

# Il-Ġurnal Uffiċjali C 369

## tal-Unjoni Ewropea



Volum 65

Edizzjoni bil-Malti

### Informazzjoni u Avviżi

27 ta' Settembru 2022

Werrej

#### II *Komunikazzjonijiet*

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

##### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2022/C 369/01	Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.10851 — CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV *Informazzjoni*

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

##### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2022/C 369/02	Rata tal-kambju tal-euro — Is-26 ta' Settembru 2022 .....	2
---------------	---	---

2022/C 369/03	Komunikazzjoni tal-Kummissjoni dwar linji gwida għat-tnaqqis tal-kwoti skont l-Artikolu 105(1), (2) u (5) tar-Regolament (KE) Nru 1224/2009, u li tissostitwixxi l-Komunikazzjoni 2012/C 72/07 .....	3
---------------	--	---

##### **Il-Qorti tal-Awdituri**

2022/C 369/04	Ir-Rapport Speċjali 20/2022: — “Azzjoni tal-UE għall-glieda kontra s-sajd illegali – Hemm sistemi ta' kontrolli fis-seħh iżda huma mdgħajfa minhabba kontrolli u sanzjonijiet mhux uniformi applikati mill-Istati Membri” .....	5
---------------	---	---

<sup>(1)</sup> Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

V Awżi

PROCĒDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA KUMMERĊJALI KOMUNI

**Il-Kummissjoni Ewropea**

2022/C 369/05	Avviż tal-iskadenza ta' ċerti miżuri anti-dumping .....	6
---------------	---	---

ATTI OHRAJN

**Il-Kummissjoni Ewropea**

2022/C 369/06	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(4) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill. ....	7
2022/C 369/07	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda ta' Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ...	13

## II

*(Komunikazzjonijiet)*KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U  
AGENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata****(Il-Każ M.10851 — CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2022/C 369/01)

Fit 14 ta' Settembru 2022, il-Kummissjoni ddecidiet 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 <sup>(1)</sup>. It-test sħiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dan is-sit web jipprovdi 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 fis-sit web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32022M10851. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi tal-Unjoni Ewropea.

---

<sup>(1)</sup> ĠUL 24, 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informazzjoni)

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

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Rata tal-kambju tal-euro <sup>(1)</sup>****Is-26 ta' Settembru 2022**

(2022/C 369/02)

**1 euro =**

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	0,9646	CAD	Dollaru Kanadiż	1,3195
JPY	Yen Ġappuniż	139,07	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	7,5720
DKK	Krona Daniża	7,4365	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6886
GBP	Lira Sterlina	0,89404	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,3842
SEK	Krona Żvediza	10,9275	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 379,40
CHF	Frank Żvizzeru	0,9555	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	17,4247
ISK	Krona İzlandiża	138,90	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	6,9075
NOK	Krona Norveġiża	10,3585	HRK	Kuna Kroata	7,5278
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	14 620,74
CZK	Krona Ċeka	24,640	MYR	Ringgit Malażjan	4,4401
HUF	Forint Ungeriz	408,83	PHP	Peso Filippin	56,908
PLN	Zloty Pollakk	4,7608	RUB	Rouble Russu	
RON	Leu Rumun	4,9418	THB	Baht Tajlandiż	36,496
TRY	Lira Turka	17,8001	BRL	Real Braziljan	5,1504
AUD	Dollaru Awstraljan	1,4858	MXN	Peso Messikan	19,6066
			INR	Rupi Indjan	78,7040

<sup>(1)</sup> Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.



**Komunikazzjoni tal-Kummissjoni dwar linji gwida għat-tnaqqis tal-kwoti skont l-Artikolu 105(1), (2) u (5) tar-Regolament (KE) Nru 1224/2009, u li tissostitwixxi l-Komunikazzjoni 2012/C 72/07**

(2022/C 369/03)

Meta l-Kummissjoni tkun stabbiliet li Stat Membru jkun qabeż il-kwoti allokati lillu, skont l-Artikolu 105(1) tar-Regolament (KE) Nru 1224/2009, għandha twettaq tnaqqis minn kwoti futuri ta' dak l-Istat Membru.

Skont l-Artikolu 105(2), fil-każ ta' sajd żejjed aktar mill-kwota disponibbli għal Stat Membru f'sena speċifika, għandu jitwettaq tnaqqis fis-sena jew is-snin li jsegwu mill-kwota annwali ta' dak l-Istat Membru.

Jekk ma jistax jitwettaq tnaqqis skont l-Artikolu 105(1) u (2) fuq il-kwota fejn ikun sar sajd żejjed minhabba li dik il-kwota mhijiex disponibbli għall-Istat Membru kkonċernat, jew mhijiex disponibbli b'mod suffiċjenti, skont l-Artikolu 105(5) jista' jitwettaq tnaqqis, wara konsultazzjoni mal-Istat Membru kkonċernat, fil-kwoti tas-sena jew snin ta' wara minn stokkijiet jew gruppi ta' stokkijiet oħra disponibbli għal dak l-Istat Membru fl-istess żona ġeografika, jew bl-istess valur kummerċjali.

Bil-għan li tiġi ffaċilitata applikazzjoni trasparenti u konsistenti ta' dawn id-dispożizzjonijiet f'konformità mal-prinċipju tat-trattament indaqs, il-Kummissjoni trid tagħmel pubbliċi l-prinċipji li se jiggwidawha fit-tnaqqis tal-kwoti.

Din il-Komunikazzjoni tissostitwixxi l-Komunikazzjoni 2012/C 72/07 <sup>(1)</sup> u żżid dan li ġej ma' dak li diġà pprevediet dik il-Komunikazzjoni: it-tnaqqis f'każ ta' sajd żejjed aktar mill-kwota għal stokkijiet ġestiti minn organizzazzjonijiet reġjonali tal-ġestjoni tas-sajd disponibbli għal Stat Membru f'sena partikolari għandu, fejn applikabbli, isegwi l-istess skeda ta' żmien bħal fl-organizzazzjonijiet reġjonali tal-ġestjoni tas-sajd ikkonċernati.

Għalhekk, il-Kummissjoni, fl-applikazzjoni tal-Artikolu 105(1), (2) u (5) tar-Regolament (KE) Nru 1224/2009, se tkun immexxija mill-prinċipji li ġejjin.

1. It-totalità tat-tnaqqis (minn hawn 'il quddiem "għoti lura"), inkluż l-ammonti li jirriżultaw minn fatturi multiplikanti applikabbli, hija dovuta fis-sena ta' wara li jkun sar is-sajd żejjed.

Madankollu, f'każ ta' sajd żejjed aktar mill-kwota għall-istokkijiet ġestiti minn organizzazzjonijiet reġjonali tal-ġestjoni tas-sajd, l-għoti lura, inklużi l-ammonti li jirriżultaw minn fatturi multiplikanti applikabbli, huwa dovut fis-sena/snin li l-aġġustament isir jew fis-sena/snin deċiżi mill-organizzazzjoni reġjonali tal-ġestjoni tas-sajd ikkonċernata.

2. Jekk l-għoti lura jkun ikbar mill-kwota disponibbli, it-tnaqqis se jitwettaq sal-massimu tal-kwota disponibbli fis-sena ta' wara li jkun sar is-sajd żejjed. It-tnaqqis li jifdal se jitwettaq fuq il-kwoti disponibbli fis-sena jew, jekk ikun mehtieg, fis-snin ta' wara, sakemm l-ammont totali ta' sajd żejjed (inkluż l-ammonti li jirriżultaw minn fatturi multiplikanti applikabbli) jinghata lura.
3. B'deroga mill-punt 2 hawn fuq, tista' tinghata possibbiltà eċċezzjonali ta' għoti lura aktar bil-mod (jiġifieri, rata ta' 50/50 fuq sentejn jew għoti lura bħala perċentwal tal-ammont dovut mifruq fuq aktar minn sentejn) jekk tintlaħaq wahda mill-kundizzjonijiet li ġejjin:

- (a) il-ħut jiġi ġestit b'mod sostenibbli abbażi tal-parir xjentifiku rilevanti għall-istokk ikkonċernat; jew
- (b) l-istokk ikkonċernat jinqabad f'sajd imħallat u nuqqas sinifikanti tal-kwota jkun se jevita lill-ispeċijiet assoċjati f'dik il-qabda mis-sajd imħallat milli jiġu sfruttati; jew
- (c) regoli speċifiċi internazzjonali (bħal dawk tal-Organizzazzjonijiet Reġjonali tal-Ġestjoni tas-Sajd) marbuta mal-għoti lura għall-istokk ikkonċernat jippermettu għoti lura aktar bil-mod fuq sentejn jew aktar.

<sup>(1)</sup> Komunikazzjoni tal-Kummissjoni — Linji Gwida għat-tnaqqis tal-kwoti skont l-Artikolu 105(1), (2) u (5) tar-Regolament (KE) Nru 1224/2009 (ĠU C 72, 10.3.2012, p. 27) kif emendat bil-Komunikazzjoni 2019/C 192/03 (ĠU C 192, 7.6.2019, p. 5).

4. Jekk ma jkunx possibbli li t-tnaqqis jitwettaq fuq l-istokk li fuqu sar sajd żejjed fis-sena ta' wara dik li fiha jkun sar is-sajd żejjed ghalix l-Istat Membru kkonċernat ma jkollux kwota disponibbli, it-tnaqqis se jitwettaq fuq stokkijiet oħrajn fl-istess zona ġeografika jew bl-istess valur kummerċjali, kif preskritt mir-Regolament (KE) Nru 1224/2009. Tali stokkijiet se jiġu identifikati abbażi tal-kriterji li ġejjin:
    - (a) it-tnaqqis se jitwettaq fuq stokkijiet fl-istess zona ġeografika skont l-Artikolu 105(5) u preferibbilment mistada mill-istess flotta li tkun wettqet sajd żejjed fuq il-kwota;
    - (b) meta jkun hemm iżjed minn stokk wieħed li jissodisfa l-kriterju msemmi fil-punt (a), tingħata preferenza lil tnaqqis mill-kwota ta' stokkijiet li jinsabu fl-aġħar status ta' konservazzjoni abbażi tal-pariri xjentifiċi rilevanti.
  5. Fejn it-tnaqqis jikkonċerna stokkijiet ġestiti minn organizzazzjonijiet reġjonali tal-ġestjoni tas-sajd, il-Kummissjoni tista' twettaq tnaqqis, inklużi l-ammonti li jirriżultaw minn fatturi multiplikanti applikabbli, skont il-punti 2 sa 4 mis-sena/snin ta' aġġustament deċiża/deċiżi mill-organizzazzjoni reġjonali tal-ġestjoni tas-sajd ikkonċernata.
-

## IL-QORTI TAL-AWDITURI

### Ir-Rapport Speċjali 20/2022:

**“Azzjoni tal-UE għall-ġlieda kontra s-sajd illegali – Hemm sistemi ta’ kontroll fis-sehh iżda huma mdgħajfa minhabba kontrolli u sanzjonijiet mhux uniformi applikati mill-Istati Membri”**

(2022/C 369/04)

Il-Qorti Ewropea tal-Awdituri ppubblikat ir-Rapport Speċjali 20/2022 tagħha: “Azzjoni tal-UE għall-ġlieda kontra s-sajd illegali – Hemm sistemi ta’ kontroll fis-sehh iżda huma mdgħajfa minhabba kontrolli u sanzjonijiet mhux uniformi applikati mill-Istati Membri”.

Ir-rapport jista’ jiġi kkonsultat direttament jew imnizzel minn fuq is-sit web tal-Qorti Ewropea tal-Awdituri: <https://www.eca.europa.eu/mt/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

---

## V

(Avviżi)

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA KUMMERĊJALI  
KOMUNI

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

## Avviż tal-iskadenza ta' ċerti miżuri anti-dumping

(2022/C 369/05)

B'referenza għall-pubblikazzjoni ta' avviż ta' skadenza imminente <sup>(1)</sup>, li warajh ma giet ipprezentata l-ebda talba għal rieżami sostanzjata kif dovut, il-Kummissjoni tavrza li l-miżura anti-dumping imsemmija hawn taht se tiskadi.

Dan l-avviż huwa ppubblikat f'konformità mal-Artikolu 11(2) tar-Regolament (UE) 2016/1036 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-8 ta' Ġunju 2016 dwar il-protezzjoni kontra l-importazzjonijiet li huma l-oġġett ta' dumping minn pajjiżi mhux membri tal-Unjoni Ewropea <sup>(2)</sup>.

Prodott	Pajjiż(i) tal-orijini jew tal-esportazzjoni	Miżuri	Referenza	Data ta' skadenza <sup>(1)</sup>
Karbonat tal-barju	Ir-Repubblika tal-Poplu taċ-Ċina	Dazju anti-dumping	Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 2017/1759 tas-27 ta' Settembru 2017 li jimponi dazju anti-dumping definittiv fuq l-importazzjonijiet tal-karbonat tal-barju li joriginaw mir-Repubblika tal-Poplu taċ-Ċina wara rizeami tal-iskadenza skont l-Artikolu 11(2) tar-Regolament (UE) 2016/1036 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (ĠU L 250, 28.9.2017, p. 34)	29.9.2022

<sup>(1)</sup> Il-miżura se tiskadi f'nofsillejl (00:00) tal-jum imsemmi f'din il-kolonna.

<sup>(1)</sup> ĠU C 16, 13.1.2022, p. 6

<sup>(2)</sup> ĠU L 176, 30.6.2016, p. 21.

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(4) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill.**

(2022/C 369/06)

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 <sup>(1)</sup> fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI GĦALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

**Almansa**

**PDO-ES-A0044-AM05**

**Data tal-applikazzjoni: 11.5.2022**

**1. Grupp applikant u interess legittimu**

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa [Organizzazzjoni tal-produtturi tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini Almansa]

Dan jinkludi l-operaturi kollha li jipproduċu nbid kopert mid-DOP u li jipproduċu għeneb għal dak il-għan.

**2. Intestatura fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i**

- Isem il-prodott
- Kategorija tal-prodott tad-dwieli
- Rabta
- Restrizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

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

Żdied paragrafu ġdid dwar l-ippakkjar, li jindika li l-ibbottiljar għandu jsir fiż-żona demarkata.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku.

Din l-emenda hija kkunsidrata li taqa' taht it-tipi ta' emenda tal-Unjoni previsti fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament (UE) 2019/33.

RAĠUNJIET:

F'konformità mal-Artikolu 4 tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33, ir-raġuni għall-inklużjoni ta' dan ir-rekwiżit hija li jiġu ssalvagwardjati l-kwalità u r-reputazzjoni tal-inbejjed tad-DOP Almansa, tiġi ggarantita l-oriġini tagħhom u jiġu żgurati l-karatteristiċi u l-kwalitajiet partikolari tagħhom, li huma marbuta maż-żona tal-oriġini.

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

Il-produzzjoni tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini ma tispicċax bil-proċess tat-trasformazzjoni tal-most f'inbid permezz tal-fermentazzjoni alkoholika u proċessi supplementari oħra, iżda pjuttost bl-ippakkjar. Dan irid jittqies bhala l-aħħar stadju fil-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, peress li jinvolvi prattiki enoloġiċi oħra li jistgħu jaffettwaw il-karatteristiċi speċjali, jiġifieri: il-filtrazzjoni, l-istabbilizzazzjoni u diversi tipi ta' miżuri korrettivi.

Dan l-obbligu jevita r-riskji possibbli tat-trasport tal-inbejjed barra miż-zona fejn jiġu prodotti, inklużi: ossidazzjoni u minhabba temperaturi għoljin jew baxxi u deterjorazzjoni tal-prodott, li jaffettwaw hażin il-karatteristiċi fiżikokimiċi tiegħu (l-aċidità, il-polifenoli u s-sustanzi kuluranti) u l-karatteristiċi organolettiċi (il-lewn, l-aroma, it-togħma), u l-istabbiltà tiegħu. Dan inaqqas ukoll ir-riskju ta' kontaminazzjoni mikrobijoloġika (minn batterji, vajrusis, fungi, moffa jew ħmira).

Dan ir-reqwiżit jibbenefika lill-operaturi, li huma konxji mir-riskji u responsabbli għall-preservazzjoni tal-kwalità tad-DOP, u jipprovdli lill-konsumaturi b'garanziji dwar l-oriġini u l-kwalità tal-inbejjed u l-konformità tagħhom mal-ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

#### DOKUMENT UNIKU

1. Isem / ismijiet għar-registrazzjoni  
Almansa
2. **Tip ta' indikazzjoni Ġeografika**  
DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta
3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**
  1. Inbid
  5. Inbid spumanti ta' kwalità
4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**
  1. *Inbejjed bojod u rozè xotti*

#### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod huma ħfief, b'qawwa alkoholika moderata, u l-kulur tagħhom ivarja minn isfar aktar ħal isfar aktar dehbi. Is-sensazzjonijiet ta' frott jiddominaw, iżda jistgħu jiġihalltu ma' aromi ta' njam u ta' xiwi. Aċidità tajba, toghmiet friski u ta' frott. Jistgħu jgħorġu toghmiet ħfief ta' njam u ta' xiwi.

L-inbejjed rozè għandhom kulur roża lewn il-frawli li jagħti għal lewn il-lampun jew is-salamun. Dawn huma friski u ħfief b'aċidità medja. It-togħma tagħhom hija vivaċi u ta' frott.

\* Il-qawwa alkoholika totali massima tinsab fi hdan il-limiti legali stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	11,5
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	180

2. *Inbejjed bojod, rožè u ħomor nofshom misjura, ħelwin mezzana u ħelwin*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Id-dehra u l-aroma ta' dawn l-inbejjed jixbhu lil dawk ta' nbejjed xotti oħrajn prodotti mill-istess varjetà.

It-togħma tagħhom hija bbilancjata f'termini ta' qawwa alkoholika, aċidità u kontenut ta' zokkor residwu.

\* Il-qawwa alkoholika totali massima tinsab fi hdan il-limiti legali stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

\* Total massimu ta' diossidu tal-kubrit: 180 mg/l jekk il-kontenut ta' zokkor totali jaqbeż il-5 g/l espressi bhala fruttożju u glukozju, u l-limitu sabbilit fil-leġiżlazzjoni jekk il-kontenut ta' zokkor totali jkun inqas minn 5 g/l espressi bhala fruttożju u glukozju.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	16,7
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. *Inbid aħmar xott*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn l-inbejjed jistgħu jvarjaw minn qawwa tal-kulur medja sa għolja, bi lwien li jvarjaw minn aħmar għal vjola, lewn il-granata, lewn iċ-ċirasa jew lewn ir-rubini, u jistgħu juru sfumaturi ħomor lewn il-briksa.

Qawwa medja sa għolja b'aromi nodfa, filwaqt li jippermettu wkoll aromi ta' njam u ta' xiwi.

B'qawwa medja sa għolja, ibbilancjati tajjeb u strutturati tajjeb, dawn l-inbejjed jista' jkollhom toghmiet karatteristiċi ta' njam bi ħjiel ta' xiwi.

\* Il-qawwa alkoholika totali massima tinsab fi hdan il-limiti legali stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	11,7
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

4. *Inbid spumanti ta' kwalità*

## DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Bziezaq fini u persistenti, ilwien ċari jagħtu fid-deheb u jleqqu għall-inbejjed bojod, ilwien roża jagħtu f'lewn it-terrakotta għall-inbejjed rozè. L-aromi huma nodfa u ta' frott. L-inbejjed Reserva għandhom aromi qawwija. Ibbilanċjati fit-togħma, bi struttura li hija pjaċevoli għall-palat.

\* Il-qawwa alkoholika totali massima tinsab fi hdan il-limiti legali stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	10
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Meta jiġi estratt il-most jew l-inbid u jiġi sseparat mill-karfa tal-gheneb, il-pessjoni t-tajba trid tiġi applikata biex jiġi żgurat li r-rendiment ma jaqbiżx l-74 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' gheneb aħmar u s-70 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' gheneb abjad.

Għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor, il-ħin minimu tal-maċerazzjoni huwa 48 siegħa.

It-taħlit tal-varjetajiet tal-inbid abjad u tal-inbid aħmar ma huwiex permess.

Il-kontenituri tal-injam użati fil-proċess tat-tqaddim iridu jsiru mill-ballut u jkollhom kapaċità li tikkonforma mal-limiti tal-volum stabbiliti mil-leġiżlazzjoni fis-sehħ għall-użu ta' ċerti termini tradizzjonali.

Tqaddim fil-btieti.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

Varjetajiet bojod imharrġa f'forma ta' sġajra

7 860 kilogramma ta' gheneb għal kull ettaru

55 ettolitr għal kull ettaru

Varjetajiet ħomor imharrġa f'forma ta' sġajra

6 430 kilogramma ta' gheneb għal kull ettaru

47,58 ettolitr għal kull ettaru

Varjetajiet bojod imharrġa ma' kannizzata

11 430 kilogramma ta' gheneb għal kull ettaru

80 ettolitr għal kull ettaru

Varjetajiet ħomor imharrġa ma' kannizzata

10 000 kilogramma ta' gheneb għal kull ettaru

74 ettolitr għal kull ettaru



## 6. Definizzjoni taż-żona demarkata

Iż-żona tinkludi l-irqajja' u s-subirqajja' li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio
- Higuera
- Hoya Gonzalo
- Pétrola
- Chinchilla: iż-żona konfinata mit-triq tas-servizz AB-402 (li tmur minn Horna sa Venta de Alhama) u tmiss minn naħa mal-muniċipalitajiet ta' Pétrola u Corral Rubio u min-naħa l-oħra mal-muniċipalitajiet ta' Bonete, Higuera u Hoya Gonzalo.

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

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

## 8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

### 8.1. Inbid

Iż-żona tal-produzzjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini Almansa tinsab f'żona ta' tranżizzjoni klimatika. Il-vinji jinsabu fi pjanuri kkaratterizzati minn ħamrija permeabbli li hija rikka fil-franka u fqira fin-nutrijenti. Ix-xita medja hija skarsa, ta' 250 mm fis-sena. Il-livell skars ta' xita, il-permeabbiltà tal-ħamrija u r-rendiment baxx jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed b'aroma u b'kulur qawwija.

### 8.2. Inbid spumanti ta' kwalità

It-temperaturi estremi u r-rikkezza tal-ħamrija tal-franka jippermettu l-kultivazzjoni tal-varjetajiet awtorizzati, li jagħtu palat u bilanċ lill-inbejjed. B'mod simili, in-nuqqas ta' xita u s-siġħat ta' dawil tax-xemx jipproduċu qawwa alkoħolika naturali li tippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed bil-livelli stabbiliti ta' qawwa alkoħolika. Għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti, l-inbejjed imsemmija fil-paragrafu ta' qabel jintużaw bħala l-cuvée, u għalhekk id-deskrizzjoni tar-rabta tagħhom tapplika wkoll għall-inbejjed spumanti.

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

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Sabiex jintuża l-isem ta' varjetà tad-dwieli speċifika waħda, jehtieg li mill-inqas 85 % tal-ġeneb jiġi minn dik il-varjetà u li dan jiġi rreġistrat fir-reġistri tal-inbid.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

L-ippakkjar fiz-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Sabiex jiġi żgurat l-użu xieraq tad-DOP, l-inbejjed protetti kollha jridu jintbagħtu fl-ippakkjar. Il-produzzjoni tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini ma tispicċax bil-proċess tat-trasformazzjoni tal-most finbid permezz tal-fermentazzjoni alkoholika u proċessi supplimentari oħra, iżda pjuttost bl-ippakkjar. Dan irid jitqies bħala l-aħħar stadju fil-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, peress li jinvolvi prattiki enoloġiċi oħra li jistgħu jaffettwaw il-karatteristiċi speċjali, jiġifieri: il-filtrazzjoni, l-istabbilizzazzjoni u diversi tipi ta' miżuri korrettivi.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Mod\\_AM04%20\\_ALMANSA\\_cc\\_20210423.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf)

---

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

(2022/C 369/07)

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 <sup>(1)</sup> fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

**TALBA GĦAL EMENDA GĦALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT**

**Montefalco**

**PDO-IT-A0845-AM03**

**Data tal-applikazzjoni: 22 8 2016**

**1. Regoli applikabbli għall-emenda**

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) nru 1308/2013 – Modifika mhux minuri

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

**2.1. Introduzzjoni tat-tip il-ġdid Montefalco Grechetto**

Ghandu jiġi introdott it-tip il-ġdid Montefalco Grechetto.

Dan huwa nbid magħmul mill-varjetà ta' dwieli lokali Grechetto, li hija espressjoni tat-tradizzjoni tal-inbejded bojod f'Umbria u, speċjalment, fiż-żona ta' "Montefalco".

Din iż-żona hija magħrufa għat-topografija bl-għoljiet u għall-mikroklima subkontinentali tagħha. F'żoni bħal dawn, il-varjetà tal-Grechetto tipproduċi għeneb b'karatteristiċi analitiċi u organolettiċi partikolari. Dawn jaffettwaw il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi speċifiċi tal-inbejded, kif deskritt fil-punt 4.2 tad-Dokument Uniku.

Għal dawn ir-raġunijiet, iż-żieda tat-tip Montefalco Grechetto tikkontribwixxi biex tinżamm il-kwalità għolja tad-denominazzjoni, kif ukoll biex tittejjeb l-immaġni u l-firxa ta' prodotti tad-DOP Montefalco.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 1 *et seq.* tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, fejn issir referenza għall-isem tal-varjetà ta' dwieli Grechetto, u l-punt 4 tad-Dokument Uniku (Deskrizzjoni tal-inbid/inbejded) u taqsimiet oħrajn fejn tissemma din il-varjetà.

**2.2. Emenda fil-kombinazzjoni ta' varjetajiet ta' dwieli għall-Montefalco Bianco (il-Montefalco abjad)**

L-emenda tikkonċerna bidliet fil-kombinazzjoni tal-varjetajiet ta' dwieli, u b'hekk tagħti prominenza lill-varjetà lokali Trebbiano Spoletino.

B'mod speċifiku, il-kompożizzjoni preċedenti tal-varjetajiet ta' dwieli kienet:

Grechetto: mhux anqas minn 50 %;

Trebbiano Toscano: bejn 20 % u 35 %;

Varjetajiet ta' dwieli oħrajn bojod: sa 30 %.

Ġiet sostitwita b'dan li ġej:

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

Trebbiano Spoletino: mhux anqas minn 50 %;

Varjetajiet ta' dwieli oħrajn bojod: Sa 50 %.

Raġuni

Tqies meħtieġ li tiġi agġornata l-kombinazzjoni ta' varjetajiet għat-tip Montefalco Bianco billi t-Trebbiano Toscano, li ma huwiex nattiv għaż-żona, jiġi sostitwit bil-varjetà lokali t-Trebbiano Spoletino. Din tipproduċi nbid ta' kwalità aħjar, f'termini tal-karatteristiċi organolettiċi tiegħu u l-karatteristiċi kimiċi u fiżiċi tiegħu.

Speċifikament, meta mqabbla mat-Trebbiano Toscano, il-varjetà lokali Trebbiano Spoletino tipproduċi rendimenti aktar baxxi u hija adattata aħjar għall-kundizzjonijiet klimatiċi lokali. Dan jagħti lill-Montefalco Bianco l-karatteristiċi ta' kwalità speċjali tiegħu assoċjati maż-żona, f'konformità mal-aspettattivi tal-konsumaturi.

Tabilhaqq, fi snin reċenti, it-Trebbiano Spoletino attira l-interess ta' operaturi u konsumaturi minhabba l-kwalitajiet intrinziċi tiegħu, li huma deċiżament superjuri fost il-familja ta' varjetajiet ta' dwieli tat-Trebbiano. Dan wassal biex il-produtturi jitolbu din l-emenda fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Barra minn hekk, l-introduzzjoni tat-tip il-ġdid ta' nbid, Montefalco Grechetto, imsemmi hawn fuq, hija rilevanti wkoll għat-tnaqqis tal-perċentwal tal-varjetà tal-Grechetto fil-Montefalco Bianco. Fejn qabel kienet il-varjetà dominanti b'rata ta' aktar minn 50 %, issa tinsab f'pożizzjoni ta' inqas minn 50 %, flimkien mal-varjetajiet ta' dwieli oħrajn bojod.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 7 tad-Dokument Uniku (Dwieli tal-gheneb ewlenin).

### 2.3. *Emenda fil-kombinazzjoni tal-varjetajiet ta' dwieli għall-Montefalco Rosso (il-Montefalco aħmar) u l-Montefalco Rosso Riserva*

Il-kombinazzjoni ta' varjetajiet użata għall-produzzjoni tat-tipi ta' nbejjed "Rosso" u "Rosso Riserva" fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott eżistenti hija kif ġej:

Sangiovese: 60 % sa 70 %;

Sagrantino: 10 % sa 15 %;

varjetajiet ta' dwieli oħrajn homor xierqa għall-kultivazzjoni fir-reġjun tal-Umbria: sa massimu ta' 30 %.

Ġiet emendata kif ġej:

Sangiovese: 60 % sa 80 %;

Sagrantino: 10 % sa 25 %;

varjetajiet ta' dwieli oħrajn homor mhux aromatiċi permessi biex jammontaw għal 100 %.

Speċifikament, il-perċentwali massimi kemm tas-Sangiovese kif ukoll tas-Sagrantino żdiedu. Barra minn hekk, ma għadux obligatorju li jintużaw varjetà ta' dwieli waħda jew aktar addizzjonali homor. L-użu tagħhom issa huwa fakultattiv.

Ir-raġuni għal din l-emenda hija l-htieġa li tinghata preferenza liż-żewġ varjetajiet lokali msemmi hawn fuq, u b'hekk tinghata espressjoni lit-territorju tagħhom. Dan huwa preferibbli għal tahlitiet li fihom ukoll varjetajiet internazzjonali li ma jikkontribwux xi karatteristika speċifika ta' kwalità jew post.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

### 2.4. *L-inkluzjoni tad-densità tat-thawwil tad-dwieli u bidliet fir-rendiment tal-gheneb u tal-inbid għal kull ettaru*

Ġiet introdotta densità minima tat-thawwil ta' 4 000 dielja għal kull ettaru għall-Montefalco Rosso u għar-Riserva, u 3 000 dielja għal kull ettaru għall-Montefalco Bianco u l-Montefalco Grechetto.

Din il-mizura hija maħsuba biex ittejjeb il-kwalità tal-produzzjoni tal-gheneb.

Densità tat-thawwil għolja, definita bhala l-għadd ta' dwieli għal kull ettaru fil-vinja, tirriżulta f'kompetizzjoni akbar bejn il-pjanti meta jfittxu nutrijenti preżenti fil-ħamrija. Din il-kompetizzjoni tirrestringi l-iżvilupp tal-veġetazzjoni, weraq u frott, u tirriżulta f'għenieqed u frott artab iżgħar. It-tnaqqis tad-dijametru tal-frott artab iżid il-proporzjon tagħhom ta' erja tal-wiċċ għall-volum, u b'hekk titjeb il-kwalità tal-produzzjoni. Pjanti b'inqas weraq jiġu inqas esposti wkoll għal mard u pesti bħal fungi, batterji, insetti u virusi. Barra minn hekk, l-għerūq għandhom tendenza li jiżviluppaw l-isfel, aktar milli fil-ġenb, peress li jkunu furzati jestendu aktar fil-fond fil-ħamrija biex isibu l-ilma u l-minerali essenzjali. B'dan il-mod jiġi prodott għeneb ta' kwalità aħjar, u għalhekk inbid ta' kwalità aħjar.

Ir-rendiment għal kull ettaru stabbilit għall-gheneb abjad tnaqqas minn 13 000 għal 12 000 kilogramma. L-istess rendiment ta' 12 000 kilogramma ġie miżjud għat-tip il-ġdid ta' nbid Montefalco Grechetto.

Barra minn hekk, fil-każ tat-tip Montefalco Bianco, ir-rendiment ta' pproċessar tal-inbid tnaqqas minn 72 % għal 70 %, l-istess bħal għal tipi oħrajn.

Dawn il-mizuri huma maħsuba biex jintlaħaq livell oghla ta' kwalità.

Dawn l-emendi jikkonċernaw l-Artikolu 4 u 5 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5 tad-Dokument Uniku (Prattiki enologiċi Rendimenti massimi).

#### 2.5. *L-introduzzjoni tat-tisqija ta' emerġenza*

Ġiet introdotta t-tisqija ta' emerġenza. Din l-emenda hija riżultat tal-bidliet fil-kundizzjonijiet klimatiċi ta' snin reċenti. Tali bidliet jinkludu ammont iżgħar ta' xita u temperaturi medji u massimi għoljin fis-sajf, speċjalment f'żoni klimatiċi interni bħaż-żona ta' "Montefalco".

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

#### 2.6. *Iż-żieda tal-qawwa alkoholika naturali tal-gheneb għall-Montefalco Bianco u ż-żieda tal-istess parametru għall-Montefalco Grechetto*

Il-qawwa alkoholika minima naturali skont il-volum għall-gheneb għall-produzzjoni tal-Montefalco Bianco żdiedet minn 10,50 % għal 11,00 %.

L-istess volum ta' 11,00 % ġie stabbilit għat-tip Montefalco Grechetto.

Din l-emenda ġiet introdotta biex jiġu ssodisfati r-rekwiżiti ta' kwalità tal-gheneb, sabiex ikunu jistgħu jiġu prodotti nbejjed b'livell għoli ta' tannini.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

#### 2.7. *L-introduzzjoni tar-rekwiżit li l-ibbottiljar isir fiż-żona demarkata*

L-emenda tikkonċerna d-dispożizzjoni dwar l-ibbottiljar fiż-żona ta' produzzjoni demarkata.

B'din l-emenda, il-produtturi tad-DOP Montefalco għandhom l-għan li jikkoreġu nuqqas fit-test oriġinali tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott li ġie approvat fi tmiem l-1979, żmien meta r-regoli ġenerali dwar id-denominazzjonijiet ta' oriġini nazzjonali jew tal-UE ma kinux jispeċifikaw li l-ibbottiljar u l-ippakkjar kellhom isiru fiż-żona demarkata. Din ir-regola ġenerali ġiet introdotta wara s-Sentenza tal-Qorti tal-Ġustizzja Ewropea tas-16 ta' Mejju 2000, fil-kawża C-388/95.

Ir-raġuni għall-emenda hija l-ħtieġa li tiġi pprezervata l-kwalità tal-inbejjed tad-DOP Montefalco, li tiġi ggarantita l-oriġini tagħhom u li jiġi żgurat li l-kontrolli jkunu effettivi u fwaqthom.

Jidher li t-trasport u l-ibbottiljar barra miż-żona ta' produzzjoni jistgħu jikkompromettu l-kwalità tal-inbid Montefalco, peress li jista' jkun espost għal reazzjonijiet ta' ossidoriduzzjoni, bidliet f'daqqa fit-temperatura u kontaminazzjoni mikrobijoloġika. Dawn il-fenomeni, b'mod partikolari, jista' jkollhom effetti negattivi fuq il-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi (l-aċidità totali minima, l-estratt minimu mingħajr zokkor, eċċ.) u dawk organolettiċi (il-kulur, l-aroma u t-toġhma).

Dawn ir-riskji jiżdiedu hekk kif tiġi koperta aktar distanza. B'kuntrast, l-ibbottiljar fiż-żona ta' oriġini, fejn il-lottijiet tal-inbid jivvjaġġaw biss distanzi qosra, jekk mhux xejn, jgħin biex il-karatteristiċi u l-kwalità tal-prodott jinżammu intatti.

Tul is-snin, il-produtturi tad-denominazzjoni ta' oriġini tal-Montefalco kisbu esperjenza u għarfien tekniku u xjentifiku sod tal-kwalitajiet partikolari tal-inbejjed. Flimkien ma' dan ta' hawn fuq, dawn il-fatturi jippermettu li l-ibbottiljar isir fiż-żona ta' oriġini bl-aħjar prekawzjonijiet teknoloġiċi. L-għan huwa li jiġu ppreservati l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi kollha tal-inbejjed koperti mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Objettiv ieħor tal-ibbottiljar fiż-żona ta' produzzjoni huwa li jiġi żgurat li l-korp kompetenti jkun jista' jwettaq id-dmirijiet ta' monitoraġġ tiegħu bl-akbar effiċjenza, effikaċja u kosteffettività. Dawn ir-rekwiżiti ma jistgħux jiġu assigurati bl-istess mod barra miż-żona ta' produzzjoni.

Il-korp ta' kontroll li jwettaq il-verifika annwali tal-konformità mad-dispożizzjonijiet tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott jista' jiskeda malajr iż-żjarat ta' spezzjoni fl-imprizi kollha involuti fiż-żona ta' produzzjoni fiż-żmien li l-inbid Montefalco jkun qed jiġi bbottiljat, f'konformità mal-pjan ta' spezzjoni rispettiv.

L-għan huwa li jiġi żgurat b'mod sistematiku li l-konsenji tal-inbid Montefalco jistgħu jiġu bbottiljati biss wara li jkun għew iċċertifikati li għaddew mit-testijiet fiżiċi, kimiċi u organolettiċi mwettqa mill-korp ta' spezzjoni. Dan jagħmilha possibbli li jinkisbu riżultati aħjar f'termini tal-effikaċja tal-verifika, b'kost limitat għall-produtturi, sabiex il-konsumaturi jiġu offruti l-garanziji massimi rigward l-awtentività tal-inbid.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku (Rekwiżiti essenzjali ulterjuri).

#### 2.8. *L-inklużjoni tad-deskrizzjoni tal-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi għat-tip Montefalco Grechetto*

Ġiet miżjuda d-deskrizzjoni li ġeja tal-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi għat-tip il-ġdid Montefalco Grechetto.

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja jew li jagħti f'lewn dehbien, xi drabi bi sfumaturi li jagħtu fl-aħdar.

Aroma: delikata, raffinata, ta' frott (tuffieħ, lanġas, ħawħ, xi drabi ananas jew ċitru) u ta' fjuri (żagħrun, xi drabi ġenistra jew kamumella).

Togħma: armonjuża, friska, morra b'mod pjaċevoli, strutturata tajjeb, ta' frott (tuffieħ, lanġas, ħawħ, xi drabi ananas jew ċitru).

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %

Aċidità totali minima: 5,0 grammi għal kull litru.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0-il gramma għal kull litru.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku (Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed).

#### 2.9. *It-tnaqqis tal-aċidità totali minima tal-inbejjed*

L-aċidità totali minima tal-inbejjed tnaqqset b'0,5 grammi għal kull litru, u b'hekk jingħataw il-livelli li ġejjin:

Montefalco Bianco: aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru;

Montefalco Rosso u Riserva: aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru.

Maz-żmien, intwera li l-livelli totali ta' aċidità tnaqqsu bil-mod, b'ħala riżultat ukoll tat-tibdil indiskuttibbli fil-klima.

It-tnaqqis żgħir ma għandu l-ebda effett fuq il-kwalità tal-inbejjed, u fi kwalunkwe każ il-limitu minimu għal dan il-parametru huwa oghla minn dak stabbilit fil-leġiżlazzjoni attwali tal-UE (3,5 grammi għal kull litru).

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku (Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed).

#### 2.10. *L-introduzzjoni tad-dispożizzjoni dwar l-użu tat-terminu "vigna"*

L-użu tat-termini "vigna" jew "vigneto" (li t-tnejn ifissru "vinja") flimkien mal-isem tal-post rilevanti ġie introdott bhala Prattika tat-tikkettar fakultattiva. Il-miżura tippermetti li l-inbid Montefalco jiġi deskritt f'aktar dettall, u hekk il-produtturi jingħataw il-possibbiltà li jidentifikaw il-vinji ta' oriġini fuq it-tikketta.

Hija dispożizzjoni fakultattiva li tidher fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal skopijiet ta' informazzjoni peress li l-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE u dik nazzjonali tippermetti wkoll li fuq it-tikketti jiġu inklużi tali termini għal skopijiet ta' kummerċjalizzazzjoni.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

#### 2.11. *Żieda fil-volum massimu ta' kontenituri*

Il-volum massimu ta' fliexken tal-ħġieġ li fihom jistgħu jiġu ppakkjati l-inbejjed Montefalco żdied minn 5 litri għal 18-il litru.

Madankollu, fil-każ tat-tip Montefalco Rosso Riserva biss, jibqa' obbligatorju li jintuża tapp tas-sufra li jiddaħhal kompletament bhala mezz ta' għeluq għall-kontenituri msemmija hawn fuq.

Dawn il-miżuri, li huma aktar restrittivi mil-leġiżlazzjoni Ewropea ġenerali dwar il-kontenituri, huma mfassla biex jikkonsolidaw ir-reputazzjoni u l-immaġni tal-inbejjed tad-DOP Montefalco. Huwa rilevanti wkoll il-fatt li għal ċerti rekwiżiti ta' ospitalità, il-fliexken b'kapaċità ta' aktar minn 5 litri u sa 18-il litru huma apprezzati ħafna.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku (Kondizzjonijiet oħra).

#### 2.12. *Aġġornament tad-deskrizzjoni tar-rabta maż-żona ġeografika*

Ġie introdott it-tip il-ġdid Montefalco Grechetto, u ġiet aġġornata l-kombinazzjoni tal-varjetajiet għat-tip Montefalco Bianco, filwaqt li t-Trebbiano Toscano ġie sostitwit bit-Trebbiano Spoletino. Id-deskrizzjoni tar-rabta maż-żona ġeografika għalhekk ġiet aġġornata u tirrigwarda l-kondizzjonijiet tradizzjonali għat-tkabbir ta' dawn il-varjetajiet lokali fiż-żona ta' produzzjoni ta' din id-DOP.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 9 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 8 tad-Dokument Uniku (Rabta maż-żona ġeografika).

### DOKUMENT UNIKU

#### 1. **Isem tal-prodott**

"Montefalco"

#### 2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

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

##### 4.1. *Montefalco Bianco*

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja, kultant bi sfumaturi li jagħtu fl-aħdar.

Aroma: delikata, vinjuża, b'noti ta' frott b'lahma safra, ċitru u frott tropikali ta' intensità li tvarja. Noti ta' fjuri.

Toghma: friska jew ftit aċiduża, mimli toghma u li ddum. Ta' frott, armonjuża. Thalli nota morra pjaċevoli.

Qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum: 11,00 %.

Estratt minimu minghajr zokkor: 17,0-il gramma għal kull litru.

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

Karakteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressa bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

#### 4.2. *Montefalco Grechetto*

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja jew li jagħti f'lewn dehbien, xi drabi bi sfumaturi li jagħtu fl-aħdar.

Aroma: delikata, raffinata, ta' frott (tuffieħ, lanġas, hawħ, xi drabi ananas jew ċitru) u ta' fjuri (żagħrun, xi drabi genistra jew kamumella).

Toghma: armonjuża, friska, morra b'mod pjaċevoli, strutturata tajjeb, ta' frott (tuffieħ, lanġas, hawħ, xi drabi ananas jew ċitru).

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %

Estratt minimu minghajr zokkor: 17,0-il gramma għal kull litru.

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

Karakteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressa bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

#### 4.3. *Montefalco Rosso*

Kulur: aħmar lewn ir-rubin.

Aroma: sfumaturi tipiċi ta' ċirasa u frott tal-forest, lampun u tut żerq.



Togħma: zotta, armonjuża, b'korp ibbilanċjat fin.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 23,0 gramma għal kull litru.

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

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

#### 4.4. *Montefalco Riserva*

Kulur: aħmar lewn ir-rubin, li għandu tendenza jagħti f'lewn il-granata mat-tqaddim.

Aroma: intensa, ta' frott, xi drabi b'noti ta' hwawar u balsamiċi.

Togħma: zotta, armonjuża, strutturata tajjeb, li ddum.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,50 %

Estratt minimu mingħajr zokkor: 23,0 gramma għal kull litru.

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

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bhala 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**

##### a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

Prattika enoloġika speċifika

It-tip Montefalco Rosso jista' jkollu d-denominazzjoni "Riserva" jekk l-gheneb jiġi soġġett għal rapportar annwali speċifiku u jiddaħhal f'registru enoloġiku, u l-inbid ikun ilu jitqaddem għal mill-inqas 30 xahar, li 12-il xahar minnhom ikun f'bettiji, mill-1 ta' Novembru tas-sena li fiha gie prodott l-gheneb.

b. *Rendimenti massimi*

**Montefalco Bianco**

12 000 kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

**Montefalco Bianco**

84 ettolitru għal kull ettaru

**Montefalco Grechetto**

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

**Montefalco Grechetto**

84 ettolitru għal kull ettaru

**Montefalco Rosso**

11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

**Montefalco Rosso**

77 ettolitru għal kull ettaru

**Montefalco Rosso Riserva**

11 000 ettolitru għal kull ettaru

**Montefalco Rosso Riserva**

77 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona ta' produzzjoni tad-DOP Montefalco tinsab fil-muniċipalitajiet ta' Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi u Giano dell'Umbria, fil-provinċja ta' Perugia.

7. **Varjetà jew varjetajiet ewlenin tad-dwieli tal-għeneb**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B - Trebbiano

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

8.1. *Id-DOP Montefalco*

Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona ta' produzzjoni ġeografika tad-DOP Montefalco tinsab fil-provinċja ta' Perugia, fiċ-ċentru ta' Umbria. Hija żona produttiva ferm, bi rqaġja' ta' inklinazzjonijiet mhux weqfin fuq l-għoljiet imdawra minn residenzi medjevali. Iż-żona kultivata tinsab f'livelli bejn 220 u 472 metru għoli, fl-ogħla għoljiet, filwaqt li l-irqajja' tal-vinji jvarjaw fil-gradi tagħhom ta' inklinazzjoni u fl-aspett tagħhom. Ir-riżultat huwa firxa wiesgħa ta' mikroklimi u kundizzjonijiet tat-tkabbir, li jippermetti wkoll li l-fabbriki tal-inbid individwali jipproduċu nbejjed b'karatteristiċi ta' interess distinti.

Il-klima hija subkontinentali b'xi karatteristiċi Mediterranji. Għandha sjuf shan iżda mhux suffokanti u xtiewi li huma pjuttost keshin imma ma tagħmilx daqstant xita. It-temperaturi medji tas-sajf huma bejn 18 °C u 23 °C, it-temperaturi tax-xitwa huma bejn 4 °C u 6 °C, b'xita annwali medja ta' bejn 750 u 1 300 millimetru, bil-minimu fis-sajf u l-massimu fil-ħarifa.

In-natura tal-hamrija - F'termini ta' hamrija, iż-żona ta' produzzjoni hija kkaratterizzata minn erba' subżoni kif ġej:

- konglomerati ta' xmajjar/lagi, ikkaratterizzati minn ramel isfar, xi drabi kompatt, li jaghti lill-inbejjed il-karatteristiċi minerali;
- tafal u ramel tal-lagi, li jipproduċi hamrija ramlija u biċ-ċaġhaq, bi profondità u skular eċċellenti;
- depożitu alluvjali kurrenti, reċenti u li jinsab aktar fil-baxx, l-aktar ramli u biċ-ċaġhaq (Oloċen), fuq l-uċuħ aktar ċatti;
- lom, karatteristika taż-żoni mifruxin bi promontorji tipiċi ġebli mill-Mijoċen, b'ġebli tar-ramel tipika li taghti fl-isfar u lom bit-trab li jaghti fil-griz, iżda wkoll tafal bit-trab li jaghti fil-griz.

L-artijiet imħawla prinċipalment bil-vinji fiż-żona jikkonsistu minn matrici ta' franka u tafli b'xi kontenut limitat ta' ġebel u perċentwal tajjeb ta' franka attiva, bil-livelli li jvarjaw minn 5,5 % sa 9,2 %.

Minħabba l-abbundanza ta' karbonati maqsuma fini, dejjem ikun hemm ċertu livell ta' alkalinità, li xi drabi tkun qawwija (7,8 sa 8,2), bil-livelli minimi li jinsabu fuq it-terrażzi alluvjali u l-massimi fuq it-tafli.

Il-materja organika tinsab fi kwantitajiet sinifikanti li jvarjaw minn 1,5 % sa 2,2 %, li hafna drabi jaqbzu l-1 % anke f'fond ta' metru. Dan huwa interessanti meta titqies l-omoġenizzazzjoni rapida tal-hamrija minħabba li tithaddem.

Hemm livelli għoljin ta' fosforu disponibbli u potassju skambjabbli, speċjalment fil-hamrija li tinsab fuq il-promontorji Mijoċeni (massimu ta' 43 u 404 ppm rispettivament).

Hekk kif l-għeruw jinżlu 'l isfel, il-hxuna ta' kull stratu tonqos bil-mod (minn 'il fuq minn 150 ċentimentru għal inqas minn 70 ċentimentru hekk kif l-għeruw jghaddu mill-hamrija alluvjali mill-hamrija taflija u ramlija għat-turbiditi u l-konglomerati ta' taħt) filwaqt li dejjem jippermettu spazju biżżejjed biex jiżviluppaw l-għeruw. Din il-karatteristika hija kkombinata mal-kapaċità tal-għalqa eċċellenti tal-hamrija, l-għażla għaqlija tas-salvaġġ mill-vitikulturi u l-ġestjoni tar-riżorsi tal-ilma permezz tal-adozzjoni tal-aħjar prattiki ta' tkabbir matul is-sena. B'riżultat ta' dan, il-vinji jistgħu jifilhu għal kwalunkwe stress ikkawżat mill-ilma fis-sajf u jipproduċu għeneb li jista' jilhaq il-gradi korretti ta' saġran u l-aħjar livelli ta' acidità u struttura.

## 8.2. *Id-DOP Montefalco*

Fatturi storiċi u umani rilevanti għar-rabta

Montefalco u l-muniċipalitajiet li jiffurmaw iż-żona ta' denominazzjoni dejjem kienu "pajjiżi tal-inbid" tajbin, kif juru għadd kbir ta' sorsi storiċi li jirrakkontaw dwar l-għoljiet iddedikati għall-vitikultura.

Sa mill-1088, kien hemm referenzi bil-miktub għal artijiet imħawla bil-vinji. Bosta dokumenti li jmorru lura għas-seklu 13 jipprovdu evidenza tal-kura kostanti li ddedikaw il-vitikulturi taż-żona għall-vitikultura, anke fiċ-ċentru tal-belt u fil-ġonna. B'dan il-mod, holqu prodott agrikolu oriġinali, li għadu evidenti llum tul ir-rotta straordinarja ta' vinji storiċi. Sa mill-ewwel nofs tas-seklu 14, il-liġijiet lokali bdew jipproteġu l-vinji u l-inbid, billi ddedikaw kapitoli u taqsimiet shah tal-istatuti muniċipali għalihom.

Fl-1622, il-Kardinal Boncompagni, legat ta' Perugia, żied sew il-penali stabbiliti fl-istatuti muniċipali, saħansitra billi stabbilixxa l-piena li min jagħmel hsara lid-dielja tal-għeneb jiġi mgħallaq.

Fl-1925, fil-Fiera tal-Inbid ta' Umbria, il-belt ġiet deskritta bhala l-aktar ċentru vitikulturali importanti tar-reġjun (Montefalco jokkupa l-ewwel post fil-kultivazzjoni ta' vinji speċjalizzati). Id-dokumenti juru wkoll il-kumplessità tal-kultura tal-inbid fiż-żona, u l-inbejjed differenti li kienu jiġu prodotti dak iż-żmien, kemm bojod kif ukoll homor.

Fatturi umani influwenzaw l-iżvilupp tat-tekniki tal-vitikultura u tal-produzzjoni tal-inbejjed Montefalco, inkluż l-aspetti tekniċi u produttivi stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni.

B'mod partikolari, tali fatturi jinkludu l-ghażla tal-kombinazzjoni ta' varjetajiet ta' dwieli u l-forom tradizzjonali ta' tharriġ: il-cordon originarjament b'forma ta' mrewħa jew "éventail", biż-żbir tal-friegħi mbaġħad il-Guyot.

Il-hsad ġeneralment isir tard fil-perjodi ta' saġran tal-gheneb, speċjalment għas-Sagrantino, għat-Trebbiano Spoletino, kif ukoll għas-Sangiovese u għall-Grechetto. Il-hsad isir meta l-gheneb ikun b'saħħtu u jkollu kontenut għoli ta' zokkor.

Il-prattiki relatati mal-produzzjoni tal-inbejjed huma dawk stabbiliti tradizzjonalment fiż-zona. B'mod speċifiku, l-użu tal-gheneb Sangiovese u Sagrantino biex isir l-inbid jiżgura l-espressjoni massima tal-kwalità. Dan jinvolvi tekniki ta' produzzjoni għall-estrazzjoni massima ta' kulur u fenoliċi, segwita minn perjodi ta' maturazzjoni medji sa twal li jirriżultaw fi nbejjed homor strutturati. Fil-każ tal-inbejjed bojod, it-tekniki użati huma maħsuba biex jippreservaw il-freskezza u l-kwalitajiet aromatiċi naturali.

### 8.3. *Id-DOP Montefalco*

Rabta ta' kawżalità bejn il-kwalità, il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku, u l-fatturi naturali u umani.

Il-Montefalco Bianco u l-Montefalco Grechetto

L-inbid Montefalco Bianco huwa isfar lewn it-tiben b'intensità ta' kulur li tvarja. Jista' jkollu sfumaturi jagħtu fl-aħdar. L-aroma hija delikata, vinjuża, b'noti ta' frott b'laħma safra, ċitru u frott tropikali ta' intensità li tvarja u noti ta' fjuri.

It-togħma hija friska jew ftit aċidika, mimlija togħma u li ddum, ta' frott, karatteristika, armonjuża u thalli nota morra pjaċevoli.

L-inbid Montefalco Grechetto għandu kulur isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja jew li jxaqleb lejn il-kulur dehbien, xi drabi bi sfumaturi li jagħtu fl-aħdar. L-aroma tiegħu hija delikata, raffinata, ta' frott (tuffieħ, lanġas, haħw, xi drabi ananas jew ċitru) u ta' fjuri (żagħrun, xi drabi ġenistra jew kamumella). It-togħma tiegħu hija ftit morra u huwa strukturat tajjeb u għandu togħma ta' frott, speċifikament bi sfumaturi ta' tuffieħ, lanġas, haħw u xi drabi ananas jew ċitru.

Iż-żewġ inbejjed għandhom livell tajjeb ta' aċidità (minimu ta' 5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku), u estratt mingħajr zokkor (minimu ta' 17-il gramma għal kull litru) li jirriżultaw fil-freskezza u fl-istruttura. Tabilhaqq, dawn huma nbejjed li jistgħu jitgawdew meta t-tqaddim ikun għadu fil-bidu iżda jistgħu wkoll jitjiebu iktar kemm jitqaddmu.

Dawn il-karatteristiċi huma dovuti għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u dawk klimatiċi taż-zona ġeografika ta' produzzjoni. It-terren huwa bl-ġħoljiet u l-klima tvarja bejn waħda Mediterranja u subkontinentali. Is-sjuf huma shan iżda mhux suffokanti u x-xtiewi jistgħu jkunu pjuttost keshin iżda mhux b'ħafna xita. Dawn il-fatturi jiddeterminaw il-firxa tat-temperatura u jippermettu li l-gheneb isir b'mod ideali, b'livelli tajbin ta' zokkor, aċidi organiċi, fenoliċi u aromatiċi. Tali komponenti mbaġħad jiġu espressi fil-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tal-inbejjed, u fin-noti ta' freskezza tagħhom.

Il-livelli abbundanti ta' fosforu u potassju disponibbli fil-ħamrija sussegwentement jirriżultaw fit-togħma tal-inbejjed.

Barra minn hekk, il-hiliet tekniċi tal-vitikulturi huma evidenti fl-ghażla tas-sistemi tradizzjonali ta' tharriġ tad-dwieli: il-cordon biż-żbir tal-friegħi u l-Guyot. Dawn is-sistemi jipproduċu għadd żgħir ta' għejun u huma ideali għall-kontroll tas-saħħa u tal-produttività tad-dwieli. Barra minn hekk, hemm l-operazzjonijiet enologiċi sussegwenti b'teknoloġija ta' produzzjoni moderna. Dawn il-fatturi kollha jirriżultaw fil-karatteristiċi analitiċi u sensorjali msemmija hawn fuq fl-inbejjed.

Il-Montefalco Rosso u l-Montefalco Rosso Riserva

L-inbid Montefalco Rosso għandu kulur aħmar lewn ir-rubin b'noti tipiċi ta' ċirasa u frott tal-forest, lampun u tut żerq. Jintiegħem bħall-frott b'togħma xotta u armonjuża u b'korp ibbilanċjat fin.

L-inbid Montefalco Rosso Riserva għandu kulur aħmar lewn ir-rubin, u jxaqleb lejn il-granata hekk kif jitqaddem. L-aroma tiegħu hija intensa, xi drabi b'noti ta' ħwawar u balsamiċi.

Toghma: xotta, armonjuża, strutturata tajjeb, li ddum.

Iż-żewġ inbejjed għandhom livell tajjeb ta' aċidità (minimu ta' 4,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku) u estratt mingħajr zokkor (minimu ta' 23 gramma għal kull litru) li jirriżultaw fl-istruttura qawwiya.

L-inbejjed għandhom kapaċità għolja għat-tqaddim. Jistgħu jiżviluppaw fil-flixxun, u jekk jinżamm kif suppost, ir-Rosso Riserva, b'mod partikolari, iżomm il-karatteristiċi ottimali tiegħu lil hinn minn 5 snin.

Dawn il-karatteristiċi huma dovuti għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u l-klima taż-żona ġeografika ta' produzzjoni.

Il-pajsaġġ bl-gholjiet, l-aspett u l-projbizzjoni tat-thawwil fuq l-artijiet li huma esposti għal ilma eċċessiv jew li ma jirċivux biżżejjed dawl tax-xemx, huma fatturi li jikkombinaw mal-klima. Din tal-aħhar hija Mediterranja li tqarreb lejha subkontinentali, bi sjuf shan iżda mhux suffokanti u xtiewi li huma pjuttost keshin iżda mhux b'ħafna xita, flimkien ma' meded termali sinifikanti. Ir-riżultat huwa atmosfera li hija arjuża u mdawla, mingħajr ilmijiet staġnanti, ideali għat-tkabbir tad-dwieli u għas-sajran tal-gheneb.

Barra minn hekk, is-sawra u l-kompożizzjoni kimika u fizika tal-ħamrija huma kkaratterizzati mill-franka u t-tafla b'livelli abbondanti ta' fosforu u potassju. Din il-ħamrija tippermetti li l-vinji jiżviluppaw il-komponenti fenoliċi u tal-kulur fil-qoxra tal-gheneb, li min-naħa tagħhom jipprovdu l-kulur, l-aromi u l-istruttura lill-inbid.

B'mod partikolari, il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u dawk klimatiċi taż-żona ta' produzzjoni għandhom impatt pożittiv fuq l-gheneb tal-varjetà Sangiovese, li huma l-vinji ewlenin għal dawn l-inbejjed. F'din iż-żona, dawn jiksbu l-aħjar kulur, struttura u korp, flimkien mal-finezza naturali, il-profondità u l-freskezza li tgawdi minnhom din il-varjetà ta' dwieli.

Barra minn hekk, il-ħiliet tekniċi tal-vitikulturi jidhru fil-kura kostanti biex iżommu l-art u l-vinji f'kundizzjoni tajba, u fl-ghażla ta' sistemi tradizzjonali għat-tharriġ tad-dwieli: il-cordon biż-żbir tal-friegħi u l-Guyot. Dawn is-sistemi jipproduċu għadd żgħir ta' ghejun u huma ideali għall-kontroll tas-saħħa u tal-produttività tad-dwieli. Barra minn hekk, hemm l-operazzjonijiet enologiċi sussegwenti b'teknoloġija ta' produzzjoni moderna. Dawn il-fatturi kollha flimkien jipproduċu dawn l-inbejjed homor bi struttura sinifikanti u kwalitajiet sensorjali eċċellenti.

## 9. Rekwiziti oħra essenzjali

Ippakkjar fiż-żona demarkata

Qafas legali:

Il-legiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' kundizzjoni oħra:

Ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Ir-raġuni għall-ibbottiljar fiż-żona ta' produzzjoni demarkata hija l-ħtieġa li tiġi ppreżervata l-kwalità tal-inbejjed tad-DOP Montefalco, li tiġi ggarantita l-orijini tagħhom u li jiġi żgurat li jistgħu jitwettqu kontrolli effikaċi u kosteffettivi f'waqthom.

Jidher li t-trasport u l-ibbottiljar barra miż-żona ta' produzzjoni jistgħu jikkompromettu l-kwalità tal-inbid Montefalco, peress li jista' jkun espost għal reazzjonijiet ta' ossidoriduzzjoni, bidliet f'daqqa fit-temperatura u kontaminazzjoni mikrobijoloġika. Dawn il-fenomeni, b'mod partikolari, jista' jkollhom effetti negattivi fuq il-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi (l-aċidità totali minima, l-estratt minimu mingħajr zokkor, eċċ.) u dawk organolettiċi (il-kulur, l-aroma u t-toghma).

Dawn ir-riskji jiżdedu hekk kif tiġi koperta aktar distanza. B'kuntrast, l-ibbottiljar fiż-żona ta' orijini, fejn il-lottijiet tal-inbid jivvjaġġaw biss distanzi qosra, jekk mhux xejn, jgħin biex il-karatteristiċi u l-kwalità tal-prodott jinżammu intatti.

Tul is-snin, il-produtturi tad-denominazzjoni ta' oriġini tal-Montefalco kisbu esperjenza u gharfien tekniku u xjentifiku sod tal-kwalitajiet partikolari tal-inbejjed. Flimkien ma' dan ta' hawn fuq, dawn il-fatturi jippermettu li l-ibbottiljar isir fiż-żona ta' oriġini bl-aħjar prekawzjonijiet teknoloġiċi. L-għan huwa li jiġu ppreservati l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi kollha tal-inbejjed koperti mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Objettiv ieħor tal-ibbottiljar fiż-żona ta' produzzjoni huwa li jiġi żgurat li l-korp kompetenti jkun jista' jwettaq id-dmirijiet ta' monitoraġġ tiegħu bl-akbar effiċjenza, effikaċja u kosteffettività. Dawn ir-rekwiżiti ma jistgħux jiġu assigurati bl-istess mod barra miż-żona ta' produzzjoni.

Il-korp ta' kontroll li jwettaq il-verifika annwali tal-konformità mad-dispożizzjonijiet tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott jista' jiskeda malajr hafna ż-żjarat ta' spezzjoni fl-imprizi kollha involuti fiż-żona ta' produzzjoni fiż-żmien li l-inbid Montefalco jkun qed jiġi bbottiljat, f'konformità mal-pjan ta' spezzjoni rispettiv.

L-għan huwa li jiġi żgurat b'mod sistematiku li l-konsenji tal-inbid Montefalco jistgħu jiġu bbottiljati biss wara li jkun għew iċċertifikati li għaddew mit-testijiet fiżiċi u kimiċi u organolettiċi mwettqa mill-korp ta' spezzjoni. Dan jagħmilha possibbli li jinkisbu riżultati aħjar f'termini tal-effikaċja tal-verifika, b'kost limitat għall-produtturi, sabiex il-konsumaturi jiġu offruti l-garanziji massimi rigward l-awtenticità tal-inbid.

Barra minn hekk, sabiex jiġu mharsa d-drittijiet preeżistenti, il-kumpaniji tal-ibbottiljar jistgħu japplikaw għal deroga biex ikomplu jibbottiljaw fil-bini tagħhom li jinsab barra miż-żona demarkata, bil-kundizzjoni li jissottomettu l-applikazzjoni rilevanti lill-Ministeru għall-Politika Agrikola, Alimentari u tal-Forestrija, u jipprovdu dokumentazzjoni li turi li bbottiljaw inbejjed tad-DOP Montefalco għal mill-inqas sentejn mill-5 snin qabel id-dhul fis-seħħ tal-emenda li tintroduċi r-rekwiżit li l-ibbottiljar isir fiż-żona. Dan ma għandux għalfejn ikun perjodu ta' sentejn mhux interrott.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ohra:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Dispożizzjonijiet dwar l-ippakkjar

F'konformità mar-regoli nazzjonali dwar l-ippakkjar tal-inbejjed b'denominazzjoni ta' oriġini, l-inbejjed tad-DOP Montefalco li għandhom jiġu rilaxxati għall-konsum jistgħu jiġu ppakkjati biss fi fliexken tal-ħgieg b'volum ta' mhux aktar minn 18-il litru, magħluqa b'tapp tas-sufra jew li jdur bil-kamin bil-parti t'isfel estiża.

Fil-każ tat-tip Montefalco Rosso Riserva biss, jibqa' obligatorju li jintuża tapp tas-sufra li jiddaħhal kompletament.

### **Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13898>

---



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