

Il-Ġurnal Uffiċjali

tal-Unjoni Ewropea

C 61



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 64

22 ta' Frar 2021

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 61/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ Nru M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV *Informazzjoni*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 61/05	Rata tal-kambju tal-euro — Id-19 ta' Frar 2021	5
--------------	--	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 61/06	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 61/07	Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard għal Speċifikazzjoni ta' Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33	8
2021/C 61/08	Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33	18
2021/C 61/09	Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33	23
2021/C 61/10	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	27

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaž-ŻEE.

II

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2021/C 61/01)

Fit 15 ta' Frar 2021, 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 fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tippovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32021M10130. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Il-Każ M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2021/C 61/02)

Fit 30 ta' Ġunju 2020, 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 fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32020M9676. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠUL 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Il-Każ M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2021/C 61/03)

Fit 17 ta' Frar 2021, 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 shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32021M10136. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠUL 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Il-Każ Nru M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2021/C 61/04)

Fi 31 ta' Lulju 2020, 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) flimkien mal-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32020M9779. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Id-19 ta' Frar 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,2139	CAD	Dollaru Kanadiż	1,5307
JPY	Yen Ġappuniż	127,81	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,4121
DKK	Krona Daniża	7,4368	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6642
GBP	Lira Sterlina	0,86508	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,6059
SEK	Krona Żvediza	10,0330	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 339,59
CHF	Frank Żvizzeru	1,0851	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	17,7391
ISK	Krona İzlandiża	155,60	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,8318
NOK	Krona Norveġiża	10,2095	HRK	Kuna Kroata	7,5780
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	17 094,81
CZK	Krona Ċeka	25,849	MYR	Ringgit Malażjan	4,9048
HUF	Forint Ungeriz	358,50	PHP	Peso Filippin	58,846
PLN	Zloty Pollakk	4,4830	RUB	Rouble Russu	89,6089
RON	Leu Rumun	4,8758	THB	Baht Tajlandiż	36,386
TRY	Lira Turka	8,4470	BRL	Real Braziljan	6,5633
AUD	Dollaru Awstraljan	1,5445	MXN	Peso Messikan	24,7094
			INR	Rupi Indjan	88,0145

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

V

(Avviżi)

PROCĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Avviż minn qabel ta' koncentrazzjoni

(Il-Każ M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2021/C 61/06)

1. Fil-15 ta' Frar 2021, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' koncentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board ("OTPP", il-Kanada),
- KKR & Co. Inc ("KKR", l-Istati Uniti tal-Amerka),
- Caruna Group (il-Finlandja).

OTPP u KKR jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi shab tal-Caruna Group kollu kemm hu.

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

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma:

- OTPP: l-amministrazzjoni tal-benefiċċji tal-pensjoni u l-investiment tal-assi tal-pjan tal-pensjoni tal-ghalliema fil-provinċja Kanadiża ta' Ontario,
- KKR: ditta tal-investiment globali li tiġġestixxi diversi klassijiet ta' assi alternattivi inklużi l-ekwità privata, l-enerġija, l-infrastruttura, il-proprietà immobbli u l-kreditu,
- Caruna Group: huwa jhaddem network ta' distribuzzjoni tal-elettriċità għal madwar 700,000 klijent fin-Nofsinhar, fil-Lbiċ u fil-Punent tal-Finlandja, kif ukoll fil-belt ta' Joensuu, is-subregjun ta' Koillismaa u Satakunta.

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 koncentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽²⁾ jinhtieg li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

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

⁽²⁾ ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

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. Jinhתיg li r-referenza li ġejja dejjem tigi speċifikata:

M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

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

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

Faks +32 22964301

Indirizz postali:

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

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard għal Speċifikazzjoni ta' Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2021/C 61/07)

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

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

ASTI

PDO-IT-A1396-AM05

Data tal-komunikazzjoni: 4.12.2020

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJET GHALIHA

1. Varjetajiet tal-gheneb

Billi qabel il-Moscato kienet l-unika varjetà ta' gheneb permessa, gheneb abjad aromatiku ieħor adattat għat-*tkabbir* fir-reġjun tal-Piemonte issa jista' jikkostitwixxi sa 3 %. Din mhijiex bidla ta' importanza kbira: fil-fatt, l-inbejjed tad-DOP isiru bil-Moscato Bianco biss u din l-emenda ntalbet sabiex vinji ma jinstabux li mhumiex konformi minhabba l-preżenza każwali ta' varjetajiet ta' gheneb oħrajn fiż-żona tal-produzzjoni tal-Moscato Bianco, kif ukoll meta jiġu ssostitwiti dwieli meġtin jew morda, b'mod partikolari f'vinji aktar antiki. Dan jista' jseħh ukoll għal raġunijiet marbuta mal-prevalenza akbar ta' *Esca* u ta' *Flavescence dorée*, jew f'xi każijiet jista' jkun ikkawżat mit-tradizzjoni rurali li ilha teżisti li jittkabbru varjetajiet bojod oħrajn fil-vinji biex jipproduċu gheneb u nbid għall-konsum tal-familja stess.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott.

2. Regoli dwar il-produzzjoni tal-inbid

Il-qawwa alkoholika naturali minima skont il-volum għall-Asti Spumante *Metodo Classico* (li tindika li dan sar bl-użu tal-*"metodu tradizzjonali"* tal-produzzjoni tal-inbid frizzanti) issa hija ta' 10 % minflok ta' 11 %.

Wara testijiet estensivi, gie deciz li dan ir-*rekwiżit* għall-inbejjed frizzanti fil-kategorija *Metodo Classico* għandu jkun inqas strett biex jiffacilita l-produzzjoni ta' tipi aktar xotti bħal *pas dosé*, *extra brut* u *brut*. Dan huwa marbut ukoll mal-emendi ta' hawn taħt li jikkoncernaw iż-*zieda* fir-*rendiment* tal-gheneb u r-*rata* ta' estrazzjoni għall-inbejjed frizzanti fil-kategorija *Metodo Classico*, u b'hekk jiġu armonizzati l-kriterji applikabbli għall-inbejjed frizzanti kollha koperti mid-DOP, irrispettivament mill-metodu użat (tradizzjonali jew *Charmat*). Dawn l-emendi jagħmluha aktar faċli wkoll għall-*produtturi* biex jiddikjaraw il-prodott ta' vinja waħda taħt il-kategoriji differenti.

L-emenda għall-qawwa alkoholika naturali tal-gheneb taffettwa l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma għandha l-ebda impatt fuq id-Dokument Uniku.

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. Rendimenti massimi

Għall-kategorija Asti Spumante *Metodo Classico*, ir-rendiment massimu permess inbidel minn 8 għal 10 tunnelli ta' għeneb għal kull ettaru (9,5 għas-subregjuni), u r-rata tal-estrazzjoni tal-inbid issa hija limitata għal 75 % minflok 60 %. Dawn iż-żidiet jirriflettu l-kapaċità attwali tal-vinji li jeżistu llum il-ġurnata u r-rendimenti li jstgħu jinkisbu skont l-esperimenti mwettqa, li wrew li ż-żieda tar-rendiment għal 10 tunnelli għal kull ettaru ma taffettwax il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott. Hemm ukoll raġunijiet tekniċi biex tintalab din l-emenda: meta r-rendiment tal-għeneb mill-vinja jkun iktar baxx, il-maturazzjoni ssehh ferm iktar kmieni, u dan jikkawża tnaqqis f'daqqa fl-aċidità, li jirriżulta f'għeneb li ta' spiss ma jkunx adattat biex jagħmel it-tipi aktar xotti ta' nbid frizzanti permezz tal-metodu tradizzjonali.

Din l-emenda taffettwa l-punt 5(b) tad-Dokument Uniku (*Rendimenti massimi*) u hija marbuta mal-Artikoli 4 u 5 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott Asti u l-istess artikoli fl-ispesifikazzjonijiet addizzjonali għas-subregjuni ta' Santa Vittoria d'Alba u Strevi.

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

- Il-firxa permessa ta' kontenut ta' zokkor fl-inbejjed frizzanti (Asti / Asti Spumante u Asti / Asti Spumante *Metodo Classico*) giet estiża biex tkopri t-tipi *pas dosé*, *brut* u *extra brut*.
- B'rabta mal-introduzzjoni ta' nbejjed frizzanti aktar xotti, il-qawwa alkoholika reali skont il-volum meħtieġa għall-Asti / Asti Spumante *Metodo Classico* nbidlet minn "6 % sa 8 %" għal "mhux inqas minn 6 %".
- L-ispesifikazzjonijiet addizzjonali tal-prodott għas-subregjuni ta' Santa Vittoria d'Alba u Strevi issa jinkludu wkoll l-inbejjed frizzanti ta' *Metodo Classico*.

Dawn l-emendi għandhom x'jaqsmu mal-karatteristiċi organolettiċi deskritti fl-Artikolu 6 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott Asti, l-Artikolu 6 tal-ispesifikazzjoni addizzjonali għas-subżona ta' Santa Vittoria d'Alba, l-Artikolu 5 tal-ispesifikazzjoni addizzjonali għas-subżona ta' Strevi u l-punt 4 tad-Dokument Uniku (*Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed*).

5. Iż-żona tat-tkabbir tal-għeneb

Ir-referenza għall-municipalità ta' Camo fil-provinċja ta' Cuneo tneħhiet minhabba li din giet amalgamata mal-municipalità ta' Santo Stefano Belbo, li diġà hija elenkata bhala parti miż-żona tat-tkabbir tal-għeneb. Għal aktar ċarezza, id-deskrizzjoni preċiża taż-żona ġeografika demarkata diġà pprovduta fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott issa giet inkluża wkoll fid-Dokument Uniku.

Din hija bidla editorjali li ma taffettwax iż-żona ġeografika demarkata.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 6 tad-Dokument Uniku (*Definizzjoni taż-żona demarkata*).

6. Regoli dwar il-produzzjoni tal-inbid

L-Artikolu 5(11) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tħassar. Dan jinqara kif ġej: "L-inbejjed DOKG imsemmija fl-Artikolu 1 ma jstgħux isiru permezz ta' karbonazzjoni artifiċjali (shiha jew parzjali), u l-inibituri tal-fermentazzjoni ma jstgħux jintużaw għal finijiet ta' preservazzjoni, anke jekk dawn il-prattiki huma ġeneralment permessi skont id-dritt tal-Unjoni u l-liġi nazzjonali eżistenti."

Is-subartikolu mħassar kien fih projbizzjoni li diġà kienet preżenti fil-leġiżlazzjoni – li għalhekk kienet superfluwa – u restrizzjoni fuq Prattiki li huma fil-fatt legali; bit-tneħhija tagħha, il-produtturi tal-inbid issa huma meħtieġa jirreferu għal-leġiżlazzjoni tal-UE u nazzjonali attwali.

L-Artikolu 5(14) (li qabel kien 5(15)) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, dwar il-kategoriji tal-prodotti li jstgħu jsiru permezz tal-lottijiet tal-most (mifhum bhala l-prodott intermedju tal-vinifikazzjoni) iddikjarati xierqa biex isiru l-inbejjed tad-DOP, gie fformulat mill-ġdid, filwaqt li l-produtturi tal-inbid ingħataw il-libertà li jiddeċiedu liema kategoriji ta' prodotti għandhom jagħmlu minn lott tal-most fl-interessi tal-aħjar ġestjoni tal-produzzjoni. Għalhekk, lott ta' most irreġistrat fid-dikjarazzjoni annwali tal-produzzjoni tal-għeneb bhala adattat għall-produzzjoni ta' Moscato d'Asti jew Moscato d'Asti *Vendemmia Tardiva* jista' jintuża mhux biss biex isiru Asti / Asti Spumante iżda wkoll biex isiru Asti / Asti Spumante *Metodo Classico*, li qabel ma kienx permess. Barra minn hekk, lott ta' most mahsub għal Asti / Asti Spumante jew Asti / Asti Spumante *Metodo Classico* jista' jintuża għal "Moscato d'Asti" sakemm ikollu l-qawwa alkoholika naturali minima meħtieġa għal dan tal-aħħar.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u ma għandha l-ebda impatt fuq id-Dokument Uniku.

7. L-isem u t-tikkettar tal-inbejjed

Filwaqt li hemm tradizzjoni tal-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja (kategorija 6) – kemm bil-metodu tradizzjonali kif ukoll b'mod ieħor – fil-municipalitajiet li jiffurmaw is-subreġjuni ta' Santa Vittoria d'Alba u ta' Strevi, s'issa dawn l-inbejjed ġew ikkummerċjalizzati bhala Asti DOP. Din l-emenda għalhekk tagħti l-possibbiltà li dawn l-inbejjed jiġu ttikkettati bis-subreġjun ikkonċernat. Dan ifisser ukoll li l-konsumaturi jingħataw informazzjoni aktar preċiża dwar l-orijini tal-inbid.

Barra minn hekk, ir-reqwiziti applikabbli għal dawn it-tipi ta' nbejjed skont ir-regoli għas-subreġjuni huma aktar stretti mill-kriterji għall-inbejjed bażiċi DOP. Perezempju, ir-rendiment massimu huwa aktar baxx (b'1-1,5 tunnellati ta' għeneb għal kull ettaru) u l-għeneb huwa meħtieġ li jkollu qawwa alkoholika naturali minima oghla skont il-volum (b'1-1,5 %).

Din l-emenda taffettwa l-Artikoli 1 sa 7 tal-ispesifikazzjonijiet addizzjonali tal-prodott għas-subreġjuni ta' Santa Vittoria d'Alba u Strevi u hija relatata mal-punti 4 (*Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed*) u 5 (*Rendimenti massimi*) tad-Dokument Uniku.

8. Deroga mir-reqwiziti li l-produzzjoni u l-ibbottiljar isiru fiż-żona demarkata

Il-punt 9 tad-Dokument Uniku (*Reqwiziti oħra applikabbli*) issa jipprovdi eċċezzjonijiet għar-reqwiziti li l-produzzjoni u l-ibbottiljar isiru fiż-żona ġeografika demarkata.

Dawn ir-regoli kienu fl-Ispesifikazzjoni tal-prodott minn mindu Asti ġie rikonoxxut għall-ewwel darba bhala DOP (fl-1967) u ġew ikkonfermati meta l-isem kiseb l-istatus ta' DOKG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* jew "Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata u Garantita") fl-Italja u ġew introdotti s-subreġjuni. Madankollu, minhabba żball, dawn thallew barra mid-Dokument Uniku fl-2011, meta l-fajls relatati mad-denominazzjonijiet kollha li kienu jeżistu minn qabel ġew miżjuda mas-sistema ta' informazzjoni tal-Kummissjoni Ewropea.

Din hija bidla editorjali, peress li r-regoli attwali fl-Ispesifikazzjoni tal-prodott jibqgħu l-istess.

Din l-emenda taffettwa l-punt 9 tad-Dokument Uniku (*Reqwiziti oħra applikabbli*) u ma għandha l-ebda impatt fuq l-Ispesifikazzjoni tal-prodott.

9. Revizjonijiet editorjali

Xi dettalji ta' kuntatt ġew aġġornati. Din l-emenda tikkonċerna t-taqsimha tad-*Dettalji ta' kuntatt taħt Informazzjoni oħra* fil-punt 1.2 tad-Dokument Uniku.

Wara t-thassir tal-Artikolu 5(11), is-subartikoli li jifdal fl-Artikolu 5 ġew innumerati mill-gdid.

L-Artikolu 7(3) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott thassar minhabba li mhuwiex kompatibbli mal-fatt li l-inbejjed frizzanti issa jistgħu jiġu ttikkettati bl-isem ta' subreġjun u minhabba li l-aspetti l-oħra li semmiet huma stipulati fil-legiżlazzjoni attwali u għalhekk kienu superfluwi.

Ir-referenzi għal-legiżlazzjoni fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ġew aġġornati.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem għar-registrazzjoni

Asti

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

6. Inbid frizzanti aromatiku ta' kwalità

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

Asti / Asti Spumante u t-tipi speċifiċi għas-subreġjun Asti / Asti Spumante Santa Vittoria d'Alba u Asti / Asti Spumante Strevi

Raġhwa: fina, li ddum

Kulur: minn isfar lewn it-tiben għal dehbi ċar.

Riġa: karatteristika, delikata

Togħma: karatteristika, ibbilanċjata, minn *pas dosé* għal helwa.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 %, inkluża qawwa alkoħolika proprja ta' mill-inqas 6 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

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

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum):	6
Aċidità totali minima:	4,5 gramma għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

Asti / Asti Spumante Metodo Classico (metodu tradizzjonali) u t-tipi speċifiċi tas-subreġjun Asti / Asti Spumante Metodo Classico Santa Vittoria d'Alba u Asti / Asti Spumante Metodo Classico Strevi

Raġhwa: fina, li ddum

Kulur: minn isfar lewn it-tiben għal dehbi ċar.

Riġa: karatteristika, qawwija u delikata

Togħma: karatteristika, ibbilanċjata, minn *pas dosé* għal helwa.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %, inkluża qawwa alkoħolika proprja ta' mill-inqas 6 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

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

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum):	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum):	6
Aċidità totali minima:	6 gramma għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	

Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva (ħsad tardiv)

Kulur: isfar lewn id-deheb

Riħa: ta' frott, intensa ħafna, karatteristika tal-ġheneb imqadded, b'noti mħawra

Togħma: ħelwa, armonjuża, bellusija, b'noti tal-varjetà Moscato, li tfakkrek fix-xehda.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 14 %, inkluż qawwa alkoħolika reali ta' mill-inqas 11 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 22 g/l.

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

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

Moscato d'Asti

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

Riħa: aroma tfuħ karatteristika ta' Moscato

Togħma: ħelwa, aromatika, karatteristika, tista' tkun ftit frizzanti.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %, inkluża qawwa alkoħolika proprja bil-volum ta' bejn 4,5 % u 6,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

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

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

It-tip speċifiku għas-subreġjun Moscato d'Asti Santa Vittoria d'Alba

Kulur: isfar lewn it-tiben bi sfumaturi dehbi

Togħma: eleganti, fina, friska u persistenti, anke b'noti ta' fjuri

Togħma: sempliċi, armonjuża, ħelwa, aromatika, karatteristika tal-ġheneb Moscatello, possibbilment ftit frizzanti.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %, inkluża qawwa alkoħolika proprja bil-volum ta' bejn 4,5 % u 6,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

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

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

It-tip speċifiku għas-subreġjun Moscato d'Asti Canelli

Riħa: ta' misk, aroma fragranti karatteristika tal-Moscato

Kulur: minn intensitajiet li jvarjaw ta' isfar lewn it-tiben għal isfar lewn id-deheb

Togħma: helwa, aromatika, karatteristika, b'aroma tal-għeneb Moscato, possibbilment f'it frizzanti.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %, inkluża qawwa alkoħolika proprja bil-volum ta' bejn 4,5 % u 6,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

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

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

It-tip speċifiku għas-subreġjun Moscato d'Asti Strevi

Kulur: minn intensitajiet li jvarjaw ta' isfar lewn it-tiben għal isfar lewn id-deheb

Riħa: aroma karatteristika u fragranti tal-Moscato

Togħma: helwa, aromatika, karatteristika, b'aroma tal-għeneb Moscato, possibbilment f'it frizzanti.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %, inkluża qawwa alkoħolika proprja bil-volum ta' bejn 4,5 % u 6,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

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

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

Tip speċifiku għas-subreġjun *Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva Santa Vittoria d'Alba*

Kulur: isfar jgħajjat lewn id-deheb

Togħma: komposta, tal-frott, intensa hafna, karatteristika ta' għeneb imqadded, b'noti mħawra Togħma: helwa, armonjuża u bellusija, b'noti tal-varjetà Moscato, li jfakkru wkoll fix-xehda.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 15 %, inkluża qawwa alkoħolika proprja ta' mill-inqas 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 22 g/l.

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

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

L-EBDA

b. Rendimenti massimi

Asti / Asti Spumante u Moscato d'Asti

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Asti / Asti Spumante *Metodo Classico*

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Moscato d'Asti *Vendemmia Tardiva*

6 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Moscato d'Asti Canelli u Moscato d'Asti Strevi

9 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Moscato d'Asti Canelli ttikkettat bit-terminu *Vigna* segwit minn post jew isem il-vinja

8 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Moscato d'Asti Strevi u Moscato d'Asti Santa Vittoria d'Alba

9 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Moscato d'Asti *Vendemmia Tardiva* Santa Vittoria d'Alba

5 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Asti Spumante Santa Vittoria d'Alba, Asti Spumante *Metodo Classico* Santa Vittoria d'Alba, Asti Spumante Strevi u Asti Spumante *Metodo Classico* Strevi

9 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. ŻONA ĠEOGRAFIKA DEMARKATA

L-inbejjed Asti DOKG jistgħu jsiru b'għeneb imkabbar fiż-żona demarkata kif ġej:

Fil-provinċja ta' Alessandria, il-muniċipalitajiet li ġejjin fl-intier tagħhom:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo u Visone.

Fil-provinċja ta' Asti, il-muniċipalitajiet li ġejjin fl-intier tagħhom: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea u San Giorgio Scarampi.

Fil-provinċja ta' Cuneo, il-muniċipalitajiet ta' Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino u Perletto fl-intier tagħhom u s-subdiviżjonijiet li ġejjin tal-muniċipalitajiet ta' Alba: Como u San Rocco Senodelvio.

— Is-subreġjun ta' Canelli huwa ffurmat mill-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċja ta' Asti: Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto u Moasca fl-intier tagħhom, flimkien mat-territorju tal-muniċipalitajiet ta' Loazzolo u Bubbio li jinsabu fuq ix-xellug tax-xmara Bormida;

u l-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċja ta' Cuneo: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso u Trezzo Tinella fl-intier tagħhom u s-subdiviżjonijiet li ġejjin tal-muniċipalitajiet ta' Alba: Como u San Rocco Senodelvio.

— Is-subreġjun ta' Santa Vittoria d'Alba jikkonsisti fil-muniċipalitajiet ta' Santa Vittoria d'Alba fil-provinċja ta' Cuneo.

— Is-subreġjun Strevi jikkonsisti fil-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċja ta' Alessandria fl-intier tagħhom: Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo u Visone.

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

Moscato bianco B. - Moscato reale

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

ASTI DOKG

Asti u Moscato d'Asti huma nbejjed ta' varjetà waħda magħmulin esklussivament mill-għeneb Moscato Bianco, li għandhom profil aromatiku distintiv u eċċellenti. Il-kwalitajiet distintivi li din il-varjetà tislef lid-diversi tipi ta' nbejjed, inklużi l-verżjonijiet frizzanti u dawki li jinhasdu tard, huma marbuta mill-qrib mal-kultivazzjoni esperta tad-dwieli mill-kultivaturi u ma' tekniki tal-produzzjoni tal-inbid li xi drabi jkunu innovattivi, inkluż l-iżvilupp f'dawn l-aħħar għexieren ta' snin ta' firxa ta' nbejjed aktar xotti li huma bbażati fuq il-Moscato kemm f'forma frizzanti kif ukoll f'forma mingħajr gass.

L-adattabilità tal-vitikultura tal-art, bil-morfologija u l-kompożizzjoni kimika partikolari tagħha, u l-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żona u l-hiliet u t-tradizzjonijiet lokali tal-produzzjoni tal-inbid, għamluha possibbli, matul is-snin, li l-Moscato Bianco “jintgħażel” bħala l-aktar varjetà tad-dwieli adatta għall-ambjent.

Fis-seklu 18, serje ta' artikli ppubblikati f'Lausanne dwar l-inbid u l-vinji madwar id-dinja jirreferu speċifikament għall-Moscato Bianco tal-Piemonte, bi klassifikazzjoni għolja, u fl-aħħar tas-seklu, is-Società di Agricoltura di Torino prestigjuża ddikjarat il-Moscato bħala wahda mill-varjetajiet tal-gheneb tal-Piemonte bl-akbar probabbiltà li tipproduċi nbejjed apprezzati hafna. Fis-seklu 19, il-Piemonte kien qed jiddistingwi ruhu b'mod ċar mir-reġjuni Taljani l-oħra għall-kultivazzjoni mifruxa tiegħu ta' Moscato Bianco. Fl-aħħar tas-seklu dsatax, bdew jiġu prodotti ammonti sinifikanti ta' nbejjed frizzanti mill-gheneb ta' Moscato, b'fermentazzjoni mill-ġdid tal-inbid ta' bażi fil-flixxun. Sal-1895, il-metodu Charnat (li nholoq fil-Piemonte) kien ġie rfinat u l-gheneb Moscato kien qed jintuża l-aktar biex jipproduċi nbid frizzanti. Diġà kien hemm domanda konsiderevoli, anke minn barra l-pajjiż, għall-inbid abjad frizzanti fragranti, magħruf fil-kummerċ bħala Moscato d'Asti jew Moscato di Canelli. Permezz tal-għażla tal-produzzjoni tal-inbid frizzanti, il-Piemonte b'mod ċar iddistingwa ruhu mir-reġjuni l-oħrajn fejn il-Moscato kien preżenti wkoll (għalkemm b'mod ferm inqas). Il-biċċa l-kbira tal-inbejjed Moscato prodotti bnadi oħra kienu kklassifikati bħala nbejjed “likuri” ta' lussu, u l-Moscato kien qed jintuża għall-inbid frizzanti biss fil-Piemonte, jiġifieri fiż-żoni ta' Asti, Alessandria u Cuneo. L-istess perjodu ra l-ewwel esperimenti bl-inbejjed xotti u frizzanti bbażati fuq il-Moscato (Asti Champagne fil-bidu tas-seklu għoxrin). Madankollu, dawn ma kellhomx wisq suċċess kummerċjali, minhabba li għarfien enoloġiku limitat kien ifisser li ma kienx possibbli li titnaqqas it-togħma morra ikkawżata mit-terpeni ta' nbid Moscato meħud għal fermentazzjoni shiħa. Iż-żieda taz-zokkor għall-fermentazzjoni mill-ġdid fil-flixxun, li naqqset it-togħma morra, holqot pressjoni żejda għall-fliexken użati dak iż-żmien. Il-produtturi tal-Asti DOKG komplew jaħdmu fuq l-iżvilupp ta' verżjonijiet xotti tal-inbejjed varji tagħhom (kemm frizzanti kif ukoll mingħajr gass jew ftit frizzanti). Fis-snin tmenin, l-istituti tar-riċerka tal-Piemonte bdew jipubblikaw dokumenti dwar il-karatteristiċi kimiċi u aromatiċi tal-inbejjed xotti magħmulin mill-gheneb Moscato Bianco u dwar l-iżvilupp tal-komposti tat-terpina fl-gheneb Moscato sabiex tiġi ottimizzata t-teknoloġija tal-produzzjoni. Dawk is-snin raw l-iżvilupp tal-kunċett ta' “enoloġija varjetali”, jiġifieri approċċ teknoloġiku dejjem aktar irfinat li jfittex li jtejjeb il-karatteristiċi tal-gheneb fil-kwalità finali tal-inbid. Fil-każ speċifiku tal-Moscato, l-iżviluppi tekniċi ppermettew li l-fermentazzjoni tiġi mtawwla, u b'hekk tnaqqsu n-noti morri li xekklju t-tentattivi tal-produtturi fil-bidu tas-seklu għoxrin. Dan il-progress fl-għarfien ingħadda lill-produtturi tal-inbid li, matul dawn l-aħħar għexieren ta' snin, żviluppaw inbejjed ibbażati fuq il-Moscato b'inqas zokkor, kemm fil-forma frizzanti kif ukoll mingħajr gass.

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

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Fuq it-tikketti u fil-prezentazzjoni tal-inbejjed Asti jew Asti Spumante DOKG, il-kontenut taz-zokkor ma jistax jintwera fuq l-istess linja bħall-isem u jrid jintwera b'tipa differenti u b'karattri iżgħar minn dawk użati biex jintwera l-isem.

Deroga fuq il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Deroga fuq il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Minbarra fiż-żona tat-tkabbir tal-gheneb, l-operazzjonijiet tal-vinifikazzjoni involuti fil-produzzjoni tal-inbejjed Asti DOKG (inkluż it-tnixxif tal-gheneb għall-kategorija *Vendemmia Tardiva* u l-proċess tal-vinifikazzjoni frizzanti) jistgħu jsiru wkoll f'kull post fil-provinċji ta' Alessandria, Asti u Cuneo u fi Pressione, subdiviżjoni tal-municipalità ta' Chieri (Turin) li tmiss maż-żona tat-tkabbir tal-gheneb).

Imballaġġ fiż-żona demarkata

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-inbejjed Asti DOKG jridu jiġu bbottiljati fiż-żona tat- tkabbir tal-gheneb. Skont l-Artikolu 4 tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33, l-ibbottiljar irid isir fiż-żona ġeografika demarkata speċifikata hawn fuq sabiex jiġu ssalvagwardjati l-kwalità u r-reputazzjoni, tiġi ggarantita l-oriġini u tiġi żgurata l-effettività tal-kontrolli.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2021/C 61/08)

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

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

GRECO DI TUFO

PDO-IT-A0236-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 13 ta' Novembru 2020

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJET GĦALIHA

1. Revizzjoni tal-lista tat-tipi – l-inklużjoni tat-tipi “Riserva”

Ġew inklużi t-tipi Greco di Tufo Riserva u Greco di Tufo Spumante Riserva, u għalhekk il-lista tat-tipi ta' nbejjed permessi giet aġġornata skont dan.

Din l-emenda tirriżulta mill-hteġa li tiġi promossa d-DOP Greco di Tufo, filwaqt li tiġi enfasizzata ż-żamma tal-kwalitajiet u titqies id-drawwa lokali li l-inbid jitqiegħed fis-suq wara li fil-fatt ikun ilu jimmatura għal diversi snin.

Barra minn hekk, f'konformità mal-legizlazzjoni fis-seħħ, tneħħa l-aġġettiv “bianco” [abjad] wara li tneħħa l-isem Greco di Tufo.

Din l-emenda taffettwa l-Artikoli 1 u 6 tal-Ispeċifikazzjoni u t-taqsimi 4 tad-Dokument Uniku.

2. Inklużjoni ta' għażla għall-irrigazzjoni ta' emerġenza

Meta jitqiesu l-bidliet attwali fil-klima, u l-istress idriku u termali dejjem akbar fuq il-pjanti, din l-għażla giet permessa sabiex jiġi żgurat tkabbir normali.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

3. Inklużjoni tat-tipi “Riserva” u l-perjodi ta' tqaddim rispettivi tagħhom

Sabiex issir distinzjoni bejn it-tipi Greco di Tufo u Greco di Tufo Spumante bl-indikazzjoni “Riserva”, jitqies xieraq li jiġu speċifikati ż-żminijiet minimi ta' tqaddim u d-data li fiha jibdwu.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni u t-taqsimi 5.a tad-Dokument Uniku.

4. Deskrizzjoni tal-inbejjed tad-DOP Greco di Tufo, inklużi t-tipi “riserva” – aġġornament tal-kwalitajiet analitiċi u organolettiċi

L-aġġettiv “bianco” tneħħa wara d-denominazzjoni Greco di Tufo.

Din hija emenda għall-formulazzjoni konformi mal-isem tal-prodott.

Bl-introduzzjoni tat-tipi Greco di Tufo Riserva u Greco di Tufo Spumante Riserva, il-karatteristiċi kimiċi, fiżiċi u organolettiċi tal-inbejjed lesti issa huma ddikjarati. L-informazzjoni u d-deskrizzjonijiet jirreferu għal prodott ta' kwalità għolja bi tqaddim medju sa twil fil-fabbrika tal-inbid.

Fid-deskrizzjoni tat-togħma tal-Greco di Tufo Spumante, il-kontenut massimu ta' zokkor residwu ġie estiż minn “brut” għal “xott hafna” [sic].

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

L-emenda hija meqjusa bhala necessarja bhala reazzjoni għad-domanda dejjem akbar tal-konsumaturi għal prodotti bħal dawn.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 6 tal-Ispesifikazzjoni u t-taqsimha 4 tad-Dokument Uniku.

5. Rabta maż-żona ġeografika - emenda formali għall-ispeċifikazzjoni

Il-formulazzjoni giet emendata u saret konsistenti fl-Ispesifikazzjoni u fid-Dokument Uniku.

Din hija emenda formali li ma tinvalidax ir-rabta msemmija fl-Artikolu 93(1)(a)(i) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 9 tal-Ispesifikazzjoni u t-taqsimha 8 tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni

Greco di Tufo

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP – Denominazzjoni ta' Origini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

4. Inbid frizzanti

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

Greco di Tufo

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

Aroma: pjaċevoli, intensa, eleganti, distintiva

Togħma: friska, xotta, armonjuża

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 %

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16-il gramma għal kull litru.

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

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bhala acido tartariku
Acidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru)	

Greco di Tufo Riserva

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

Aroma: pjaċevoli, intensa, eleganti, distintiva

Togħma: xotta, friska, armonjuża

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

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

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

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Greco di Tufo Spumante

Raġhwa: fina u ddum

Kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja bi sfumaturi ħodor ċari jew dehbiena

Aroma: distintiva, pjaċevoli, bi ħjiel delikat tal-ħmira

Togħma: mimlija toġhma, eleganti u armonjuża, li tvarja minn "extra brut" sa "xotta ħafna" [sic].

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

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15-il gramma għal kull litru.

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

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	6 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Greco di Tufo Spumante Riserva

Raġhwa: fina u ddum

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

Aroma: distintiva, pjaċevoli, bi ħjiel delikat tal-ħmira

Togħma: mimlija toġhma, eleganti u armonjuża, li tvarja minn "extra brut" sa "xotta ħafna" [sic].

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16-il gramma għal kull litru.

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

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	6 grammi għal kull litru espressi bhala acido tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

a. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

Greco di Tufo Riserva - Perjodu Minimiu ta' tqaddim

Prattika enoloġika speċifika

Għat-tip Greco di Tufo Riserva, il-perjodu minimiu ta' tqaddim ma jridx ikun inqas minn 12-il xahar li jibdeu mill-1 ta' Novembru tas-sena tal-ħsad.

Il-Greco di Tufo Spumante inkluża l-produzzjoni "Riserva"

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed Greco di Tufo Spumante, inklużi dawk bl-indikazzjoni "Riserva", iridu jiġu prodotti esklussivament bil-metodu klassiku tat-tieni fermentazzjoni fil-flixxun.

Il-produzzjoni tat-tip Greco di Tufo Spumante trid tinvolvi perjodu ta' tqaddim tal-karfa fil-flixxun ta' mill-inqas 18-il xahar mid-data tat-tirage (attivazzjoni tat-tieni fermentazzjoni). Fil-każ tal-Greco di Tufo Spumante Riserva, il-perjodu tal-maturazzjoni tal-karfa fil-flixxun ma jridx ikun inqas minn 36 xahar mid-data tat-tirage.

b. Rendimenti massimi għal kull ettaru

Greco di Tufo - It-tipi kollha

10 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

6. Definizzjoni taż-żona demarkata

Iż-żona tal-produzzjoni tal-għeneb għall-produzzjoni tal-inbejjed tad-DOCG Greco di Tufo tkopri ż-żona amministrattiva kollha tal-municipalitajiet li ġejjin fil-Provinċja ta' Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina u Torrioni.

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

Greco (B)

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

DOP Greco di Tufo – Inbid bla gass u nbid frizzanti

Fatturi naturali

Id-DOP Greco di Tufo jiġi prodott f'żona mimlija għoljiet li minnha tgħaddi x-xmara Sabato. It-terren huwa kkaratterizzat minn għoljiet weqfin b'ħamrija taflja u tal-ġir ta' orijini vulkanika u sottoswol b'ħafna minerali.

It-topografija bl-għoljiet taż-żona tal-produzzjoni u l-esponent predominanti tax-Xlokk/Lbiċ tal-vinji, li jinsabu f'żoni li huma eċċezzjonalment adattati għall-kultivazzjoni tad-dwieli, jingħaqdu biex johlqu ambjent li jipprovdil lill-pjanta b'kundizzjonijiet ideali ta' tkabbir f'termini ta' ventilazzjoni u dawli suffiċjenti.

Il-partijiet bl-gholjiet taż-żona tal-produzzjoni huma kkaratterizzati minn mikroklimi b'differenzi sinifikanti fit-temperatura bejn il-jum u l-lejl. Dawn jikkontribwixxu għall-preservazzjoni tal-aċidità naturali tal-gheneb matul il-maturazzjoni.

Fatturi naturali u umani

Il-kultivazzjoni tad-dwieli fiż-żona għandha l-origini tagħha fost il-popolazzjonijiet lokali antiki u komplet wara l-wasla tal-kolonizzaturi Griegi ta' Mycenae. Din hija relatata wkoll mal-preżenza tax-xmara Sabato li tghaddi mit-terren mimli għoljiet. L-isem tax-xmara jorigina mis-Sabines, identifikat mill-ismijiet Sabus jew Sabatini, tribù tal-poplu ta' Samnite li bdiet tgħix fil-baċir tax-xmara Sabatus. Storikament din iż-żona giet stabbilita bhala centru għall-iżvilupp tal-vitikultura fis-seklu 19 bis-saħħa tal-iskoperta ta' depożiti kbar ta' kubrit fil-municipalità ta' Tufo. Il-preżenza u d-disponibbiltà tal-kubrit kienu ta' benefiċċju għall-kultivazzjoni tad-dwieli fid-distrett kollu ta' Irpinia u wasslu għat-teknika tal-użu tal-kubrit biex jiġu protetti l-ghenieqed tal-gheneb minn patoġeni esterni. Din l-attività tat-kontribut sinifikanti għall-iżvilupp tal-industriji relatati fiż-żona kollha, li damet sal-1983 meta l-kubrit ma baqax jiġi estratt.

L-istabbiliment tar-Regia Scuola di Viticoltura e Enologia (l-Iskola Rjali tal-Vitikultura u l-Enoloġija) f'Avellino ikkontribwixxa biex iż-żona ssir waħda miċ-ċentri importanti Taljani tal-vitikultura, filwaqt li ppromwova l-kultivazzjoni tal-varjetà Greco f'nofs il-wied ta' Sabato.

Il-preżenza tal-iskola vitikulturali bhala xprunatur tal-progress soċjoekonomiku kellha l-ghan li tqiegħed is-settur tal-vitikultura fil-provinċja ta' Avellino fuq quddiem nett fil-produzzjoni u l-esportazzjoni tal-inbid fl-Italja.

Fil-livell akkademiku, il-valur tekniku u ekonomiku tal-prodotti Greco di Tufo ġie rikonossut ripetutament fl-istudji tal-varjetajiet tal-gheneb u l-enoloġija.

Il-fatturi naturali u umani deskritti hawn fuq, flimkien mal-karatteristiċi ġenetiċi tal-varjetà Greco, jipproduċu nbejjed ta' kwalità, inklużi nbejjed frizzanti. Fil-fatt, l-inbejjed kollha tad-DOP Greco di Tufo huma kkaratterizzati minn freskezza, palat u kumplessità. Peress li huma adatti għat-tqaddim, tiġi prodotta wkoll verżjoni bl-indikazzjoni "Riserva".

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

DOP Greco di Tufo u Greco di Tufo Spumante

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed Greco di Tufo jridu jiġu rilaxxati għall-konsum fil-fliexken jew f'kontenituri oħrajn magħmulin mill-ħġieġ b'kapaċità li ma taqbiżx il-5 litri. Bl-eċċezzjoni ta' nbejjed tat-tip "Spumante", dawn iridu jingħalqu b'tappijiet tal-flang magħmulin mill-materjali permessi mil-leġiżlazzjoni fis-sehħ. Għal kontenituri ta' 0,187 litru jew inqas, l-użu ta' tappijiet bil-kamin huwa permess.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2021/C 61/09)

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

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

“FIANO DI AVELLINO”

PDO-IT-A0232-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 1-10 ta' Novembru 2020

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJET GĦALIHA

1. Riformulazzjoni tat-taqsimha dwar it-tipi — introduzzjoni tal-verżjoni “Riserva”

Ġiet introdotta l-verżjoni tar-Riserva u għalhekk jeħtieġ li tiġi inkluża fit-tipi ta' nbejjed koperti mill-Ispesifikazzjoni.

Ir-raġuni għal din l-emenda hija biex jittejjeb il-profil tad-DOP “Fiano di Avellino” billi tiġi enfasizzata l-longevità tal-inbejjed prodotti, filwaqt li titqies l-użanza lokali li l-inbid jittqiegħed fis-suq wara li jkun tqaddem għal għadd ta' snin.

Barra minn hekk, f'konformità mal-leġizlazzjoni applikabbli, tneħħa wkoll l-aġġettiv “bianco” (abjad) wara l-isem “Fiano di Avellino”.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikoli 1, 2 u 6 tal-Ispesifikazzjoni u t-Taqsima 4 tad-Dokument Uniku.

2. Introduzzjoni tal-possibbiltà li ssir irrigazzjoni ta' emerġenza

Minhabba t-tibdil fil-klima li diġà qed isehh u l-istress idriku u termali dejjem aktar serju li qed jaffettwa l-pjanti, din il-possibbiltà qed tiġi permessa biex jiġi żgurati l-iżvilupp fiżjoloġiku normali tagħhom.

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

3. Introduzzjoni tat-tip “Riserva” u perjodu ta' tqaddim

Bil-għan li ssir distinzjoni bejn il-“Fiano di Avellino” Riserva, tqies xieraq li jiġi speċifikat il-perjodu minimu ta' tqaddim u d-data minn meta jibda jingħadd dan il-perjodu.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispesifikazzjoni u t-Taqsima 5(a) tad-Dokument Uniku.

4. Deskrizzjoni tal-inbejjed tad-DOP “Fiano di Avellino” inkluż it-tip “Riserva” — Adattament tal-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi

L-aġġettiv “bianco” (abjad) wara l-isem tad-denominazzjoni “Fiano di Avellino” tħassar.

Din hija bidla fil-formulazzjoni għal raġunijiet ta' konsistenza mal-isem tal-prodott.

Fit-taqsimha dwar il-karatteristiċi tal-konsum, it-terminu “xott” żdied mad-deskrizzjoni tat-togħma peress li huwa karatteristika tal-inbejjed li bħalissa qed jiġu prodotti taht din id-DOP.

Wara l-introduzzjoni tat-tip il-ġdid “Fiano di Avellino” Riserva, żdiedu l-karatteristiċi kimikofiziċi u organolettiċi tiegħu mal-konsum. Id-data u d-deskrizzjonijiet jirreferu għal prodott ta' kwalità għolja li jittqaddem għal perjodu medju sa twil fil-kantina.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispesifikazzjoni u t-Taqsima 4 tad-Dokument Uniku.

(¹) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

5. Rabta maż-żona ġeografika — Aġġustament tal-forma tal-ispeċifikazzjoni

It-test ġie adattat u l-Ispeċifikazzjoni u d-Dokument Uniku ġew allinjati f'termini ta' kontenut.

Dan huwa aġġustament tal-forma li ma jinvalidax ir-rabta ġeografika msemija fl-Artikolu 93(1)(a)(i) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni u t-Taqsima 8 tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni

Fiano di Avellino

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP — Denominazzjoni ta' Origini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

"Fiano di Avellino"

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

Aroma: pjaċevoli, intensa, fina, distintiva.

Toghma: xotta, friska, armonjuża.

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

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx 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)	
Acidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bhala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Fiano di Avellino" Riserva

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

Aroma: pjaċevoli, intensa, fina.

Toghma: xotta, friska, armonjuża.

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

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx 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)	
Acidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

a. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

“Fiano di Avellino” Riserva — Perjodu minimu ta' tqaddim

Prattika enoloġika speċifika

Fil-każ tal-“Fiano di Avellino” Riserva, il-perjodu minimu ta' tqaddim irid ikun mill-anqas 12-il xahar li jibdedw jgħoddu mill-1 ta' Novembru tas-sena tal-ħsad.

b. Rendimenti massimi għal kull ettaru

“Fiano di Avellino” u “Fiano di Avellino” Riserva

10 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

6. Definizzjoni taż-żona demarkata

Iż-żona tal-produzzjoni tal-għeneb użat fil-produzzjoni tal-inbejjed tad-DOCG “Fiano di Avellino” tkopri ż-żona amministrattiva kollha tal-municipalitajiet li ġejjin fil-provincja ta' Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino u San Michele di Serino.

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

Fiano B.

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

Inbid tad-DOP “Fiano di Avellino”

Fatturi naturali

Iż-żona demarkata għad-DOCG “Fiano di Avellino” tinsab bejn il-widien ta' Calore u Sabato, it-tlajja' ta' Monte Parteno u l-gholjiet madwar il-wied Lauro. F'termini ta' serħan, il-pajsaġġ jikkonsisti l-aktar minn meded wesghin ta' art mimlija għoljiet bejn tlajja' fil-muntanji. Flimkien mal-esponent predominanti bejn ix-Xlokk u l-Lbiċ tal-vinji, li jinsabu f'żoni li huma eċċezzjonalment adattati għall-kultivazzjoni tad-dwieli, dan johloq ambjent frisk u mdawwal b'mod xieraq li jipprovdi lill-pjanta b'kundizzjonijiet ideali ta' tkabbir.

Id-daqs konsiderevoli taż-żona jfisser ukoll li din tipprezenta varjazzjonijiet ġeoloġiċi kbar. Filwaqt li hemm xi tipi ta' hamrija b'substrat tat-tafal tal-ġir u bi traċċi vulkaniċi, postijiet ohra fihom blat iebes, kompatt jew l-aktar komposti tat-tafal.

Fatturi naturali u umani

Id-dwieli ilhom jikbru fiż-żona minn żminijiet antiki. Dan huwa marbut mal-preżenza tax-xmara Sabato li tgħaddi mit-terren bl-gholjiet taż-żona. Isimha huwa derivat mis-Sabines, imsemmija wara Sabus jew is-Sabatini, tribù tas-Samnite li stabbiliet ruhha fil-baċir tax-xmara Sabatus.

Sorsi storici ttraċċaw l-orijini tat-terminu “Apiano” għal inbid prodott fiż-żona agrikola li qabel kienet magħrufa bhala “Apia” – il-municipalità ta’ llum ta’ Lapio — li tinsab fl-gholjiet fid-direzzjoni tal-Lvant ta’ Avellino f’altitudni ta’ 590 m ‘il fuq mil-livell tal-baħar. Il-kelma “Apiano” tista’ tkun derivata wkoll mill-“Api” (naħal), peress li għandhom it-tendenza li jingemghu madwar l-ghenieqed tal-gheneb, billi jiġu attirati mill-hlewwa tal-gheneb.

L-iskola Rjali tal-Vitikultura u l-Enoloġija (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) f’Avellino għenet biex iż-żona ssir waħda mill-aktar ċentri importanti tal-vitikultura fl-Italja, filwaqt li tippromwovi l-kultivazzjoni tal-varjetà tal-gheneb “Fiano” fiż-żona tal-produzzjoni u tul il-wied tan-nofs tax-xmara Sabato.

L-iskola tal-Vitikultura kienet katalista għall-iżvilupp soċjoekonomiku u dan wassal biex is-settur tal-vitikultura f’Avellino jsir wiehed mill-provinċji Taljani ewlenin fil-produzzjoni u l-esportazzjoni tal-inbid.

Fil-livell xjentifiku, is-sodezza teknika u ekonomika tal-inbejjed “Fiano di Avellino” giet rikonoxxuta fl-istudji kollha tal-varjetà tad-dwieli u tal-enoloġija li saru sal-lum.

Id-DOP “Fiano di Avellino” tirrappreżenta l-eċċellenza tal-inbejjed bojod fin-Nofsinhar tal-Italja: magħrufa għall-freskezza, il-finezza u l-mineralità pjaċevoli karatteristiċi tagħhom, il-fatt li jimmatu raw tajjeb ifisser li jiġu prodotti wkoll il-verżjonijiet Riserva.

Il-kombinazzjoni tal-fatturi naturali deskritti hawn fuq mat-tradizzjoni stabbilita sew tal-vitikultura f’din iż-żona tal-provinċja ta’ Avellino u l-kontributi tekniċi u xjentifiċi kontinwi li kellhom impatt kbir fuq l-ghelejjel u t-teknoloġija għenet biex tittejjeb il-kwalità u jittejjeb il-profil tal-inbejjed tad-DOP “Fiano di Avellino” fis-swieq domestiċi u internazzjonali.

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

“Fiano di Avellino” u “Fiano di Avellino” Riserva — DOP

Qafas legali:

Fil-legiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta’ rekwizit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwizit:

L-inbejjed tad-DOP “Fiano di Avellino” jridu jiġu ppreżentati għall-konsum fi fliexken jew kontenituri oħra tal-ħgieg b’kapaċità ta’ mhux aktar minn 5 litri, magħluqin b’tapp tal-flanġ magħmul minn materjal awtorizzat skont il-legiżlazzjoni applikabbli. L-użu ta’ tappijiet bil-kamin huwa permess għal kontenituri b’kapaċità ta’ mhux aktar minn 0,187 litru.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

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

(2021/C 61/10)

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

DOKUMENT UNIKU

“CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX”

Nru tal-UE: PGI-FR-02446 – 3.1.2019

DOP () IĠP (X)

1. Isem/Ismijiet

“Cerise des coteaux du Ventoux”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Franza

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

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipprocessati

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

Is-“Cerise des coteaux du Ventoux” hija ċirasa ħamra tal-mejda miksuba mill-kultivari tal- *Prunus avium* L., tal-*Prunus cerasus* L. jew mill-ibridi tagħhom u fornuta friska lill-konsumaturi. Għandha l-karatteristiċi li ġejjin:

- Daqs minimu ta' 24 mm. Hija aċċettata tolleranza ta' 5 % skont l-għadd ta' ċirasa b'daqs inqas minn 24 mm għal kull trej, iżda l-ebda waħda miċ-ċirasa ma jista' jkollha daqs ta' 22 mm jew inqas;
- Maturazzjoni ottimali ddeterminata abbazi ta' tliet skali ta' kulur u kontenut minimu ta' zokkor għall-ħsad, skont il-varjetà;

Varjetajiet	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Kulur (Kodiċi tal-kulur CTIFL)	3 sa 4	4 sa 5	5 sa 6
Kontenut minimu taz-zokkor	11,5° brix	12,5° brix	15° brix

— Meta l-kontenituri jkollhom varjetà waħda ta' ċirasa, dawn iridu jkunu ta' kulur uniformi.

3.3. Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pprocessati biss)

—

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

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

Il-passi li jridu jittiehdu fiż-żona ġeografika huma l-produzzjoni, il-ħsad, is-separazzjoni u t-tqassim skont id-daqs.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċc.*

Iċ-ċirasa IĠP hija ppakkjata f'kontenituri li jesgħu sa 6 kg. Jekk iċ-ċirasa tiġi ppakkjata f'ċestini, il-piż tat-trej li jkun qed iżommhom jista' jkun akbar minn dan, iżda mhux aktar minn 10 kg, b'kull ċestin jiżen mhux aktar minn 3 kg.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra l-informazzjoni obbligatorja meħtieġa mir-regoli dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, it-tikkettar irid ikollu l-isem irreġistrat tal-prodott u l-logo tal-IĠP tal-UE fl-istess kamp viżiv.

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

Iż-żona ġeografika ddefinita għall-produzzjoni tas-“Cerise des coteaux du Ventoux” testendi 'l fuq mill-qiegh tal-ġholjiet ta' Mont Ventoux mill-pjanuri tal-Comtat Venaissin lejn il-Punent u l-massif ta' Luberon lejn in-Nofsinhar fid-département ta' Vaucluse. Din hija ż-żona fejn fil-fatt titkabbar is-“Cerise des coteaux du Ventoux” u fejn isehh l-immaniġġar wara l-ħsad.

Iż-żona ġeografika tkopri l-municipalitajiet li ġejjin fid-département ta' Vaucluse:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechoux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaucluse, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta maż-żona ġeografika hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tas-“Cerise des coteaux du Ventoux” u kwalità speċifika dovuta b'mod partikolari għall-kundizzjonijiet klimatiċi u l-ġharfien espert lokali. Is-siġar taċ-ċirasa huma mkabbra f'żona ta' produzzjoni fejn iċ-ċirasa hamra tal-mejda kienet għalla tradizzjonali għal sekli shaħ u din hija l-baži tar-reputazzjoni tal-prodott. Iċ-ċirasa għandha maturazzjoni bbilancjata perfettament minhabba fatturi naturali partikolarment favorevoli fiż-żona ġeografika u hija kbira minhabba li l-produtturi jafu eżattament kif jiżbru s-siġar.

F'din iż-żona ta' produzzjoni, iċ-ċirasa hija għalla tradizzjonali li ilha titkabbar għal mijiet ta' snin (l-ewwel referenzi bil-miktub għall-importanza tat-tkabbir taċ-ċirasa fiż-żona jmorru lura għas-seklu 17). Dak iż-żmien, dawn kienu jitkabbru essenzjalment għall-konsum mill-familja. Is-siġar kienu jikbru fil-ġonna tal-familji, iżda setgħu jinstabu wkoll mifruxin fost l-għelejjel taċ-ċereali fl-għelejqi u fuq l-imbankmenti. Din hija żona ta' tkabbir tradizzjonali taċ-ċirasa hamra tal-mejda.

Iż-żona ta' produzzjoni tas-“Cerise des coteaux du Ventoux” tinsab f'ambjent uniku, imkennija taħt il-Mont Ventoux u x-xaqlibiet tal-muntanji Vaucluse u tal-massif ta' Luberon, fejn l-altitudnijiet jistgħu jvarjaw minn 50 sa 600 metru. Iż-żona hija taħt l-influwenza tal-klima Mediterranja u hija magħrufa għall-ammont ta' dawl tax-xemx abbondanti tagħha (2 760 siegħa fis-sena) u għall-Mistral, rih qawwi mit-Tramuntana li, madankollu, jitlef is-saħħa tiegħu hekk kif joqrob lejn ix-xaqlibiet ta' Mont Ventoux. Hemm ukoll varjazzjoni evidenti bejn it-temperaturi ta' binhar u ta' billejl, minhabba l-mases tal-arja friska li jinżlu mill-quċcata ta' Mont Ventoux (1 912 m).

Matul is-snin, gie żviluppat għarfien espert speċifiku fil-ġestjoni tal-ġonna tas-siġar tal-frott li x-xogħol fihom isir kollu mill-art, biex jiġi ffaċilitat ix-xogħol ta' kultivazzjoni (speċjalment iż-żbir) u biex ikun aktar faċli għal dawk li jaqtgħu l-frott biex jilhq u l-frott. Dawn il-ġonna tas-siġar tal-frott jinżabru kull sena sabiex tiġi garantita produzzjoni konsistenti u fuq kollox biex is-siġar ikunu jistgħu jipproduċu frott ta' daqs tajjeb.

Iċ-ċirasa tinqata' bl-idejn biss. Dan isir minn individwi b'esperjenza li huma mharrġa fl-użu tal-kodiċi tal-kulur taċ-ċirasa prodott mis-*Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes* (CTIFL). Wara r-rakkomandazzjonijiet tal-kodiċi tal-kulur għal kull varjetà, dawn l-individwi jirreferu għall-kodiċi tal-kulur għal kull varjetà sabiex jintgħażel frott bi proporzjon ottimali ta' aċidità u ta' zokkor. Għal kull varjetà ġdida jew antika, is-CTIFL iqabbel il-kulur tal-frott mal-proporzjon ta' aċidità u ta' zokkor. Għalhekk, għal kull varjetà gie stabbilit kulur ottimali, li jikkorrispondi għall-aħjar proporzjon ta' aċidità u ta' zokkor.

Preferibbilment, is-separazzjoni u t-tqassim skont id-daqs dejjem isiru fl-għalqa, għalkemm l-introduzzjoni tal-kejjela tad-daqs taċ-ċirasa fil-bidu tas-snin 2000 tfisser li l-operazzjonijiet tat-tqassim skont id-daqs issa xi drabi jitwettqu fuq ġewwa. Meta ċ-ċirasa tkun tqasmet skont id-daqs tagħha sew jekk manwalment sew jekk permezz ta' magna, l-għarfien espert tal-operaturi huwa kruċjali biex jiġi żgurat l-immaniġġar bir-reqqa ta' frott fragli u biex tiġi ppreservata l-kwalità tiegħu. Dawn il-prattiki jippermettu li l-lottijiet tal-frott li għandhom jitqiegħdu fis-suq ikunu uniformi hafna f'termini ta' daqs u kulur.

Il-ġonna tas-siġar tal-frott jithawlu b'siġar taċ-ċirasa magħzula għall-kapaċità tagħhom li jipproduċu frott kbir, sod, ileqq u bi frott mimli toġhma. Kull sena s-siġar jinżabru biex tiġi garantita produzzjoni konsistenti izda fuq kollox biex jiġi prodott frott ta' daqs tajjeb.

Is-*"Cerise des coteaux du Ventoux"* kisbet ir-reputazzjoni tagħha minhabba d-daqs tagħha izda wkoll minhabba li tista' tintstab fis-suq mill-bidu ta' Mejju sa nofs Lulju. Din iċ-ċirasa tibqa' disponibbli fis-suq għal aktar minn xahrejn minhabba li l-ġonna tas-siġar tal-frott jithawlu f'altitudnijiet differenti, kif deskritt taht fatturi naturali, izda wkoll minhabba li mhux il-varjetajiet kollha mkabbra jimmaturaw fl-istess hin.

Ġew stabbiliti hafna swieq taċ-ċirasa, u dan huwa prova tal-importanza ekonomika tal-għalla. L-ewwel wiehed gie stabbilit f'*La Tour-d'Aigues* fl-1902 u oħrajn ġew stabbiliti fil-municipalitajiet girien. Dawn kienu jiġu organizzati ta' kuljum u l-konsenjaturi kienu jiġu biex jixtru ċ-ċirasa minghand il-produtturi bi ftehim reċiproku.

Minhabba l-iskala tal-produzzjoni, il-municipalitajiet ta' Ventoux ingħaqdu flimkien biex jistabbilixxu suq fil-municipalità ta' Saint Didier fl-1960.

Fis-sittinijiet infethu tliet *Marchés d'Intérêt Nationaux* jew swieq nazzjonali bl-ingrossa (*Avignon*, *Chateaufort* u *Cavaillon*) u s-suq tat-terminal f'*Carpentras*. Dawn jiżguraw trasparenza fir-rigward tal-provvista u d-domanda u huma aktar miftuħa fir-rigward tal-prezzijiet.

Is-*"Cerise des coteaux du Ventoux"* hija ċirasa tal-mejda li tiġi fornuta friska lill-konsumaturi. Din tinhasad fil-punt ta' maturazzjoni ottimali skont il-kodiċi tal-kulur CTIFL u l-kontenut minimu taz-zokkor stabbilit għal kull varjetà. Tintgħaraf b'mod partikolari mid-daqs kbir tagħha (minimu ta' 24 mm). Bis-saħħa tal-għarfien espert tal-operaturi fis-separazzjoni u fit-tqassim skont id-daqs, iċ-ċirasa f'kull kontenitur hija uniformi fil-kulur u fid-daqs.

Is-*"Cerise des coteaux du Ventoux"* hija prodott bi kwalitajiet speċifiċi izda tiddependi wkoll fuq l-għarfien espert tal-kultivaturi u għandha reputazzjoni storika.

Il-kundizzjonijiet klimatiċi fiż-żona tal-produzzjoni huma uniċi, b'hafna xemx u r-riħ tat-Tramuntana magħruf bhala l-Mistral. Dawn il-kundizzjonijiet jgħinu fil-prevenzjoni tal-iżvilupp ta' mard u jiffavorixxu l-kultivazzjoni bikrija fiż-żoni protetti u l-kultivazzjoni aktar tard f'altitudnijiet oġhla.

Fiż-żona ġeografika hemm differenza kbira bejn it-temperaturi ta' binhar u dawk ta' billejl, u dan jiffavorixxi l-produzzjoni ta' frott misjur u sod b'kulur qawwi. Dan l-adattament jidher mill-pożizzjoni ewlenija li din iċ-ċirasa għandha fis-suq nazzjonali.

Il-metodi ta' tkabbir, bħall-użu tas-sistema tal-ġonna tas-siġar tal-frott li x-xogħol fihom isir kollu mill-art u iż-żbir regolari, huma fatturi ewlenin biex ikun possibbli li tinkiseb b'mod konsistenti għalla uniformi ta' frott ta' daqs tajjeb fl-istadju ottimali tal-maturazzjoni.

L-għarfien tajjeb tal-operazzjonijiet ta' separazzjoni u ta' tqassim skont id-daqs jiġi mill-esperjenza marbuta mal-għarfien espert li ilu jeżisti ta' generazzjonijiet ta' kultivaturi. Dan jiggarrantixxi l-produzzjoni ta' lottijiet tal-frott li huma uniformi kemm f'termini ta' kulur kif ukoll ta' daqs.

Minhabba li hija fragli, iċ-ċirasa trid tiġi sseparata u mqasma skont id-daqs malajr (fi żmien 48 siegħa mill-hsad) u f'kontenituri b'volum limitat biex jiġi evitat it-tghaffig tal-frott.

Għal aktar minn 25 sena, il-kampanji ta' informazzjoni tal-unjoni tal-produtturi għenu biex tinbena r-reputazzjoni tas-“Cerise des coteaux du Ventoux”. Ir-reputazzjoni eċċellenti tal-prodott wasslet biex dan jiġi ppreżentat fil-ftuh tal-pavaljun Franciż fl-Expo ta' Milan mill-President Franciż fil-21 ta' Ġunju 2015, fejn fost “[...] prodott frott Franciż tal-oghla kwalità [...] [dawk murija inklużi] Cerise des coteaux du Ventoux [...]” (*O & Q Hebdo*, 21 ta' Ġunju 2015). Diversi rapporti mxandra minn France Télévisions iffukaw fuq il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott; pereżempju, ir-rapport tal-aħbarijiet tas-siegħa fuq l-istazzjon France 2 fl-4 ta' Ġunju 2019, li jinsab fuq is-sit web francetvinfo.fr, juri x-xogħol tal-operaturi fi ġnien tas-siġar tal-frott fit-Tramuntana ta' Carpentas u jispjega li: “L-aħjar ċirasa biss se tinbiegħ [...] [u] tiġi sseparata bl-idejn skont id-daqs (aktar minn 24 mm) u l-kulur”. Ġurnali stampati speċjalizzati oħrajn, bħar-*Rungis Actualités* ta' Mejju 2019, isemmu wkoll il-karatteristiċi distintivi tas-“Cerise des coteaux du Ventoux”, jiġifieri: “[...] il-maturazzjoni tal-frott u d-daqs tiegħu, li jrid ikun aktar minn 24 mm, [...] [marbuta ma'] il-metodi ta' separazzjoni, manwali jew mekkanizzati”.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) tar-Regolament)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

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