Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea

C 288

Volum 64

Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

19 ta’ Lulju 2021

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 288/01 Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) [1] 1

2021/C 288/02 Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) [1] 2

IV *Informazzjoni*

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 288/03 Rata tal-kambju tal-euro — Is-16 ta’ Lulju 2021 3

V *Avviżi*

ATTI OĦRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 288/04 Pubblikazzjoni ta’ komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta’ emendastandard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta’ isem fis-setturtal-inbid imsemmija fl-Artikolu 17, il-paragrafi 2 u 3, tar-Regolament Delegat (UE) 2019/33 tal-Kummissjoni 4

MT

[1] Test b’rilevanza għaż-ŻEE.

2021/C 288/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	15
2021/C 288/06	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda tal-Ispeċifikazzjoni ta' Prodott għal isem fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill	20
2021/C 288/07	Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għal speċifikazzjoni ta' prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33	31

II

(Komunikazzjonijiet)

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata

(Il-Każ M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2021/C 288/01)

Fit 12 ta' Lulju 2021, il-Kummissjoni ddeċidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ([1]). It-test sħiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

— fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,

— f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt) fid-dokument li jġib in-numru 32021M10303. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

([1]) ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata

(Il-Każ M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2021/C 288/02)

Fit 13 ta' Lulju 2021, il-Kummissjoni ddeċidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ([1]). It-test sħiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

— fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,

— f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt) fid-dokument li jġib in-numru 32021M10250. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

([1]) ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro (1)

Is-16 ta' Lulju 2021

(2021/C 288/03)

1 euro =

	Munita	Rata tal-kambju		Munita	Rata tal-kambju
USD	Dollaru Amerikan	1,1802	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4856
JPY	Yen Ġappuniż	130,03	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,1684
DKK	Krona Daniża	7,4381	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6836
GBP	Lira Sterlina	0,85298	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,5993
SEK	Krona Żvediża	10,2428	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 347,94
CHF	Frank Żvizzeru	1,0853	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	16,9840
ISK	Krona Iżlandiża	145,90	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,6373
NOK	Krona Norveġiża	10,3878	HRK	Kuna Kroata	7,4968
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	17 083,05
CZK	Krona Ċeka	25,538	MYR	Ringgit Malażjan	4,9681
HUF	Forint Ungeriż	359,73	PHP	Peso Filippin	59,364
PLN	Zloty Pollakk	4,5867	RUB	Rouble Russu	87,5186
RON	Leu Rumen	4,9285	THB	Baht Tajlandiż	38,669
TRY	Lira Turka	10,0521	BRL	Real Brażiljan	6,0146
AUD	Dollaru Awstraljan	1,5907	MXN	Peso Messikan	23,4589
			INR	Rupi Indjan	88,0310

(1) *Sors*: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

V

(Avviżi)

ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emendastandard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-setturtal-inbid imsemmija fl-Artikolu 17, il-paragrafi 2 u 3, tar-Regolament Delegat (UE) 2019/33 tal-Kummissjoni

(2021/C 288/04)

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

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD LI TIMMODIFIKA D-DOKUMENT UNIKU

"Touraine"

PDO-FR-A0501-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 7 ta' Mejju 2021

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Kodiċi ġeografiku uffiċjali**

Il-muniċipalitajiet fiż-żona ġeografika u ż-żona fil-viċinanza immedjata ġew aġġornati bil-kodiċi ġeografiku uffiċjali.

Il-perimetru taż-żona jibqa' l-istess.

Il-punti 6 u 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

2. **Tneħħija ta' nbejjed rożè "primeur" (bikrija)**

Il-possibbiltà li jsiru nbejjed rożè "primeur" tneħħiet mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Din it-tneħħija sseħħ meta ma jkunx għad hemm produzzjoni ta' dan il-prodott. Ir-rabta mal-oriġini ġiet emendata biex titneħħa r-referenza għall-inbejjed "primeurs".

Din l-emenda timmodifika l-punt 8 tad-Dokument Uniku.

3. **Varjetà ta' dwieli**

Għall-inbejjed ħomor tad-denominazzjoni, il-varjetà tad-dwieli cabernet franc tiċċaqlaq mill-kategorija "varjetà tad-dwieli ewlenija" għall-"varjetà tad-dwieli addizzjonali".

Għall-inbejjed ħomor tal-isem Chenonceaux, il-cabernet franc tiċċaqlaq mill-kategorija "varjetà tad-dwieli ewlenija" għal "varjetà tad-dwieli addizzjonali" u titneħħa l-varjetà tad-dwieli "gamay".

Ir-regoli dwar il-proporzjonijiet għall-isfruttar jiġu aġġustati bħala riżultat ta' dawn il-bidliet. Ir-regoli dwar il-proporzjonijiet għall-isfruttar huma modifikati wkoll għall-inbejjed "gamay".

Din l-emenda ma timmodifikax id-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Distanza**

Id-distanza bejn il-pjanti fl-istess ringiela tnaqqset għal 0,90 metru.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

5. **Żbir**

Il-modi taż-żbir ġew issimplifikati u l-ispeċifikazzjoni tal-prodotti sempliċiment jindikaw li ż-żabra tista' tkun twila jew qasira mingħajr ma ssir referenza għal tip ta' żabra partikolari.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

6. **It-tagħbija massima ta' kull roqgħa art**

It-tagħbija massima ta' kull roqgħa art hija armonizzata għall-inbejjed ħomor, bojod, rożè u frizzanti għal 11 000 kg/ha għad-denominazzjoni Touraine barra d-DĠA.

Din l-emenda ma timmodifikax id-Dokument Uniku.

7. **Dispożizzjonijiet agroambjentali**

Żdiedu żewġ dispożizzjonijiet agroambjentali

— "It-tkabbir ta' ħaxix permanenti huwa obbligatorju mal-kontorn tal-irqajja' tal-art (iż-żoni mad-dawra u l-ispazji ta' bejn l-irqajja' mhux miżrugħa jew mhux ikkultivati). Dan l-obbligu ma għandux japplika fil-każ ta' restawr taż-żoni mad-dawra, b'mod partikolari jekk dan irriżulta minħabba erożjoni jew avvenimenti klimatiċi eċċezzjonali.

— It-tneħħija tal-ħaxix ħażin bi proċess totalment kimiku huwa pprojbit għall-irqajja' tal-art maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw minn isem ġeografiku supplimentari.

Din l-emenda ma timmodifikax id-Dokument Uniku.

8. **Taħlit tal-varjetajiet**

Ir-regoli ta' taħlit tal-varjetajiet ġew riveduti bl-emenda tar-regoli dwar il-proporzjon għall-isfruttar.

Din l-emenda ma timmodifikax id-Dokument Uniku.

9. **Il-faħam għall-użu enoloġiku**

Il-projbizzjoni tal-użu tal-faħam enoloġiku tneħħiet biex jitħalla lok għall-korrezzjoni tal-"goût moisi terreux" fil-cuvés ikkontaminati minn mard kriptogamiku.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

10. **Rabta**

Fir-rabta mal-oriġini, għall-isem Chenonceaux, in-"noti ta' frott aħmar" ġew sostitwiti b'"noti ta' frott iswed" .

Il-punt 8 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

11. **Miżuri tranżizzjonali**

Il-miżuri tranżizzjonali li skadew tneħħew mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda ma timmodifikax id-Dokument Uniku.

12. **Obbligi ta' dikjarazzjoni**

Id-data tad-dikjarazzjoni tat-talba ġiet posposta mit-30 ta' Novembru għall-10 ta' Diċembru;

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

13. **Dikjarazzjoni ta' riżerva**

Ġiet miżjuda dikjarazzjoni ta' riżerva:

"9. Dikjarazzjoni ta' riżerva

Kull operatur li jikkummerċjalizza nbid bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata taħt denominazzjoni aktar ġenerali għandu jiddikjarah lill-korp tad-difiża u tal-ġestjoni u lill-korp ta' kontroll approvat mill-inqas ħmistax-il ġurnata qabel ir-riżerva."

Din l-emenda ma twassal għall-ebda bidla fid-Dokument Uniku.

14. **Referenza għall-korp ta' kontroll**

Ir-referenza għall-korp ta' kontroll ġiet ifformulata mill-ġdid biex tiġi allinjata mal-formulazzjoni użata fi Speċifikazzjonijiet oħra tal-Prodott. Din l-emenda hija purament formali.

Din l-emenda ma twassal għall-ebda bidla fid-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Touraine

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

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

1. *Standards analitiċi*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed huma nbejjed bojod, ħomor u rożè mingħajr gass, u nbejjed bojod u rożè frizzanti. L-inbejjed bojod, ħomor u rożè mingħajr gass għandhom qawwa alkoħolika naturali ta' 10 % skont il-volum.

Wara l-ippakkjar, kull lott ta' nbejjed ikollu l-istandards analitiċi li ġejjin: — L-inbejjed bojod u rożè għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 4 grammi jew anqas għal kull litru u aċidità totali ta' aktar minn 3,5 grammi għal kull litru, espress bħala aċidu tartariku. — L-inbejjed ħomor għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 2 grammi jew anqas għal kull litru. Il-fermentazzjoni malolattika titlesta fil-każ tal-inbejjed ħomor. Il-kontenut ta' aċidu maliku huwa ta' 0,3 grammi jew anqas għal kull litru. — L-inbejjed bojod u rożè prodotti mingħajr arrikkiment, u b'qawwa alkoħolika effettiva ta' 12,5 % skont il-volum, għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 6 grammi jew anqas għal kull litru. F'dan il-każ, il-kontenut ta' aċidità totali ma jkunx aktar minn gramma għal kull litru inqas, espress bħala aċidu tartariku, mill-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju).

L-inbejjed ma jaqbżux, wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum li ġejja: 12,5 % għall-inbejjed bojod, ħomor u rożè u 13 % għall-inbejjed bojod u rożè frizzanti (fil-każ tal-arrikkiment tal-most).

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

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

2. *Aċidità*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Fil-każ tal-inbejjed bojod u rożè mingħajr gass, il-kontenut totali ta' aċidità volatili u ta' dijossidu tal-kubrit huwa dak stabbilit fir-regolamenti Komunitarji. Fil-każ tal-inbejjed ħomor mingħajr gass, il-kontenut ta' aċidità volatili, ta' aċidità totali u ta' dijossidu tal-kubrit totali huwa dak stabbilit fir-regolamenti Komunitarji.

Fil-każ tal-inbejjed rożè u bojod frizzanti, il-kontenut ta' aċidità volatili, ta' aċidità totali, ta' diossidu tal-kubrit totali u ta' dijossidu tal-karbonju, huwa dak stabbilit fir-regolamenti Komunitarji.

Kull lott ta' nbid mhux ippakkjat li jista' jkun ittikkettat "primeur" jew "nouveau" ikollu aċidità volatili ta' 10,2 milliekwivalenti jew anqas għal kull litru.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

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

3. *Deskrizzjoni*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed li jibbenefikaw mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata "Touraine" għandhom togħma matura fil-palat u togħmiet aħharija friski u bbilanċjati sew. L-inbejjed bojod, ħafna drabi ta' kulur dehbi ċar, joffru firxa aromatika li tista' tvarja minn noti ta' frott li jfakkru fil-frott taċ-ċitru jew fil-frott eżotiku, għal noti ta' fjuri, li jfakkru fil-fjuri bojod. Iżommu sensazzjoni ta' freskezza fl-aħħar tal-palat.

L-inbejjed rożè jifthu fuq aromi delikati li jistgħu jfakkru fir-ribes iswed, fil-frott eżotiku jew fil-frott taċ-ċitru.

L-inbejjed ħomor prodotti mill-varjetà tad-dielja Gamay N (inbejjed li jibbenefikaw mill-indikazzjoni "gamay" jew inbejjed li jibbenefikaw mill-kelma "primeur" jew "nouveau") ta' spiss juru kulur taċ-ċirasa, u ġeneralment jiżvelaw aromi sħan ta' frott aħmar żgħir fuq tannini rotob. Dawn huma nbejjed ibbilanċjati, li jikkombinaw il-ħeffa u l-freskezza. Dawk li ġejjin minn taħlitiet jew mill-varjetà tad-dielja Cabernet franc N biss, fil-Punent tal-meridjan ta' Tours, huma nbejjed eleganti u qawwija, bi struttura tannika tajba, u l-espressjoni aromatika tagħhom tikkombina frott aħmar u iswed, b'kuluri li jvarjaw minn aħmar rubin skur għal granat skur.

L-inbejjed bojod u rożè frizzanti huma msawra fuq struttura b'aċidità dominanti li tagħti lill-inbejjed il-freskezza u l-finezza kollha tagħhom. Din l-aċidità hija akkumpanjata minn noti ta' frott u tista' tistabbilixxi togħma ta' brioche matul iż-żmien.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	
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***

1. *Prattika enoloġika speċifika*

— Għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, l-użu tal-faħam enoloġiku, waħdu jew f'taħlitiet oħra waqt il-preparazzjonijiet, huwa awtorizzat għall-most u għall-inbejjed ġodda li jkunu għadhom qegħdin jiffermentaw sal-limitu ta' 15 % tal-volum tal-inbejjed rożè prodotti mill-produttur tal-inbid ikkonċernat għall-ħsad inkwistjoni u f'doża massima ta' 60 gramma għal kull ettolitru;

— It-tekniki ta' arrikkiment imnaqqas huma awtorizzati għall-inbejjed ħomor, u r-rata massima ta' konċentrazzjoni parzjali meta mqabbla mal-volumi użati hija stabbilita għal 10 %;

— L-inbejjed frizzanti huma prodotti esklużivament permezz tat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun;

— L-inbejjed ma jaqbżux, wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum li ġejja: 12,5 % għall-inbejjed bojod, ħomor u rożè u 13 % għall-inbejjed bojod u rożè frizzanti (fil-każ tal-arrikkiment tal-most).

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, il-prattiki enoloġiċi adottati għall-inbejjed, għandhom jikkonformaw mar-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-livell Komunitarju u fil-Kodiċi Rurali u dak tas-Sajd Marittimu.

2. *Prattika tal-kultivazzjoni*

L-inbejjed għandhom densità minima tat-tħawwil tad-dwieli ta' 4 500 pjanti għal kull ettaru, b'distanza massima ta' 2,10 metri bejn ir-ringieli. Id-distanza bejn il-pjanti fl-istess ringiela huwa 0,9 metru jew aktar.

Id-dwieli jinżabru kemm f'daqs tawwali kif ukoll f'daqs qasir skont it-tekniki li ġejjin b'massimu ta' ħdax-il rimja għal kull pjanta.

Ikun xi jkun il-metodu taż-żabra, id-dwieli jistgħu jinżabru b'żewġ rimjiet addizzjonali għal kull pjanta, bil-kundizzjoni li fl-istadju fenoloġiku li jikkorrispondi għal 11 jew 12-il werqa, in-numru taz-zkuk li jagħtu l-frott tas-sena għal kull pjanta jkun ta' 11 jew anqas.

5.2. ***Rendimenti massimi***

Inbejjed bojod

72 ettolitru għal kull ettaru

Inbejjed ħomor u rożè

66 ettolitru għal kull ettaru

Inbejjed frizzanti

78 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni tal-inbejjed, kif ukoll il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-ippakkjar tal-inbejjed frizzanti huma żgurati fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin (lista stabbilita abbażi tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2020):

— Id-département ta' Indre-et-Loire : Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (fuq l-ex-territorju muniċipali ta' Langeais, li saret il-kapitali tal-komun), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray

— Id-département ta' Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Contres u ta' Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (għat-territorju tal-komuni delegati ta' Chambon-sur-Cisse u Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (għat-territorju tal-komun delegat ta' Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (għat-territorju tal-komun delegat ta' Onzain).

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

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N — Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

Iż-żona ġeografika hija bħal medda art twila mmewġa ħafif, fil-Lbiċ tal-Baċin ta' Pariġi, u tikkorrispondi għal żona ta' konfluwenza fuq it-territorju li minnha ix-xmajjar Cher, Indre u Vienne jiġu jingħaqdu mal-Loire. Il-vinja, imħawla f'aktar minn mitt kilometru, hija organizzata tul il-widien, għajr għall-vitikultura ta' Sologne, fil-Lvant, li l-vinja tagħha tinsab fuq medda art twila bejn ix-Cher u l-Loire.

Iż-żoni ġeografiċi tal-ismijiet ġeografiċi supplimentari "Amboise" u "Mesland" jinsabu fil-qalba tal-widien li jestendu, mill-Punent sal-Lvant, tul il-Val de Loire, filwaqt li ż-żona ġeografika tal-isem ġeografiku supplimentari "Azay-le-Rideau" tifforma fruntiera mal-wied ta' l'Indre. Fid-direzzjoni tax-xmara, il-wied tax-Cher jospita l-isem ġeografiku supplimentari "Chenonceaux", filwaqt li dak ta' "Oisly" jokkupa l-medda art twila tal-Lvant bejn il-Loire u x-Cher.

L-altitudni globali rarament taqbeż il-100 metru jew il-120 metru fit-territorju tal-143 muniċipalità li jiffurmaw iż-żona ġeografika.

L-inbejjed ġejjin minn irqajja' tar-raba' li kienu soġġetti għal delimitazzjoni stretta u preċiża, ispirata miċ-ċentri storiċi tal-produzzjoni. Wieħed jagħmel distinzjoni bejn dawn l-irqajja' tar-raba': — l-irqajja' tar-raba' għandhom ħamrija li ġejja mit-tafal taż-żnied, li magħha jitħallat ramel tal-qatran, ħamrija magħrufa lokalment bħala "bournais perrucheux", — l-irqajja' tar-raba' b'ħamrija żviluppata fuq tafal taż-żnied jew "perruches", jew ħamrija taflija bil-ġir u ġeblija, li ġejja mill-franka, magħrufa lokalment bħala "aubuis"; din hija ħamrija sħuna u permeabbli, li tistrieħ fuq l-ewwel djul jew "xtut" tal-widien; — l-irqajja' tar-raba' b'ħamrija tal-widien jistrieħu fuq għelieqi mtarrġa ta' depożiti alluvjali antiki, magħrufa lokalment bħala "graviers".

Iż-żona ġeografika tibbenefika minn klima oċeanika, b'impatt ċar tal-influwenza tagħha hekk kif wieħed javvanza lejn il-parti tal-Lvant taż-żona ġeografika sal-meridjan ta' Tours. It-temperaturi u l-preċipitazzjonijiet huma indikattivi ta' dan l-impatt, b'xita ta' madwar 550 millimetru fil-Punent, li titla' sa 650 millimetru fil-Lvant, u varjazzjoni akbar fit-temperatura fil-Lvant, sinjal ta' influwenza oċeanika degradata aktar qawwija.

Il-fdalijiet ta' mitħna antika li ġiet skoperta f'Cheillé, viċin ta' Azay-le-Rideau juru l-kultivazzjoni tad-dielja f'"Touraine" sa mis-seklu 2. Bejn is-seklu 8 u s-seklu 12, il-vitikultura żviluppat sew taħt l-influwenza tal-Knisja.

Il-preżenza tal-Qorti Rjali fil-wied tal-Loire fis-seklu 16 (il-kastelli ta' Chambord Chenonceau) ikkontribwixxiet għal żvilupp konsiderevoli fil-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità, kif ukoll għar-reputazzjoni ta' ċerti "crus". Il-produzzjoni żviluppat wara l-promulgazzjoni tal-"Edit des vingt lieues", li pprojbixxa l-produzzjoni tal-inbid madwar il-kapitali, u tfaċċaw il-varjetajiet tad-dwieli "Gamay" mir-reġjun ta' Lyon.

Bħala modi naturali ta' ċirkolazzjoni, il-Loire u x-Cher ħeġġew b'mod spontanju l-kummerċ, l-iżvilupp u l-esportazzjoni tal-produzzjonijiet taż-żona ġeografika. Il-kummerċ tal-aħjar inbejjed sar l-aktar mal-Olanda u mal-Ingilterra permezz tal-barriera doganali ta' Ingrandes-sur-Loire, qrib Nantes. Dawn l-inbejjed ta' kwalità mbagħad issemmew bħala "vins de la mer" (inbejjed tal-baħar) peress li huma tajbin għat-trasport.

Fis-seklu 18, żviluppat vinja fil-wied il-baxx tax-Cher madwar il-bliet ta' Bléré, Thésée, Montrichard u Chenonceaux. Deskrizzjoni tal-varjetajiet tad-dwieli tas-settur saret fi żmien l-istħarriġ agrikolu tas-sena 12 (1804). Fit-"Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher" tiegħu, il-"côt" hija ppreżentata bħala "l-aktar varjetà tad-dielja mifruxa max-xatt tax-Cher li jagħti għan-Nofsinhar, u li jipproduċi l-ogħla kwalità tal-inbid".

Fl-1845, il-Konti ODART ukoll semma fl-"Ampélographie" tiegħu, il-varjetà tad-dielja Cot N bħala "l-varjetà tad-dielja l-aktar ikkultivata fix-xtut tax-Cher u tal-Lot". Fl-1860, Jules GUYOT, dejjem preċiż ħafna fid-deskrizzjonijiet tiegħu, kiteb : "Il-Breton (Cabernet franc N) għandu ċ-ċentru prinċipali tiegħu f'Bourgueil, bejn Chinon u Saumur, fejn joffri nbejjed eċċellenti ; iżda dan sparixxa billi mar lura lejn il-Lvant tar-reġjun, fejn il-Côts, ix-Chardenets, il-Pinots noirs, il-Beurots u l-Meunier (…) jiddominaw fil-Loir-et-Cher … ".

Wara l-kriżi tal-filossera, il-vinja ta' "Touraine" ġiet rikostitwita bil-varjetajiet tad-dwieli li ġejjin b'mod partikolari minn varjetajiet tad-dwieli ġodda bħall-varjetajiet imlaqqmin Gamay N u Sauvignon B. Iż-żona ġeografika mbagħad bdiet tinbena bil-mod il-mod, bl-integrazzjoni ta' setturi tal-inbid b'potenzjal kwalitattiv għoli u, ftit qabel il-bidu tat-Tieni Gwerra Dinjija, fl-1939, ġiet rikonoxxuta d-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata "Coteaux de Touraine".

Fl-1953, l-isem "Touraine" ġie adottat definittivament.

Għaldaqstant, il-vinja tkopri żona ta' 8 000 ettaru u l-produtturi, miġbura flimkien fi ħdan ħames fabbriki kooperattivi, żviluppaw il-produzzjoni ta' nbejjed li ġejjin mill-varjetajiet tad-dwieli Sauvignon B u Gamay N, li kisbu reputazzjoni soda mal-catering taħt l-ismijiet komuni ta' "sauvignon de Touraine" u "gamay de Touraine".

Konxji mill-potenzjal tat-territorju tagħhom u tal-varjetajiet tad-dwieli tagħhom sa mill-1985, il-produtturi fil-wied tax-Cher ħawlu l-varjetajiet tad-dwieli Côt N u Sauvignon B fuq l-irqajja' tar-raba' tal-ewwel "xtut", filwaqt li dawk tal-vitikultura ta' Sologne rriżervaw il-varjetà tad-dielja Sauvignon B għall-irqajja' tar-raba' b'ħamrija ramlija.

Dan ix-xogħol ta' riċerka għall-awtentiċità ssarraf fir-rikonoxximent tal-ismijiet ġeografiċi supplimentari "Chenonceaux" għall-inbejjed bojod u ħomor mill-għoljiet tax-Cher, u "Oisly" għall-inbejjed bojod mill-vitikultura ta' Sologne.

Fl-2009, il-vinja kopriet żona ta' 4 500 ettaru kkultivati minn madwar 800 produttur. Madwar 260 000 ettolitru ta' nbid jiġu prodotti, li minnhom aktar minn 60 % huma nbejjed bojod. L-inbejjed li jibbenefikaw mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata "Touraine" għandhom togħma matura fil-palat u togħmiet aħħarija friski u bbilanċjati sew.

L-inbejjed bojod, ħafna drabi ta' kulur dehbi ċar, joffru firxa aromatika li tista' tvarja minn noti ta' frott li jfakkru fil-frott taċ-ċitru jew fil-frott eżotiku, għal noti ta' fjuri, li jfakkru fil-fjuri bojod. Huma jżommu sensazzjoni ta' freskezza fl-aħħar tal-palat.

L-inbejjed rożè jifttħu fuq aromi delikati li jistgħu jfakkru fir-ribes iswed, fil-frott eżotiku jew fil-frott taċ-ċitru.

L-inbejjed ħomor prodotti mill-varjetà tad-dielja Gamay N (inbejjed li jibbenefikaw mill-indikazzjoni "gamay" jew inbejjed li jibbenefikaw mill-kelma "primeur") ta' spiss juru kulur taċ-ċirasa u ġeneralment jiżvelaw aromi sħan ta' frott aħmar żgħir fuq tannini rotob. Dawn huma nbejjed ibbilanċjati, li jikkombinaw il-ħeffa u l-freskezza. Dawk li ġejjin minn taħlitiet jew mill-varjetà tad-dielja Cabernet franc N biss, huma nbejjed eleganti u qawwija, bi struttura tannika tajba, u l-espressjoni aromatika tagħhom tikkombina frott aħmar u iswed, b'kuluri li jvarjaw minn aħmar rubin skur għal granat skur.

L-inbejjed bojod u rożè frizzanti huma msawra fuq struttura b'aċidità dominanti li tagħti lill-inbejjed il-freskezza u l-finezza kollha tagħhom. Din l-aċidità hija akkumpanjata minn noti ta' frott u tista' tistabbilixxi togħma ta' brioche matul iż-żmien. Inbejjed mingħajr gass — In-netwerk idrografiku kbir tax-xmajjar Loire, Vienne, Cher u Indre, maż-żmien ifforma medda art twila mmewġa ta' blat artab tat-Terzjarja u tas-Sekondarja. Taħt l-influwenza tal-Knisja, fil-Medju Evu, il-bniedem ħawwel il-vinja matul l-għoljiet hekk minquxin u fuq it-truf tal-medda art twila.

Fir-Rinaxximent, din il-viċinanza għax-xmajjar kienet diġà assi importanti li ffavoriet l-esportazzjoni tal-inbejjed "Touraine". B'hekk, il-permanenza tal-barriera doganali ta' Ingrandes-sur-Loire, li minnha l-inbejjed ġew esportati lejn l-Olanda, u l-applikazzjoni tal-"Edit des vingt lieues" fl-1577, iffurmaw il-vinja tal-Loire u ffavorew produzzjoni ta' kwalità. Taħt l-influwenza tal-klima, varjetajiet tad-dwieli bbażati fuq il-varjetajiet Chenin B u Cabernet franc N żviluppaw fil-parti tal-Punent taż-żona ġeografika, filwaqt li l-varjetajiet Sauvignon B, Côt N u Gamay N huma ffavoriti fil-parti tal-Lvant taż-żona ġeografika. Il-meridjan ta' Tours jimmarka dan il-limitu klimatiku naturali. Il-varjetajiet ta' dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid ġew imposti b'mod naturali f'din id-diversità tas-sitwazzjonijiet tal-vitikultura offruti lill-produtturi.

Billi tirrifletti l-prattiki, iż-żona tal-irqajja' tar-raba' demarkata għall-ħsad tal-għeneb tqis biss l-irqajja' tar-raba' b'ħamrija li tixxotta, żviluppata l-aktar fuq turonjan u senonjan. It-tafal taż-żnied, rikk fil-ġebel siliċiku, ikopri l-biċċa l-kbira tal-ħamrija fil-widien intermedjarji. Dan iż-żnied, li hemm ħafna minnu fil-wiċċ, għalhekk għandu rwol importanti waqt il-maturità biż-żieda fir-rata ta' skambju tas-sħana fil-ħamrija. Dawn il-kundizzjonijiet għandhom sehem importanti fil-kwalità tal-inbejjed bojod u tal-inbejjed ħomor. Il-varjetà tad-dielja Sauvignon B tiffjorixxi l-aktar fuq l-irqajja' tar-raba' b'ħamrija ta' "perruches" u ta' "aubuis". F'dawn is-sitwazzjonijiet, din issib il-bażijiet essenzjali għal maturità konsistenti matul is-snin. L-inbejjed prodotti minn din il-varjetà tad-dielja, jesprimu karatteristiċi friski u oriġinali f'din il-ħamrija u taħt din il-klima. Fl-2009, dawn irrappreżentaw żewġ terzi tal-produzzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata. Il-varjetà tad-dielja Gamay N, varjetà sewda mir-rikostruzzjoni tal-filossera, tinsab l-aktar fl-irqajja' tar-raba' b'ħamrija bit-"tafal taż-żnied", u l-inbejjed li ġejjin minnha huma vivaċi u għandhom togħma ta' frott. L-inbejjed ħomor fil-Lvant tal-meridjan ta' Tours huma msejsa fuq il-varjetà tad-dwieli côt N, filwaqt li l-Cabernet franc N huwa dominanti lejn il-Punent. Dawn il-varjetajiet jagħtu struttura tannika tajba lill-inbejjed.

Fid-DOP "Touraine", hemm 5 ismijiet ġeografiċi supplimentari rikonoxxuti.

Amboise

Il-medda art twila ta' ġibs artab għandha topografija mmarkata mhux ħażin, b'altitudni ta' bejn 80 metru u 100 metru. Id-diversità tas-sitwazzjonijiet ġeopedoloġiċi tat lill-produtturi l-opportunità li jsibu, għal kull waħda mill-varjetajiet tad-dwieli li żviluppaw, l-aħjar kundizzjonijiet għall-espressjoni tagħhom. L-inbejjed rożè huma friski u għandhom togħma ta' frott, l-inbejjed ħomor, li għandhom struttura tannika tajba, għandhom espressjoni aromatika pjuttost intensa, li prinċipalment tevoka noti ta' frott aħmar u l-inbejjed bojod huma ġeneralment misjuri, iżda jistgħu xi drabi jkollhom zokkor fermentabbli u għalhekk jiġu deskritti bħala "demi-sec" (nofsu misjur), "moelleux" (ħelu mezzan) jew "doux" (ħelu). Il-maturazzjoni tal-inbejjed ħomor tippermetti l-flessibbiltà fl-istruttura tannika tagħhom. Fl-inbejjed bojod, din il-maturazzjoni ssaħħaħ il-kumplessità aromatika.

Azay-le-Rideau

Il-vinja, bis-saħħa tal-pożizzjoni tagħha bejn il-widien tal-Loire u tal-Indre, tibbenefika minn klima moderata. Il-varjetajiet tad-dwieli Grolleau N u Chenin B jitkabbru fl-għoljiet u fuq il-meded ta' art imrammla biż-żrar, li huma ideali għall-produzzjoni ta' nbejjed bojod eleganti u friski, u nbejjed rożè togħma ta' frott. Tradizzjonalment, l-inbejjed rożè kellhom jiġu prodotti permezz tal-metodu tat-tagħsir dirett qabel il-fermentazzjoni biex jiżguraw it-togħma tal-frott tagħhom. L-inbejjed bojod li xi drabi jista' jkollhom zokkor fermentabbli huma eleganti u minerali.

Chenonceaux

Iż-żona ġeografika tinsab fuq l-għoljiet taż-żewġ xtut tax-Cher. Il-varjetajiet tad-dwieli jitħawlu fuq irqajja' tar-raba' b'ħamrija li għandha ħafna żnied. L-inbid abjad għandu espressjoni aromatika ġeneralment intensa, li tiżvela aromi ta' fjuri (żagħrun, akaċja…) u noti aktar ta' frott (ċitru, frott imnixxef,…). Il-maturazzjoni, tal-anqas sat-30 ta' April tas-sena ta' wara dik tal-ħsad, tippermetti togħma matura u finezza. L-inbejjed ħomor għandhom struttura tannika tajba. L-espressjoni aromatika tagħhom hija pjuttost intensa, u tevoka b'mod partikolari noti ta' frott iswed. Il-maturazzjoni, tal-anqas sal-31 ta' Awwissu tas-sena ta' wara dik tal-ħsad, tippermetti nbid b'aromi kumplessi u tannini tondi u rotob.

Mesland

Iż-żona ġeografika, li tinsab fil-Grigal taż-żona ġeografika tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Touraine", tikkorrispondi ma' tarf ta' medda art twila li tħares lejn il-Loire. Hawnhekk, il-ħamrija hija simili permezz tal-preżenza taż-żnied u dik tar-ramel tal-Mijoċenu. Il-varjazzjonijiet kbar fit-temperatura u l-pożizzjoni ġeografika huma ideali għall-varjetajiet bikrija tad-dwieli. L-inbejjed ħomor u rożè, prodotti l-aktar mill-varjetà tad-dielja Gamay N, jesprimu aromi kkonċentrati ta' frott aħmar żgħir. L-inbejjed bojod, li jistgħu xi drabi jkollhom zokkor fermentabbli, għandhom espressjoni aromatika kumplessa li tiżvela aromi ta' fjuri (żagħrun, tilju, birbiena…), b'noti aktar ta' frott (ċitru, lanġas,…). L-inbid iħalli sens ta' freskezza fil-ħalq.

Oisly

Fil-qalba tal-vitikultura ta' Sologne, din il-vinja tipproduċi nbejjed bojod xotti mill-varjetà tal-dielja Sauvignon B biss, li tesprimi l-potenzjal kollu tagħha fil-ħamrija mrammla u biż-żrar kontinentali u l-hekk imsejħa formazzjonijiet "de Sologne" magħmulin minn ramel, tafal u "faluns" (ġebel sedimentarju bil-konkilji). Il-klima taż-żona ġeografika tenfasizza l-aktar staġun subxott intens fir-reġjun ta' Touraine. Dan il-ħabitat naturali joffri nbejjed bi freskezza mmarkata b'aromi fini u delikati li jfakkru fil-frott taċ-ċitru u fil-fjuri bojod. Il-maturazzjoni, tal-anqas sat-30 ta' April tas-sena ta' wara dik tal-ħsad, tippermetti li dawn isiru kumplessi.

It-"Touraine", werrieta tal-vinji u tal-widien imfaħħra mir-Rejiet, għadha waħda mill-ġawhar tal-vinji tat-Tramuntana, u l-pajsaġġi kulturali vivaċi tagħha, ippreżervati mill-isfruttar sekulari tad-dielja, ffavorew ir-reġistrazzjoni tal-Wied tal-Loire fil-Patrimonju Storiku tal-UNESCO.

Inbid frizzanti

L-inbejjed frizzanti huma prodotti fil-kundizzjonijiet deskritti hawn fuq. Filwaqt li nnotaw li l-inbejjed ibbottiljati fil-kantini xi kultant kellhom it-tendenza li jiffermentaw mill-ġdid, il-produtturi minn Tours xtaqu jikkontrollaw dan il-fenomenu ta' "nbejjed frizzanti naturali" u jieħdu vantaġġ minnu. B'hekk, mis-seklu 19 'il quddiem, twieldu l-inbejjed offruti lill-konsumatur bħala "frizzanti". Il-preżenza ta' kantini mħaffra fil-ġebel tal-franka kienet imbagħad fattur favorevoli għall-iżvilupp tal-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, li teħtieġ spazji kbar u moderati għall-ħażna u l-immaniġġjar.

Bl-esperjenza miksuba aktar minn seklu ilu, dawk li jagħmlu l-inbejjed frizzanti issa għandhom għarfien espert immaniġġjat perfettament u evidenti fil-kompożizzjoni tal-cuvées tagħhom. L-oriġinalità territorjali tal-inbejjed bojod hija riflessa mill-obbligu tal-preżenza ta' 60 % tal-varjetà tad-dielja Chenin B jew Orbois B. Il-maturazzjoni twila "fuq il-paletti" tikkontribwixxi għall-iżvilupp tal-aromi ta' brioche u għall-kumplessità tal-inbejjed.

9. **Kundizzjonijiet essenzjali oħra (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, definita mid-deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni tal-inbejjed, kif ukoll għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-ippakkjar tal-inbejjed frizzanti, hija kostitwita mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin (lista stabbilita fuq il-bażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020):

— Id-département ta' Indre : Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, u Villentrois;

— Id-département ta' Indre-et-Loire : Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, u Crissay-sur-Manse;

— Id-département ta' Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (għat-territorji tal-muniċipalitajiet delegati ta' Feings, Fougères-sur-Bièvre et Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;

— Id-département ta' Maine-et-Loire : Brain-sur-Allonnes u Montsoreau.

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet supplimentari dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

— L-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata għandu jkun segwit mill-indikazzjoni "gamay" skont id-dispożizzjonijiet stipulati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

— L-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat minn wieħed mill-ismijiet ġeografiċi supplimentari li ġejjin, skont id-dispożizzjonijiet stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Amboise", "Azay-le-Rideau", "Chenonceaux", "Mesland", u "Oisly".

— L-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat mill-kelma "primeur" jew "nouveau", skont id-dispożizzjonijiet stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

— Id-dettalji fakultattivi kollha li l-użu tagħhom, skont id-dispożizzjonijiet Komunitarji, jista' jiġi rregolat mill-Istati Membri, għandhom jinkitbu fuq it-tikketti b'karattri li d-daqs tagħhom m'għandux ikun akbar mid-doppju kemm fl-għoli kif ukoll fil-wisa', mid-daqs tal-karattri li jifformaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata.

— Id-daqs tal-karattri tad-denominazzjoni ġeografika "Val de Loire" m'għandux ikun akbar minn żewġ terzi kemm fl-għoli kif ukoll fil-wisa', tad-daqs tal-karattri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata.

Ismijiet Ġeografiċi Supplimentari

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet supplimentari dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

— L-ismijiet ġeografiċi supplimentari "Amboise", "Azay-le-Rideau" jew "Mesland" għandhom jinkitbu wara l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata b'karattri li d-daqs tagħhom, kemm fl-għoli kif ukoll fil-wisa', m'għandux ikun akbar mid-daqs tal-karattri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata.

— L-ismijiet ġeografiċi supplimentari "Chenonceaux" jew "Oisly" għandhom jinkitbu taħt l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata b'karattri li d-daqs tagħhom kemm fl-għoli kif ukoll fil-wisa', m'għandux ikun akbar mid-daqs tal-karattri li jiffurmaw l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata.

— L-inbejjed bojod li jibbenefikaw mill-ismijiet ġeografiċi supplimentari "Amboise", "Mesland" jew "Azay-le-Rideau" għandhom jiġu ttikkettati bil-kelma "demi-sec" f'konformità mal-istandards analitiċi stabbiliti għal din il-kelma f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u bil-kelma "moelleux" jew "doux" li tikkorrispondi għall-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li jinsab fl-inbid, kif definit fir-regolamenti Komunitarji.

Tikkettar

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet supplimentari dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

— L-inbejjed rożè li jibbenefikaw mill-isem ġeografiku supplimentari "Mesland" għandhom jiġu ttikkettati bil-kelma "demi-sec" f'konformità mal-istandards analitiċi stabbiliti għal din il-kelma f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u bil-kelma "moelleux" jew "doux" li tikkorrispondi għall-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li jinsab fl-inbid, kif definit fir-regolamenti Komunitarji.

— L-inbejjed li jistgħu jkunu ttikkettati "primeur" jew "nouveau" għandhom jiġu ppreżentati bl-indikazzjoni tal-vendemmja.

— It-tikkettar tal-inbejjed li jibbenefikaw mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata jista' jispeċifika l-isem ta' unità ġeografika iżgħar, bil-kundizzjoni li:

  — ikun l-isem ta' post irreġistrat;

  — dak il-post ikun fuq id-dikjarazzjoni tal-ħsad.

— L-indikazzjoni "gamay" għandha titqiegħed immedjatament taħt l-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata b'ittri li d-daqs tagħhom huwa akbar jew ugwali, kemm fl-għoli kif ukoll fil-wisa', għal żewġ terzi tad-daqs tal-karattri tal-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata.

Link għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2021/C 288/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Vänerlöjrom"

Nru tal-UE: PDO-SE-02412 – 6 ta' Marzu 2018

(X) DOP ( ) IĠP

1. **Isem**

"Vänerlöjrom"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Iżvezja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1 *Tip ta' prodott*

1.7. Ħut frisk, molluski, krustaċji u prodotti derivati minnhom

3.2 *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Vänerlöjrom" hu prodott naturali magħmul biss mill-bajd tal-ħut tar-razza vendace (*Coregonus albula*) u mill-melħ (NaCl). Il-"Vänerlöjrom" jinbiegħ f'għamla friska, iffriżata jew maħlula. Il-karatteristiċi tal-"Vänerlöjrom" huma l-istess, irrispettivament mill-forma li jkollu meta jinbiegħ.

Il-"Vänerlöjrom" għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Dehra: tleqqija naturali, ileqq bħaċ-ċagħaq. Il-bajd tal-ħut sħiħ irid ikun viżibbli.

Konsistenza: il-"Vänerlöjrom" hu kkaratterizzat minn bajd sħiħ li jekk jingħafas mas-saqaf tal-ħalq waqt li wieħed ikun qiegħed iduqu, jagħmel ħoss ta' tifqigħ.

Daqs: id-daqs tal-bajd ivarja minn 0,8 mm sa 2,0 mm skont meta fl-istaġun tas-sajd u f'liema parti tal-Lag Vänern inqabad il-vendace.

Kulur: ċar u qawwi, li jvarja minn oranġjo ċar għal oranġjo kemxejn iktar skur matul l-istaġun tas-sajd (S1060-Y30R sa 080-Y40R fis-Sistema tal-Kuluri Naturali).

Kontenut ta' melħ: 4,0-4,5 fil-mija NaCl

Kontenut ta' ndewwa: ma jridx ikun għoli tant li jikkawża lill-"Vänerlöjrom" biex jaqa' minn fuq magħrfa bil-maqlub. Il-bajd irid iżomm ukoll il-forma tiegħu meta jitqiegħed fuq wiċċ ċatt.

Togħma: togħma ħafifa u ta' ħut nadif tas-salamun u tal-umami b'livell ibbilanċjat ta' mluħa. It-togħma ssir aktar intensa meta l-bajd żgħir jitgħaffeġ fil-ħalq.

3.3 *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-vendace jiekol esklussivament il-plankton (*Bythothrepes cederstroemi, Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) u *Diaptomus* (sp)) li jinstab b'mod naturali fl-ilma ħelu tal-Lag Vänern.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Materja prima:

Il-materja prima għall-"Vänerlöjrom" hi l-bajd tal-vendace *(Coregonus albula)* li jinqabad fil-Lag Vänern.

Ingredjenti oħrajn: Melħ mhux jodizzat (NaC1)

3.4 *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-"Vänerlöjrom" huwa prodott mill-bajd tal-vendace (*Coregonus albula*) li jinqabad fil-Lag Vänern. Il-passi kollha fil-proċess tal-produzzjoni, mis-sajd sal-preparazzjoni tal-"Vänerlöjrom" (tagħfis, tħawwid, tlaħliħ minn qabel, tisfija, tindif bir-reqqa, tnixxif u tmelliħ), iridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita deskritta fil-punt 4.

3.5 *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6 *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra r-regoli ġenerali dwar it-tikkettar, il-produtturi kollha tal-"Vänerlöjrom" iridu jittikkettaw il-prodott bil-logo ta' hawn taħt.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni għall-"Vänerlöjrom" tinkludi l-Lag Vänern u l-parroċċi tal-madwar:

Väse u Östra Fågelvik fid-distrett ta' Väse;

Ölme u Varnum fid-distrett ta' Ölme;

Visnum u Visnums Kil fid-distrett ta' Visnum;

Parroċċi rurali u urbani ta' Karlstad u Hammarö fid-distrett ta' Karlstad.

Segerstad, Grums u Ed fid-distrett ta' Grums:

Millesvik, Eskilsäter, Ölserud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny u Tveta fid-distrett ta' Näs

(kollha jinsabu fil-kontea ta' Värmland).

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad u l-belt żgħira ta' Mariestad fid-distrett ta' Vadsbro;

Källby, Skeby, Husaby u Sävare fid-distrett ta' Kinnefjärding;

Medelplana, Västerplana, Österplana u Forshem fid-distrett ta' Kinne;

Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad u l-belt żgħira ta' Lidköping fid-distrett ta' Kålland;

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby u Frie fid-distrett ta' Åse;

Västra Tunhem, Vassända-Naglum u l-belt żgħira ta' Vänersborg fid-distrett ta' Väne;

Bolstad, Grinstad, Gestad u Frändefors fid-distrett ta' Sundal;

Skållerud, Holm u Järn fid-distrett ta' Nordal;

Il-parroċċi rurali u urbani ta' Åmål, Tössö med Tydie u Danisco fid-distrett ta' Tössbo;

(kollha jinsabu fil-kontea ta' Västra Götaland)

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Dettalji speċifiċi taż-żona ġeografika

Il-Lag Vänern huwa l-ikbar lag tal-Iżvezja u t-tielet l-ikbar lag fl-Ewropa. Dan jinsab fil-Lbiċ tal-Iżvezja u għandu superfiċje ta' madwar 5 650 km^2. Il-fond medju tiegħu hu ta' 27 metru u l-fond massimu hu ta' 106 metri. Minħabba d-daqs tiegħu, il-Lag Vänern jista' jitqabbel ma' baħar intern b'arċipelagu estensiv ta' aktar minn 12 000 gżira. Minkejja dan l-arċipelagu estensiv, il-lag hu primarjament pelaġiku.

Fiċ-ċentru tal-Lag Vänern, l-arċipelagu ta' Lurö fit-Tramuntana jestendi lejn l-arċipelagu ta' Kålland fin-Nofsinhar. Dawn iż-żewġ arċipelagi ftit jew wisq jaqsmu l-lag f'żewġ baċiri kbar, b'dak tal-Lbiċ magħruf bħala l-Lag Dalbo u b'dak tal-Grigal magħruf bħala l-Lag Värmland. Il-lag Dalbo hu aktar baxx u għandu volum inqas ta' ilma mil-lag Värmland. Dan ifisser li ż-żewġ baċiri għandhom ċikli ta' temperatura annwali kemxejn differenti.

Il-Lag Vänern ġie ffurmat madwar 10 000 sena ilu, meta ġie sseparat gradwalment mill-massa ta' ilma li sar il-Baħar Baltiku permezz tal-irfigħ li seħħ wara l-aħħar Era tas-Silġ. Illum, il-livell medju tal-ilma fil-lag hu ta' 44,3 metru 'il fuq mil-livell tal-baħar. Minħabba l-iżolament tiegħu mill-Baħar Baltiku, il-Lag Vänern jospita wħud mill-krustaċji relitti tal-era glaċjali.

Dan għandu żona ta' qbid wiesgħa li testendi fin-Norveġja. Ix-Xmara Klarälven, bil-baċir tagħha ta' 11 847,6 km^2 u fluss medju ta' 162,5 m^3/s (il-fluss għoli tal-ilma hu ta' 690 m^3/s) tifforma t-tributarja dominanti.

L-inżul tax-xita medja annwali huwa madwar 600 mm fil-Lag Vänern u madwar 1 000 mm fiż-żona tul il-fruntiera Norveġiża lejn il-Punent u l-Majjistral. Fix-xitwa, l-preċipitazzjoni hija prinċipalment fil-forma ta' borra. Il-kopertura tal-borra tista' tkun sinifikanti (60-65 cm), fuq kollox fil-partijiet tal-Majjistral taż-żona tal-qbid. Ġeneralment, il-borra tkun għadha hemm f'April, u għandha sehem sinifikanti fl-għargħar tar-rebbiegħa f'ħafna mix-xmajjar li jiżbokkaw fil-Lag Vänern.

Il-parti Żvediża taż-żona tal-qbid tinkludi bejn wieħed u ieħor 10 fil-mija tat-territorju tal-pajjiż u tikkonsisti primarjament f'art forestali, li jfisser li xi materjal organiku jiġi mitmugħ fil-lag (materjal organiku totali fil-Lag Vänern (TOC) hu madwar 5 - 6 mg/l). It-temperatura tal-ilma tal-wiċċ hi madwar -5 - 0° C minn Diċembru sa Frar u madwar 10 - 16° C minn Mejju sa Settembru. Meta ġie ffurmat il-Lag Vänern, il-vendace tal-Vänern ġie sseparat mill-qraba tiegħu fil-Baħar Baltiku, li jfisser li llum huwa ġenetikament differenti minn vendace ieħor u huwa adattat għall-kundizzjonijiet naturali fil-Lag Vänern.

Il-vendace tal-Vänern hu ħut pelaġiku li jgħix fi ġliebi kbar li jiċċaqalqu bejn il-Lag Dalbo u l-Lag Värmland, skont fatturi li jinkludu t-temperatura tal-ilma u l-kurrenti taħt l-ilma. Dan joqgħod l-aktar fl-ilma aktar kiesaħ taħt it-thermocline.

Il-vendace tal-Vänern huwa komuni u jinkludi madwar 30 fil-mija tal-bijomassa fl-ilmijiet miftuħa. Dan jikseb il-maturitá meta jkollu madwar sena. Iċ-ċiklu riproduttiv tiegħu huwa influwenzat mill-klima. Ix-xita abbundanti fix-xitwa, b'għargħar qawwi fir-rebbiegħa u b'influss tajjeb ta' materjal organiku, tgħin biex jiġi żgurat livell ogħla ta' plankton, li huwa s-sors primarju ta' ikel tal-vendace.

Deskrizzjoni tal-fatturi umani

Il-"Vänerlöjrom" huwa prodott mill-bajd tal-vendace (*Coregonus albula*) li jinqabad fil-Lag Vänern.

Il-proprjetajiet tal-"Vänerlöjrom" huma r-riżultat tal-ħila u tal-għarfien espert ta' dawk involuti fis-sajd għall-vendace matur mimli bajd tal-Vänern u fil-proċess ta' preparazzjoni sussegwenti.

Il-kwalità tal-"Vänerlöjrom" fl-aħħar mill-aħħar tiddependi fuq l-istadju fil-perjodu ta' riproduzzjoni tal-vendace meta jinqabad. Il-vendace tal-Vänern ibid bejn Ottubru u Diċembru. Il-perjodu eżatt tar-riproduzzjoni huwa influwenzat mit-temperatura tal-ilma, li jfisser li l-ż-żmien tar-riproduzzjoni jvarja bejn partijiet differenti tal-Lag Vänern. Matul il-perjodu ta' riproduzzjoni, il-vendace jippreferi ż-żoni fejn l-ilmijiet tal-qiegħ huma mbuttati lejn il-wiċċ mill-kurrenti u mit-topografija tal-qiegħ tal-lag. B'rabta mar-riproduzzjoni, il-ġliebi tal-ħut jinstabu primarjament f'fond ta' 10-20 metru. Minkejja l-għajnuniet moderni, l-għarfien tas-sajjieda dwar l-imġiba tal-vendace fir-rigward tal-kurrenti, it-topografija tal-qiegħ, it-temp u d-direzzjoni tar-riħ huwa kruċjali biex jinqabad il-ħut mimli bajd fl-istadju t-tajjeb tal-perjodu ta' riproduzzjoni sabiex il-materja prima - il-bajd - tkun tal-ogħla kwalità possibbli.

Il-vendace jinqabad esklussivament bix-xbieki, b'qies ta' malji ta' mhux inqas minn 16,5 mm. Kull sajjied jista' juża massimu ta' 1 400 metru ta' xibka għal kull operazzjoni tas-sajd. Is-sajd għall-vendace huwa regolat u jitwettaq matul l-istaġun tar-riproduzzjoni tal-vendace fl-aħħar tal-ħarifa. Il-perjodu tas-sajd huwa stabbilit mill-Aġenzija Żvediża għall-Immaniġġjar tal-Baħar u l-Ilma (HaV).

Il-kwalità tal-materja prima trid imbagħad tinżamm matul il-proċess ta' preparazzjoni biex jiġi żgurat li l-"Vänerlöjrom" ikollu l-proprjetajiet karatteristiċi tiegħu. Il-preparazzjoni ssir bl-idejn u x-xogħol irid isir malajr. Il-preparazzjoni tal-"Vänerlöjrom" tibda hekk kif tinħatt il-qabda. Peress li huwa meħtieġ proċess ta' preparazzjoni veloċi sabiex tiġi ppreservata l-kwalità tal-bajd, il-prodott jitħejja fil-viċinanza diretta tal-lag (mhux aktar minn 5 km mil-linja tal-ilma f'livelli tal-ilma normali).

Biex jiġi ppreparat il-"Vänerlöjrom", il-bajd jiġi magħfus 'il barra mill-ħut bl-idejn u sussegwentement jitnaddaf mid-demm, mill-membrani u mill-bajd li ma jistax jintuża permezz ta' tħawwid. Fil-vendace nisa maturi, il-bajd jista' jammonta għal 5-10 % tal-piż tal-ġisem (madwar 30 gramma). Il-bajd jiġi magħfus 'il barra mill-ħut mimli bajd minn persunal ta' ħila u b'esperjenza twila. Matul il-proċess, l-indafa u l-kwalità tal-materja prima huma kkontrollati permezz ta' spezzjoni viżwali.

Wara li jitħawwad, il-bajd jitlaħlaħ minnufih fl-ilma kiesaħ nadif minn tlieta sa ħames darbiet. Kwalunkwe impurità li tibqa' titneħħa u l-bajd jinġabar fi ċraret tat-tisfija, li jiddendlu biex l-ilma jitħalla jqattar. Sabiex il-bajd ma jitlifx il-kulur tiegħu jew biex ma jintnefaħx sal-punt li jinkiser, il-ħin bejn it-tlaħliħ inizjali u t-tisfija għandu jkun qasir kemm jista' jkun (madwar 10 minuti).

Wara t-tisfija, il-bajd jitnixxef f'kamra tal-ħżin kiesħa f'temperatura ta' 3-6°C għal madwar 48 siegħa. Il-proċess ta' tnixxif inaqqas il-piż b'madwar 8-10 %. Il-bajd imnixxef jiġi mmellaħ b'melħ mhux jodizzat (NaC1).

Il-karatteristiċi tal-prodott lest huma vvalutati permezz ta' teħid ta' kampjuni u ttestjar fl-għama matul l-istaġun tas-sajd. Il-valutazzjonijiet jitwettqu minn assessuri indipendenti. Il-bajd biss li jissodisfa l-ispeċifikazzjonijiet huwa ppakkjat u kkummerċjalizzat bħala "Vänerlöjrom".

Il-"Vänerlöjrom" għandu rabta lokali b'saħħitha. Kull sena, diversi avvenimenti marbuta mal-Lag Vänern u mas-sajd tal-bajd, inkluża l-Ġurnata tal-Bajd tal-Vendace, jattiraw għadd kbir ta' viżitaturi.

Karatteristiċi speċifiċi tal-prodott

Il-"Vänerlöjrom" huwa prodott mill-bajd tal-vendace tal-Vänern, ħut tal-ilma ħelu li ġie ġenetikament separat mill-vendace fil-Golf ta' Bothnia għal 8 000-9 000 sena.

Il-"Vänerlöjrom" hu prodott naturali mingħajr addittivi għajr melħ tat-tisjir (NaCl). Dan jiddistingwih mill-maġġoranza ta' prodotti oħra tal-bajd tal-ħut fis-suq.

Il-"Vänerlöjrom" jikseb il-karatteristiċi speċifiċi tiegħu mill-minerali u n-nutrijenti fl-ilmijiet tal-Lag Vänern. Il-bajd hu kemxejn iżgħar minn dak tal-vendace fil-Golf ta' Bothnia. Il-bajd hu ta' kulur iktar ċar bi ħjiel ta' oranġjo ċar.

Il-"Vänerlöjrom" għandu livell ibbilanċjat ta' mluħa li jippermetti li toħroġ it-togħma armonjuża u sħiħa tal-bajd.

Id-daqs żgħir tal-bajd ifisser li l-"Vänerlöjrom" huwa perċepit bħala inqas "imrammel", li, flimkien mal-livell ibbilanċjat ta' mluħa u t-togħma naturalment eleganti, jgħin biex jipprovdi esperjenza ta' ikel pjaċevoli.

Il-"Vänerlöjrom" hu prodott imsaffi sew (imnixxef) li jirrilaxxa inqas ilma minn prodotti simili oħrajn fis-suq.

Rabta kawżali

Il-Lag Vänern huwa ambjent speċjali ħafna. Il-lag kien separat mill-Baħar Baltiku madwar 10 000 sena ilu. L-ekosistema tiegħu minn dak iż-żmien żviluppat mingħajr kuntatt mal-Baltiku, li jfisser li l-istokkijiet tal-vendace tagħha llum huma ġenetikament differenti mill-popolazzjoni li tgħix fil-Baħar Baltiku. Il-Lag Vänern għandu wkoll popolazzjoni ta' żooplankton meqjus relitt tal-era glaċjali.

L-ilma fil-Lag Vänern ġej minn firxa ta' kanali tal-ilma kbar u żgħar li prinċipalment jgħaddu minn art morena msaġġra u minn għadajjar u lagi b'ħafna materjal organiku. Il-lag huwa relattivament fqir fin-nutrijenti, allura ż-żieda ta' ilma rikk fin-nutrijenti wara preċipitazzjoni qawwija tistimula t-tkabbir tal-plankton, li min-naħa tiegħu jipprovdi ikel għall-popolazzjoni unika tal-lag, il-vendace, magħruf bħala vendace tal-Vänern.

Il-kwalità tal-ilma tal-Lag Vänern u l-fatt li s-sorsi tal-ikel jinkludu biss organiżmi tal-ilma ħelu jikkontribwixxu għall-karattru speċjali tal-bajd tal-vendace tal-Vänern. Il-bajd huwa kemxejn iżgħar minn dak tal-vendace mill-Golf ta' Bothnia u għandu wkoll kulur oranġjo distint.

Għall-produzzjoni tal-"Vänerlöjrom", il-vendace jrid jinqabad fl-istadju korrett tal-perjodu ta' riproduzzjoni biex jiġi żgurat li l-materja prima tkun tal-ogħla kwalità. Minħabba d-daqs tal-Lag Vänern, il-kundizzjonijiet fil-lag huma faċilment affettwati mit-temp u mir-riħ. Matul l-istaġun tar-riproduzzjoni tal-vendace fil-ħarifa, il-kundizzjonijiet jistgħu jsiru diffiċli ħafna, u din hija xi ħaġa li s-sajjieda jridu jikkunsidraw. L-imġiba riproduttiva tal-vendace tal-Vänern hija affettwata mit-temperatura tal-ilma, mill-kurrenti u mit-topografija tal-qiegħ tal-lag. Sabiex jaqbdu n-nisa mimlija bajd fl-istadju x-xieraq tat-trobbija tal-bajd, is-sajjied għandu jkun familjari mal-imġiba tal-vendace u għandu jbassar mill-esperjenza fejn il-vendace se jbid fil-kundizzjonijiet tat-temp prevalenti.

Ladarba jinqabad il-vendace mimli bajd, il-kwalità tal-bajd trid tinżamm matul il-proċess ta' preparazzjoni sabiex jinkiseb il-karattru speċjali tal-"Vänerlöjrom". Il-preparazzjoni ssir bl-idejn minn nies b'esperjenza twila u b'għajn għall-artiġjanat meħtieġa biex jipproduċu bajd tal-vendace ta' kwalità għolja u li jafu sewwa t-teknika partikolari meħtieġa biex jinħareġ il-bajd mill-ħut bl-idejn.

Il-karatteristiċi speċjali li jiddefinixxu l-"Vänerlöjrom" huma kompletament dovuti għall-kundizzjonijiet naturali fiż-żona ġeografika u għall-abilità tan-nies li jużaw u li jimmaniġġjaw il-materja prima li tirriżulta mill-kundizzjonijiet naturali.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlojrom_2020_05_11-002.pdf

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda tal-Ispeċifikazzjoni ta' Prodott għal isem fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(2021/C 288/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

TALBA GĦAL EMENDA GĦALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

" ARDÈCHE "

PGI-FR-A1198-AM03

Data tal-applikazzjoni: 23 ta' Settembru 2016

1. **Regoli applikabbli għall-emenda**

L-Artikolu 105 tar-Regolament Nru 1308/2013 - Emenda mhux minuri

2. **Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda**

2.1. *Varjetajiet tal-għeneb awtorizzati*

Il-varjetajiet tal-għeneb li ġejjin żdiedu mal-lista tal-varjetajiet awtorizzati:

— Couston N. Din il-varjetà li daħlet fil-katalogu uffiċjali tal-varjetajiet awtorizzati tad-dwieli fl-2010 għandha kwalitajiet li huma ta' interess b'mod partikolari għall-inbejjed rożè. Din il-varjetà produttiva hija adattata sew għall-ħamrija fqira taż-żona tal-produzzjoni tal-IĠP "Ardèche" minn fejn din toriġina. Hija wkoll reżistenti għat-taħsir griż.

— Floréal B, Muscaris B, Solaris B, Soreli B, Souvignier Gris B, Voltis B, Artaban N, Monarch N, Prior N, Vidoc N.

Dawn il-varjetajiet huma magħrufa li huma reżistenti għall-mard fungali. Dawn jippermettu użu inqas ta' prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti iżda fl-istess ħin jikkorrispondu mal-varjetajiet użati għall-produzzjoni tal-IĠP. Dawn ma jbiddlux il-karatteristiċi tal-inbejjed tal-IĠP.

2.2. *Tikkettar*

Il-lista eżawrjenti tal-varjetajiet li jistgħu jiżdiedu mal-isem "Ardèche" fuq it-tikketta tal-prodott ġiet emendata. Il-grupp applikant jixtieq li jkun jista' jieħu vantaġġ sħiħ mill-varjetajiet kollha tad-dwieli fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni.

Għalhekk, tħassret is-sentenza li ġejja: "Il-varjetajiet li isimhom jista' jiżdied mal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta 'Ardèche' (li tista' tkun jew ma tkunx segwita minn 'Coteaux de l'Ardèche') huma esklużivament dawk li jidhru fil-lista li ġejja:

— għall-inbid aħmar jew rożè: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, chatus N, cinsault N, gamaret N, gamay N, grenache N, marselan N, merlot N, pinot N, syrah N ;

— għall-inbid abjad: chardonnay B, clairette B, grenache B, marsanne B, muscat petits grains B, roussanne B, sauvignon B, ugni B, viognier B."

2.3. *Rendiment*

Ir-rendiment massimu għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè żdied minn 90 hl/ha għal 110 hl/ha.

Din iż-żieda żgħira fir-rendiment ma taffettwax il-karatteristiċi tipiċi tal-inbejjed rożè prodotti taħt l-isem "Ardèche".

([1]) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

2.4. *Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli*

Id-dispożizzjonijiet dwar il-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti ta' kwalità tħassru wara d-deċiżjoni tal-Kunsill tal-Istat tat-2 ta' Marzu 2015 li annullat id-Digriet tat-28 ta' Ottubru 2011 dwar l-IĠP "Ardèche" li kien japprova d-dispożizzjonijiet tal-Ispeċifikazzjoni relatati mal-inbejjed frizzanti rożè u bojod ta' kwalità.

2.5. *Rekwiżiti nazzjonali u komunitarji — punti ewlenin li għandhom jiġu kontrollati*

Id-dispożizzjonijiet dwar il-kontrolli li għandhom isiru fuq il-prodotti ġew speċifikati: it-testijiet organolettiċi jsiru fuq il-prodotti jekk jiġu identifikati irregolaritajiet waqt il-kontrolli interni (testijiet organolettiċi fuq inbejjed bl-ingrossa u nbejjed ippakkjati).

2.6. *Rabta maż-żona ġeografika*

It-taqsima dwar ir-rabta maż-żona ta' oriġini ġiet ikkompletata biex tagħti aktar provi tar-rabta kawżali tal-IĠP.

Żdiedet sentenza introduttorja fil-bidu tat-taqsima dwar ir-rabta kawżali biex tispeċifika li: "Ir-rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-inbejjed koperti mill-IĠP 'Ardèche' hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tal-inbejjed 'Ardèche', li huma magħrufa għall-kwalità tagħhom". Ir-rabta kawżali hija kkompletata wkoll mis-sentenza li ġejja: "Hemm aktar minn mitt sit turistiku naturali u kulturali fejn it-turisti jistgħu jiskopru l-kultura rikka tal-vitikultura u tal-vinifikazzjoni tal-vinji tal-Ardèche. L-Ardèche hija attraenti bħala destinazzjoni turistika minħabba l-pajsaġġi u l-konvenjenza tagħhom għal diversi attivitajiet fil-beraħ. Il-vinji tal-Ardèche tant huma famużi li dawn ingħataw it-tikketta 'Vignobles et Découvertes' mill-Aġenzija Franċiża għall-Iżvilupp tat-Turiżmu (Atout France), bħala rikonoxximent tal-importanza tagħhom għat-turiżmu tal-inbid."

Il-formulazzjoni tat-taqsima dwar ir-rabta ġiet emendata wkoll biex tagħti deskrizzjoni aktar preċiża tal-karatteristiċi tal-inbejjed: "L-inbejjed ħomor, rożè, u bojod kollha għandhom aromi tipikament ta' frott, li jvarjaw fil-qawwa u fid-dominanza skont il-varjetajiet tal-għeneb u t-teknoloġiji użati. "

Il-karatteristiċi tal-ambjent naturali ġew speċifikati wkoll:

— "Il-blat ramli antik tas-Cévennes iffurmat mill-erożjoni ta' ġebel li joriġina mill-era ġeoloġika Trijassika huwa aċiduż, bi skular tajjeb u b'kontenut baxx ta' materja organika. Dawn il-karatteristiċi speċifiċi jagħtu lill-inbejjed ħomor aromi ta' frott qawwija ħafna;"

— Fiż-żona ta' bas-Vivarais "id-dwieli jikbru f'ħamrija baxxa b'ġebel tal-ġir b'rendimenti baxxi, u b'hekk jiġu prodotti nbejjed Grenache ta' kwalità għolja. Bis-saħħa tal-ammont kbir ta' ċagħaq, id-dwieli jibbenefikaw minn ħamrija aktar sħuna fir-rebbiegħa u mir-rilaxx matul il-lejl tas-sħana li tkun inħażnet matul il-ġurnata" u "L-inbejjed ħomor prodotti f'din iż-żona għandhom aromi ta' frott iżda wkoll noti ta' ħwawar u struttura notevoli";

— Fit-tarf taż-żona ta' Bas-Vivarais, il-Coiron, li hija "pjanura bażaltika reali, tagħmel parti mill-Massif Ċentrali fir-reġjun tal-Mediterran. Il-bażalt għandu ħafna mikroelementi u siliċe, u dan jagħti lill-inbejjed ħomor it-togħma ta' frott u l-freskezza tagħhom u lill-inbejjed bojod il-finezza tagħhom;"

— Fl-aħħar, fin-Nofsinhar tal-Vallée du Rhône, "id-dwieli jikbru mal-ġnub ta' għoljiet miksija biċ-ċagħaq u esposti sew għax-xemx. Dawn il-pjantaġġuni jipproduċu nbejjed ħomor kumplessi, b'togħma ta' frott, u strutturati tajjeb. Il-ħamrija bi trab kalkarju ratba lewn l-okra twassal għal inbejjed bojod u rożè friski u b'togħma ta' frott u għal inbejjed ħomor b'togħma ta' frott u bi struttura ratba."

2.7. *Deskrizzjoni organolettika tal-inbejjed*

It-taqsima li tagħti d-deskrizzjoni organolettika tal-inbejjed ġiet irfinata biex tispeċifika l-kulur u l-proprjetajiet organolettiċi tal-inbejjed.

Għall-inbejjed ħomor, jiġi speċifikat li: "l-estrazzjonijiet ġeneralment jipproduċu nbejjed bi struttura ratba u b'tannini fini u misjura, iżda xi wħud għandhom togħmiet aktar qawwija. L-inbejjed ħomor joffru taħlita ta' aromi li jvarjaw minn frott aħmar għal aromi ta' ħwawar. Huma għandhom kuluri qawwija li jvarjaw minn aħmar lewn il-lampun sa aħmar lewn il-granata. "

L-inbejjed bojod "joffru sfumaturi li jvarjaw minn isfar ċar b'riflessjonijiet ħodor sa isfar dehbi. L-aromi qawwija jiżviluppaw madwar il-freskezza ta' frott tal-polpa bajda b'noti ta' ċitru u ta' fjuri."

L-inbejjed rożè "jiżviluppaw aromi qawwija ta' frott aħmar frisk, ta' konfettura tal-frott aħmar, ta' fjuri u ta' frott taċ-ċitru. It-taħlita ta' kuluri tagħhom tvarja minn griż ċar lewn is-salamun jew saħansitra griż jagħti fir-roża għal lwien roża aktar qawwija u aktar skuri."

2.8. *Iż-żona ġeografika u ż-żona fil-viċinanza immedjata*

Id-definizzjoni taż-żona ġeografika u taż-żona fi prossimità immedjata ġiet ifformulata mill-ġdid bħala lista ta' muniċipalitajiet f'konformità mal-Kodiċi Ġeografiku tal-2019, li huwa r-referenza nazzjonali. It-traskrizzjoni fil-forma ta' lista ta' muniċipalitajiet ma tibdilx iż-żona ġeografika jew iż-żona fi prossimità immedjata.

2.9. *Dettalji ta' kuntatt tal-korp ta' spezzjoni*

Id-dettalji ta' kuntatt tal-awtorità ta' monitoraġġ u dawk tal-korp ta' spezzjoni CERTIPAQ ġew aġġornati.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Ardèche

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP - Indikazzjoni Ġeografika Protetta

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

1. Inbid

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

IĠP Ardèche

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Ardèche" tkopri l-inbejjed ħomor, rożè, u bojod mhux frizzanti.

L-inbejjed ħomor, rożè, u bojod kollha għandhom aromi tipikament ta' frott, għalkemm il-qawwa u n-natura tagħhom ivarjaw skont il-varjetajiet tal-għeneb u t-teknoloġiji użati.

Għall-inbejjed ħomor, l-estrazzjonijiet ġeneralment jipproduċu nbejjed bi struttura ratba u b'tannini fini u misjura, iżda xi wħud għandhom togħmiet aktar qawwija. L-inbejjed ħomor joffru taħlita ta' aromi li jvarjaw minn frott aħmar għal aromi ta' ħwawar. Huma għandhom kuluri qawwija li jvarjaw minn aħmar lewn il-lampun sa aħmar lewn il-granata.

It-tekniki tal-vinifikazzjoni użati biex isiru l-inbejjed rożè jippermettu li jinżamm bilanċ eċċellenti u li tinżamm il-freskezza tal-inbejjed u t-togħma ta' frott tagħhom. L-inbejjed rożè jiżviluppaw aromi qawwija ta' frott aħmar frisk, ta' konfettura tal-frott aħmar, ta' fjuri u ta' frott taċ-ċitru. It-taħlita ta' kuluri tagħhom tvarja minn griż ċar lewn is-salamun jew saħansitra griż jagħti fir-roża għal lwien roża aktar qawwija u aktar skuri.

It-tekniki tal-vinifikazzjoni użati biex isiru l-inbejjed bojod jippermettu li jinżamm bilanċ eċċellenti u li tinżamm il-freskezza tal-inbejjed u t-togħma ta' frott tagħhom. Dawn għandhom lwien li jvarjaw minn isfar ċar bi sfumaturi ħodor għal isfar dehbi. Aromi qawwija jiżviluppaw madwar il-freskezza ta' frott tal-polpa bajda b'noti ta' ċitru u ta' fjuri.

L-inbejjed huma konformi mal-kriterji analitiċi stabbiliti fil-liġi tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-voum)	9
Aċidità totali minima	
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**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

L-inbejjed għandhom ikunu konformi, fil-qasam tal-prattiki enoloġiċi, mal-obbligi stabbiliti fil-livell Komunitarju kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

b. *Rendimenti massimi*

Inbejjed bojod u ħomor bl-IĠP "Ardèche"

90 ettolitru għal kull ettaru

Inbejjed rożè bl-IĠP "Ardèche"

110 ettolitri għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Għall-inbejjed koperti mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Ardèche", l-istadji tal-ħsad, tal-vinifikazzjoni u tal-ipproċessar iridu jsiru fid-départements elenkati hawn taħt, fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin f'konformità mal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali ta' April 2019:

— Id-département tal-Ardèche: il-muniċipalitajiet kollha

— Id-département ta' Gard: Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegude, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, u Saint-Privat-de-Champclos.

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

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Aubun N - Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brun argenté N - Vaccarèse

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Colombard B

Cot N - Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Couston N

Danlas B

Egiodola N

Floreal B

Gamaret

Gamay Fréaux N

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Ganson N

Gewurztraminer Rs

Gramon N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gros Manseng B

Gros vert B

Jurançon noir N - Dame noire

Listan B - Palomino

Lival N

Lledoner pelut N

Macabeu B - Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mauzac rose Rs

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meunier N

Mollard N

Monarch N

Mondeuse N

Mondeuse blanche B

Monerac N

Montils B

Morrastel N - Minustellu, Graciano

Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell

Mouyssaguès

Muresconu N - Morescono

Muscadelle B

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat cendré B - Muscat, Moscato

Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato

Müller-Thurgau B

Nielluccio N - Nielluciu

Noir Fleurien N

Négret de Banhars N

Négrette N

Oberlin noir N

Ondenc B

Orbois B

Pagadebiti B

Pascal B

Perdea B

Persan N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Petit Meslier B

Petit Verdot N

Picardan B - Araignan

Pineau d'Aunis N

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant de Brunel N

Plant droit N - Espanenc

Plantet N

Portan N

Portugais bleu N

Poulsard N - Ploussard

Prior N

Prunelard N

Précoce Bousquet B

Précoce de Malingre B

Raffiat de Moncade B

Ravat blanc B

Rayon d'or B

Riesling B

Riminèse B

Rivairenc N - Aspiran noir

Rivairenc blanc B - Aspiran blanc

Rivairenc gris G - Aspiran gris

Romorantin B - Danery

Rosé du Var Rs

Roublot B

Roussanne B

Rubilande Rs

Sacy B

Saint Côme B

Saint-Macaire N

Saint-Pierre doré B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Savagnin blanc B

Savagnin rose Rs

Sciaccarello N

Segalin N

Seinoir N

Select B

Semebat N

Semillon B

Servanin N

Seyval B

Solaris B

Soreli B

Souvignier gris Rs

Sylvaner B

Syrah N - Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Tourbat B

Tressot N

Trousseau N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Valérien B

Varousset N

Velteliner rouge précoce Rs

Verdesse B

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

Speċifiċità taż-żona ġeografika u tal-prodotti

Id-département tal-Ardèche fix-Xlokk ta' Franza jikkorrispondi għar-reġjun antik tal-Vivarais, li l-pajsaġġi tiegħu jvarjaw ħafna, kif muri mid-differenza impressjonanti fl-altitudni bejn il-punt li jlaqqa' flimkien ir-Rhône u x-xmara Ardèche (40 m 'il fuq mil-livell tal-baħar) fix-Xlokk tad-département u l-quċċata ta' Mont Mézenc fil-Punent Ċentrali, li hija għolja 1 754 m. Il-wied tar-Rhône jifforma fruntiera naturali ta' 140 km fil-Lvant u l-pjanuri għoljin tal-Massif Ċentrali jimmarkaw il-fruntiera tal-Punent.

Il-vinji storiċi tal-Ardèche ilhom ħafna magħrufa għall-inbejjed eċċellenti tagħhom. Flimkien mat-turiżmu, il-vitikultura hija pilastru importanti fl-iżvilupp ekonomiku ta' dan it-territorju. Il-vitikultura hija l-attività agrikola ewlenija fid-département u l-vinji, li l-biċċa l-kbira tagħhom huma kkonċentrati fin-Nofsinhar tal-Ardèche, huma t-tielet l-aktar importanti fir-reġjun tar-Rhône Alpes. Ix-Chatus N, li hija varjetà tal-għeneb nattiva, ġiet skoperta mill-ġdid fis-snin 1990 fil-muntanji tas-Cévennes tal-Ardèche, wara li kienet inqerdet mill-ġlata tal-Filloksera fl-1880. Din issa qed terġa' titkabbar b'suċċess f'dan is-settur tas-Cévennes, u qed tipproduċi nbejjed qawwija, tanniċi, u distintivi ħafna.

L-inbejjed ħomor, rożè, u bojod kollha għandhom aromi tipikament ta' frott, li jvarjaw fil-qawwa u fid-dominanza skont il-varjetajiet tal-għeneb u t-teknoloġiji użati.

Is-Cévennes: id-dwieli huma adattati tajjeb ħafna. Il-varjetà Gamay hija prevalenti fl-artijiet baxxi tas-Cévennes tan-Nofsinhar filwaqt li l-varjetajiet Syrah, Cinsault, Grenache u Chatus jokkupaw il-ġnub tal-għoljiet esposti sew. Madwar dan ir-reġjun agrikolu kollu, fejn l-altitudni tvarja bejn 200 u 900 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar, il-vinji tipikament jinstabu f'raba' mtarraġ mdawwar bil-ħitan magħruf bħala "faïsses", miżmum bir-reqqa mill-vitikulturi. Dan l-ambjent jagħti lill-għeneb kundizzjonijiet eċċellenti biex jikseb maturità fenolika. Il-blat ramli antik tas-Cévennes iffurmat mill-erożjoni ta' ġebel li joriġina mill-era ġeoloġika Trijassika huwa aċiduż, bi skular tajjeb u b'kontenut baxx ta' materja organika. Dawn il-karatteristiċi speċifiċi jagħtu lill-inbejjed ħomor aromi ta' frott qawwija ħafna.

Il-Bas Vivarais: inbejjed prodotti minn vinji mħawla mal-ġnub tal-għoljiet u fi pjanuri xotti u aridi. Il-varjetà Grenache titkabbar l-aktar mal-ġnub tal-għoljiet, filwaqt li s-Syrah N tikber sew f'ħamrija kemxejn aktar rikka. Il-veġetazzjoni f'din iż-żona hija affettwata min-nixfa tas-sajf u d-dwieli jikbru f'ħamrija baxxa b'ġebel tal-ġir b'rendimenti baxxi, u b'hekk jiġu prodotti nbejjed Grenache ta' kwalità għolja. Bis-saħħa tal-ammont kbir ta' ċagħaq, id-dwieli jibbenefikaw minn ħamrija aktar sħuna fir-rebbiegħa u mir-rilaxx matul il-lejl tas-sħana li tkun inħażnet matul il-ġurnata. Is-sagħtar, is-sagħtrija, l-aspiku u l-lavanda huma wkoll abbundanti. L-inbejjed ħomor prodotti f'din iż-żona għandhom aromi ta' frott iżda wkoll noti ta' ħwawar u struttura notevoli.

Il-Coiron: id-dwieli jitkabbru f'din iż-żona li tmiss maż-żona tal-Bas Vivarais. Minħabba l-altitudni u l-varjazzjonijiet fit-temperatura, il-varjetajiet tal-ħsad bikri jingħataw preferenza bl-għan li jiġu ottimizzati l-metodi tal-produzzjoni ta' nbejjed ta' natura tajba bħall-inbejjed rożè. Il-Coiron, li hija pjanura bażaltika reali, tagħmel parti mill-Massif Ċentrali fir-reġjun tal-Mediterran. Il-bażalt għandu ħafna mikroelementi u siliċe, u dan jagħti lill-inbejjed ħomor it-togħma ta' frott u l-freskezza tagħhom u lill-inbejjed bojod il-finezza tagħhom.

Il-Wied tar-Rhône: Fit-Tramuntana, il-varjetajiet tal-għeneb ta' kwalità għolja (Merlot N, Cabernet-Sauvignon N, Syrah N, Caladoc N, eċċ.) huma mħawla f'raba' mtarraġ u l-ġnub tal-għoljiet jintużaw għall-produzzjoni ta' nbejjed koperti mill-IĠP. Fin-Nofsinhar, id-dwieli jikbru mal-ġnub ta' għoljiet miksija biċ-ċagħaq u esposti sew għax-xemx. Dawn il-pjantaġġuni jipproduċu nbejjed ħomor kumplessi, b'togħma ta' frott, u strutturati tajjeb. Il-ħamrija bi trab kalkarju ratba lewn l-okra twassal għal inbejjed bojod u rożè friski u b'togħma ta' frott u għal inbejjed ħomor b'togħma ta' frott u bi struttura ratba.

Rabta kawżali bejn l-ispeċifiċità taż-żona ġeografika u l-ispeċifiċità tal-prodott

Ir-rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-inbejjed koperti mill-IĠP "Ardèche" hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tal-inbejjed "Ardèche", li huma magħrufa għall-kwalità tagħhom.

Il-vitikultura hija importanti ħafna fl-ippjanar tal-użu tal-art fl-Ardèche, peress li l-vinji huma adattati għar-restrizzjonijiet ambjentali (pjantaġġun f'żoni "diffiċli", bini ta' raba' mtarraġ jew "faïsses", eċċ.) u għalhekk, din issawwar il-pajsaġġ. Dan l-effett fuq il-pajsaġġ mhuwiex negliġibbli minħabba li l-vinji jinsabu f'madwar 350 muniċipalità.

Iż-żoni miksija biċ-ċagħaq, l-art moxa jew ir-raba' mtarraġ bil-ġebel tond fejn jitħawlu d-dwieli, flimkien ma' mesoklima affettwata kemm minn influwenzi Mediterranji kif ukoll kontinentali, huma ideali għall-produzzjoni ta' nbejjed bl-espressjoni aromatika ta' frott li hija karatteristika tal-inbejjed koperti mill-IĠP "Ardèche".

Il-vitikultura żviluppat b'mod sinifikanti fl-Ardèche f'dawn l-aħħar għexieren ta' snin, imsaħħa mill-bidla fil-varjetajiet imħawla fl-aħħar tas-snin sebgħin.

B'mod parallel ma' dan, it-tagħmir għall-vinifikazzjoni użat kemm fil-fabbriki privati tal-inbid kif ukoll fis-settur kooperattiv ġie mmodernizzat fis-snin tmenin.

Id-dinamiżmu tas-settur huwa dovut għal għadd ta' operaturi differenti: Tnax-il fabbrika kooperattiva tal-inbid (irrappreżentati mill-"Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche"), erba' fabbriki tal-inbid kooperattivi indipendenti u 60 fabbrika tal-inbid privata b'madwar 7 500 ettaru ta' dwieli.

Ir-reputazzjoni ta' dawn l-inbejjed kibret fil-livell lokali, bis-saħħa tal-attrazzjoni turistika ewlenija lejn ir-reġjun "Gorges de l'Ardèche" u d-département tal-Ardèche b'mod ġenerali u ż-żieda fil-bejgħ dirett mill-fabbriki tal-inbid, kif ukoll fis-swieq u fl-avvenimenti lokali (is-suq ta' Ruoms, il-fiera tal-inbid ta' Serrières, eċċ.). Hemm aktar minn mitt sit turistiku naturali u kulturali fejn it-turisti jistgħu jiskopru l-kultura rikka tal-vitikultura u tal-vinifikazzjoni tal-vinji tal-Ardèche. L-Ardèche hija attraenti bħala destinazzjoni turistika minħabba l-pajsaġġi u l-konvenjenza tagħhom għal diversi attivitajiet fil-beraħ. Il-vinji tal-Ardèche tant huma famużi li dawn ingħataw it-tikketta "Vignobles et Découvertes" mill-Aġenzija Franċiża għall-Iżvilupp tat-Turiżmu (Atout France), bħala rikonoxximent tal-importanza tagħhom għat-turiżmu tal-inbid.

Bis-saħħa tal-kwalità tal-inbejjed tagħha, l-IĠP Ardèche hija rikonoxxuta wkoll fil-livell nazzjonali u internazzjonali. L-inbejjed Ardèche ddaħħlu għall-"Concours Général Agricole" f'Pariġi u rebħu diversi premjijiet. Dawn jidhru wkoll regolarment fi gwidi famużi bħall-"Guide Hachette des Vins". Dawn ġew rikonoxxuti wkoll f'kompetizzjonijiet internazzjonali bħall-"Concours International des Vins" f'Lyon.

Bis-saħħa tar-reputazzjoni tal-inbejjed tagħha, l-Ardèche bħalissa hija d-département ewlieni tal-produzzjoni tal-inbid tal-IĠP fir-reġjun tar-Rhône-Alpes, b'volum tas-suq ta' 350 000 ettolitru, li minnhom 20 % huma għall-esportazzjoni. Ghalhekk, dawn l-inbejjed jistgħu jinstabu f'aktar minn 20 pajjiż (b'mod partikolari l-Istati Uniti u l-Gran Brittanja).

9. **Kundizzjonijiet essenzjali oħra**

Tikkettar

Qafas ġuridiku:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni supplimentari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Ardèche" tista' tiġi segwita bl-isem ta' varjetà tal-għeneb waħda jew aktar u bit-terminu "primeur" jew "nouveau".

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Ardèche" tista' tiġi segwita bl-isem tal-unità ġeografika iżgħar "Coteaux de l'Ardèche".

Il-logo IĠP tal-Unjoni Ewropea għandu jidher fuq it-tikketta meta l-kliem "Indikazzjoni Ġeografika Protetta" jiġi sostitwit bil-kliem tradizzjonali "Vin de Pays".

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas ġuridiku:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni supplimentari:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fi prossimità immedjata ddefinita b'deroga għall-produzzjoni u l-iżvilupp ta' nbejjed bl-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Ardèche" tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin, f'konformità mal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali ta' April 2019:

Id-département tad-Drôme (26): 75 muniċipalità

— Albon, Allan, Ambonil, Ancône, Andancette, Anneyron, La Bâtie-Rolland, Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Beauvallon, Bonlieu-sur-Roubion, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Charols, Châteauneuf-de-Galaure, Châteauneuf-du-Rhône, Claveyson, Cléon-d'Andran, Cliousclat, Condillac, La Coucourde, Crozes-Hermitage, Donzère, Érôme, Espeluche, Étoile-sur-Rhône, Fay-le-Clos, La Garde-Adhémar, Gervans, Les Granges-Gontardes, Granges-les-Beaumont, Larnage, La Laupie, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Malataverne, Manas, Marsanne, Mercurol-Veaunes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montéléger, Montélimar, La Motte-de-Galaure, Mureils, Pierrelatte, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Portes-en-Valdaine, Portes-lès-Valence, Puygiron, Ratières, La Roche-de-Glun, Rochefort-en-Valdaine, Roynac, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Martin-d'Août, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Saulce-sur-Rhône, Sauzet, Savasse, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, La Touche, Les Tourrettes, u Valence.

Id-département ta' Isère (38): 21 muniċipalità

— Agnin, Anjou, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Bougé-Chambalud, Chanas, La Chapelle-de-Surieu, Cheyssieu, Clonas-sur-Varèze, Le Péage-de-Roussillon, Roussillon, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Saint-Prim, Saint-Romain-de-Surieu, Salaise-sur-Sanne, Sonnay, Vernioz, u Ville-sous-Anjou.

Id-département tal-Gard (30): 44 muniċipalità

— Aiguèze, Allègre-les-Fumades, Aujac, Bessèges, Bonnevaux, Bordezac, Bouquet, Carsan, Chambon, Chamborigaud, Concoules, Cornillon, Courry, Gagnières, Génolhac, Goudargues, Les Mages, Malons-et-Elze, Le Martinet, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Peyremale, Pont-Saint-Esprit, Ponteils-et-Brésis, Portes, Potelières, Robiac-Rochessadoule, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Victor-de-Malcap, Salazac, Sénéchas, Tharaux, u La Vernarède.

Id-département tal-Loire (42): 22 muniċipalità

— Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Colombier, Graix, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Thélis-la-Combe, Véranne, Vérin, u La Versanne.

Id-département tal-Haute-Loire (43): 41 muniċipalità

— Alleyrac, Arlempdes, Barges, Chadron, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, Chaudeyrolles, Chenereilles, Dunières, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Lafarre, Landos, Laussonne, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Moudeyres, Pradelles, Présailles, Raucoules, Rauret, Riotord, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Front, Saint-Haon, Saint-Jeures, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Salettes, Tence, Les Vastres, u Vielprat,

Id-département tal-Lozère (48): 15-il muniċipalità

— Altier, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Chastanier, Cheylard-l'Évêque, Langogne, Luc, Naussac-Fontanes, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévenchères, Rocles, Saint-André-Capcèze, Saint-Flour-de-Mercoire, u Villefort.

Id-département tal-Vaucluse (84): 7 muniċipalitajiet

— Bollène, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, u Sainte-Cécile-les-Vignes.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għal speċifikazzjoni ta' 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 288/07)

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

LI TIKKOMUNIKA L-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"BARDOLINO"

PDO-IT-A0436-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 26 ta' April 2021

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Isem u nbejjed**

DESKRIZZJONI:

(a) Issa hemm subżoni bl-isem ta' "Montebaldo", "La Rocca" u "Sommacampagna". Ir-regoli għal dawn is-subżoni huma stipulati fl-Anness 1, li jinsab fi tmiem l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u jifforma parti integrali minnha.

RAĠUNIJIET:

(a) Permezz ta' din l-emenda, il-prodott tradizzjonali — inbejjed ħomor ħfief ta' kuljum li jridu jiġu servuti mkessħin, li huma mmirati prinċipalment għas-suq lokali u għall-Ewropa ċentrali — għandu jiġi ssupplimentat bi tliet subżoni storiċi speċifiċi li huma kapaċi jipproduċu nbejjed b'aktar eleganza, finezza u lonġevità, filwaqt li jibqa' fidil lejn l-elementi stilistiċi li huma tipiċi tal-"Bardolino", li ġie stabbilit għall-ewwel darba bħala *denominazione di origine controllata* ("denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata" jew DOC) fl-1968. L-għan huwa li nitbiegħdu mill-approċċ tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott attwali, li ma tagħmel l-ebda differenzazzjoni. B'dan, ikun possibbli li tintwera immaġni ta' inbejjed li jkollhom aktar kapaċità li jesprimu l-karatteristiċi tal-identità lokali u li jistgħu jinżammu aktar fit-tul. Dan jista' jinkiseb permezz tal-isfruttament sħiħ tal-kwalitajiet li għalihom l-inbejjed minn dawn it-tliet subżoni ilhom magħrufin fl-istorja, u dan jiftaħ l-aċċess għal swieq ġodda fil-mira b'interess fl-inbejjed ħomor li juru eleganza u lonġevità akbar, u għalhekk jippermettu żieda akbar fil-prezzijiet.

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: din l-emenda taffettwa l-Artikolu 1 u l-Anness 1.

Fid-Dokument Uniku, din l-emenda tikkonsisti fiż-żieda ta' referenzi mas-subżoni tat-taqsimiet Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed, Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid u Rabta maż-żona ġeografika.

2. **Taħlita varjetali**

DESKRIZZJONI:

(a) Il-proporzjon ta' għeneb Corvina fit-taħlita varjetali issa għandu l-livell limitu ta' 95 %, minflok 80 %, u l-għeneb Rondinella issa jrid jammonta għal minimu ta' 5 %, minflok ta' 10 %.

RAĠUNIJIET:

(a) Iż-żieda tal-limitu massimu tal-Corvina għal 95 % tippermetti li jsir użu aħjar minn din il-varjetà f'żoni partikolarment xierqa għat-tkabbir tagħha. Speċjalment, dan huwa l-każ għas-subżoni: ir-riżultati ta' studju dwar l-immappjar tat-territorju juru li, bħala medja, grazzi għall-adattabbiltà tagħha, il-Corvina hija l-varjetà ta' dwieli li tagħti l-aħjar standard ta' kwalità filwaqt li fl-istess ħin tiżgura li l-karatteristiċi distintivi tal-inbejjed jinżammu b'mod sħiħ.

L-għan wara din l-emenda proposta, stutturata f'dawn it-termini u bil-għan, kif iddikjarat hawn fuq, tat-tisħiħ tal-kwalitajiet tat-territorju tal-isem "Bardolino", huwa li kull meta l-kundizzjonijiet ikunu xierqa – jiġifieri billi tiġi segwita l-gwida mogħtija fl-istudju dwar l-immappjar tat-territorju – inbid "Bardolino" jkun taħlita ta' żewġ

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

varjetajiet nattivi, Corvina (Corvinone) u Rondinella. Inkella, meta jkun iddettat u rrakkomandat miċ-ċirkostanzi, u dejjem bil-għan li l-karatteristiċi tipiċi tat-territorju jitħallew jispikkaw, din it-taħlita tista' tiġi kkumplimentata b'varjetajiet minn firxa wiesgħa ħafna, kif inhi l-prattika tradizzjonali fiż-żona.

Sabiex il-Corvina titħalla tammonta għal 95 % tat-taħlita, ir-rekwiżit minimu għall-Rondinella għandu jitnaqqas għal 5 %.

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: din l-emenda taffettwa l-Artikolu 2.

3. Żona tat-tkabbir

DESKRIZZJONI:

Iż-żoni tal-vitikultura ġew stabbiliti għall-għeneb użat biex isiru l-inbejjed tas-subżona "Montebaldo", "La Rocca" u "Sommacampagna".

RAĠUNIJIET:

Bl-użu tar-riżultati tal-istudju dwar l-immappjar tat-territorju, il-fruntieri amministrattivi ta' kull waħda mit-tliet subżoni – "Montebaldo", "La Rocca" u "Sommacampagna" – ġew stabbiliti abbażi tal-fatturi storiċi u agronomiċi.

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: din l-emenda taffettwa l-Artikolu 1 u l-Anness 1.

4. Regoli tal-vitikultura

DESKRIZZJONI:

(a) Ir-regoli dwar is-sistemi ta' tkabbir ġew riveduti.

(b) Ir-rendiment għal kull ettaru tnaqqas għal 12-il tunnellata.

(c) Żdiedu erba' paragrafi li jiddikjaraw li l-awtoritajiet reġjonali, jekk mitluba mill-Assoċjazzjoni tal-Protezzjoni u wara konsultazzjoni mal-organizzazzjonijiet tal-kummerċ, jistgħu: jieħdu deċiżjonijiet rigward fejn għandu jintbagħat l-għeneb, għal xiex jista' jintuża u l-ammont massimu ta' għeneb għal kull ettaru li jista' jintuża; inaqqsu r-rendiment tal-għeneb awtorizzat u r-rata ta' estrazzjoni tal-inbid; u jżidu r-rendiment żejjed massimu li jista' jiġi mwarrab għal użu futur b'20 %.

RAĠUNIJIET:

(a) Din l-emenda tippermetti l-użu ta' kannizzata f'għamla ta' pergola (*pergola*) b'kopertura inklinata, minbarra s-sistema ta' kannizzata f'għamla ta' pergola b'ġenb wieħed magħrufa bħala *pergoletta*. Grazzi għall-ħamrija u għall-klima taż-żona, jista' jinkiseb għeneb ta' kwalità għolja u saħansitra maturazzjoni – fil-limiti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott – b'din is-sistema ta' tkabbir ukoll, li hija tipika taż-żona tal-Lag ta' Garda.

(b) Matul l-aħħar ħames snin, l-Assoċjazzjoni tal-Protezzjoni tal-"Bardolino" DOC implimentat politiki ta' regolazzjoni tas-suq biex tistabbilizza l-prezzijiet u ma tħallihomx jikkollassaw. Meta l-awtoritajiet tar-Reġjun ta' Veneto kkonsultaw l-organizzazzjonijiet tal-kummerċ fit-tħejjija tagħhom biex jadottaw miżuri li jillimitaw ir-rendimenti għall-"Bardolino" DOC għall-ħsad tal-2016 – il-ħames sena konsekuttiva li kienu ttieħdu tali miżuri – dawn l-organizzazzjonijiet ħeġġew ħafna lill-Assoċjazzjoni tal-Protezzjoni tal-"Bardolino" biex tieħu miżuri aktar xierqa fil-forma ta' reviżjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din il-konsultazzjoni tal-organizzazzjonijiet tal-kummerċ hija msemmija fid-Digriet li jadotta dawn il-miżuri, maħruġ mill-awtoritajiet tar-Reġjun ta' Veneto fit-8 ta' Settembru 2016.

Din il-proposta biex jitnaqqas il-limitu tar-rendiment għal kull ettaru minn 13 għal 12-il tunnellata, għalhekk tissodisfa d-domandi tal-industrija, tal-organizzazzjonijiet tal-kummerċ fis-settur u tal-awtoritajiet tar-Reġjun ta' Veneto.

Ir-rendiment għal kull ettaru jeħtieġ li jitnaqqas biex jiżdiedu kemm il-valur ekonomiku kif ukoll il-kwalità li jissuġġerixxi l-isem ta' dan l-inbid. Fi kwalunkwe każ, din il-bidla sempliċiment iġġib il-produzzjoni konformi ma' kif qed jitmexxew il-vinji bħalissa, bis-sostituzzjoni kompleta tas-sistema l-antika bl-użu tar-ringieli. L-analiżi turi li l-volum tal-inbid ibbottiljat fl-aħħar ħames snin b'mod ġenerali baqa' pjuttost stabbli, u li s-suq huwa kapaċi jassorbi biss parti mill-inbid prodott, li jfisser li perċentwal żgħir biss jinbiegħ bi prezzijiet li aktarx irendu profitt lill-produtturi tal-inbid u jikkontribwixxu biex isawru reputazzjoni ta' kwalità għal dawk l-inbejjed fis-swieq nazzjonali u internazzjonali. Għalhekk, l-industrija għażlet li twettaq tnaqqis ġenerali fl-ammont ta' nbid eliġibbli li jkollu l-isem ta' "Bardolino" DOC.

(c) It-test issa jinkludi għadd ta' regoli dwar il-vitikultura li għandhom jiġu applikati f'ċerti kundizzjonijiet speċifiċi.

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: din l-emenda taffettwa l-Artikolu 4.

Fid-Dokument Uniku: din l-emenda tikkonċerna l-intestatura Rendimenti massimi fit-Taqsima Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid.

5. **Regoli tal-produzzjoni tal-inbid**

DESKRIZZJONI:

(a) L-inbejjed frizzanti ("Bardolino" *Chiaretto Spumante*) ma għadhomx limitati għall-kategoriji brut, straxott u xott ta' dak it-tip ta' prodott.

(b) Iż-żona fejn għandha titwettaq il-konverżjoni tal-inbid bażi f'inbid frizzanti (biex isir il-"Bardolino" *Chiaretto Spumante*) ġiet riveduta.

(c) Sabiex inbid juża l-isem "Bardolino" *Novello*, ir-rekwiżiti ta' marċerazzjoni karbonika għandu jiżdied minn 85 % għal 100 % tal-għeneb.

(d) It-taħlit bejn il-vendemmji issa huwa permess, limitat għal inbejjed minn sentejn immedjatament qabel u sena immedjatament wara l-vendemmja li taħtha għandu jiġi ċċertifikat l-inbid.

(e) L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott issa tiddikjara li l-inbejjed "Bardolino" u "Bardolino" *Classico* jistgħu jitqiegħdu fis-suq mill-15 ta' Jannar tas-sena li fiha jkun inġabar l-għeneb użat biex isiru.

(f) Żdiedu tliet paragrafi li jiddikjaraw li, jekk titlobhom l-Assoċjazzjoni tal-Protezzjoni u wara konsultazzjoni mal-organizzazzjonijiet tal-kummerċ, l-awtoritajiet reġjonali jistgħu jistabbilixxu livell limitu dwar l-ammont ta' nbid li jista' jiġi ċċertifikat li huwa aktar baxx mil-limitu stabbilit fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u dan ifisser li kwalunkwe most u nbid miksub minn ammonti f'eċċess ta' għeneb għandu jinżamm bl-ingrossa u, jekk titlob l-Assoċjazzjoni tal-Protezzjoni, jista' jiġi ċċertifikat.

RAĠUNIJIET:

(a) Din il-bidla tagħmilha possibbli li l-"Bardolino" *Chiaretto Spumante* jiġi inkluż fi kwalunkwe kategorija tal-inbid frizzanti permessa bil-liġi ħlief fil-ħelu, u dan ifisser li l-produtturi jkunu jistgħu jissodisfaw id-domanda għal tipi ta' prodotti differenti.

Minħabba li l-"Bardolino" *Chiaretto Spumante* huwa rożè frizzanti kkaratterizzat minn kwalitajiet ta' ħlewwa, vendemmji differenti jistgħu jkunu aktar xierqa għal kategoriji differenti ta' nbid frizzanti.

(b) Il-proċess tal-konverżjoni tal-inbid bażi f'inbid frizzanti issa jista' jitwettaq kullimkien fir-Reġjun tal-Veneto, kif ukoll fil-provinċji ta' Mantua, Brescia u Trento.

(c) Il-"Bardolino" *Novello* kien l-ewwel *vino novello* Taljan (inbid *nouveau*) li kiseb l-istatus ta' DOC (fl-1987). Il-produtturi tal-inbid taż-żona jagħmlu dan l-inbid bl-użu tal-maċerazzjoni tal-karbonju biss. Il-perċentwal ta' maċerazzjoni tal-karbonju meħtieġ għal inbid biex ikun "Bardolino" *Novello* żdied bil-għan li titjieb il-kwalità.

(d) Il-limitazzjoni tal-inbejjed li għandhom jintużaw fit-taħlit bejn il-vendemmji għal dawk minn sentejn minnufih qabel u sena minnufih wara l-kummerċjalizzazzjoni tal-vendemmja, tiżgura li l-inbejjed tad-DOP "Bardolino" dejjem ikollhom il-freskezza u l-potabbiltà li għaliha huwa tradizzjonalment magħruf il-"Bardolino".

(e) L-introduzzjoni tar-regola li l-inbejjed "Bardolino" u "Bardolino" *Classico* ma jistgħux jiġu kkummerċjalizzati qabel il-15 ta' Jannar hija mmotivata minn xewqa li jitjiebu kemm il-kwalità kif ukoll il-valuri tas-suq.

(f) Dan huwa adattament għal-leġiżlazzjoni.

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: din l-emenda taffettwa l-Artikolu 5.

Fid-Dokument Uniku: din l-emenda tikkonċerna l-intestatura Prattiki enoloġiċi speċifiċi fit-Taqsima Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid.

6. **Karatteristiċi dwar il-konsum**

DESKRIZZJONI:

(a) Id-deskrizzjoni tal-kulur tal-"Bardolino" *Chiaretto* u tal-"Bardolino" *Chiaretto Classico* nbidlet għal "roża ċar li jxaqleb lejn l-oranġjo".

(b) Id-deskrizzjoni tar-ragħwa tal-"Bardolino" *Chiaretto Spumante* nbidlet għal "fina u persistenti".

(c) Id-deskrizzjoni tal-kulur tal-"Bardolino" *Chiaretto Spumante* nbidlet għal "roża ċar li jxaqleb lejn l-oranġjo".

(d) Id-deskrizzjoni tar-riħa tal-"Bardolino" *Chiaretto Spumante* nbidlet għal "fragranti u tal-frott meta ntuża l-metodu tat-tank tal-produzzjoni tal-inbid frizzanti; fwieħet l-inbid fina ta' fermentazzjoni fil-flixkun meta ntuża l-metodu tradizzjonali".

(e) Id-deskrizzjoni tat-togħma tal-"Bardolino" *Chiaretto Spumante* nbidlet għal "minn dożaġġ żero għal inbid xott mezzan, friska, mimlija benna, li ddum".

RAĠUNIJIET:

(a) Din il-bidla saret sabiex il-kulur tal-"Bardolino" *Chiaretto* jiġi deskritt b'mod korrett.

(b) Din il-bidla saret sabiex il-karatteristiċi li jiddefinixxu r-ragħwa jiġu deskritti b'mod korrett.

(c) Din il-bidla saret sabiex il-kulur tal-"Bardolino" *Chiaretto Spumante* jiġi deskritt b'mod korrett.

(d) Din il-bidla saret sabiex ir-riħa tal-"Bardolino" *Chiaretto Spumante* tiġi deskritta b'mod korrett għal kull tip ta' metodu ta' produzzjoni użat.

(e) Din il-bidla saret sabiex it-togħma tal-"Bardolino" *Chiaretto Spumante* tiġi deskritta b'mod korrett b'referenza għall-kontenut ta' zokkor.

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: din l-emenda taffettwa l-Artikolu 6.

Fid-Dokument Uniku: din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima *Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed*.

7. **Tikkettar, tismija u preżentazzjoni**

DESKRIZZJONI:

(a) L-isem "Chiaretto di Bardolino" issa jista' jintuża fuq it-tikkettar għat-tip *Chiaretto*.

RAĠUNIJIET:

Hemm tradizzjoni tal-isem "Chiaretto di Bardolino" li jintużaw kollokjalment fiż-żona lokali permezz ta' assonanza diretta mal-isem storiku "Chiaretto del Garda", li kien jintuża fiż-żona saħansitra qabel ma l-inbejjed differenti taż-żona tal-Lag ta' Garda ġew rikonoxxuti bħala denominazzjonijiet tal-oriġni. Maż-żmien, u b'mod partikolari fl-aħħar ħames snin, il-"Chiaretto di Bardolino" beda bil-mod il-mod jistabbilixxi ruħu bħala forma deskrittiva għall-"Bardolino" *Chiaretto* kemm fl-Italja kif ukoll barra minnha. L-użu tiegħu issa huwa tant mifrux – kemm fl-istampa kif ukoll mill-operaturi bħax-xerrejja, ir-ristoranti u l-bejjiegħa bl-imnut ewlenin – li prattikament issostitwixxa l-isem "Bardolino" *Chiaretto* fl-elenkar tad-distributuri, tar-ristoranti u tal-bejjiegħa bl-imnut ewlenin, kif ukoll fl-aktar gwidi prominenti tal-industrija u fl-istampa speċjalizzata u mainstream, li jfisser li issa qed jintuża b'mod kollokjali minn numru kbir ta' konsumaturi. Dan ifisser li issa hemm skonnessjoni maġġuri bejn il-kliem li għandu jintuża fuq it-tikketti tal-inbid ("Bardolino" DOC *Chiaretto*) u l-isem li ndara u li l-użu tiegħu infirex fis-suq u fl-istampa ("Chiaretto di Bardolino"), li jista' jkollu impatt serju fuq l-opportunitajiet kummerċjali u ta' kummerċjalizzazzjoni disponibbli għall-produtturi tiegħu. Din l-emenda għalhekk ġiet mitluba biex id-deskrizzjoni tal-prodott fornut mill-industrija tinġieb f'konformità ma' dak li qed jiġi esperjenzat fuq in-naħa tad-domanda.

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: din l-emenda taffettwa l-Artikolu 7.

8. **Ippakkjar**

DESKRIZZJONI:

(a) Kwalunkwe bidla fil-leġiżlazzjoni dwar l-ippakkjar tal-inbid issa għandha tiġi adottata b'mod awtomatiku.

RAĠUNIJIET:

(a) Il-maġġoranza tal-inbejjed "Bardolino" DOC huma magħrufa għall-freskezza tagħhom, u huma primarjament intiżi biex jinbiegħu u jinxtorbu fi żmien sena. Għalhekk, biex il-produtturi jkunu jistgħu jwieġbu minnufih għad-domandi tas-suq u jikkompetu fuq skala internazzjonali, huwa vitali li jitħallew jadottaw teknoloġija ġdida hekk kif il-liġi tippermetti dan. Għalhekk il-produtturi esprimew ix-xewqa tagħhom li kwalunkwe leġiżlazzjoni ġdida introdotta dwar is-suġġett tal-ippakkjar tal-inbid jenħtieġ li tiġi adottata awtomatikament għal din id-denominazzjoni. Dan jgħodd partikolarment għall-użu tal-ippakkjar fil-bag-in-box: hemm domanda internazzjonali kostanti u li qed tiżdied b'mod rapidu għal inbejjed rożè ġo kaxxa bl-istatus tad-denominazzjoni ta' oriġini, iżda l-leġiżlazzjoni attwalment ma tippermettix l-użu ta' dan il-format ta' ppakkjar għat-tip *Chiaretto*. Dan joħloq żvantaġġ kbir għall-"Bardolino" DOC meta mqabbel mal-akbar kompetituri barranin tiegħu. Għalhekk, jekk, kif wieħed jittama, ir-regoli dwar l-użu tal-ippakkjar fil-bag-in-box ma jibqgħux daqshekk stretti, u b'hekk jiġi estiż l-użu tiegħu biex jinkludi t-tip *Chiaretto* , il-produtturi jixtiequ li jkunu f'pożizzjoni biex jirreaġixxu minnufih għal tali bidla.

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: din l-emenda taffettwa l-Artikolu 8.

DOKUMENT UNIKU

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

Bardolino

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

4. Inbid frizzanti

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

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

1. ***"Bardolino"***

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Kulur: aħmar lewn ir-rubin li jxaqleb lejn lewn iċ-ċirasa, u li mat-tqaddim isir lewn il-granata

— Riħa: karatteristika, ta' għeneb

— Togħma: xotta ħafna, mimlija benna, armonjuża

— Qawwa alkoħolika totali massima: 10,50 % skont il-volum

— Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

—

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

—

Aċidità totali minima:

4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

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

—

2. ***"Bardolino" Classico***

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Kulur: aħmar lewn ir-rubin li jxaqleb lejn lewn iċ-ċirasa, u li mat-tqaddim isir lewn il-granata

— Riħa: karatteristika, ta' għeneb

— Togħma: xotta ħafna, mimlija benna, armonjuża

— Qawwa alkoħolika totali massima: 10,50 % skont il-volum

— Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

—

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

—

Aċidità totali minima:

4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

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

—

3. ***"Bardolino" Chiaretto***

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Kulur: roża ċar li jxaqleb lejn l-oranġjo

— Riħa: karatteristika, tal-frott, delikata

— Togħma: mimlija benna, armonjuża

— Qawwa alkoħolika totali massima: 10,50 % skont il-volum

— Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l

— Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 9 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

—

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

—

Aċidità totali minima:

5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

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

—

4. ***"Bardolino" Chiaretto Classico***

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Kulur: roża ċar li jxaqleb lejn l-oranġjo

— Riħa: karatteristika, tal-frott, delikata

— Togħma: mimlija benna, armonjuża

— Qawwa alkoħolika totali massima: 10,50 % skont il-volum

— Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l

— Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 9 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

—

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

—

Aċidità totali minima:

5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

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

—

5. ***"Bardolino" Chiaretto Spumante***

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Ragħwa: fina u persistenti

— Kulur: roża ċar li jxaqleb lejn l-oranġjo

— Riħa: fragranti u tal-frott meta ntuża l-metodu tat-tank tal-produzzjoni tal-inbid frizzanti; fwieħet l-inbid fina ta' fermentazzjoni fil-flixkun meta ntuża l-metodu tradizzjonali

— Togħma: minn dożaġġ żero għal inbid xott mezzan, friska, mimlija benna, li ddum

— Qawwa alkoħolika totali massima: 10,50 % skont il-volum

— Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

—

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

—

Aċidità totali minima:

5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

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

—

6. ***"Bardolino" Novello***

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Kulur: aħmar ċar lewn ir-rubin

— Riħa: karatteristika, intensa, tal-frott

— Togħma: xotta ħafna, ħelwa, mimlija benna, kemxejn morra, friska, xi trabi bi ħjiel frizzanti

— Qawwa alkoħolika totali massima: 11,00 % skont il-volum

— Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l

— Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10.0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

—

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

—

Aċidità totali minima:

5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

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

—

7. ***"Bardolino" Classico Novello***

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Kulur: aħmar ċar lewn ir-rubin

— Riħa: karatteristika, intensa, tal-frott

— Togħma: xotta ħafna, ħelwa, mimlija benna, kemxejn morra, friska, xi trabi bi ħjiel frizzanti

— Qawwa alkoħolika totali massima: 11,00 % skont il-volum

— Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l

— Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10.0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

—

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

—

Aċidità totali minima:

5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

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

—

8. ***"Bardolino" – is-subżona ta' Montebaldo***

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Kulur: aħmar ċar lewn ir-rubin, ileqq

— Riħa: karatteristika, irwejjaħ ta' frott artab (berries) frisk, ħwawar, forsi bi ħjiliet erbaċej u florali

— Togħma: xotta ħafna, fina, mimlija benna, armonjuża

— Qawwa alkoħolika totali massima: 11,00 % skont il-volum

— Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,00 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

—

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

—

Aċidità totali minima:

4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

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

—

9. ***"Bardolino" – is-subżona La Rocca***

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Kulur: aħmar ċar lewn ir-rubin, ileqq

— Riħa: karatteristika, irwejjaħ ta' frott artab (berries) frisk, ħwawar, forsi bi ħjiliet erbaċej u florali

— Togħma: xotta ħafna, fina, mimlija benna, armonjuża

— Qawwa alkoħolika totali massima: 11,00 % skont il-volum

— Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,00 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

—

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

—

Aċidità totali minima:

4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

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

—

10. ***"Bardolino" – is-subżona ta' Sommacampagna***

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— Kulur: aħmar ċar lewn ir-rubin, ileqq

— Riħa: karatteristika, irwejjaħ ta' frott artab (berries) frisk, ħwawar, forsi bi ħjiliet erbaċej u florali

— Togħma: xotta ħafna, fina, mimlija benna, armonjuża

— Qawwa alkoħolika totali massima: 11,00 % skont il-volum

— Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,00 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

—

Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

—

Aċidità totali minima:

4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

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***

1. *Vino novello (inbid nouveau)*

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid *Novello* jrid jiġi bbottiljat sal-31 ta' Diċembru tas-sena li fiha jitkabbar l-għeneb u jrid isir bl-użu ta' 100 % marċerazzjoni karbonika.

5.2. ***Rendimenti massimi għal kull ettaru***

1. *"Bardolino", "Bardolino" Classico, "Bardolino" Chiaretto, "Bardolino" Chiaretto Classico, "Bardolino" Chiaretto Spumente*

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. *"Bardolino" Novello, "Bardolino" Classico Novello*

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. *"Bardolino" Montebaldo, "Bardolino" La Rocca, "Bardolino" Sommacampagna*

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Żona ġeografika demarkata

It-territorju amministrattiv (jew it-territorju kollu jew parti minnu) tal-muniċipalitajiet li ġejjin jifforma ż-żona fejn irid jitkabbar l-għeneb li jintuża biex isiru l-inbejjed tad-"Bardolino" DOC: Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda u Valeggio sul Mincio.

L-inbejjed mis-subżona ta' "Montebaldo" jridu jsiru minn għeneb imkabbar fil-parti taż-żona demarkata (kif definit fl-Artikolu 3(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott "Bardolino" DOC) li tappartjeni għall-muniċipalitajiet ta' Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda u Rivoli Veronese.

L-inbejjed mis-subżona "La Rocca" jridu jkunu magħmulin minn għeneb imkabbar fil-parti taż-żona demarkata (kif definit fl-Artikolu 3(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott "Bardolino" DOC) li tappartjeni għall-muniċipalitajiet ta' Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda u Torri del Benaco.

L-inbejjed mis-subżona "Sommacampagna" jridu jkunu magħmulin minn għeneb imkabbar fil-parti taż-żona demarkata (kif definit fl-Artikolu 3(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott "Bardolino" DOC) li tappartjeni għall-muniċipalitajiet ta' Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona u Valeggio sul Mincio.

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

Corvina N. - Cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

8.1. *"Bardolino" – kategorija 1: inbid*

(a) *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Fatturi naturali

L-inbejjed "Bardolino" huma prodotti fuq l-għoljiet tal-morena tax-xatt tal-Lvant tal-Lag ta' Garda ddepożitati minn glaċieri li ffurmaw iż-żona, u li ħallew għadd ta' formazzjonijiet konċentriċi li jħarsu fuq il-baċir tal-lag. Iż-żona għandha firxa ta' ħamriji differenti – ġeneralment fondi u mużrara – li jisħnu malajr ladarba tintemm ix-xitwa, u dan jippermetti l-iżvilupp bikri tal-blanzuni u l-progress kostanti taċ-ċiklu veġetattiv, li huwa essenzjali għall-iżvilupp u għall-aħjar maturazzjoni tar-rimjiet u tal-għenieqed, anke fl-aktar snin avversi.

Iż-żona għandha klima Mediterranja, bi sjuf sħan, iżda mhux soffokanti, u bi xtiewi moderati. Il-klima hija influwenzata mill-massa tal-ilma (jiġifieri l-lag) u mill-massif ta' Monte Baldo u mill-wied tax-Xmara Adige lejn it-Tramuntana.

F'din iż-żona, hemm porzjon ta' art iżgħar maġenb il-lag, b'karatteristiċi klimatiċi u ambjentali speċifiċi, u fejn it-tradizzjoni teħodna saħansitra aktar lura fiż-żmien. Hawnhekk jiġu prodotti l-inbejjed *Classico*. Tliet subżoni oħra jistgħu jiġu demarkati abbażi tal-ġeografija, tal-ħamrija u tal-klima: iż-żona interna qrib Monte Baldo; iż-żona fuq il-kosta tal-Garda, ikkaratterizzata mill-għolja magħrufa bħala "La Rocca"; u s-sezzjoni bl-għoljiet fin-Nofsinhar madwar Sommacampagna.

Fatturi storiċi u umani

Is-sejbiet mill-Era tal-Bronż u mill-Era Rumana, l-immaġni ta' għenieqed tal-għeneb li jiddekoraw il-knejjes medjevali, u r-referenzi ddokumentati għall-bejgħ ta' vinji u fix-xogħlijiet ta' awturi famużi miż-żminijiet tal-qedem huma kollha evidenza tat-tradizzjoni twila u kontinwa tal-vitikultura u tal-produzzjoni tal-inbid fiż-żona tal-produzzjoni.

Fis-seklu 19 rajna l-ewwel użu tal-ismijiet "Bardolino" (ħomor) u "Chiaretto" (rożè) għall-inbejjed lokali, u anke l-identifikazzjoni tat-tliet subżoni: fl-1837, l-osservatur agrikolu Bernardino Angelini ddeskriva l-ħsad "fid-distretti ta' Caprino, Bardolino u Villafranca", filwaqt li f'test ippubblikat fl-1900, Giovanni Battista Perez iddeskriva kif, mill-bidu ta' dak is-seklu, "assessuri esperti tal-inbejjed" kienu jiffissaw prezzijiet differenti għall-inbejjed mis-subżoni li dak iż-żmien kienu magħrufa bħala "Valle di Caprino" jew "distretto di Montebaldo", "distretto di Bardolino" u "Colli Morenici Meridionali" (issa ż-żona Sommacampagna).

Skont il-folklor, il-formula għall-inbejjed *Chiaretto* ġiet żviluppata fiż-żona tal-Lag ta' Garda fl-1896 mis-Senatur Venezjan Pompeo Molmenti, li kien tgħallem dwar kif jagħmel inbejjed bojod mill-għeneb aħmar fi Franza. Fl-1970, Zeffiro Bocci kiteb li "ż-żoni tal-vitikultura ta' Verona biswit il-Lag ta' Garda dejjem ipproduċew *Chiaretto del Garda* definit sew".

Fatturi umani

Il-ħila tal-produtturi tal-inbid tal-"Bardolino" tidher primarjament fil-kapaċità tagħhom li joħorġu l-karatteristiċi speċifiċi tal-varjetajiet tal-għeneb nattivi – il-Corvina Veronese u r-Rondinella – flimkien ma' kwalitajiet speċjali oħrajn ta' dak l-għeneb: il-kwalitajiet tal-frott u tal-ħwawar tiegħu, il-freskezza u l-milja tal-benna tiegħu.

Sabiex isiru l-inbejjed *Chiaretto*, l-għeneb għandu jew jinħasad separatament (ħsad bikri) jew għandha tintuża t-teknika tal-produzzjoni tal-inbid tar-rożè *saignée*, billi jiġi skulat ammont partikolari tal-meraq użat biex isiru l-inbejjed "Bardolino". Fiż-żewġ każijiet, il-produtturi qagħdu attenti ħafna li jiżguraw li l-inbejjed rożè jżommu l-milja tal-kulur li huwa wieħed mill-karatteristiċi distintivi tagħhom. It-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid frizzanti ġew irfinuti wkoll fiż-żona, u dan jirriżulta f'inbejjed *Spumante* bbażati fuq il-karatteristiċi partikolari tal-*Chiaretto*.

8.2. *"Bardolino" – kategorija 1: inbid*

(b) *Speċifiċità tal-prodott*

Il-karatteristiċi essenzjali tal-inbejjed "Bardolino" u "Chiaretto" huma l-freskezza tagħhom, il-fragranza tal-frott artab (berries) u tal-ħwawar tagħhom, il-fatt li huma potabbli ħafna, li jmorru ma' ħafna ikel differenti, u l-karattru ġovanili tagħhom, ikkaratterizzati minn ħjiel tipiku ta' salinità li ġie deskritt minn awturi lura fis-seklu 19 u fil-bidu tas-seklu 20.

Il-"Bardolino" huwa nbid ileqq aħmar lewn ir-rubin bi fragranzi tal-frott u bi ħjiel eleganti ta' ħwawar. Fuq il-palat huwa xott ħafna, ħelu u bbilanċjat, frisk u potabbli ħafna.

L-inbejjed "Chiaretto" għandhom kulur karatteristiku roża ċar ileqq. Fir-riħa u fil-palat ifakkru fil-fragranza delikata tal-frott artab (berries) u tal-ħwawar. Il-freskezza eċċellenti tagħhom hija karatteristika distintiva oħra.

(c) *Rabta kawżali bejn l-ambjent u l-prodott*

L-esponiment favorevoli tal-art, il-klima moderata u biż-żiffa taż-żona tal-Lag ta' Garda, il-fatt li x-xita fis-sajf hija limitata u l-ġestjoni għaqlija tal-vinji jiffurmaw il-bażi biex jiġi żgurat li l-għeneb użat biex isiru l-"Bardolino"u l-"Chiaretto" jikseb il-livell xieraq ta' maturazzjoni. Grazzi wkoll għaż-żiffiet li jkunu ġejjin minn fuq il-lag, iż-żona tgawdi minn varjazzjoni tajba bejn it-temperaturi ta' matul il-jum u ta' matul il-lejl, li tgħin fil-maturazzjoni fenolika u fil-feġġa ta' rwejjaħ tal-frott pjuttost qawwijin. L-istruttura u l-kompożizzjoni kimika tal-ħamriji u tal-oriġini moreni tagħhom jagħtu lill-inbejjed il-milja karatteristika tagħhom ta' benna u ta' freskezza ġovanili, u dan jagħmilhom distinti minn inbejjed simili minn żoni tal-viċinat.

Fi ħdan din il-karatterizzazzjoni ġenerali, hemm ukoll elementi speċifiċi għal ċerti żoni li jagħtu lill-inbejjed irwejjaħ partikolari: ħjiliet ta' vjoli minn ħamriji mużrara u ramlija; ħjiliet ta' ċirasa fl-inbejjed min-nofsinhar fejn il-klima tas-sajf hija aktar shuna mill-medja għaż-żona; u noti mhawra u aċidità akbar mill-ħamriji fuq is-sodda ta' blat li testendi lejn l-irdum ta' Monte Baldo u l-Wied tal-Adige.

8.3. ***"Inbid frizzanti" (Kategorija 4) u "Inbid frizzanti ta' kwalità" (Kategorija 5)***

(a) *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Fatturi naturali

Hemm tradizzjoni ta' produzzjoni tal-inbid frizzanti fid-denominazzjoni ta' oriġini "Bardolino" b'mod partikolari fil-kategorija *Chiaretto*. L-inbejjed bażi huma soġġetti għat-tieni fermenazzjoni bl-użu kemm tal-metodu tradizzjonali tal-flixkun kif ukoll tal-metodu tat-tank. Dawn l-inbejjed frizzanti (*Chiaretto Spumante*) huma marbuta mill-qrib ma' fatturi ġeografiċi speċifiċi taż-żona ta' produzzjoni, u mal-freskezza u mal-milja tal-benna li l-ħamrija u l-klima jagħtu lill-inbejjed.

Iż-żona ta' produzzjoni tinsab fuq il-moreni fin-naħa tal-lvant tal-Lag ta' Garda, li huma ffurmati mill-glaċieri li sawru ż-żona, u li ħallew formazzjonijiet konċentriċi li jħarsu fuq il-baċir tal-lag. Iż-żona għandha firxa ta' ħamriji differenti, li huma ġeneralment fondi u mużrara u rikki fl-imluħa minerali. Il-klima hija influwenzata mill-massa kbira tal-ilma (jiġifieri l-Lag ta' Garda), iżda wkoll mill-preżenza tal-massif tal-Monte Baldo u mill-wied tax-Xmara Adige. Is-sjuf sħan – iżda mhux soffokanti – u x-xtiewi moderati taż-żona jfissru li b'mod ġenerali hija tista' tiġi kkaratterizzata bħala li għandha klima Mediterranja. Dawn il-fatturi jfissru li l-ħamriji jisħnu malajr ladarba tispiċċa x-xitwa, u dan jippermetti l-iżvilupp bikri tal-blanzun u l-progress kostanti taċ-ċiklu veġetattiv.

Fatturi storiċi u umani

Is-sejbiet tal-Era tal-Bronż u tal-Era Rumana, l-immaġni ta' għenieqed tal-għeneb li jiddekoraw il-knejjes Medjevali, u r-referenzi ddokumentati għall-bejgħ ta' vinji u fix-xogħlijiet ta' awturi miż-żminijiet tal-qedem huma kollha evidenza tat-tradizzjoni twila u kontinwa tal-vitikultura u tal-produzzjoni tal-inbid fiż-żona.

Skont it-tradizzjoni, il-formula għall-inbejjed *Chiaretto* ġiet żviluppata fiż-żona tal-Lag ta' Garda fl-1896 mis-Senatur Pompeo Molmenti, li kien tgħallem kif jagħmel inbejjed bojod mill-għeneb aħmar fi Franza. Fl-1970, Zeffiro Bocci kiteb li "ż-żoni tal-vitikultura ta' Verona biswit il-Lag ta' Garda dejjem ipproduċew *Chiaretto del Garda* definit sew".

L-istorja moderna tal-inbejjed taż-żona bdiet fl-1968, meta l-"Bardolino" – inkluż l-inbejjed frizzanti *Chiaretto Spumante* – ġie stabbilit bħala denominazzjoni ta' oriġini protetta.

Fatturi umani

Il-ħila tal-produtturi tal-inbid timmaterjalizza ruħha fil-kapaċità tagħhom li joħorġu l-karatteristiċi speċifiċi tal-varjetajiet tal-għeneb nattivi – il-Corvina Veronese u r-Rondinella – u r-rabtiet mill-qrib tagħhom mal-ambjent naturali. Il-produtturi lokali jużaw l-esperjenza tagħhom biex jidentifikaw il-punt ideali ta' maturazzjoni għal kull prodott, u dan jinkludi l-*Chiaretto Spumante*. Huma jfasslu l-proċessi tal-ħsad u tal-produzzjoni tal-inbid apposta għall-varjazzjonijiet fid-domandi tal-klima u tas-suq. L-għeneb li jintuża biex isiru l-inbejjed *Chiaretto*, b'mod partikolari l-*Chiaretto Spumante*, jinħasad kmieni.

Il-produtturi joqogħdu attenti ħafna biex jiżguraw li l-inbejjed rożè jżommu l-milja tal-kulur li hija waħda mill-karatteristiċi distintivi tagħhom, u li jiżguraw li l-irwejjaħ tal-frott artab tal-bosk li huma tipiċi tal-varjetajiet tal-għeneb tradizzjonali taż-żona jkunu jistgħu jispikkaw fl-inbejjed, flimkien ma' freskezza konsiderevoli.

8.4. ***"Inbid frizzanti" (Kategorija 4) u "Inbid frizzanti ta' kwalità" (Kategorija 5)***

(b) *Speċifiċità tal-prodott*

It-teknika tal-produzzjoni tal-inbid rożè użata għall-*Chiaretto* hija maċerazzjoni qasira bil-qxur: dan huwa dak li jagħti lill-inbejjed il-kulur karatteristiku jleqq roża tagħhom. Il-verżjoni frizzanti (*Chiaretto Spumante*) hija magħmula minn most jew minn inbid li jissodisfa l-kundizzjonijiet stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li mbagħad jiġi soġġett għal proċess naturali tat-tieni fermentazzjoni, jew fi flixkun (il-"metodu tradizzjonali") jew f'tank (il-"metodu Charmat").

Ir-riħa tal-*Chiaretto Spumante* tfakkar fl-irwejjaħ delikati tal-frott artab tal-bosk, akkumpanjata minn traċċi sottili ħafna ta' ħwawar. Fil-palat huwa sukkulenti u jfakkar fil-frott artab aħmar, ikkombinat ma' freskezza ġovanili eċċellenti. It-togħma ħafifa, ta' frott, ta' ħwawar u l-freskezza tiegħu jagħmlu l-*Chiaretto Spumante* faċli li wieħed jikkombinah kemm mal-ikel tradizzjonali taż-żona kif ukoll ma' platti moderni u internazzjonali.

(c) *Rabta kawżali bejn l-ambjent u l-prodott*

L-esponiment favorevoli tal-art, l-istruttura u l-kompożizzjoni kimika tal-ħamriji moreni, il-klima moderata u biż-żiffa taż-żona tal-Lag ta' Garda, il-fatt li l-ammont ta' xita fis-sajf huwa limitat u l-ġestjoni għaqlija tal-vinji jiffurmaw il-bażi biex jiġi żgurat li l-għeneb li jkun se jintuża biex minnu jsir il-most u l-inbid li minnu jsir il-*Chiaretto Spumante* jikseb il-livell xieraq ta' maturazzjoni.

L-istrutturi varji u l-kompożizzjoni kimika tal-ħamriji moreni jagħtu lill-inbejjed il-milja ta' benna u salinità karatteristika tagħhom, kif ukoll il-personalità friska, mhux matura u vivaċi tagħhom – karatteristiċi ideali għal dawn l-inbejjed frizzanti li jagħmluhom distinti minn inbejjed simili minn żoni tal-viċinat. Barra minn hekk, grazzi anke għaż-żiffiet li jonfħu minn fuq il-lag, iż-żona tgawdi minn varjazzjoni tajba bejn it-temperaturi ta' matul il-jum u dawk ta' matul il-lejl, u dan jgħin fil-maturazzjoni fenolika u fil-feġġa ta' rwejjaħ tal-frott evidenti.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

—

Link għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16809

ISSN 1977-0987 (edizzjoni elettronika)
ISSN 1725-5198 (edizzjoni stampata)

L-Uffiċċju tal-Pubblikazzjonijiet
tal-Unjoni Ewropea
L-2985 Il-Lussemburgu
IL-LUSSEMBURGU

MT