-kontea ta' Timiš, bil-villaġġ ta' Jamu Mare.

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

Alicante Bouschet N - Alicante Henri Bouschet

Burgund Mare R - Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cadarcă R - Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gâmză, Fekete budai

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mădchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mădchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mădchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănașană, Galbenă de Ardeal

Merlot N - Bigney rouge

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B - Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Negrul de Drăgăşani N

Novac N

Pinot Gris G - Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Portugais Bleu N - Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,

Riesling de Rhin N - Weisser Riesling, White Riesling

Riesling Italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B — Green sauvignon

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tāmāioasā românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Viognier B - Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier

Viognier B - Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

## 8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

*"Rabta maž-żona ġeografika"*

Dettalji taž-żona ġeografika

Il-karatteristika naturali speċifika hija ż-żona bl-gholjet tal-Pjanura Banat, b'altitudnijiet sa 150 m li jibbenefikaw minn xemx qawwija matul is-sena kollha. Iż-żona fiha ħamrija podzolika rikka fl-ossidi tal-hadid u fil-mikroelementi. Il-vinji jibbenefikaw minn esponiment għan-Nofsinhar, għal-Lbič jew għax-Xlokk, bil-biċċa l-kbira tal-pjantaġġuni jinsabu fuq għoljet li mhumiex wisq weqfin u plateaux.

Dettalji tal-prodott

L-inbejjed miksuba minn ħamrija lewn is-sadid għandhom kulur aħmar jgħajjat, huma sottili ħafna u għandhom karattru li jispikka.

Varjetajiet bħal Traminer roz, Cabernet Franc u Viognier jesprimu b'mod ċar il-potenzjal taž-żona, enfasizzat mill-karattru tipiku tagħhom.

Il-karatteristiċi tipiči u aspetti ta' toghma speċjali jistgħu jiġu nnutati f'varjetajiet bħal Cabernet Sauvignon, Cadarcă u Mustoasă de Mäderat, li juru aċidità u paċċat medji sa għoljin, toghma tipikament ta' haxix, ġnejja ta' ħawwar pikkanti, frott tal-foresta, noti tal-injam meta jkunu mmaturati, aromi tal-frott, konsistenza rqiqa u aroma speċifika tal-blanzun tad-dwieli (Mustoasă de Mäderat).

Interazzjoni kawżali

Iċ-ċpar persistenti fil-ghodijiet fil-ħarifa fuq l-gholjet ta' Silagiu, Buziaş, Recaş, Herneacova u Petrovaselo jikkontribwixxi għal spetru aromatiku shiħ f'Sauvignon, Riesling de Rhin, Syrah/Shiraz u Cabernet Franc. Cabernet Franc tirregista b'mod kostanti valuri ta' aċidità totali ta' aktar minn 5 g/l, fäċidu tartariku.

Il-mineralità tal-ħamrija ta' Recaş u Petrovaselo hija riflessa fit-togħma tal-varjetajiet Riesling de Rhin u Cabernet Sauvignon.

Il-ħamrija lewn is-sadid ta' Izvin u Silagiu thallu l-marka tagħha fuq l-inbejjed ħomor tal-varjetajiet Novac, Pinot noir, Portugais bleu, Sangiovese, Cadarcă u Merlot. L-inbejjed miksuba minn ħamrija lewn is-sadid għandhom kulur aħmar jgħajjat, u huma nbejjed fini b'karattru li jispikka.

L-gholjet li mhumiex wisq weqfin u b'ħafna xemx irawmu l-akkumulazzjoni taz-zokkor, u jrendu qawwa alkoħolika ta' aktar minn 13 % vol. lill-varjetajiet Cabernet Franc u Traminer roz.

Il-filghodijiet keshin lejn l-ahħar ta' Awwissu u fil-bidu ta' Settembru flimkien ma' temperaturi għoljin matul il-ġurnata fiż-żoni ta' Silagiu u Jamu Mare jwasslu ghall-akkumulazzjoni ta' flavonojdi fil-ġilda tal-gheneb abjad u ghall-akkumulazzjoni taz-zokkor, speċjalment fil-varjetajiet: Pinot gris, Fetească regală u Fetească albă, u terpeni fil-varjetajiet aromatiċi: Tāmāioasā românească, Muscat Ottonel, Sauvignon u Viognier. Tāmāioasa românească tipperfezzjona l-medda aromatika tagħha għad-detriment tal-akkumulazzjoni taz-zokkor (mass. ta' 12 % vol.), u trendi nbejjed xotti li b'mod partikolari m'għandhomx wisq tannini, u li huma fini u eleganti.

## 9. Rekwiziti oħra applikabbi (ippakkjar, tikkettar, rekwiziti addizzjonali)

Kundizzjonijiet tat-tqegħid fis-suq

Qafas legali:

Fil-legiżlazzjoni nazzjonali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

L-ippakkjar fiż-żona ġeografika definita

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

L-inbejjed bl-indikazzjoni ġeografika “Viile Timišului” jistgħu jiġu kkummerċjalizzati esklussivament fi fliexken, f'ippakkjar iċċertifikat (fliexken tal-hgieg, borża f'kaxxa, PET eċċ., b'kapaċità massima ta' 60 l).

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

[http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_ig\\_viile\\_timișului\\_modif\\_cf\\_cererii\\_2\\_nr.\\_1350\\_16.06.2017\\_no\\_track\\_changes.pdf](http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_ig_viile_timișului_modif_cf_cererii_2_nr._1350_16.06.2017_no_track_changes.pdf)

---