

Il-Ġurnal Uffiċjali C 305

tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 66

29 ta' Awwissu 2023

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 305/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT PATIMBAN INTERNATIONAL CAR TERMINAL) ⁽¹⁾	1
2023/C 305/02	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.11126 — TOWERBROOK / LOV GROUP / ELOGGA / THE INDEPENDENTS) ⁽¹⁾	2
2023/C 305/03	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.11141 — WENDEL / TOPSCALE) ⁽¹⁾	3
2023/C 305/04	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.11210 — ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV) ⁽¹⁾	4
2023/C 305/05	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.11228 — BENTELER / BEIJING AUTOMOTIVE / JVS) ⁽¹⁾	5

IV *Informazzjoni*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 305/06	Rata tal-kambju tal-euro — It-28 ta' Awwissu 2023	6
---------------	---	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 305/07	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal procedura ssimplifikata ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 305/08	Pubblikazzjoni tad-Dokument Uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u tar-referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispjifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid	9
---------------	---	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

II

*(Komunikazzjonijiet)*KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U
AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata

**(Il-Każ M.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT PATIMBAN INTERNATIONAL CAR
TERMINAL)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2023/C 305/01)

Fis-26 ta' Mejju 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 ⁽¹⁾. It-test sħiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11059. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi tal-Unjoni Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.11126 — TOWERBROOK / LOV GROUP / ELOGA / THE INDEPENDENTS)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2023/C 305/02)

Fil-15 ta' Ġunju 2023, il-Kummissjoni ddeċidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsim tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Dan is-sit web jipprovdi diversi faċilitajiet li jghinu 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 32023M11126. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-ligi tal-Unjoni Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.11141 — WENDEL / TOPSCALE)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2023/C 305/03)

Fid-29 ta' Ġunju 2023, il-Kummissjoni ddeċidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsim tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Dan is-sit web jipprovdi diversi faċilitajiet li jghinu 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 32023M11141. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liggi tal-Unjoni Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Il-Każ M.11210 — ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2023/C 305/04)

Fis-17 ta' Awwissu 2023, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Dan is-sit web jipprovdi diversi facilitajiet li jghinu 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 32023M11210. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liggi tal-Unjoni Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Il-Każ M.11228 — BENTELER / BEIJING AUTOMOTIVE / JVS)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2023/C 305/05)

Fit-23 ta' Awwissu 2023, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsim tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Dan is-sit web jipprovdi diversi facilitajiet li jghinu 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 32023M11228. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liggi tal-Unjoni Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

It-28 ta' Awwissu 2023

(2023/C 305/06)

1 euro =

Munita			Munita		
		Rata tal-kambju			Rata tal-kambju
USD	Dollari Amerikan	1,0808	CAD	Dollari Kanadiż	1,4693
JPY	Yen Ġappuniż	158,35	HKD	Dollari ta' Hong Kong	8,4789
DKK	Krona Daniża	7,4530	NZD	Dollari tan-New Zealand	1,8283
GBP	Lira Sterlina	0,85815	SGD	Dollari tas-Singapor	1,4659
SEK	Krona Żvedika	11,9000	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 433,73
CHF	Frank Żvizzeru	0,9559	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	20,1598
ISK	Krona Izlandiża	142,30	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,8822
NOK	Krona Norveġiża	11,5705	IDR	Rupiah Indoneżjan	16 523,27
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	MYR	Ringgit Malazjan	5,0306
CZK	Krona Ċeka	24,138	PHP	Peso Filippin	61,281
HUF	Forint Ungeriz	382,63	RUB	Rouble Russu	
PLN	Zloty Pollakk	4,4735	THB	Baht Tajlandiż	38,125
RON	Leu Rumen	4,9360	BRL	Real Braziljan	5,2633
TRY	Lira Turka	28,7045	MXN	Peso Messikan	18,0507
AUD	Dollari Awstraljan	1,6839	INR	Rupi Indjan	89,3040

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

V

(Avviżi)

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2023/C 305/07)

1. Fil-21 ta' Awwissu 2023, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. ("CVC", il-Lussemburgu),
- WorxInvest (il-Belġju),
- SD Worx NV ("SD Worx", il-Belġju), proprjetà kollha kemm hi u kkontrollata minn WorxInvest.

CVC u WorxInvest jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u l-Artikolu 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi shab ta' SD Worx.

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

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

- **CVC**: l-għoti pariri u ġestjoni ta' fondi ta' investiment b'interessi f'għadd ta' kumpaniji attivi f'varjetà ta' industriji madwar id-dinja, primarjament fl-Ewropa, fl-Istati Uniti tal-Amerka u fir-reġjun Ażjatiċu tal-Paċifiku,
- **WorxInvest**: investiment f'fondi ta' ekwità privata u kumpaniji zghar u ta' daqs medju, strumenti tas-suq monetarju u proprjetà immobbli.
- **SD Worx**: il-provvista ta' riżorsi umani u soluzzjonijiet u servizzi tal-pagi.

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.

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura ssimplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽²⁾ 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 jibagħthulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

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

⁽²⁾ ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

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

M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX

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

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni tad-Dokument Uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u tar-referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid

(2023/C 305/08)

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 ⁽¹⁾ fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“Emilia-Romagna”

PDO-IT-02770

Data tal-applikazzjoni: 28.4.2021

1. Isem/ismijiet għar-registrazzjoni

Emilia-Romagna

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

8. Inbid semispumanti

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

Emilia-Romagna Pignoletto *frizzante* – il-kategorija “inbid semispumanti”

Ragħwa: fina, tghib;

Kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: riħa ta' fjuri bojod, xi kultant ta' zagħrun jew ġizimin, kemxejn aromatika;

⁽¹⁾ ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

Toghma: toghma minn xotta sa semixotta ta' frott isfar mhux misjur għalkollox (tuffieħ), armonjuża, kultant bi ftit imrar;

Qawwa alkoholika totali minima: 10,5 % skont il-volum;

Estratt minimu minghajr zokkor: 14-il g/l.

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

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

Emilia-Romagna Pignoletto *spumante* – il-kategorija “inbid spumanti”

Ragħwa: fina, persistenti;

Kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: riħa ta' fjuri bojod, xi kultant ta' zagħrun jew ġizimin, kemxejn aromatika;

Toghma: mimli toghma, riħa ta' frott isfar mhux misjur għalkollox (tuffieħ), armonjuża, ta' natura minn brut sa xotta;

Qawwa alkoholika totali minima: 10,5 % skont il-volum;

Estratt minimu minghajr zokkor: 14-il g/l.

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

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

Emilia-Romagna Pignoletto *spumante* – il-kategorija “inbid spumanti ta' kwalità”

Ragħwa: fina, persistenti;

Kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: riħa ta' fjuri bojod, xi kultant ta' zagħrun jew ġizimin, kemxejn aromatika;

Toghma: mimli toghma, riha ta' frott isfar mhux misjur għalkollox (tuffieħ), armonjuża, ta' natura minn brut sa xotta;

Qawwa alkoholika totali minima: 10,5 % skont il-volum;

Estratt minimu minghajr zokkor: 14-il g/l.

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

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

Emilia-Romagna Pignoletto – il-kategorija “inbid”

Kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja, kultant b'laqtiet ħodor ċari;

Riha: riha ta' fjuri bojod, kultant ta' zaġħrun jew ġizimin, eleganti;

Toghma: toghma minn xotta sa semixotta ta' frott isfar misjur (langas, tuffieħ), armonjuża, kultant bi ftit imrar;

Qawwa alkoholika totali minima: 10,5 % skont il-volum;

Estratt minimu minghajr zokkor: 14-il g/l.

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

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

Emilia-Romagna Pignoletto passito [inbid tal-ġheneb imqadded] – il-kategorija “inbid”

Kulur: isfar dehbi li jjarreb lejn l-ambra maż-żmien;

Riha: riha eleganti u qawwija ta' fjuri bojod, kultant ta' zaġħrun, possibbilment b'noti ta' lewż u ta' bżar isfar, delikata;

Toghma: toghma minn medja sa ħelwa pjaċevoli ta' frott isfar misjur (langas, tuffieħ);

Qawwa alkoholika totali minima: 15 % skont il-volum;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 24 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u 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 bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Emilia-Romagna Pignoletto vendemmia tardiva [inbid bi hsad tardiv] – il-kategorija “inbid”

Kulur: isfar dehbi li jqarreb lejn l-ambra maż-żmien;

Riħa: riħa qawwija ta' fjuri bojod, kultant ta' żagħrun, possibbilment b'noti ta' lewż u ta' bżar isfar;

Togħma: togħma minn medja sa helwa ta' frott isfar misjur (langas, tuffieħ), mhux qawwija, delikata;

Qawwa alkoholika totali minima: 14 % skont il-volum;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 23 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u 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 bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

a. Prattiki enoloġiċi essenzjali

Produzzjoni tal-inbid semispumanti

Prattika enoloġika speċifika

Filwaqt li t-tieni fermentazzjoni tal-inbid normalment tinkiseb bl-użu tal-metodu tat-tank (“Charmat”), jiġi pprattikat ukoll il-metodu fil-flixkun, fejn l-inbejjed li jirriżultaw iridu jiġu ttikkettati bħala *refermentazione in bottiglia* (“fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun”) u jistgħu jkunu f't idardra minhabba r-residwi tal-fermentazzjoni.

Produzzjoni tal-inbid spumanti u spumanti ta' kwalità

Prattika enoloġika speċifika

Filwaqt li t-tieni fermentazzjoni li tikkonverti l-inbid bla gass fi nbid spumanti normalment tinkiseb bl-użu tal-metodu tat-tank ("Charmat"), jiġi pprikkat ukoll il-metodu fil-flixkun (dak "tradizzjonali") f'konformità mar-regoli tal-UE.

Produzzjoni tal-inbid mill-gheneb imqadded

Prattika enoloġika speċifika

L-gheneb li għandu jintuża biex isir l-inbid mill-gheneb imqadded irid jitnixxef – jew b'mezzi naturali jew bl-użu ta' sistemi jew teknoloġija li tinvolvi temperaturi simili għall-proċess tat-tqaddid naturali – qabel ma jkun jista' jibda l-proċess tal-produzzjoni tal-inbid. L-gheneb imqadded irid ikollu qawwa alkoħolika naturali ta' mill-inqas 15 % skont il-volum, mingħajr l-ebda arrikkiment. Ir-rata ta' estrazzjoni tal-inbid minn dan l-gheneb hija limitata għal massimu ta' 50 %.

Produzzjoni tal-inbid tal-ħsad tardiv

Prattika enoloġika speċifika

L-gheneb li għandu jintuża biex isir l-inbid tal-ħsad tardiv għandu jithalla fuq id-dielja biex isir misjur iżżejjed jew inkella jitnixxef – jew b'mezzi naturali jew bl-użu ta' sistemi jew teknoloġija li tinvolvi temperaturi simili għall-proċess tat-tqaddid naturali – qabel ma jkun jista' jibda l-proċess tal-produzzjoni tal-inbid. Meta tibda l-produzzjoni tal-inbid, l-gheneb irid ikollu qawwa alkoħolika naturali ta' mill-inqas 14 % skont il-volum. Ir-rata ta' estrazzjoni tal-inbid minn dan l-gheneb hija limitata għal massimu ta' 60 %.

b. Rendimenti massimi

Emilia-Romagna Pignoletto, Pignoletto *frizzante* u Pignoletto *spumante*

147 ettolitr u għal kull ettaru

Emilia-Romagna Pignoletto *passito*

45 ettolitr u għal kull ettaru

Emilia-Romagna *vendemmia tardiva*

54 ettolitr u għal kull ettaru

6. Żona ġeografika demarkata

Iż-żona demarkata li fiha jridu jiġu prodotti l-inbejjes tad-DOP Emilia-Romagna tikkonsisti mit-territorju amministrattiv kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin fi ħdan il-provinċji ta' Bologna, Modena u Ravenna:

Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D'Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Monterezenzo, Monzuno, Mordano, Ozzano dell'Emilia, Pianoro, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant'Agata Bolognese, Sasso Marconi, Valsamoggia u Zola Predosa fil-Provinċja ta' Bologna;

Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola u Zocca fil-Provinċja ta' Modena;

u Faenza, Brisighella, Riolo Terme u Castel Bolognese fil-Provinċja ta' Ravenna.

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

Pignoletto B.

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

8.1. Inbejjed Emilia-Romagna fil-kategoriji “inbid semispumanti”, “inbid spumanti”, “inbid spumanti ta’ kwalità” u “inbid”

Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tal-produzzjoni tad-DOP Emilia-Romagna tinsab fil-provinċji ta’ Modena, Bologna u Ravenna fil-parti ċentrali tar-reġjun tal-Emilia-Romagna. Il-karatteristiċi taż-żona jvarjaw skont l-elevazzjoni, u għal raġunijiet ta’ qosor tista’ tinqata’ linja bejn il-pjanuri ċatti u l-gholjiet.

Il-pjanuri, li jinsabu f’elevazzjonijiet ta’ bejn 2 metri u 70 metru ’l fuq mil-livell tal-baħar, ikopru medda ta’ art minghajr interruzzjoni bejn il-widien iffurmati mix-Xmara Secchia u x-xmajra Sillaro, huma mifruxa tul il-qighan wiesa’ tal-widien u kultant jilhqgħ elevazzjonijiet sa 150 metru. L-gholjiet jiffurmaw żona minghajr interruzzjoni li testendi mill-ewwel gholjiet sas-serbut tal-Appenini, inkluża żona ta’ tranżizzjoni ta’ gholjiet baxxi. Id-dwieli jikkabbru prinċipalment f’elevazzjonijiet ta’ inqas minn 700 metru.

F’termini ta’ karatteristiċi tal-ħamrija, iż-żona hija ddominata minn firxa wiesgħa ta’ ġebel sedimentarju (blat ramli, blat tafli, blat kalkarju, gibbs, ramel, konglomerati). Ir-riżalt varjat taż-żona jfisser li l-ħamrija hija mqassma f’disinji li jixbhu mużajk kumpless. Il-kultivazzjoni ssir prinċipalment f’ħamrija fonda, alkalina jew kemxejn alkalina b’sawra li tvarja minn fina sa fina medja.

Hemm ċertu grad ta’ varjabbiltà f’termini tat-temperaturi. Il-klima tvarja skont l-elevazzjoni, li tvarja minn moderata u shuna fuq l-gholjiet (l-aktar rilevanti f’termini ta’ tkabbir tad-dwieli) għal friska u moderata għoli fl-gholjiet. Il-klima fil-pjanuri hija ta’ natura aktar kontinentali, b’temperaturi medji annwali ta’ 14–16-il °C u indiċi ta’ Winkler ta’ 2 400 grad-jum, u hemm biżżejjed ziffa. Dan ifisser li ż-żona tara biżżejjed shana u dawl tax-xemx biex l-gheneb jikseb sajran ottimali.

Il-preċipitazzjoni annwali tvarja minn 600 sa 800 mm, fil-biċċa l-kbira kkonċentrata fil-ħarifa u, sa ċertu punt, fir-rebbiegħa. L-istress idriku fis-sajf huwa mtaffi minn umdiċa relattiva tal-arja għolja, id-disponibbiltà tal-ilma tal-wiċċ, il-fond tal-ħamrija, u l-fatt li l-gholjiet jesperjenzaw aktar xita u xita inqas ikkonċentrata.

Dawn il-fatturi tal-ħamrija u tal-klima jgħinu biex jagħmlu ż-żona kollha tad-DOP Emilia-Romagna partikolarment adatta għall-vitikultura.

Fatturi storiċi u umani rilevanti għar-rabta

Il-vitikultura diġà kienet mifruxa fiż-żona tad-DOP Emilia-Romagna fi żmien ir-Rumani, bi flanni ta’ dwieli mharrġa mas-siġar ħajjin – Prattika li giet introdotta mill-Etruski u aktar tard giet żviluppata mill-Galliċi. Hija partikolarment notevoli l-attività tat-tkabbir tad-dwieli tal-veterani ta’ kampanji militari fiż-żona magħrufa bħala *ager bononiensis*, li jipproduċu nbid “bjond” semispumanti, li għalkemm huwa distintiv ma kienx helu biżżejjed biex ikollu toġhma tajba.

Matul is-sekli minn dak iż-żmien ’l hawn, it-tekniki tat-tkabbir tad-dwieli u l-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid fiż-żona ġeografika demarkata ġew influwenzati hafna mill-attività tal-bniedem, b’kontribut essenżjali mir-riċerka xjentifika u l-iżvilupp ta’ tekniki vitikulturali u enoloġiċi.

F’dak iż-żmien, il-vitikultura rfinaw ukoll it-tekniki agrikoli u tal-kultivazzjoni tagħhom, bl-ghajjnuna tal-bordijiet tad-drenaġġ u tat-titjib tal-art (*Consorti di Bonifica*), li llum għadhom jiżguraw il-ġestjoni tar-reġim tal-fluss u d-distribuzzjoni tal-ilma fiż-żona. It-tradizzjoni tat-tharriġ tad-dwieli mas-siġar giet issostitwita bi flanni ta’ dwieli mharrġa bis-sistema tal-cordon b’rimjiet imdendlin, li jużaw mudelli ta’ spazjar li għandhom l-ghan li jillimitaw ir-rendimenti għal kull ettaru u jtejbju l-kwalità tal-inbid.

It-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid ukoll evolwew maż-żmien. Partikolarment notevoli huma l-iżviluppi mmirati lejn il-preservazzjoni u t-titjib tal-produzzjoni tal-inbid semispumanti u spumanti li hija tradizzjonali għar-reġjun tal-Emilia-Romagna, bil-proċess tradizzjonali tat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun issa jiġi kkumplementat bl-użu tal-metodu “Charmat”, bl-użu ta’ tankijiet moderni.

8.2. Inbejjed Emilia-Romagna fil-kategoriji “inbid semispumanti”, “inbid spumanti” u “inbid spumanti ta’ kwalità”

Ir-rabta kawżali bejn il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku

Il-karatteristiċi kimiċi u organolettiċi tal-inbejjed semispumanti, spumanti u spumanti ta’ kwalità huma ffurmati mill-kundizzjonijiet tal-hamrija u tal-klima fiż-żona tal-produzzjoni, flimkien mal-influenza tal-vitikulturi, li matul is-snin irfinaw il-proprietajiet enologiċi inerenti tal-ġheneb u t-teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid. Ta’ rilevanza partikolari huwa l-ambjent ġeografiku, ikkaratterizzat minn klima kontinentali u b’biżżejjed żiffa jew shuna, flimkien ma’ hamrija ta’ origini alluvjali b’kontenut għoli ta’ ċaġhaq u xahx, li għandha skular tajjeb u tircievi biżżejjed ilma. Fattur importanti iehor huwa l-varjazzjoni fit-temperatura bejn binhar u billejl fis-sajf, li tgħin lill-ġheneb jilhaq sajran ottimali, filwaqt li jippreserva l-karatteristiċi aromatiċi u aċidużi kollha tiegħu u b’hekk jiżgura l-freskezza fl-inbejjed li jirriżultaw.

L-inbejjed semispumanti u spumanti huma magħmula l-aktar fil-pjanuri ċatti u fl-ġholjiet baxxi taż-żona tal-produzzjoni tal-Emilia-Romagna, fejn il-hamrija u l-klima huma aktar adattati għat-ktabbir tal-ġheneb b’kontenut ta’ zokkor moderat u b’aċidità sinifikanti.

Ix-xmajjar u x-xmajriet li jinżlu mill-Appennini jgħinu jżommu l-hamrija kiesha u inqas suxxettibbli li tinxef. B’riżultat ta’ dan, jistgħu jintużaw sistemi ta’ kultivazzjoni aktar intensivi u jinkisbu rendimenti oġġla għal kull ettaru. Dan iwassal għal produzzjoni ta’ nbejjed semispumanti u spumanti li – minkejja li ma fihomx wisq alkohol – għandhom livell tajjeb ta’ aċidità, karatteristika li tidistingwi lil dan l-ġheneb.

It-togħma ta’ dawn l-inbejjed hija moderatament aromatika, tal-frott, u b’aċidità perċettibbli. Huma għandhom l-ammont eżatt it-tajjeb ta’ aromatiċità, hafna drabi b’laqta morra. Dawn il-karatteristiċi huma kollha marbuta mill-qrib mal-karatteristiċi taż-żona, li fiha hafna tafal u blat ramli.

L-ġharfien espert tal-vitikulturi lokali – mill-ġhażla tas-salvaġġ sas-sistema ta’ tharriġ użata, mill-ġestjoni tal-kopertura sar-regolazzjoni tal-provvista tal-ilma – għandu rwol ċentrali fil-ġestjoni tal-vinja. Huma jużaw dawn it-tekniki tat-ktabbir sabiex jipproduċu ġheneb tal-aqwa kwalità bil-bilanċ eżatt it-tajjeb bejn iz-zokkrijiet u l-komponenti aromatiċi. Dan jirriżulta fi nbejjed semispumanti, spumanti u spumanti ta’ kwalità b’livell xieraq ta’ aċidità.

Il-konverżjoni tal-inbid bla gass fi nbejjed semispumanti, spumanti u spumanti ta’ kwalità hija l-prattika tal-produzzjoni tal-inbid l-aktar rappreżentattiva ta’ din iż-żona ġeografika. Fl-Emilia-Romagna, magħrufa bħala l-“pajjiż” tal-inbejjed *frizzante* jew semispumanti, dan il-proċess huwa tradizzjoni lokali qadima hafna li evolviet maż-żmien. Hija komuni fost il-provinċji kollha mifruxa madwar iż-żona demarkata u għall-inbejjed magħmula kemm fuq il-pjanuri kif ukoll fuq l-ġholjiet.

F’dan il-kuntest, l-inbejjed Emilia-Romagna semispumanti, spumanti u spumanti ta’ kwalità huma r-riżultat tal-innovazzjoni fit-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid spumanti, li matul l-aħħar 40 sena raw bidla mill-metodu tal-antenati tal-fermentazzjoni sekondarja tal-inbejjed fil-flixkun għall-użu tal-fermentazzjoni fit-tank. Dan għen biex l-ġhażla tal-hmira u l-proċessi ta’ kjarifika jsiru aktar effiċjenti, biex b’hekk ittejjeb il-profil tar-riħa tagħhom u nkiseb prodott finali aktar pjaċevoli. Dan ikompli jsahhaħ l-unicità organolettika tal-inbejjed, b’mod partikolari billi johroġ il-freskezza u n-noti tal-fjuri li jiġu essenzjalment mill-ġheneb, u jirrifletti l-fatt li ż-żona lokali tipprovdli l-ambjent ideali biex isiru l-inbejjed mill-ġheneb Pignoletto.

Il-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun reċentement bdiet tgawdi minn spinta ġdida, b’immaġni fis-suq stilizzata mill-ġdid li tgħaqqad l-aħjar tekniki tal-produzzjoni tal-inbid ma’ tradizzjoni lokali li tmur lura sekli.

Il-ħaġa li tagħmel dawn l-inbejjed semispumanti u spumanti kemm uniċi kif ukoll tipiċi taż-żona tal-produzzjoni tal-inbid Emilia-Romagna – fatturi li jsawru l-ġibda olfattiva u l-eleganza ġenerali tal-inbejjed – hija għalhekk l-interazzjoni bejn il-karatteristiċi tal-varjetà tad-dwieli użata u l-karatteristiċi taż-żona lokali, flimkien max-xogħol u l-esperjenza tal-bniedem.

8.3. Inbejjed Emilia-Romagna fil-kategorija “inbid”

Ir-rabta kawżali bejn il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku

L-inbejjed bla gass jiġu prinċipalment minn vinji fl-ġholjiet, fejn ir-rendiment għal kull ettaru huwa aktar baxx, u l-karatteristiċi tal-hamrija u tal-klima jirriżultaw f'għeneb b'kontenut oġhla ta' zokkor u b'acidità inqas notevoli. Il-bidliet fit-temperatura li jikkaratterizzaw il-widien fin-Nofsinhar tat-triq Via Emilia jagħtu fwejjah aktar qawwija – delikati, ta' fjuri bojod, u moderatament aromatiċi – u mineralità perċettibbli.

L-ambjent ġeografiku fiż-żona tal-produzzjoni huwa kkaratterizzat minn klima kontinentali, għalkemm wahda pjuttost friska. Bis-saħħa tat-tekniki tal-biedja rfinati maż-żmien, il-hamrija tiskula sew, u tipprovdi biżżejjed umdiċa biex l-għeneb jilhaq sajran ottimali. Dawn il-fatturi kollha, flimkien mal-bidla fit-temperatura minn binhar għal billejl matul il-perjodu ta' sajran u l-esponiment ottimali għad-dawl tax-xemx li jaraw il-vinji fl-ġholjiet, jgħinu lill-għeneb iżomm il-proprietajiet aromatiċi tiegħu u jagħmluh partikolarment tajjeb biex jakkumula z-zokkrijiet, li jinfluwenza l-karatteristiċi tal-inbejjed.

Hawnhekk ukoll, l-għarfien espert tal-vitikulturi lokali għandu rwol ewlieni. Huma pperfezzjonaw it-tekniki tat-tkabbir tad-dwieli li jgħinu biex itaffu l-effetti tas-shana eċċessiva u d-disponibbiltà tal-ilma erratika li nholqu matul l-aħħar 10 snin, bil-ghan li jkabbru l-għeneb tal-għażla li jsib il-bilanċ it-tajjeb bejn iz-zokkrijiet u l-komponenti aromatiċi. Dan huwa kruċjali biex jinkiseb għeneb tal-oġhla kwalità li jtejjeb il-proprietajiet organolettiċi tal-inbejjed.

Fl-aħħar nett, biex jiġi żgurat li l-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi tal-għeneb Pignoletto ma jintilfux fil-proċess tal-produzzjoni tal-inbid, iċ-ċikli tal-ghasir tal-għeneb u t-temperatura u t-tul tal-fermentazzjoni jiġu ġestiti b'mod għaqli. L-ghan huwa li jiġu prodotti nbejjed bil-karatteristiċi deskritti, li jikkumplementaw ir-riżultat tal-interazzjoni bejn il-fatturi ambjentali deskritti hawn fuq u l-fatturi umani differenti, bħala riżultat tal-esperjenza u t-tekniki tal-kultivazzjoni li l-operaturi tas-settur tal-inbid irfinaw gradwalment.

L-inbejjed *Passito* (għeneb imqadded) u *vendemmia tardiva* (hsad tardiv) jinkisbu billi l-għeneb jitnixxef jew jithalla jsir misjur iżżejjed fuq id-dielja. Dan, flimkien mal-oriġini ġeografika, jifforma l-karatteristiċi speċifiċi ta' dawn il-prodotti.

Fi snin meta l-kundizzjonijiet tat-temp jippermettu, l-għeneb Pignoletto mkabbar fuq l-aktar għoljiet li jharsu lejn in-Nofsinhar – jiġifieri dawk esposti għall-aktar dawl tax-xemx – jista' jithalla jinxf fuq id-dielja jew f'maħżen imbagħad isir f'għeneb imqadded jew fi nbid tal-hsad tardiv. L-għoljiet l-aktar esposti għax-xemx, b'kanali tal-ilma fil-qrib li jiżguraw umdiċa kostanti, b'mod partikolari billejl, jipprovdu l-kundizzjonijiet perfetti għall-għeneb biex jiżviluppa “taħsir nobbli” sabiex l-inbid ikun jista' jiġi prodott minn dan l-għeneb affettwat mill-botrite.

Dawn il-kundizzjonijiet jagħtu lill-inbejjed karatteristiċi speċifiċi, bħall-fwieha qawwija u delikata taġghom (ta' fjuri, fjuri bojod, u ta' frott, frott isfar misjur), toghma medja jew helwa li hija shuna, armonjuża u bellusija b'kontenut għoli ta' alkohol totali u b'acidità moderata, bl-għeneb imqadded jew misjur iżżejjed jikkontrobatti l-laqta tal-imrar fil-finitura.

L-għeneb li għandu jitqadded għal dawn l-inbejjed għandu jinqata' bl-idejn, billi jintgħażlu l-aħjar għenieqed li jistgħu jifilhu għall-proċess tat-tqaddid. Il-kontenut taz-zokkor ma huwiex l-uniku fattur li jiġi kkunsidrat – l-acidità tajba wkoll hija importanti għall-hsad. L-għeneb jinzamm intatt f'ambjent ivventilat tajjeb u l-kundizzjoni tiegħu tiġi mmonitorjata regolament sakemm jitgħaffeg.

Meta l-għeneb jithalla jsir misjur iżżejjed fuq id-dielja, il-hsad jiġi pospost sakemm l-għeneb ikun nixef b'mod naturali, proċess li jehtieg attenzjoni partikolari min-naha tal-vitikulturi.

Il-produtturi tal-inbid għandhom ukoll ikunu esperjenzati hafna u ddedikati fl-istadji ta' wara t-nnixxif, jiġifieri t-tgħaffig tal-għeneb, il-fermentazzjoni bil-mod fi btieti zġhar, u l-proċessi tat-tqaddim fil-bettija u fil-flixkun.

9. Rekwiziti ohra applikabbli

Deroga dwar il-produzzjoni tal-inbid fiż-żona ġeografika demarkata

Qafas legali:

Fil-legiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwizit iehor:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwizit:

Fl-applikazzjoni tad-deroga prevista fl-Artikolu 5(1)(a) u (b) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33, il-proċessi tal-produzzjoni tal-inbid – inkluża t-tieni fermentazzjoni għall-produzzjoni ta' nbejjed semispumanti, spumanti u spumanti ta' kwalità – jistgħu, minbarra fiż-żona tal-produzzjoni demarkata, jitwettqu wkoll fi stabbilimenti li jinsabu fil-viċinanza immedjata taż-żona demarkata (fit-territorju amministrattiv kollu tal-provinċja ta' Bologna) u f'unitajiet amministrattivi ġirien (fit-territorju amministrattiv kollu tal-provinċji ta' Modena, Ravenna, Forlì-Cesena u Reggio Emilia).

Dan jiżgura li titqies it-tradizzjoni twila tal-produzzjoni mill-operaturi f'dawk iż-żoni.

Imballaġġ fiż-żona demarkata

Qafas legali:

Fil-legiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwizit iehor:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwizit:

L-ibbottiljar huwa limitat għaż-żona demarkata minhabba l-htieġa li tiġi salvagwardjata l-kwalità tal-inbejjed tad-DOP Emilia-Romagna, li tiġi ggarantita l-orijini tagħhom u li jiġi żgurat li l-kontrolli jkunu f'waqthom, effiċjenti u kosteffettivi.

It-trasport u l-ibbottiljar tal-inbid tad-DOP Emilia-Romagna barra miż-żona tal-produzzjoni jistgħu jikkompromettu l-kwalità tiegħu, u jesponuh għal reazzjonijiet redox, bidliet f'daqqa fit-temperatura u kontaminazzjoni mikrobijoloġika, li jistgħu jfixklu l-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tiegħu (l-aċidità totali minima, l-estratt minimu minghajr zokkor, eċċ.) u l-karatteristiċi organolettiċi tiegħu (il-kulur, ir-riħa u t-toghma).

Dawn ir-riskji jiżdiedu aktar ma jivvjaġġa 'l bogħod l-inbid.

B'kuntrast, l-ibbottiljar fiż-żona tal-orijini, fejn il-lottijiet ta' nbid jivvjaġġaw biss distanzi qosra, jekk jiġu ttrasportati, jgħin biex il-karatteristiċi u l-kwalità tal-prodott jinżammu intatti.

Dawn l-aspetti, marbuta mal-esperjenza u l-għarfien tekniku u xjentifiku estensiv tal-kwalitajiet speċifiċi tal-inbejjed li akkumulaw il-manifatturi tad-DOP Emilia-Romagna matul is-snin, ifissru li l-ibbottiljar jista' jitwettaq fiż-żona tal-orijini bl-aħjar tekniki, immirati lejn il-preservazzjoni tal-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi kollha stipulati mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal dawn l-inbejjed.

Raġuni ohra għar-restrizzjoni tal-ibbottiljar għaż-żona tal-produzzjoni hija li jiġi żgurat li l-kontroll mill-korp kompetenti jkun effettiv, effiċjenti u kemm jista' jkun kosteffettiv – kundizzjonijiet li ma jistgħux jiġu ggarantiti bl-istess mod barra miż-żona tal-produzzjoni.

Fiż-żona tal-produzzjoni, il-korp ta' kontroll jista' jippjana l-ispezzjonijiet tiegħu biex jiżgura li jagħmel żjarat f'waqthom lin-negozji kollha rilevanti waqt li l-inbid tad-DOP Emilia-Romagna jkun qed jiġi bbottiljat, abbażi tal-pjan ta' kontroll applikabbli.

Dan bl-ghan li jiġi vverifikat sistematikament li lottijiet tal-inbid tad-DOP Emilia-Romagna biss qed jiġu bbottiljati, li jagħmilha possibbli li jinkisbu l-aħjar riżultati f'termini tal-effettività tal-kontrolli u li l-ispiza għall-produtturi tinżamm raġonevoli, bl-ghan li l-konsumaturi jiġu offruti l-garanzija massima tal-awtenticietà tal-inbid ippakkjat.

Barra minn hekk, skont il-leġiżlazzjoni nazzjonali attwali u sabiex jiġu mharsa d-drittijiet li kienu hemm minn qabel, il-kumpaniji tal-ibbottiljar jistgħu japplikaw għal deroga biex ikomplu jibbottiljaw fil-post tagħhom li jinsab barra miż-żona demarkata billi jissottomettu l-applikazzjoni rilevanti lill-Ministeru tal-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Foresti u jipprovdu dokumentazzjoni li tagħti prova li huma kienu bbottiljaw l-inbejjed għal mill-inqas sentejn mill-5 snin – mhux neċessarjament konsekuttivi – immedjatament qabel ir-rikonoxximent tal-Emilia-Romagna bħala DOP.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16835>

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