

V

(Avviżi)

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

(2021/C 178/02)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD GHAD-DOKUMENT UNIKU

Conca de Barberá**PDO-ES-A1422-AM03****Data tal-komunikazzjoni: 22 ta' Frar 2021****DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAGUNIJIET GĦALIHA****1. Korrezzjoni ta' żball fid-deskrizzjoni organolettika**

DESKRIZZJONI

Il-karatteristiċi organolettici huma relatati ma' żewġ tipi ta' nbid frizzanti ta' kwalità: l-abjad u r-rożè. Id-deskrizzjoni organolettika tal-inbid frizzanti aħmar thalliet barra bi żball u għalhekk giet miżjuda issa.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda minuri u mhix fost dawk koperti mill-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat (UE) 2019/33 li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

RAGUNIJIET

L-għan huwa li jiġi kkoreġut żball, minhabba li l-Ispeċifikazzjoni tirreferi għall-inbid frizzanti aħmar iżda d-deskrizzjoni organolettika thalliet barra.

2. Emenda għall-qawwa alkoħolika

DESKRIZZJONI

Il-valuri massimi għall-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum fil-kategorija "Nbid" tneħhew.

Fil-każ tal-inbejded homor ta' varjetà waħda minn Trepas, il-valuri minimi għall-qawwa alkoħolika proprja u totali skont il-volum tnaqqsu.

Iż-żewġ emendi jikkoncernaw il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni. Tal-ewwel ma taffettwax id-Dokument Uniku, filwaqt li tal-aħħar taffettwax fil-punt 4.

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Dawn huma emendi minuri minhabba li l-ebda waħda ma tinsab fost dawk koperti mill-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat (UE) 2019/33 li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

RAGUNJIET

Minhabba t-tibdil fil-klima, l-istaġuni tat-tkabbir qed isiru dejjem aktar shan u nixfin, bl-aċidità totali tonqos u l-qawwa alkoħolika tiżdied fl-inbejjed. Dan ifisser li hemm spariġġ bejn il-maturità fenolika tal-qoxra u taż-żrieragh tal-ġheneb, li twassal għal zieda fil-koncentrazzjoni taz-zokkrijiet fil-polpa fil-hin tal-hsad. B'konsegwenza ta' dan, l-inbid prodott għandu qawwa alkoħolika akbar. Għal din ir-raġuni, il-valuri għall-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum tnehhew.

Barra minn hekk, il-varjetà tal-ġheneb Trepát hija baxxa fil-kulur u fil-qawwa alkoħolika. F'dawn l-aħħar snin, meta nużat biex isir l-inbid aħmar, kien diffiċli li tinkiseb il-qawwa alkoħolika minima.

L-emendi fil-qawwa alkoħolika qed isiru għalhekk fid-dawl tal-inbejjed tad-DOP li jadattaw għat-tibdil fil-klima sabiex jiġu żgurati l-karatteristiċi tipiċi tal-inbejjed prodotti taht id-DOP Conca de Barberà.

3. Tnehhija tal-limiti fuq id-densità tat-thawwil

DESKRIZZJONI

Il-limiti fir-rigward tad-densità tat-thawwil għall-vinji tnehhew.

Dan jaffettwa l-punt 3 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda minuri minhabba li mhix fost dawk koperti mill-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat (UE) 2019/33 li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

RAGUNJIET

Minhabba t-tibdil fil-klima u tekniki ta' kultivazzjoni ġodda, id-densitàjiet tat-thawwil attwali issa jehtieg li jiġu emendati. Qabel, id-densità stabbilita kienet ta' bejn 2 000 u 4 500 pjanta għal kull ettaru.

Madankollu, ir-rendimenti tal-produzzjoni stipulati fl-Ispesifikazzjoni, f'kilogrammi għal kull ettaru, jitqiesu bhala restrizzjoni suffiċjenti. Ahna nemmu li r-regoli dwar id-densità tat-thawwil għandhom għalhekk jitnehhew.

4. Korrezzjoni ta' żball fir-rabta

DESKRIZZJONI

Ir-rabta kawżali ma ġietx deskritta, kif mehtieg, għal kull waħda mill-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli koperti minn din id-DOP. Għalhekk, dan l-iżball ġie kkoreġut fid-deskrizzjoni tar-rabta.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 7 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 8 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda minuri minhabba li ma saret l-ebda bidla fir-rabta, sempliċiment id-deskrizzjoni ġiet kompluta. Għalhekk ma tinsabx fost l-emendi koperti mill-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat (UE) 2019/33 li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

RAGUNJIET

L-għan huwa li jiġi kkoreġut żball, minhabba li r-rabta trid tiġi spjegata għal kull kategorija ta' prodott.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni

Conca de Barberá

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP — Denominazzjoni ta' Origini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid
3. Inbid likur
5. Inbid frizzanti ta' kwalità
8. Inbid semifrizzanti

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

1. *Inbid abjad u nbid rožè*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed huma prodotti esklussivament permezz tal-fermentazzjoni alkoholika totali jew parzjali tal-gheneb frisk, li jista' jew jista' ma jkunx mithun, jew tal-most.

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

Rožè: minn aħmar intensiv għal ħjiel ta' sfumaturi vjola jew kulur il-qoxra tal-basla, għal tonalitajiet orangjo, skont il-livell ta' tqaddim. B'riħa qawwija, bi ħjiel ta' fjuri u/jew ta' frott meta jkun għadu ma mmaturax, u possibbilment ħjiel ta' vanilla meta jitqaddem fl-injam.

Id-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.

L-aċidità volatili massima fl-inbejjed li huma mqaddma: 15-il milliekwivalent għal kull litru

* 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)

10,5

Aċidità totali minima

3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

10

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi 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' jew jista' ma jkunx mithun, jew tal-most. Il-kulur jista' jvarja minn kulur iċ-ċirasa intens bi sfumaturi vjola għal rubini bi ħjiel ta' okra. Huwa għandu aromi nodfa u intensivi, bl-inbejjed mhux maturi jkollhom aroma notevolment tal-frott, u bi ħjiel 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; 250 milligramma għal kull litru meta l-kontenut ta' zokkor ikun 5 grammi għal kull litru jew aktar.

L-aċidità volatili tista' taqbeż il-milliekwivalenti għal kull litru għal kull grad ta' qawwa alkoholika li taqbeż il-11 % u kull sena ta' tqaddim, sa 20 milliekwivalenti għal kull litru.

Għall-inbejjed ta' varjetà waħda minn Trepas, il-qawwa alkoholika proprja u totali trid tkun minimu ta' 11 % skont il-volum.

* 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)

11,5

Aċidità totali minima

3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)

13,33

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 jagħtu sensazzjoni hafifa ta' shana, b'aromi aktar tal-frott meta ma jiġux immaturati fi btieti. L-inbejjed li ma jkunux ġew immaturati għandhom hjiel ta' aldeidi u frott imqadded. Huma shan fil-palat, 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

(fmilliekwivalenti għal kull litru)

Aċidità volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru)

—

4. *Inbid frizzanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

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

* 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)

10,5

Acidità totali minima

3,5 grammi għal kull litru espressi bħala acidu tartariku

Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

10

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

185

5. *Inbid semifrizzanti*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-kulur irid jiġi deskritt għall-inbejjed bojod u/jew rožè, iżda bil-preżenza addizzjonali tad-diossidu tal-karbonju. Dan irid ikun tqil, b'toġhma tal-frott u/jew tal-fjuri. Ibbilancjat u frisk fil-ħalq, u jikkawża sensazzjoni ħafifa 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)

10,5

Acidità totali minima

(f'milliekwivalenti għal kull litru)

Acidità 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 enologiċi speċifiċi*

Restrizzjoni fir-rigward tal-produzzjoni tal-inbid

L-gheneb irid jinhasad b'attenzjoni kbira. Jista' jintuza biss għeneb li jkun matur biżżejjed għall-produzzjoni tal-inbejjed koperti mid-DOP b'qawwa alkoħolika naturali ta' 9 % skont il-volum jew aktar. Ir-rendiment ma jridx jaqbez is-70 litru ta' most jew inbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb maħsud.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

84 ettolitr għal kull ettaru

6. Definizzjoni taż-żona demarkata

Iż-żona hija fformata minn irqajja' art ta' vinji li jinsabu fil-muniċipalitajiet jew fiż-żoni ġeografiċi li ġejjin:

Barberà de la Conca

Blancafort

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

Fil-muniċipalità ta' Vilanova de Prades, l-irqajja' art tar-registru 11, 16, 20, 21 u l-plott 23 tal-plott 10 tar-registru.

Fil-muniċipalità 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-muniċipalità 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 Aiguamúrcia jinsabu barra mill-fruntieri tad-DOP Conca de Barbera. Madankollu, storikament kienu l-proprjetà ta' shab fil-fabbrika tal-inbid Agrícola de Barbera de la Conca, SCCL u/jew ta' fornituri għal Bodegas Concavins, SA. Għalhekk, jistgħu jintużaw fil-produzzjoni ta' nbejjed protetti mid-DOP Conca de Barbera meta jissodisfaw ir-rekwiziti li ġejjin ukoll:

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

— Din l-awtorizzazzjoni tibqa' fis-sehh 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 tgħin 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 huma sottili, ħfief u jhallu toġhma fil-halq. L-inbejjed homor imqaddma huma aktar korpużi u jiksbu livell għoli ta' kumplessità u persistenza aromatiċi.

It-trab ġulglieni xaxxi u t-trab ġulglieni tafli tal-Conca de Barberà jagħtu korporatura u struttura lill-inbejjed bojod, bhal ma jagħmlu 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'tahlita 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-naha l-oħra jagħtuhom aktar irtubija.

8.3. *Inbid likur*

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

9. **Rekwiziti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiziti addizzjonali)**

Qafas ġuridiku

Fil-legiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni

L-ippakkjar irid ikun identifikat individwalment bis-siġill 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-ġholi tal-karattri li jintużaw biex jindikaw Conca de Barberà ma għandux jaqbeż 1-4 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 dan għandu jiġi indikat permezz ta' isem kummerċjali, irid jitqiegħed fil-kamp viżiv u 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 obligatorja.
- L-isem ta' varjetà, jekk 85 % tal-ġheneb 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-tahlita.
- Jekk ikun hemm aktar minn tliet varjetajiet, dawn jistgħu jiġu msemmija barra mill-kamp viżiv fejn tidher l-informazzjoni obligatorja, dejjem f'ordni dixxendenti tal-perċentwal fit-tahlita.

- Is-sena tal-hsad, jekk 85 % jew aktar tal-gheneb użat għall-produzzjoni tal-inbid kien ġie maħsud fis-sena li għandha tiġi ddikjarata fid-deskrizzjoni.
- Għad-denominazzjonijiet tal-inbejjed bl-isem tal-vitikultur jew tal-proprjeta, l-inbid irid ikun ġej minn vinji mkabbra minn dak il-vitikultur jew irregistrati għall-proprjeta, u jkunu magħmula biss u esklussivament mill-ghelejjel tal-vitikultur u f'dik il-proprjeta rispettivament.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

<https://ja.cat/AlaP4>
