

# Il-Ġurnal Uffiċjali C 215

## tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

### Informazzjoni u Avviżi

Volum 66

19 ta' Ġunju 2023

Werrej

#### II *Komunikazzjonijiet*

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

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

2023/C 215/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.11072 — BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN / MAPLECO) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV *Informazzjoni*

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

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

2023/C 215/02	Rata tal-kambju tal-euro — Is-16 ta' Ġunju 2023 .....	2
2023/C 215/03	Kummissjoni Amministrattiva għas-Sigurtà Soċjali tal-Haddiema Migranti — Rati ta' kambju ta' muniti konformi mar-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 574/72 .....	3

#### V *Avviżi*

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

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

2023/C 215/04	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.11119 — GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN) <sup>(1)</sup> ...	5
2023/C 215/05	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS) <sup>(1)</sup> .....	7

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

2023/C 215/06	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO) <sup>(1)</sup> .....	8
2023/C 215/07	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.11183 – SSG / ORDINA) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata <sup>(1)</sup> .....	10

## ATTI OHRAJN

### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2023/C 215/08	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 ...	11
2023/C 215/09	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal 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 .....	25
2023/C 215/10	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 .....	32

---

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

## II

(Komunikazzjonijiet)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**

**(Il-Każ M.11072 — BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN /  
MAPLECO)**

**(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2023/C 215/01)

Fit-2 ta' Ġunju 2023, 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 32023M11072. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi tal-Unjoni Ewropea.

---

<sup>(1)</sup> ĠU L 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-16 ta' Ġunju 2023

(2023/C 215/02)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,0966	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4500
JPY	Yen Ġappuniż	154,65	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	8,5799
DKK	Krona Daniża	7,4505	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,7591
GBP	Lira Sterlina	0,85428	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,4647
SEK	Krona Żvediza	11,5925	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 397,67
CHF	Frank Żvizzeru	0,9770	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	19,9021
ISK	Krona İzlandiża	149,50	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,8100
NOK	Krona Norveġiża	11,5170	IDR	Rupiah Indoneżjan	16 387,75
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	MYR	Ringgit Malazjan	5,0603
CZK	Krona Ċeka	23,817	PHP	Peso Filippin	61,246
HUF	Forint Ungeriz	373,00	RUB	Rouble Russu	
PLN	Zloty Pollakk	4,4728	THB	Baht Tajlandiż	37,953
RON	Leu Rumun	4,9610	BRL	Real Braziljan	5,2790
TRY	Lira Turka	25,9491	MXN	Peso Messikan	18,7771
AUD	Dollaru Awstraljan	1,5941	INR	Rupi Indjan	89,7953

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

## KUMMISSJONI AMMINISTRATTIVA GĦAS-SIGURTÀ SOċJALI TAL-HADDIEMA MIGRANTI

## Rati ta' kambju ta' muniti konformi mar-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 574/72

(2023/C 215/03)

Artiklu 107 (1), (2) u (4) tar-Regolament (KEE) Nru 574/72

Perjodu ta' referenza: April 2023

Perjodu ta' applikazzjoni: Lulju, Awissu u Settembru 2023

apr-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,4369	7,45179		375,336	4,63201
1 BGN =	0,511300	1	11,9833	3,81010		191,909	2,36835
1 CZK =	0,0426678	0,0834496	1	0,317952		16,0148	0,197638
1 DKK =	0,134196	0,262460	3,14513	1		50,3686	0,621597
1 HRK =							
1 HUF =	0,00266428	0,00521080	0,0624424	0,019854		1	0,0123410
1 PLN =	0,215889	0,422236	5,05977	1,60876		81,0309	1
1 RON =	0,202573	0,396192	4,74768	1,50953		76,0329	0,938320
1 SEK =	0,088207	0,172515	2,06729	0,657299		33,1072	0,408575
1 GBP =	1,13488	2,21960	26,5981	8,45690		425,962	5,25678
1 NOK =	0,086816	0,169794	2,03469	0,646932		32,5850	0,402131
1 ISK =	0,00668350	0,0130716	0,156640	0,0498041		2,50856	0,030958
1 CHF =	1,015681	1,98647	23,8044	7,56865		381,222	4,70465

Sors: BĊE

apr-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,93649	11,33699	0,881150	11,51867	149,622	0,98456
1 BGN =	2,52403	5,79660	0,450532	5,88949	76,5018	0,503406
1 CZK =	0,210629	0,483724	0,037597	0,491476	6,38405	0,0420090
1 DKK =	0,662457	1,52138	0,118247	1,54576	20,0787	0,132124
1 HRK =						
1 HUF =	0,0131522	0,0302049	0,00234763	0,0306889	0,398635	0,00262315
1 PLN =	1,065735	2,44753	0,190231	2,48675	32,3018	0,212556
1 RON =	1	2,29657	0,178497	2,33337	30,3094	0,199445
1 SEK =	0,435432	1	0,0777234	1,01602	13,1977	0,086845

apr-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 GBP =	5,60233	12,8661	1	13,0723	169,803	1,11736
1 NOK =	0,428565	0,984228	0,0764976	1	12,9895	0,085475
1 ISK =	0,032993	0,075771	0,00588917	0,0769850	1	0,00658031
1 CHF =	5,01390	11,51477	0,894967	11,69929	151,968	1

Sors: BĊE

Nota: il-valuti inkroċjati kollha li jinvolvu l-ISK huma kkalkolati bl-użu ta' dejta tar-rati ISK/EUR mill-Bank Ċentrali tal-Islanda.

referenza: <b>apr-23</b>	1 EUR fil-munita nazzjonali	Unità wahda tal-munità nazzjonali f'EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,43689	0,04267
DKK	7,45179	0,13420
HRK		
HUF	375,33611	0,00266
PLN	4,63201	0,21589
RON	4,93649	0,20257
SEK	11,33699	0,08821
GBP	0,88115	1,13488
NOK	11,51867	0,08682
ISK	149,62222	0,00668
CHF	0,98456	1,01568

Sors: BĊE

Nota: Ir-rati ISK/EUR msejsa fuq dejta mill-Bank Ċentrali tal-Islanda.

- Regolament (KEE) Nru 574/72 jgħid li r-rata ta' kambju ta' ammonti ta' flus f'munita meta mqabbla ma' Ir-munita oħra tkun ir-rata kkalkulata mill-Kummissjoni u bbażata fuq il-medja ta' xahar, matul il-perjodu speċifikat f'paragrafu 2 tar-rati tal-kambju referenza, ippubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.
- Il-perjodu ta' referenza jkun:
  - ix-xahar ta' Jannar għar-rati ta' kambju applikabbli mill-1 ta' April ta' wara,
  - ix-xahar ta' April għar-rati ta' kambju applikabbli mill-1 ta' Lulju ta' wara,
  - ix-xahar ta' Lulju għar-rati ta' kambju applikabbli mill-1 ta' Ottubru ta' wara,
  - ix-xahar ta' Ottubru għar-rati ta' kambju applikabbli mill-1 ta' Jannar ta' wara.

Ir-rati tal-kambju jiġu ppubblikati fit-tieni Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea (Serje C) tax-xhur ta' Frar, Mejju, Awwissu u Novembru.

V

(Avviżi)

**PROCĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI****IL-KUMMISSJONI EWROPEA****Avviż minn qabel ta' koncentrazzjoni****(Il-Każ M.11119 — GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2023/C 215/04)

1. Fid-9 ta' Ġunju 2023, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' koncentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Dan l-avviż jikkonċerna l-impriża li ġejjin:

- Crédit Agricole Consumer Finance ("CACF", Franza), ikkontrollata minn Crédit Agricole S.A. ("GCA", Franza),
- Stellantis N.V. ("Stellantis", in-Netherlands),
- Merrion Fleet Management Limited ("ALD Ireland"), ikkontrollata minn ALD S.A. ("ALD", Franza),
- ALD Automotive AS ("ALD Norway"), ikkontrollata minn ALD,
- SGALD Automotive - Sociedade Geral de Comercio e Aluguer de Bens, S.A. ("ALD Portugal"), ikkontrollata minn ALD,
- LeasePlan Česká republika s.r.o. ("LP Czechia"), ikkontrollata minn LP Group BV ("LeasePlan", in-Netherlands),
- LeasePlan Finland Oy ("LP Finland"), ikkontrollata minn LeasePlan,
- LeasePlan Luxembourg S.A. ("LP Luxembourg"), ikkontrollata minn LeasePlan.

CACF se takkwista, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll esklużiv ta' ALD Ireland, ALD Norway, LP Czechia u LP Finland kollha kemm huma.

CACF u Stellantis se jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u tal-Artikolu 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi shab ta' ALD Portugal u LP Luxembourg kollha kemm huma.

Il-koncentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-impriża kkonċernati huma dawn li ġejjin:

- CACF hija attiva fis-settur tal-finanzi tal-konsumatur. Hija kkontrollata minn GCA, li hija attiva fis-settur bankarju u dak tas-servizzi relatati mal-assikurazzjoni, inkluż il-gbir tal-assi, is-servizzi bankarji għall-konsumatur, is-servizzi finanzjarji speċjalizzati u l-klijenti l-kbar,
- Stellantis hija attiva fid-disinn, l-ingenierija, il-manifattura, id-distribuzzjoni u l-bejgħ ta' vetturi awtomotivi, komponenti, u sistemi ta' produzzjoni,
- Kull waħda minn ALD Ireland, ALD Norway, ALD Portugal, LP Czechia, LP Finland u LP Luxembourg hija attiva fil-kiri operattiv u fis-servizzi ta' ġestjoni tal-flotta.

(<sup>1</sup>) ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Ghaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jenhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.11119 — GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Indirizz Postali:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---



**Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni**  
**(Il-Każ M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS)**

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2023/C 215/05)

1. Fit-13 ta' Ġunju 2023, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Parisian Bidco SAS ("Netceed", Franza), li qabel kienet magħrufa bħala ETC Group, ikkontrollata minn Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited ("Cinven", Guernsey),
- Amadys Group BV ("Amadys", il-Belġju).

Netceed se takkwista, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll esklużiv ta' Amadys.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma dawn li ġejjin:

- Netceed: fornitur ta' prodotti tat-telekomunikazzjonijiet, b'mod partikolari cables, aċċessorji u tagħmir iehor bħal tagħmir passiv u prodotti ottiċi, u servizzi lil operaturi tat-telekomunikazzjonijiet u installaturi tan-networks tat-telekomunikazzjonijiet,
- Amadys: fornitur ta' tagħmir passiv, bħal cables, konnetturi u għodod oħra, lill-operaturi tat-telekomunikazzjonijiet u lill-installaturi tan-network, kif ukoll fornituri fis-settur tal-enerġija.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jenhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taħt:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Indirizz Postali:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

**Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni**  
**(Il-Każ M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO)**

**(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2023/C 215/06)

1. Fit-12 ta' Ġunju 2023, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- PSA Automobiles SA (Franza), li finalment hija kkontrollata minn Stellantis N.V., il-kumpanija azzjonista ta' Stellantis Group ("Stellantis", in-Netherlands),
- Spika SAS (Franza), li finalment hija kkontrollata minn Compagnie Générale des Etablissements Michelin, il-kumpanija azzjonista ta' Michelin Group ("Michelin", Franza),
- Faurecia Exhaust International (Franza), li finalment hija kkontrollata minn Faurecia SE, il-kumpanija prinċipali ta' Forvia Group ("Forvia", Franza), u
- Symbio SAS ("Symbio", Franza).

Stellantis, Michelin u Forvia se jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u tal-Artikolu 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi sħab ta' Symbio kollha kemm hi.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma dawn li ġejjin:

- Stellantis hija manifattur multinazzjonali ta' tagħmir oriġinali tal-karozzi u negozjant ta' vetturi bil-mutur,
- Michelin hija manifattur globali Franciż attiv prinċipalment fil-produzzjoni ta' tyres għal vetturi bil-mutur u inġenji tal-ajru,
- Forvia hija manifattur globali Franciż tal-partijiet tal-karozzi,
- Symbio hija manifattur Franciż ta' sistemi ta' ċelloli tal-fuel u ta' unitajiet tal-enerġija biċ-ċelloli tal-fuel.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jenhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO

<sup>(1)</sup> ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

Email: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Indirizz Postali:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni**  
**(Il-Każ M.11183 – SSG / ORDINA)**  
**Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata**

**(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2023/C 215/07)

1. Fit-12 ta' Ġunju 2023, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Sopra Steria Group SA ("SSG", Franza),
- Ordina N.V. ("Ordina", in-Netherlands).

SSG takkwista, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll ta' Ordina kollha kemm hi.

Il-konċentrazzjoni titwettaq permezz ta' offerta pubblika mħabbra fil-21 ta' Marzu 2023.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma dawn li ġejjin:

- SSG hija kumpanija pubblika ta' konsulenza, servizzi diġitali u żvilupp tas-software li tipprovdi firxa wiesgħa ta' servizzi tal-IT, inklużi servizzi ta' konsulenza u diġitali kif ukoll software lill-klijenti globalment.
- Ordina hija fornitur pubbliku ta' servizzi diġitali u ta' software li joffri servizzi ta' konsulenza, disinn u żvilupp tal-IT lill-industrija, lis-servizzi finanzjarji u lill-klijenti tas-settur pubbliku fir-reġjun kollu tal-Benelux.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija rizervata.

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura ssimplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(2)</sup> jenhtieg li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jenhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.11183 – SSG / ORDINA

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Indirizz Postali:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

<sup>(2)</sup> ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**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**

(2023/C 215/08)

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 FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

**Tolna / Tolnai**

**PDO-HU-A1353-AM01**

**Data tal-applikazzjoni: 25.1.2018**

**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. L-espansjoni taż-żona tal-produzzjoni speċifikata fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tat-Tolna/Tolnai**

L-espansjoni taż-żona tal-produzzjoni biex tinkludi l-muniċipalitajiet ta' Cikó, Fürged, Németkér, Pálfa u Pári. Dawn il-muniċipalitajiet għandhom kundizzjonijiet klimatiċi u ġeografici simili għaž-żona tal-produzzjoni demarkata. Minhabba l-karatteristiċi tal-hamrija tagħhom u l-inbejjed prodotti f'dawn il-muniċipalitajiet, huma jissodisfaw il-parametri stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għad-DOP Tolna.

Il-muniċipalitajiet elenkati hawn fuq jappartjenu għall-istess unità amministrattiva taż-żona demarkata.

Intestaturi affettwati: Żona ġeografika demarkata

**2.2. Żieda fl-għadd ta' vinji rreġistrati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tat-Tolna**

L-estensjoni tal-lista ta' unitajiet ġeografici iżgħar li jistgħu jiġu indikati biex tinkludi l-vinja ta' Ködmön-hegy. Peress li l-vinja tinsab fiż-żona tal-produzzjoni demarkata, huwa ġustifikat li dan l-isem jithalla jintuza.

Intestaturi affettwati: Kundizzjonijiet ulterjuri

**2.3. Iż-żieda tal-kategorija tal-prodott tal-inbid semispumanti bil-gass**

Il-produtturi tal-inbid bdew jaġġmlu nbejjed semifrizzanti bil-gass biex jissodisfaw id-domandi tas-suq li qed jinbidlu. L-iżviluppi teknoloġiċi disponibbli għamluha possibbli li jinkiseb aktar titjib fil-kwalità, li wassal għal aktar żidiet fid-domanda u fil-produzzjoni. L-inbejjed eċċellenti tad-DOP Tolna jistgħu jintużaw ukoll biex isiru prodotti omoġenji u ta' kwalità għolja li jikkonformaw mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

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

Intestaturi affettwati: Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli, Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed, Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid, Rendimenti massimi, Rabta maż-żona ġeografika, Rekwiziti addizzjonali.

#### 2.4. *Iż-żieda tal-kategorija tal-prodott tal-inbid spumanti*

Tahlita tad-domanda tas-suq u l-intraprenditorija tal-produtturi tal-inbid wasslu għall-produzzjoni ta' diversi nbejjed frizzanti. L-inbejjed bażi għall-inbid frizzanti ilhom żmien twil jiġu prodotti fir-reġjun tal-inbid. Il-kantini tal-inbid tal-familji eżistenti ziedu l-inbejjed frizzanti proprji tagħhom mal-firxa tal-prodotti tagħhom. Il-varjetajiet tad-dwieli elenkati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għall-inbid tad-DOP Tolna jrendu nbejjed frizzanti ta' kwalità partikolarment tajba, u jagħmluha possibbli li tinkiseb kwalità uniformi u oġġla.

Intestaturi affettwati: Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli, Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed, Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid, Rendimenti massimi, Rabta maż-żona ġeografika, Rekwiziti addizzjonali.

#### 2.5. *Varjetajiet godda permessi: Furmint*

Ix-xejriet tal-konsum tal-inbid qed jinbidlu kontinwament, u l-produtturi qed iħabirku biex jadattaw għalihom. Il-proporzjon ta' varjetajiet bojod u aromatiċi ilu jiżdied fiż-żona demarkata. Ilhom żmien twil jiġu prodotti nbejjed ta' kwalità affidabbli minn uħud mill-varjetajiet imsemmija f'din l-applikazzjoni. Fattur ewlieni iehor jista' jkun li l-Furmint tista' tkun varjetà ta' għeneb tal-inbid bajda tal-Ungerija li fuqha tista' tkun ibbażata kampanja ta' kummerċjalizzazzjoni tal-inbid uniformi.

Intestaturi affettwati: Varjetajiet ewlenin tad-dwieli

#### 2.6. *Bidliet biex jiġu inklużi municipalitajiet li jinsabu barra miż-żona tal-produzzjoni demarkata: iż-żieda ta' Varsád*

Hemm kantina tal-inbid fil-municipalità elenkata hawn fuq li s-sid tagħha jixtieq jipproċessa l-għeneb li jorigina miż-żona demarkata tad-DOP Tolna.

Intestaturi affettwati: Kundizzjonijiet ulterjuri

### DOKUMENT UNIKU

#### 1. **Isem/ismijiet għar-reġstrazzjoni**

Tolna / Tolnai

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

DOP – Denominazzjoni ta' Origini Protetta

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

1. Inbid

4. Inbid frizzanti

9. Inbid semifrizzanti bil-gass

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

*Kategorija 1: Inbid – Abjad*

Il-kulur tal-inbejjed bojod ivarja minn aħdar ċar għal isfar lewn it-tiben aktar qawwi. Ir-riħa għandha noti prinċipalment ta' frott taċ-ċitru u frott b'polpa bajda. Huma evidenti aċidi qawwi u sodi fil-palat, fejn spiss jippredominaw alkoħol u korporatura medji, flimkien ma' pikkantezza diskreta u noti ħfief ta' fjuri.

\* Il-parametri analitiċi nieqsa huma f'konformità mal-legiżlazzjoni fis-sehħ.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4,5 g/l espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

#### Kategorija 1: Inbid – Rožè

Il-kulur tal-inbejjed rožè juri varjetà kbira: minn roža ċar, vjola jew lewn is-salamun sa lewn il-frawli jew il-lampun. Il-fwieha tagħhom hija ddominata minn frott artab aħmar ċar bhall-frawli u l-lampun. Dawn huma nbejjed ħfief b'sensazzjoni friska ta' aċidu, fejn jiddominaw in-noti abitwali mill-fwieha.

\* Il-parametri analitiċi nieqsa huma f'konformità mal-legiżlazzjoni fis-sehħ.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4,5 g/l espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

#### Kategorija 1: Inbid – Aħmar

Il-kulur tal-inbejjed haomor ivarja minn lewn ir-rubin ċar, sa rubin aktar skur, sa aħmar lewn il-granata. F'termini tarriha, hemm noti ta' frott artab aħmar bħaċ-ċirasa jew il-frawli, iżda wkoll it-tut tal-ghollieq u l-ghanbaqar, ikkomplementati minn noti pikkanti diskreti, kif ukoll hwawar helwin derivati mill-btieti tal-injam, bhall-vanilla u l-kannella. F'termini tal-palat, l-inbid huwa minn ħafif sa medju u huwa kkaratterizzat minn tannini bellusin.

\* Il-parametri analitiċi nieqsa huma f'konformità mal-legiżlazzjoni fis-sehħ.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4,5 g/l espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

#### Kategorija 4: Inbid spumanti – Abjad

Il-kulur tiegħu jista' jvarja minn isfar ċar sa isfar dehbi. F'termini tarriha, għandu noti aromatiċi primarji ta' frott taċ-ċitru u frott bl-ghadma, filwaqt li jistgħu jfegġu wkoll noti ta' gallettini, brioche u awtolizi bit-tqaddim. Il-frizzanza delikata prodotta mill-aċidu karboniku derivat mit-tieni fermentazzjoni alkoħolika hija preżenti matul il-proċess tat-tidwiq.

\* Il-parametri analitiċi nieqsa huma f'konformità mal-leġizlazzjoni fis-sehħ.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4 g/l espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

*Kategorija 4: Inbid spumanti – Rožè*

Il-kulur tiegħu jista' jvarja minn lewn il-qoxra tal-basla ċara sa aħmar ċar. Għandu togħma u fwieha ta' frott artab aħmar u saħansitra pikkantezza diskreta, ikkomplementata minn fwejjah u aromi sekondarji li jiffurmaw matul it-tqaddim, akkumpanjati minn aċidità pjaċevoli u bbilancjata.

\* Il-parametri analitiċi nieqsa huma f'konformità mal-leġizlazzjoni fis-sehħ.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4 g/l espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

*Kategorija 4: Inbid spumanti – Aħmar*

Jista' jvarja fil-kulur minn lewn ir-rubin sa aħmar skur. Il-fwieha u l-aroma tiegħu huma prinċipalment ta' frott artab aħmar bħaċ-ċirasa u l-għanbaqar, bi fwejjah u aromi sekondarji diskreti bħal ta' gallettini.

\* Il-parametri analitiċi nieqsa huma f'konformità mal-leġizlazzjoni fis-sehħ.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4 g/l espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	



*Kategorija 9: Inbid semifrizzanti bil-gass – Abjad*

Il-kulur tiegħu jvarja minn abjad jagħti fl-aħdar sa isfar dehbi. F'termini tar-riħa, jiddominaw noti ħfief ta' frott taċ-ċitru u frott bl-ghadma bħal lajm u tuffieħ aħdar. Huwa kkaratterizzat minn korporatura ħafifa u aċidi friski u vivaci.

\* Il-parametri analitiċi nieqsa huma f'konformità mal-legiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

*Kategorija 9: Inbid semifrizzanti bil-gass – Rożè*

Il-kulur tiegħu jvarja minn lewn il-qoxra tal-basla ċara sa aħmar ċar. Għandu fwieħa ta' frott artab aħmar bħal-lampun u l-frawli. It-togħma tiegħu hija kkaratterizzata minn aċidi friski u korporatura ħafifa.

\* Il-parametri analitiċi nieqsa huma f'konformità mal-legiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

*Kategorija 9: Inbid semifrizzanti bil-gass – Aħmar*

Il-kulur tiegħu jvarja minn aħmar, sa lewn ir-rubin u vjola, sa aħmar skur. Għandu riħa prinċipalment ta' frott artab aħmar frisk bħal ċiras u frawli. It-togħma tiegħu hija kkaratterizzata minn aċidi friski u korporatura ħafifa.

\* Il-parametri analitiċi nieqsa huma f'konformità mal-legiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4 g/l espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

## 5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

### a. Prattiki enoloġiċi essenzjali

Regoli dwar l-użu ta' ċerti termini

Prattika enoloġika speċifika

1. L-arrikkiment tal-qawwa alkoholika naturali tal-most u t-tahlil huma pprojbiti matul il-produzzjoni ta' prodotti tal-inbid Tolna bit-terminu tradizzjonali "késői szüretelésű bor" [inbid bi ħsad tardiv] jew "válogatott szüretelésű bor" [inbid bi ħsad selettiv] jew it-terminu ristrett "töppedt szőlőből készült bor" [inbid magħmul minn għeneb imqadded] jew b'indikazzjoni tal-vinja.
2. L-inbejjed tal-vinji magħzula jridu jitqaddmu fil-btieti tal-ballut għal mill-inqas 6 xhur.

Regoli dwar il-produzzjoni tal-għeneb

Prattika ta' kultivazzjoni

Il-metodu tal-kultivazzjoni tad-dwieli u l-wisa' ta' bejniethom:

Fil-każ ta' vinji li thawlu qabel il-31 ta' Lulju 2009, il-prodotti tal-inbid bid-Denominazzjoni ta' Orìgini Protetta Tolna jistgħu jiġu prodotti sas-sena tal-ġhasra 2035/2036 minn għeneb minn kwalunkwe vinja fejn il-metodu ta' tharriġ u d-densità tat-thawwil kienu diġà permessi.

Regoli dwar pjantaġġuni ġodda:

Fil-każ ta' vinji mhawla wara l-1 ta' Awwissu 2009:

- L-għadd ta' dwieli mhawla jrid ikun mill-inqas 3 300 dielja għal kull ettaru.
- Il-wisa' bejn il-flanni trid tkun mill-inqas 2 metri u mhux aktar minn 3,5 metri.
- Il-wisa' bejn id-dwieli trid tkun mill-inqas 0,6 metri u mhux aktar minn 1,2 metri.

Metodu ta' ħsad:

Kemm il-ħsad manwali kif ukoll dak mekkaniku huma permessi għall-prodotti tal-inbid bid-Denominazzjoni ta' Orìgini Protetta Tolna. Hija permessa eċċezzjoni għall-inbejjed Tolna indikati bit-termini vinja magħzula, ħsad magħzul, ħsad tardiv jew magħmul minn għeneb imqadded, li jistgħu jinhasdu biss manwalment.

Iffissar tad-data tal-ħsad:

Il-bord tal-kunsill tal-komunità tal-inbid għandu l-kompetenza li jistabbilixxi d-data tal-ħsad. Ir-regoli ta' proċedura tar-reġjun tal-inbid fihom ir-regoli dwar kif għandha tiġi stabbilita u ppubblikata d-data tal-ħsad.

Rekwiżiti dwar il-kwalità tal-għeneb

Prattika ta' kultivazzjoni

Kontenut minimu ta' zokkor tal-għeneb (g/l)

Inbid

Abjad: 151,5

Rożè: 151,5

Aħmar: 151,5

Inbid frizzanti

Abjad: 151,5

Rożè: 151,5

Aħmar: 151,5

Inbid semifrizzanti bil-gass

Abjad: 151,5

Rožè: 151,5

Aħmar: 151,5

Qawwa alkoholika naturali potenzjali minima tal-gheneb (% vol.)

Inbid

Abjad: 9,0

Rožè: 9,0

Aħmar: 9,0

Inbid frizzanti

Abjad: 9,0

Rožè: 9,0

Aħmar: 9,0

Inbid semifrizzanti bil-gass

Abjad: 9,0

Rožè: 9,0

Aħmar: 9,0

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

Inbid: Abjad, rožè, aħmar

100 hl/ha

14 000 kg gheneb għal kull ettaru

Inbid: Abjad, rožè, aħmar: Inbejjed prodotti b'indikazzjoni tal-isem tal-vinja u nbejjed bit-terminu inbid bi hsad tardiv

80 hl/ha

11 000 kg gheneb għal kull ettaru

Inbid frizzanti: Abjad, rožè, aħmar

100 hl/ha

14 000 kg gheneb għal kull ettaru

Inbid semifrizzanti bil-gass: Abjad, rožè, aħmar

100 hl/ha

14 000 kg gheneb għal kull ettaru

## 6. Żona ġeografika demarkata

Definizzjoni taż-żona demarkata:

Iż-żoni fil-municipalitajiet li ġejjin li huma kklassifikati bħala Klassi I jew II skont il-katastr tal-vinji: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hógyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mócsény, Mucsa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pinchely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja u Závod.

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

alibernet

blauburger

bíbor kadarka

cabernet franc - cabernet

cabernet sauvignon

chardonnay - kereklevelű

cserszegi fűszeres

dornfelder

ezerfürtű

ezerjő - kolmreifler

furmint - furmint bianco

hárslevelű - garszleveljü

irsai olivér - irsai

kadarka - fekete budai

királyleányka - erdei sárga

kékfrankos - blaufränkisch

kékoportó - blauer portugieser

leányka - leányszőlő

menoire

merlot

nektár

olasz rizling - olaszrizling

ottonel muskotály - muscat ottonel

pinot blanc - fehér burgundi

pinot noir - kék burgundi

rajnai rizling - riesling

rizlingszilváni - müller thurgau

sauvignon - sauvignon blanc

syrah - shiraz

szürkebarát - pinot gris

sárga muskotály - muscat lunel

tramini - traminer

zengő

zenit

zweigelt - blauer zweigeltrebe

zöld szagos - decsi szagos

zöld veltelíni - zöldveltelíni

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

Deskrizzjoni tal-fatturi naturali – komuni għall-Inbid, Inbid frizzanti u Nbid semifrizzanti bil-gass

Ir-reġjun tal-inbid ta' Tolna jinsab fil-parti tan-Nofsinhar tal-Ungerija, primarjament fil-kontea ta' Tolna, iżda jestendi wkoll sal-kontej ta' Baranya u Fejér. Il-vinji ta' Tolna kienu stabbiliti l-aktar fuq għoljiet u inklinazzjonijiet ġentili, hfief u mkennija esposti lejn in-Nofsinhar.

L-aktar formazzjoni importanti u predominanti tar-reġjun tal-inbid, u għalhekk il-blat li jifforma l-hamrija l-aktar prevalenti tiegħu, hija l-loess. Pereżempju, il-ħxuna tas-saff tal-loess f'Hógyész tilhaq is-70 metru. Parti iżgħar mill-vinji (eż. fiż-żoni ta' Pincehely, Hógyész, Dúzs) thawlet fuq ir-ramel.

It-tipi ta' hamrija li huma dominanti fiż-żoni tal-vitikultura tal-Għoljiet ta' Tolna u Külső-Somogy huma l-art kannella (hamrija tal-foresti kannella tat-tip Ramann) u hamrija tal-foresti kannella b'illuvjazzjoni tat-tafal, għalkemm il-vinji jistgħu jinstabu wkoll fuq hamrija chernozem miksiya bil-ġir.

Iż-żona bl-għoljiet/muntanjuża tar-reġjun tal-inbid ta' Tolna tinsab primarjament f'żona klimatika moderatament shuna u b'xita moderata.

L-ammont ta' radjazzjoni solari u sığhat tax-xemx fix-xahar u fis-sena fiż-żona tar-reġjun tal-inbid ta' Tolna huwa partikolarment ta' benefiċċju għall-kultivazzjoni tad-dwieli. L-ammont annwali ta' hin bid-dawl tal-jum huwa ta' 4 400 siegħa u l-hin bix-xemx reali matul is-sena jista' jilhaq 2 060 siegħa. Fiż-żoni tal-vitikultura tal-Ungerija, il-medja fit-tul ta' hin bix-xemx annwali hija ta' 1 800-2 070 siegħa. Dan juri li r-reġjun tal-inbid ta' Tolna jesperjenza hafna hin bix-xemx. Fattur importanti iehor huwa t-temperatura. Fir-reġjun tal-inbid, it-temperatura medja annwali fit-tul hija ta' 11,8 °C, filwaqt li għall-perjodu ta' veġetazzjoni din iċ-ċifra hija ta' 15,8 °C. Is-somma tas-shana kkalkulata fuq din il-bażi hija ta' 3 400 °C, filwaqt li s-somma tas-shana attiva hija ta' 1 300 °C. Ix-xhur bl-aktar preċipitazzjoni huma Mejju u Ġunju. Ir-riħ prevalenti huwa mill-Majjistral.

Abbażi tat-topografija, il-hamrija, il-klima u l-idrografija tiegħu, ir-reġjun tal-inbid ta' Tolna jista' jitqies bhala żona ta' tkabbir tad-dwieli eċċellenti.

### 8.1. *Inbid*

#### **Deskrizzjoni taż-żona demarkata: Fatturi umani**

Fir-reġjun tal-inbid ta' Tolna, il-kultivazzjoni tad-dwieli giet stabbilita l-ewwel miċ-Ċelti, imbagħad mir-Rumani.

Kull waħda mill-hafna abbażi mwaqqfa taht id-dinastija Árpád kellha d-dwieli, li kienu jiehdu hsiebhom b'mod impenjattiv il-patrijiet Benedittini u Cisterċensi.

Matul is-seklu 18, il-Ġermaniżi li marru joqogħdu fil-kontea komplew jizviluppaw il-vinikultura lokali. Is-Serbi li marru joqogħdu fil-Völgység madwar dan iż-żmien huma mahsuba li introduċew il-kultivazzjoni ta' Kadarka, li kienu jużawha biex jipproduċu nbid ahmar permezz ta' proċedura ġdida: il-fermentazzjoni bil-qxur.

F'dak iż-żmien, l-inbejjed homor kienu jiddominaw il-produzzjoni tal-gheneb u tal-inbid. Ir-rekords bil-miktub jikkonfermaw li diġà kien hemm sitt varjetajiet tal-Kadarka prevalenti. It-tifqigħa tal-Phylloxera kkawżat hsara kbira fir-reġjun tal-inbid. Ir-reġjun tal-inbid ta' Tolna nholoq bl-Att tal-Inbid tal-1998, iżda l-ewwel Att tal-Inbid, li jmur lura għall-1893, iddefinixxa r-reġjun tal-inbid ta' Szekszárd bhala wiehed li jkopri t-territorju kollu tal-kontea ta' Tolna, u għalhekk nistgħu bir-raġun insejhu lir-reġjun tal-inbid ta' Tolna wiehed storiku.

Din il-kultura tad-dwieli bbażata fuq tradizzjonijiet li ilhom sekli shah hija l-bażi tal-gharfien espert tan-nies lokali.

#### **Deskrizzjoni tal-inbejjed**

Il-karatteristiċi analitiċi tal-inbejjed prodotti fir-reġjun tal-inbid ta' Tolna – il-qawwa alkoħolika relattivament għolja tagħhom, il-proporzjonijiet favorevoli ta' aċidi diversi, il-formazzjoni ta' sustanzi li jagħtu l-korporatura lill-inbid – huma dovuti għall-kundizzjonijiet klimatiċi tar-reġjun tal-inbid.

L-inbejjed mir-reġjun tal-inbid għandhom il-marka tal-produtturi tal-inbid li trabbew fuq tradizzjonijiet tal-kultivazzjoni tad-dwieli li ilhom sekli shah u li kisbu għarfien modern. Il-karatteristiċi organolettiċi tagħhom jidhru b'mod partikolari fir-rikkezza tal-aromi tal-inbejjed.

L-inbejjed ta' Tolna huma kkaratterizzati minn toghma ta' frott derivata mill-gheneb u armonija tal-aromi u t-toghmiel li jirriżultaw mit-tqaddim fin. Aċidi u estratt ibbilancjati.

Dawn il-kwalitajiet kollha jagħmlu l-inbejjed ta' Tolna mfittxija barra mill-Ungerija, kemm fil-pajjiżi tal-Unjoni Ewropea kif ukoll lil hinn minnhom.

### **Prezentazzjoni u turija tar-rabta kawżali**

Ir-regjun tal-inbid ta' Tolna jikkonsisti fi għnub tal-gholjiet akbar u widien b'inklinazzjonijiet ġentili. L-gholi tal-gholjiet jilhaq il-150-200 metru. L-gholjiet huma mgħottija b'loess li fih livelli għoljin ta' ġir, li jipprovdi hamrija eċċellenti għall-kultivazzjoni tad-dwieli meta jithallat ma' hamrija tal-foresti kannella. L-ewwel kundizzjoni għall-produzzjoni ta' gheneb eċċellenti għalhekk hija ssodisfata.

Is-somma minima tas-shana meħtieġa għall-kultivazzjoni tad-dwieli hija ta' 2 500 °C, filwaqt li s-somma minima tas-shana attiva hija ta' 1 000 °C, u t-temperatura medja annwali trid tkun bejn 9 °C u 21 °C. Dawn il-fatturi tat-temperatura għandhom effetti ta' benefiċċju fit-tul fuq il-kwalità tal-gheneb imkabbar hawn.

It-tielet fattur huwa l-ammont ta' preċipitazzjoni. Il-preċipitazzjoni medja annwali fit-tul fir-regjun tal-inbid hija ta' 590 mm, filwaqt li d-dwieli jirċievu 450 mm ta' preċipitazzjoni matul l-istaġun tat-tkabbir. Ma għandhomx bżonn aktar preċipitazzjoni minn hekk.

L-ahjar evidenza tal-kundizzjonijiet eċċellenti li jipprevalu fir-regjun tal-inbid, b'kunsiderazzjoni wkoll tal-evidenza materjali, hija li l-produzzjoni tad-dwieli u tal-inbid fir-regjun tal-inbid tista' tiġi ntraċcata mill-inqas lura saċ-Ċelti.

L-inbejjed ikkummerċjalizzati minn kantini tal-inbid li joperaw fiz-zona tar-regjun tal-inbid – li huma magħmula minn gheneb eċċellenti, f'konformità mat-tradizzjonijiet tal-produzzjoni tal-inbid u bl-użu ta' għarfien ġdid – huma kummerċjabbli hafna u huma mfittxija wkoll barra mill-pajjiż.

## **8.2. Inbid frizzanti**

### **Deskrizzjoni taż-zona demarkata: Fatturi umani**

L-inbejjed bażi għall-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti ilhom jiġu prodotti fir-regjun tal-inbid ta' Tolna għal kwazi nofs sekl.

Il-produtturi tar-regjun tal-inbid kisbu hakma fuq it-tradizzjonijiet tal-produzzjoni tal-inbid frizzanti, bdew jipproduċu l-inbejjed frizzanti ta' Tolna, imbagħad introduċewhom fis-suq.

Is-suċċess tal-prodott huwa dovut għall-għarfien tekniku u r-reputazzjoni tal-kultivaturi tad-dwieli u l-produtturi tal-inbid li jahdmu hawn. L-inbejjed frizzanti ta' Tolna essenzjalment huma prodotti permezz ta' metodu tradizzjonali u huma ffermentati fil-flixxun. B'riżultat ta' dan, it-toghmiel u l-aromi sekondarji wkoll jiżviluppaw tajjeb, minbarra l-aromi tal-frott primarji.

### **Deskrizzjoni tal-inbejjed**

Minhabba t-tqaddim itwal, il-kulur tal-inbejjed frizzanti bojod jista' jvarja minn isfar ċar sa isfar dehbi, il-kulur tal-inbejjed frizzanti rożè minn lewn il-qoxra tal-basla sa roża lampun, u l-kulur tal-inbejjed frizzanti ħomor minn lewn ir-rubin sa ahmar skur. Toghmiel u aromi primarji qawwija, tal-frott jew pikkanti (rożè, ħomor) li huma karatteristiċi tal-gheneb jiddominaw fil-fwieha u t-toghma tal-inbejjed frizzanti ta' Tolna, li huma kkomplementati minn aromi sekondarji. L-inbejjed frizzanti ta' Tolna għandhom aċidità friska.

### **Prezentazzjoni u turija tar-rabta kawżali**

Il-klima tar-regjun tal-inbid ta' Tolna hija ddeterminata kemm minn effetti kontinentali kif ukoll minn effetti Mediterranji. L-għadd ta' siġhat ta' dawl tax-xemx ukoll huwa oġhla mill-medja nazzjonali. Il-preċipitazzjoni annwali u d-distribuzzjoni relattivament uniformi tagħha, kif ukoll il-hamrija b'kapacità ta' zamma tal-ilma relattivament tajba, kollha jikkontribwixxu għal provvista tal-ilma adegwata matul l-istaġun tat-tkabbir, li huwa fattur partikolarment importanti fil-każ tal-inbejjed frizzanti, peress li l-irwejjah veġetali soffokanti u l-aċidi mhux ipproċessati immaturi li kieku jiġu enfasizzati mid-diossidu tal-karbonju li jirriżulta mill-fermentazzjoni alkoħolika sekondarja ma jithallewx jiffurmaw fl-inbid.

L-istaġun twil tat-tkabbir u l-ammont totali għoli tas-shana jipprovdu l-ahjar kundizzjonijiet biex l-gheneb li minnu jiġi prodott l-inbid bażi tal-inbejjed frizzantijisir b'mod xieraq kif ukoll biex jinżammu l-aċidi friski.

Il-post tal-vinji, il-kundizzjonijiet klimatiċi tat-tip Mediterranju, il-ħamrija kalkarja u tal-loess, il-ħamrija tal-lom rikka fin-nutrijenti, u l-varjetajiet li huma l-aktar adattati għaż-żona tal-produzzjoni jingħaqdu biex jagħtu lill-inbejjed frizzanti ta' Tolna l-karattru uniku tagħhom, u jgħinuhom iżommu l-aroma rikka tagħhom, ir-riħa u l-aromi kumplessi ta' frott jew pikkanti, il-karattru frisk u l-aċidità eleganti tagħhom minkejja li jgħaddu minn fermentazzjoni alkoholika sekondarja. B'riżultat ta' tqaddim itwal skont il-metodi tradizzjonali tal-produzzjoni tal-inbid frizzanti, l-inbejjed frizzanti huma kkaratterizzati minn aromi sekondarji eleganti u fini.

### 8.3. Inbid semifrizzanti bil-gass

#### Deskrizzjoni taż-żona demarkata: Fatturi umani

Fil-każ tal-inbejjed ta' Tolna, l-inbejjed semifrizzanti bil-gass jitqiesu bħala kategorija tal-prodott ġdida li l-produtturi bdew jipproduċuha minn għeneb tradizzjonalment imkabbar f'dan ir-reġjun tal-inbid biex jipproduċu l-inbid bażi għall-inbejjed frizzanti, u li huma kkummerċjalizzaw b'suċċess fis-suq domestiku.

Is-suċċess ekonomiku u tas-suq tal-prodott huwa essenzjalment dovut għall-għarfien tekniku u r-reputazzjoni tal-kultivaturi tad-dwieli u l-produtturi tal-inbid li jaħdmu hawn. L-inbejjed semifrizzanti bil-gass ta' Tolna huma tipikament magħmula minn varjetajiet imkabbra f'dan ir-reġjun tal-inbid, u l-kwalità tagħhom tinkiseb billi tiġi stabbilita data tal-ħsad, li tippermetti li jinżammu t-togħmiet u l-aromi naturali primarji tal-għeneb, li għandhom jiġu enfasizzati aktar biss biż-żieda tad-diossidu tal-karbonju qabel l-ibbottiljar.

#### Deskrizzjoni tal-inbejjed

L-inbejjed semifrizzanti bil-gass bojod, rożè u ħomor ta' Tolna huma kkaratterizzati minn aċidità armonjuża, freskezza u aromi tal-frott vivaċi u kumplessi.

#### Preżentazzjoni u turija tar-rabta kawżali

Din hija wahda mir-reġjuni tal-inbid fin-Nofsinhar tal-Ungerija. Il-klima lokali hija ddeterminata minn influwenzi kemm kontinentali kif ukoll Mediterranji. Din hija l-parti tal-Ungerija fejn ir-rebbiegħa tibda l-aktar kmieni, u l-għadd ta' sigħat ta' dawl tax-xemx huwa oghla mill-medja nazzjonali. Il-preċipitazzjoni annwali u d-distribuzzjoni relattivament uniformi tagħha, kif ukoll il-ħamrija b'kapaċità ta' żamma tal-ilma relattivament tajba, kollha jikkontribwixxu għal provvista tal-ilma adegwata matul l-istaġun tat-tkabbir, li huwa fattur partikolarment importanti fil-każ tal-inbejjed semifrizzanti bil-gass, peress li l-irwejjah vegetali soffokanti u l-aċidi mhux ipproċessati immaturi li kieku jiġu enfasizzati mid-diossidu tal-karbonju preżenti fl-inbid ma jithallewx jiffurmaw.

Il-post tal-vinji, il-kundizzjonijiet klimatiċi tat-tip Mediterranju, il-ħamrija kalkarja u tal-loess, il-ħamrija tal-lom rikka fin-nutrijenti u l-varjetajiet li huma l-aktar adattati għaż-żona tal-produzzjoni jingħaqdu biex jagħtu lill-prodott il-karattru uniku tiegħu, li jimmanifesta ruħu fi rwejjah u aromi kumplessi ta' frott, karattru frisk u aċidità eleganti.

## 9. Rekwiziti oħra applikabbli

*Unitajiet ġeografici iżgħar li jistgħu jiġu indikati u r-regoli biex jiġu indikati*

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni responsabbli li tiġġestixxi d-DOP/IĠP, fejn stabbilita mill-Istati Membri

Tip ta' rekwizit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwizit:

### 1. Distrett: Völgyéségi

Muniċipalitajiet tad-distrett: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Cikó, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mórág, Mőcsény,

Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja u Závod

Fil-każ tal-inbejjed ta' Tolna b'indikazzjoni tad-distrett, 100 % tal-għeneb irid jiġi minn vinji fiż-żoni tad-distrett indikati li huma kklassifikati fil-Klassi I jew II skont il-katast tal-vinji.

Muniċipalitajiet

Municipalitajiet: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regőly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnanémedi, Váralja u Závod.

Għall-inbejjed li jkollhom indikazzjoni tal-municipalità tagħhom, mill-inqas 85 % tal-prodott irid jiġi minn vinji f'żoni tal-municipalità indikati li huma kklassifikati fil-Klassi I jew II skont il-katast tal-vinji, u mhux aktar minn 15 % tal-prodott jista' jkun minn partijiet oħra taż-żoni demarkati tar-reġjun tal-inbid ta' Tolna li huma kklassifikati fil-Klassi I jew II skont il-katast tal-vinji.

2. Vinji msemmija:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő

Lajoskomárom: Fülöp-hegy

Simontornya: Derék-hegy, Mőcsé-hegy

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Gyöng: Ködmön-hegy

Għall-inbejjed b'indikazzjoni tal-isem tal-vinja, 95 % tal-gheneb użat biex isir l-inbid irid jiġi minn żoni tal-vinja indikati li huma kklassifikati fil-Klassi I jew II skont il-katast tal-vinji.

*Termini tradizzjonali awtorizzati għall-użu u termini li l-użu tagħhom huwa ristrett*

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni responsabbli li tiġġestixxi d-DOP/IGP, fejn stabbilita mill-Istati Membri

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Inbid:

Abjad: “Késői szüretelésű” [inbid bi ħsad tardiv], “válogatott szüretelésű” [inbid bi ħsad selettiv], “muskotály” [muscat], “cuvée” jew “kuvé” [cuvée], “szüretlen” [mhux iffiltrat], “tőppedt szőlőből készült” [magħmul minn ħeneb imqadded], “primőr” [primeur] jew “újbor” [inbid ġdid], “első szüret” [l-ewwel ħsad] jew “virgin vintage” [vendemmja verġni], “barrique”, “barrique-ban erjesztett” [iffermentat fil-kartell] jew “hordóban erjesztett” [iffermentat fil-bittija], “barrique-ban érlelt” [imqaddem fil-kartell] jew “hordóban érlelt” [imqaddem fil-bittija]

Rożè: “Válogatott szüretelés” [ħsad tardiv], “cuvée” jew “kuvé” [cuvée], “szüretlen” [mhux iffiltrat], “primőr” [primeur] jew “újbor” [inbid ġdid], “első szüret” [l-ewwel ħsad] jew “virgin vintage” [vendemmja verġni]

Aħmar: “Siller”, “késői szüretelésű” [inbid bi ħsad tardiv], “válogatott szüretelésű” [inbid bi ħsad selettiv], “muskotály” [muscat], “cuvée” jew “kuvé” [cuvée], “szüretlen” [mhux iffiltrat], “tőppedt szőlőből készült” [magħmul minn ħeneb imqadded], “primőr” [primeur] jew “újbor” [inbid ġdid], “első szüret” [l-ewwel ħsad] jew “virgin vintage” [vendemmja verġni], “barrique”, “barrique-ban erjesztett” [iffermentat fil-kartell] jew “hordóban erjesztett” [iffermentat fil-bittija], “barrique-ban érlelt” [imqaddem fil-kartell] jew “hordóban érlelt” [imqaddem fil-bittija]

Inbid frizzanti:

Abjad, Rożè, Aħmar: “Muskotály” [Muscat], “cuvée” jew “kuvé” [cuvée], “első szüret” [l-ewwel ħsad] jew “virgin vintage” [vendemmja verġni]

Inbid semifrizzanti bil-gass

Abjad, Rożè, Aħmar: “Muskotály” [Muscat], “cuvée” jew “kuvé” [cuvée], “első szüret” [l-ewwel ħsad] jew “virgin vintage” [vendemmja verġni]



*Regoli addizzjonali dwar it-tikkettar*

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni responsabbli li tiġġestixxi d-DOP/IĠP, fejn stabbilita mill-Istati Membri

Tip ta' rekwizit iehor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwizit:

Bhala terminu li l-użu tiegħu huwa ristrett, “muskotály” [Muscat] jista' jiġi indikat fuq it-tikketti tal-prodotti tal-inbid sugġett għall-kundizzjonijiet li ġejjin: Mill-inqas 85 % tal-inbid bażi jrid jiġi prodott mill-vendemmja ta' waħda jew aktar mill-varjetajiet tad-dwieli li ġejjin: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Sárga muskotály.

L-ismijiet tal-varjetajiet Alibernet u Bíborkadarka ma jistgħux jiġu indikati fuq it-tikketta.

Indikazzjoni tal-vendemmja hija obligatorja fuq l-inbejjed ta' Tolna minn unitajiet ġeografici iżgħar miż-zona tal-produzzjoni demarkata. Jekk tiġi indikata l-vendemmja, 85 % tal-inbid irid joriġina minn dik il-vendemmja.

Fil-każ ta' nbid ta' Tolna primeur jew inbid ġdid, 100 % tal-inbid irid jiġi mill-vendemmja indikata.

Indikazzjoni ta' kwalunkwe varjazzjoni tat-terminu “oltalom alatt álló eredetmegjelölés” [denominazzjoni ta' oriġini protetta] li tinkludi aġġettiv derivat użat fil-lingwa Ungeriza, kif ukoll indikazzjoni tat-terminu bi kwalunkwe lingwa uffiċjali tal-Unjoni Ewropea, huma awtorizzati.

Kwalunkwe varjazzjoni fl-isem ta' unità ġeografika iżgħar li tinkludi s-suffiss “-i” għad-derivazzjoni tal-aġġettiv bl-Ungeriz tista' tintuża bhala indikazzjoni.

It-termini “termőhelyen palackozva” [ibbottiljat fiż-zona tal-produzzjoni], “termelői palackozás” [ibbottiljat mill-produttur] u “pinceszövetkezeten palackozva” [ibbottiljat f'kantina tal-inbid kooperattiva] jistgħu jiġu indikati fuq kull inbid ta' Tolna.

It-terminu “rozé” jista' jiġi ssostitwit b’“rosé”, u t-terminu “küvé” jista' jiġi ssostitwit bit-terminu “cuvée”, jew b’“házasítás” [tahlita].

*Regoli dwar il-prezentazzjoni*

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni responsabbli li tiġġestixxi d-DOP/IĠP, fejn stabbilita mill-Istati Membri

Tip ta' rekwizit iehor:

L-imbaggġ fiż-zona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwizit:

Prezentazzjoni

L-inbejjed ta' Tolna bi ħsad tardiv, l-inbejjed ta' Tolna bi ħsad selettiv, l-inbejjed ta' Tolna magħmula minn għeneb imqadded, u l-inbejjed ta' vinja magħzula jistgħu jiġu kkommerċjalizzati biss fi fliexken tal-ħgieg.

Din ir-regola ma tapplikax għal inbejjed prodotti fiż-zona tal-produzzjoni mill-produttur fil-kantini tagħhom stess għall-konsum fuq il-post.

Notifika minn qabel tal-prezentazzjoni:

Il-facilitajiet tal-ibbottiljar barra ż-zona demarkata għandhom jinnotifikaw lis-segretarju tal-Kunsill tal-Komunitajiet tal-Inbid tar-Reġjun tal-Inbid ta' Tolna bi kwalunkwe bbottiljar sa mhux aktar tard minn 8 jjiem qabel tibda l-prezentazzjoni ta' prodott tal-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta.

*Il-produzzjoni tal-inbid barra miż-zona demarkata*

Qafas legali:

Mill-organizzazzjoni responsabbli li tiġġestixxi d-DOP/IĠP, fejn stabbilita mill-Istati Membri

Tip ta' rekwizit iehor:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-zona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-produzzjoni tal-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Tolna barra miż-żona demarkata hija permessa biss fil-municipalitajiet li ġejjin li jmissu maż-żona demarkata, fil-kontej elenkati hawn taħt.

Il-Kontea ta' Tolna: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Varsád, Zomba

Il-Kontea ta' Baranya: Bisse, Csarnóta, Diószvizló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend

Il-kontea ta' Bács-Kiskun: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert u Borota

Fejér megye: Etyek, Dég

Il-kontea ta' Pest: Szigetcsép

Il-kontea ta' Somogy: Balatonboglár

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

[https://boraszat.kormany.hu/download/0/92/f2000/TOLNA\\_termekleiras%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf](https://boraszat.kormany.hu/download/0/92/f2000/TOLNA_termekleiras%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf)

---

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal 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**

(2023/C 215/09)

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.

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

**Ribera del Guadiana**

**PDO-ES-A1295-AM04**

**Data tal-applikazzjoni: 26.3.2021**

**1. Grupp applikant u interess legittimu**

CONSEJO REGULADOR DE LA DO RIBERA DEL GUADIANA BORD REGULATORJU GHAD-DENOMINAZZJONI TA' ORIGINI RIBERA DEL GUADIANA

Korp li jirrapprezenta l-interessi ekonomiċi tal-operaturi koperti mid-DOP.

**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**

**3.1. Inkluzjoni ta' kategoriji godda tal-inbid**

Is-suq internazzjonali għall-inbejded bil-gass żdied bi 32 % f'termini kemm tal-volum kif ukoll tal-valur f'dawn l-aħħar snin, b'kuntrast mar-rata ta' tkabbir aktar moderata rreġistrata fis-suq tal-inbejded bla gass. Ir-rata tat-tkabbir fi Spanja hija stmata li hija ta' madwar 10 %.

Din ix-xejra ilha kostanti fl-aktar swieq importanti, li jfisser li l-produzzjoni ta' nbejded bil-gass tipprovdi opportunità ta' dhul fi swieq godda.

Din il-kategorija ta' nbid ma hijiex waħda mhux magħrufa fiż-żona koperta mid-denominazzjoni ta' oriġini Ribera del Guadiana għaliex ilha ssir hemm mis-snin 80, wara li ntalbet kemm mill-operaturi koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini kif ukoll mill-assocjazzjonijiet professjonali l-aktar rappreżentattivi fis-settur.

Għalhekk, l-Ispeċifikazzjoni giet emendata biex tinkludi l-kategoriji li ġejjin: inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità, inbid spumanti aromatiku ta' kwalità, inbid semispumanti u nbid semispumanti bil-gass.

Skont ir-regoli tal-UE, l-inkluzjoni ta' kategoriji godda tikkostitwixxi emenda tal-Unjoni.

**3.2. Ġustifikazzjoni tar-rabta maż-żona ġeografika għall-kategoriji l-godda**

Din it-taqsimha jehtieg li tiġi emendata biex tiġi ġustifika ż-żieda tal-kategoriji l-godda. Il-kundizzjonijiet tal-klima u tal-ħamrija, il-post taż-żona, l-għarfien espert bħala produttori u l-varjetajiet koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini Ribera del Guadiana huma kollha adattati sew għall-produzzjoni ta' nbejded spumanti u semispumanti.

**3.3. Referenza għall-kategoriji l-godda fir-rekwiżiti tal-imballaġġ u t-tikkettar**

Il-kategoriji l-godda jissemmew f'din it-taqsimha u l-informazzjoni giet aġġornata skont dan.

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

## DOKUMENT UNIKU

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

Ribera del Guadiana

**2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Origini Protetta

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

1. Inbid
4. Inbid spumanti
5. Inbid spumanti ta' kwalità
6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità
8. Inbid semifrizzanti
9. Inbid semifrizzanti bil-gass

**4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed****4.1. Inbid abjad**

Dehra

Ċarezza: ċar jew fih xi tartrati

Lewn: ilwien sofor jagħtu fid-deheb

Riġa

Riġa: preżenza ta' rwejjaħ ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew idderivati mill-fermentazzjoni u/jew ta' njam u ta' xiwi

Palat

Aroma: preżenza ta' aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew idderivati mill-fermentazzjoni u/jew ta' njam u ta' xiwi

Bilanċ fit-togħma: proporzjon bilanċjat ta' alkoħol/aċidità, possibbilment ftit hlewwa

Finitura: iħalli toġħma aromatika li ddum fil-ħalq

\* Limitu massimu ta' diossidu tal-kubrit għall-inbejjed b'kontenut ta' zokkor ta' 5 g/l jew aktar: 240 mg/l

\* Għall-inbejjed bojod li jsiru bl-użu ta' kontenituri tal-injam, l-aċidità volatili massima, espressa bħala aċidu aċetiku, hija ta' 1 gramma għal kull litru sa 10 % alkoħol skont il-volum, flimkien ma' 0,06 grammi addizzjonali għal kull litru għal kull punt perċentwali ta' qawwa alkoħolika ta' aktar minn 10 %, sa limitu massimu ta' 1,08 gramma għal kull litru.

## Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	180

4.2. *Inbid rožè*

Dehra

Ċarezza: ċar jew fih xi tartrati

Lewn: ivarja minn roża għal oranġjo, inklużi lwien jagħtu fl-aħmar

Riħa

Riħa: preżenza ta' rwejjah ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew idderivati mill-fermentazzjoni u/jew ta' njam u ta' xiwi

Palat

Aroma: preżenza ta' aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew idderivati mill-fermentazzjoni u/jew ta' njam u ta' xiwi

Bilanc fit-toghma: proporzjon bilancjat ta' alkoħol/aċidità, possibbilment ftit hlewwa

Finitura: iħalli toghma aromatika li ddum fil-ħalq.

\* Limitu massimu ta' diossidu tal-kubrit għall-inbejjed b'kontenut ta' zokkor ta' 5 g/l jew aktar: 240 mg/l.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	180

4.3. *Inbid aħmar*

Dehra

Ċarezza: ċar jew fih xi tartrati jew sustanzi kuluranti

Lewn: vjola jagħti fl-aħmar lewn il-briks.

Intensità tal-kulur: baxxa, medja jew għolja.

Riħa

Riħa: preżenza ta' rwejjah ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew idderivati mill-fermentazzjoni u/jew ta' njam u ta' xiwi

Palat

Aroma: preżenza ta' aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew idderivati mill-fermentazzjoni u/jew ta' njam u ta' xiwi

Bilanc fit-toghma: proporzjon bilancjat ta' alkoħol/aċidità, possibbilment ftit hlewwa

Finitura: iħalli toghma aromatika li ddum fil-ħalq

\* Limitu massimu ta' diossidu tal-kubrit għall-inbejjed b'kontenut ta' zokkor ta' 5 g/l jew aktar: 190 mg/l

\* Għall-inbejjed ħomor li jsiru bl-użu ta' kontenituri tal-injam, l-aċidità volatili massima, espressa bħala aċidu aċetiku, hija ta' 1 gramma għal kull litru sa 10 % alkoħol skont il-volum, flimkien ma' 0,06 grammi addizzjonali għal kull litru għal kull punt perċentwali ta' qawwa alkoħolika ta' aktar minn 10 %, sa limitu massimu ta' 1,2 gramma għal kull litru.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

#### 4.4. Inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità, u nbid spumanti aromatiku ta' kwalità

Dehra

Ċarezza: ċar u jleqq mingħajr partikoli sospiżi

Intensità tal-lewn / sfumatura / kulur

Inbid abjad:

Lewn: ivarja minn isfar għal dehbi.

Inbid rożè: ivarja minn roża għal oranġjo, inklużi lwien jagħtu fl-aħmar.

Inbejjed homor: vjola jagħti fl-aħmar lewn il-briks.

Intensità tal-kulur: baxxa, medja jew għolja.

Karbonazzjoni: L-inbid jiffurma ragħwa u jirrilaxxa fluss kontinwu ta' diossidu tal-karbonju f'forma bħal zibeġ bi bzieżaq żgħar sa medji, li xi kultant jiffurmaw ċirku madwar id-dawra tal-wiċċ. Il-bzieżaq li jiffurmaw ikunu persistenti.

AROMA

Preżenza ta' aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew idderivati mill-fermentazzjoni.

TOGHMA

Aroma: preżenza ta' aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew idderivati mill-fermentazzjoni

Bilanċ fit-toġhma: proporzjon bilanċjat ta' alkoħol/aċidità, possibbilment ftit hlewwa u/jew karbonazzjoni Finitura: iħalli toġhma aromatika li ddum fil-ħalq.

\* Diossidu tal-karbonju minimu (pressjoni eċċessiva f'bars): 3,0 għall-inbid spumanti, (3,5) għall-inbid spumanti ta' kwalità u (3,0) għall-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità.

\* Qawwa alkoħolika proprja minima (% vol.) fl-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità: 6,0 % vol.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	10
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	10
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

4.5. *Inbid semispumanti, inbid semispumanti bil-gass*

Dehra

Ċarezza: ċar u jleqq minghajr partikoli sospizi

Intensità tal-lewn / sfumatura / kulur

Inbid abjad: ivarja minn isfar għal dehbi

Inbid rožè: ivarja minn roża għal orangjo, inklużi lwien jagħtu fl-aħmar

Inbejjed homor: vjola jagħti fl-aħmar lewn il-briks.

Intensità tal-kulur: baxxa, medja jew għolja.

Karbonazzjoni: preżenti

AROMA

Preżenza ta' aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew idderivati mill-fermentazzjoni.

TOGHMA

Aroma: preżenza ta' aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew idderivati mill-fermentazzjoni

Bilanċ fit-toghma: proporzjon bilanċjat ta' alkoħol/aċidità, possibbilment ftit hlewwa u/jew karbonazzjoni

Finitura: iħalli toghma aromatika li ddum fil-ħalq.

\* Diossidu tal-karbonju (pressjoni eċċessiva f'bars): 1-2,5.

\* Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (mg/l): 180-235 (i) 150-190 (ii) Il-valur massimu għal kull kategorija japplika għall-inbejjed b'kontenut ta' zokkor residwu li jaqbeż il-5 g/l u l-minimu japplika għall-inbejjed b'kontenut ta' zokkor residwu li jkun ta' 5 g/l jew inqas. Fil-każ tal-inbejjed semispumanti, il-valuri b'(i) japplikaw għall-inbejjed bojod u rožè u l-valuri b'(ii) japplikaw għall-inbejjed homor.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	9
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	7
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressa bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	180

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

Prattika enoloġika speċifika

Waqt l-estrazzjoni tal-most/inbid u s-separazzjoni tiegħu mill-karfa, għandha tiġi applikata pressjoni adegwata biex jiġi żgurat li r-rata ta' estrazzjoni ma taqbiż is-70 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb maħsud.

L-inbejjed bojod u homor *fermentado en barrica* għandhom jiġu ffermentati f'kontenituri tal-ballut b'kapacità ta' mhux aktar minn 600 litru.

L-inbejjed *tinto roble* jridu jiġu mqaddma għal 90 ġurnata, b'tal-anqas 60 minnhom f'kontenituri tal-ballut b'kapacità ta' mhux aktar minn 600 litru.

L-inbejjed *vino de guarda* jridu jiġu mqaddma għal 365 ġurnata, b'tal-anqas 60 minnhom f'kontenituri tal-ballut b'kapacità ta' mhux aktar minn 600 litru.

Dawn il-perjodi tat-tqaddim jibdew fl-1 ta' Ottubru tas-sena tal-ħsad.

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Varjetajiet bojod

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2.

84 ettolitr u għal kull ettaru

3. Varjetajiet ħomor

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4.

70 ettolitr u għal kull ettaru

6. **Zona ġeografika demarkata**

— TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (ix-xatt fix-xellug tax-Xmara Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros u Villalba de los Barros.

— MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso u Zafra.

— RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (ix-xatt fil-lemin tax-Xmara Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena u Zarza de Alange.

— RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés u Villar del Rey.

— MONTÁNCHÉZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías u Zarza de Montánchez.

— CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe u Valdecaballeros.

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

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MERLOT

PARDINA - JAÉN BLANCO

SYRAH



TEMPRANILLO - CENCIBEL

TEMPRANILLO - TINTO FINO

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

### 8.1. *Inbejjed bla gass (Kategorija 1)*

Bis-saħħa tal-klima Mediterranja li tippredomina fiż-żona ġeografika, b'temperaturi medji moderati matul is-sena u livelli ta' umdità xotta, il-kundizzjonijiet huma adatti għall-produzzjoni tal-ġhenb b'acidità bilanċjata, qawwa alkoħolika li ma hijiex għolja wisq u maturità fenolika korretta.

Ix-xita skarsa fi żminijiet kruċjali fiċ-ċiklu tal-kultivazzjoni tad-dwieli hija sinifikanti, peress li tnaqqas haġna r-riskju ta' mard fungali, li għandu impatt dirett fuq il-kwalità tal-inbejjed li jirrizultaw.

Il-hamriji taflin hamranin huma t-tip ta' hamrija predominanti. Normalment imsejha "barros" (tajn), dawn jikkonsistu minn sedimenti tal-Miċenew b'kontenut sinifikanti tal-ġebbla tal-ġir li jagħti kulur bajdani lill-hamrija f'xi żoni (magħrufa bhala "caleños" b'referenza għall-ġir fil-hamrija).

Dawn il-kundizzjonijiet jirrizultaw f'inbejjed homor rikki fit-tannini u fis-sustanzi kuluranti, b'qawwa alkoħolika tajba u b'livell adegwat ta' acidità u profil aromatiku ta' frott.

L-inbejjed bojod u rožè ma fihomx haġna tannini u għandhom bilanċ tajjeb, u jintgħarfu mill-karattru distintiv haġna tagħhom – ta' frott u aromatiku – u l-acidità medja għolja.

### 8.2. *Inbejjed spumanti u semispumanti (kategoriji 4, 5, 6, 8 u 9)*

Il-kundizzjonijiet tal-hamrija u tal-klima influwenzaw il-fatturi umani fejn jidhol it-trattament speċifiku tad-dwieli, li tradizzjonalment tkabbru f'sistemi forma ta' sġajriet mingħajr irrigazzjoni, b'densità tat-thawwil baxxa u b'għadd limitat ta' trattamenti tal-protezzjoni tal-pjanti.

L-inbejjed spumanti u semispumanti huma magħmula minn inbejjed cuvée, prinċipalment mill-varjetajiet tad-dwieli Macabeo, Parellada, Garnacha Tinta u Tempranillo, li għandhom il-karatteristiċi deskritti fil-punt preċedenti. Normalment prodotti bl-użu tal-"metodu tradizzjonali", huma nbejjed ħfief haġna u b'bilanċjati, b'aromi qawwija.

## 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:

Kwalunkwe ppakkjar użat għall-kummerċjalizzazzjoni tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Ribera del Guadiana jrid jiġi ttikkettat bl-isem protett f'konformità mal-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

— IMBALLAĠĠ TAL-INBEJJED: L-inbejjed Crianza, Reserva u Gran Reserva jistgħu jitqiegħdu fis-suq biss f'kontenituri tal-ħġieg.

— SISTEMI TA' SSIĠILLAR: It-tappijiet tas-sufra jridu jintużaw bhala s-sistema ta' ssiġillar għall-inbejjed imqaddma. Għall-inbejjed mhux soġġetti għal proċessi ta' tqaddim, jistgħu jiġu awtorizzati sistemi ta' ssiġillar għajr it-tappijiet tas-sufra sakemm il-Bord Regulatorju jemmen li dawn ma humiex ta' detriment għall-kwalità jew għall-prestigju tal-inbejjed koperti mid-denominazzjoni protetta.

— TIKKETTAR TAL-INBEJJED L-indikazzjonijiet "Premium" u "Reserva" jistgħu jintużaw għall-inbejjed spumanti ta' kwalità

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

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+de+Condiciones+Ed+8+Ver+03+Envio+para+Publicacion.pdf/7d03b40c-6f89-b936-079b-794a1ebdaa6b?t=1666866589413>

**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**

(2023/C 215/10)

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 GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA TAL-UNJONI**

**“La Mancha”**

**PDO-ES-A0045-AM05**

**Data tal-applikazzjoni: 21.6.2022**

**1. Emenda/i**

**1.1. Grupp applikant u interess legittimu**

Asociación Interprofesional de la D.O. Vitivinícola La Mancha

Jirrappreżenta lill-operaturi kollha li jipproduċu l-inbid protett.

**1.2. Deskrizzjoni u raġunijiet**

L-IPPAKKJAR HUWA LIMITAT GĦAŻ-ŻONA DEMARKATA.

DESKRIZZJONI:

Żdied paragrafu ġdid dwar l-imballaġġ, biex jiġi stabbilit li dan irid isir fiż-żona tal-produzzjoni ddefinita fil-punt 4 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

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

Din l-emenda hija kkunsidrata li taqa' taht il-kategorija ta' emenda tal-Unjoni previsti fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament (UE) 2019/33, li tinvolvi aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

RAGUNI:

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 La Mancha, tiġi ggarantita l-orijini tagħhom u jiġu żgurati l-karatteristiċi u l-kwalitajiet partikolari tagħhom, li huma marbuta maż-żona tal-orijini.

Il-produzzjoni tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' orijini ma tispicċax bil-proċess tat-trasformazzjoni tal-most f'inbid permezz tal-fermentazzjoni alkoħolika u proċessi supplimentari oħra, iżda pjuttost bl-ippakkjar. Dan irid jitqies 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-żona 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, vajrusi, fungi, moffa jew ħmira).

Bl-istess mod, l-imballaġġ fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni ddefinita fit-Taqsima 4 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott jippermetti kontroll aħjar tal-operazzjonijiet tal-imballaġġ.

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

## DOKUMENT UNIKU

1. **Isem il-prodott**

La Mancha

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid
5. Inbid spumanti ta' kwalità
8. Inbid semispumanti

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

1. *Inbid abjad u rozè, inbejjed mhux maturi u tradizzjonali, u bojod "maħzunin fil-ballut"*

## DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Qawwa alkoħolika baxxa. L-inbejjed bojod ivarjaw fl-isfumatura minn jaghtu fl-aħdar għal sofor, u kważi jaslu sa kulur dehbi. Dawn huma qawwjin u b'toġhma ta' frott b'aromi primarji, kemxejn aċidużi u bbilanċjati.

Jekk ikunu qattgħu l-hin fil-btieti, il-kulur tagħhom ikun isfar għal kulur id-deheb jew it-tiben, bi hjiel ta' toġhma mixwija fuq sfond ta' vanilla u ta' noti twal ta' ballut u ta' frott.

L-inbejjed rozè jvarjaw fil-kulur minn roża għal oranġjo lewn is-salamun, b'aromi qawwija u primarji. Dawn huma kemxejn aċidużi, ibbilanċjati u għandhom toġhma ta' frott.

L-inbejjed iffermentati fil-bettija għandhom aromi u toġhma ta' wara li tfakkar fil-bettija.

\* Aċidità volatili massima tal-inbejjed mhux maturi: 8,33 milliekwivalenti għal kull litru

\* Sulfiti massimi: 190 mg/l fejn iz-zokkor  $\geq$  5 g/l (inbejjed "maħzunin fil-ballut" eżentati)

## Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru)	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru)	140

2. *Inbejjed ħomor mhux maturi u tradizzjonali u l-ħomor "maħzunin fil-ballut"*

## DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

B'kulur aħmar fil-vjola għal kulur il-granata, l-inbejjed huma qawwjin, b'toġhma ta' frott, b'aromi primarji. Mad-dewqan, dawn huma tanniċi, b'alkoħol/aċidità bbilanċjata, twal u b'toġhma ta' frott. L-inbejjed li qattgħu hin fil-btieti jvarjaw minn kulur il-granata għal kulur rubin. Dawn huma qawwjin, b'toġhma ta' frott, b'aromi primarji u ta' vanilla. Fil-halq dawn huma twal u bbilanċjati, bi hjiel ta' vanilla. Bi tqaddim ulterjuri, l-inbejjed jista' jkollhom hjieliet ta' terrakotta jew ta' oranġjo-terrakotta. Dawn huma twal u bil-ghasel. Fil-halq, dawn huma lixxi, armonjużi, tondu u strutturati. Fl-inbejjed iffermentati fil-btieti, l-aromi u t-toġhma ta' wara jiġu pprovduti mill-bettija.

\* Aċidità volatili massima tal-inbejjed mhux maturi: 8,33 milliekwivalenti għal kull litru

\* Sulfiti massimi: 180 mg/l fejn iz-zokkor  $\geq$  5 g/l (inbejjed “maħżunin fil-ballut” eżentati)

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11,5
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espress bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f' milliekwivalenti għal kull litru)	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f' milligrammi għal kull litru)	130

### 3. Inbid helu naturali tradizzjonali

#### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Konsistenti max-xotti fil-bojod u li jvarjaw minn lewn il-granata sa isfar jaghti fil-kannella fil-homor. Aromatiku b'mod intens, li jfakkar fil-frott u/jew fil-gammijiet, ibbilanċjat u mimli.

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

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	13
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espress bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f' milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f' milligrammi għal kull litru)	250

### 4. Inbid abjad u aħmar li jkollu l-indikazzjonijiet “crianza”, “reserva” u “gran reserva”

#### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod ivarjaw minn kulur it-tiben għal dehbi b'livelli differenti ta' intensità skont l-età. Aromi tal-injam u ta' xiwi. Bilanċjati. L-inbejjed homor ivarjaw minn aħmar lewn il-granata għal terrakotta skont l-età. Bl-età, l-aromi jiċċaqilqu minn toghma ta' frott għal wahda ta' njam u/jew ta' xiwi. Fil-halq dawn huma bbilanċjati u mimlijin.

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

\*\* Il-qawwa alkoħolika proprja minima skont il-volum hija stabbilita fl-ispeċifikazzjoni skont jekk huwiex inbid abjad jew aħmar.

\*\*\* Limiti aktar baxxi tal-aċidità volatili skont il-livell u d-durata tat-tqaddim.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	4 grammi għal kull litru espress bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

#### 5. *Inbid spumanti ta' kwalità*

##### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod spumanti jvarjaw fil-lewn minn pallidu għal dehbi u jgħajjat, filwaqt li r-rožè huma roža ċar. Il-bżiežaġ huma żgħar u persistenti. L-aromi huma nodfa u qawwijin. Fit-toghma, huma wesgħin u bbilanċjati.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	4 grammi għal kull litru espress bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	11,66
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

#### 6. *Inbid semispumanti*

##### DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed semispumanti jistgħu jkunu nbejjed bojod bi sfumaturi sofor differenti, rožè fi sfumaturi differenti ta' roža u nbejjed ħomor b'kulur vjola-ħamrani. F'termini ta' xamm, l-inbejjed bojod jipprezentaw aromi primarji, filwaqt li r-rožè u l-ħomor jipprezentaw aromi intensi li jfakkru fil-frott aħmar. Dawn huma nbejjed wesgħin u bbilanċjati, b'diossidu tal-karbonju prominenti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	4 grammi għal kull litru espress bħala acidu tartariku

Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	10
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

## 5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

### 5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

L-inbejjed bojod, rozè u homor koperti [minn din id-DOP] iridu jkunu magħmulin esklussivament mill-varjetajiet permessi. It-tahlit tal-varjetajiet tal-inbid abjad u tal-inbid ahmar ma huwiex permess.

Ir-rata massima ta' konverzjoni hija ta' 74 litru inbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb maħsud.

L-inbejjed bojod u rozè jsiru billi jitfarrku l-għenieqed u dawn jitbattlu mill-meraq bl-użu tas-sistema statika jew dinamika. L-għeneb jista' jiġi mmaċerat minn qabel għall-estrazzjoni tal-aromi u tal-kulur, bil-most jiġi ffermentat f'temperatura massima ta' 22 °C.

Għall-inbejjed homor, l-għeneb irid jiġi ffermentat bil-qoxra għal mill-inqas tlett ijiem f'temperatura massima ta' 28 °C.

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

#### 1. Vinji bi tharriġ gobelet

10 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

#### 2. Vinji bi tharriġ gobelet

74 ettolitru għal kull ettaru

#### 3. Vinji bi tharriġ ma' kannizzati

13 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

#### 4. Vinji bi tharriġ ma' kannizzati

96,2 ettolitru għal kull ettaru

## 6. **Żona ġeografika demarkata**

La Mancha hija reġjun naturali u storiku li jinsab fil-Komunità Awtonoma ta' Castile-La Mancha, fiċ-ċentru ta' Spanja. Din tkopri l-parti tat-Tramuntana tal-provinċja ta' Albacete, il-parti tan-Nofsinhar u tal-Lbiċ ta' Ciudad Real, il-parti tal-Lvant ta' Toledo u l-parti tal-Lbiċ tal-provinċja ta' Cuenca.

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

AIRÉN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

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

### 8.1. *Inbid*

Il-kompożizzjoni tal-hamrija tal-panura ta' La Mancha hija prodott tas-sedimentazzjoni Mijocene tal-ġebbla tal-ġir, tal-lom u tar-ramel, li tirriżulta f'hamrija ta' kulur kannella jew kannella hamrani. L-abbundanza tal-hamrija tal-ġir f'La Mancha tagħmel iż-zona ideali għall-produzzjoni ta' nbejjed ħomor b'palat qawwi, adatti għat-tqaddim, filwaqt li l-ġebbla tal-ġir ramlija tagħti qawwa pjaċevoli lill-inbid.

In-nuqqas ta' xita (300 sa 350 mm fis-sena) u l-esponiment għoli għad-dawl tax-xemx (3 000 siegħa ta' xemx) jipproduċu nbejjed b'kulur intens li fihom, l-intensità aromatika tingħata spinta ċara.

Ir-rendiment medju tal-vinji huwa baxx, li jgħin ukoll biex l-inbejjed jingħataw bilanċ eċċellenti.

### 8.2. *Inbid semispumanti*

Il-klima kontinentali estrema, il-kompożizzjoni tal-hamrija kannella hamranija u t-temperaturi għoljin jgħolqu l-aromi u l-hjiliet tal-frott fl-inbejjed semispumanti. L-inbejjed deskritti fit-taqsimu dwar l-inbid jintużaw għall-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed. Għalhekk il-kontenut ta' dik it-taqsimu japplika wkoll għal dawn l-inbejjed.

### 8.3. *Inbid spumanti ta' kwalità*

L-ambjent geografiku jippermetti l-kultivazzjoni tal-varjetajiet stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni, li jagħtu lill-inbejjed wiża' u bilanċ. Bl-istess mod, in-nuqqas ta' xita u s-siġħat ta' xemx jipproduċu qawwa alkoholika naturali li tippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed bil-livelli stabbiliti ta' qawwa alkoholika. Għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti, l-inbejjed imsemmija fit-taqsimu dwar l-inbid jintużaw b'ħala nbid bażi. Għalhekk il-kontenut ta' dik it-taqsimu japplika wkoll għall-inbejjed spumanti.

## 9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas ġuridiku

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

Sabiex tissemma varjetà speċifika u waħda tal-ġheneb, mill-inqas 85 % tal-ġheneb użat irid ikun ta' dik il-varjetà, li trid tintwera fir-rekords tal-inbid.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità tad-DOP La Mancha jistgħu jużaw it-termini "Premium" u "Reserva" fuq it-tikketti tagħhom.

Qafas ġuridiku

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ulterjuri

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-ippakkjar irid isir fiż-żona tal-produzzjoni demarkata. Il-produzzjoni tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini ma tispicċax bil-proċess tat-trasformazzjoni tal-most f'inbid permezz tal-fermentazzjoni alkoholika u proċessi supplimentari oħra, iżda pjuttost bl-ippakkjar. Dan irid jitqies b'ħala 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. L-ibbottiljar fiż-żona tal-produzzjoni jippermetti kontroll dirett tal-operazzjoni tal-imballaġġ u jevita riskji possibbli ta' trasport b'ħall-ossidazzjoni u l-istress mis-shana, li jiddeterjoraw il-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi tal-inbejjed u jaffettwaw l-istabbiltà tagħhom.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/AM05\\_La\\_Mancha.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM05_La_Mancha.pdf)

---





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