Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea

C 370

Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 65

28 ta' Settembru 2022

Werrej

IV *Informazzjoni*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2022/C 370/01 Rata tal-kambju tal-euro — Is-27 ta' Settembru 2022 1

V *Avviżi*

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2022/C 370/02 Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.10883 — BLACKSTONE / RIVEAN / ESDEC SOLAR GROUP) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata [1] 2

2022/C 370/03 Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata [1] 4

2022/C 370/04 Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.10852 – 3D SYSTEMS / DUSSUR / JV) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata [1] 6

ATTI OĦRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2022/C 370/05 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 8

2022/C 370/06 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 21

MT

[1] Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

2022/C 370/07	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	33
2022/C 370/08	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	45

IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro [1]

Is-27 ta' Settembru 2022

(2022/C 370/01)

1 euro =

	Munita	Rata tal-kambju		Munita	Rata tal-kambju
USD	Dollaru Amerikan	0,9644	CAD	Dollaru Kanadiż	1,3196
JPY	Yen Ġappuniż	139,28	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	7,5704
DKK	Krona Daniża	7,4366	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6921
GBP	Lira Sterlina	0,89275	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,3838
SEK	Krona Żvediża	10,8533	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 370,06
CHF	Frank Żvizzeru	0,9503	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	17,2361
ISK	Krona Iżlandiża	139,30	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	6,9156
NOK	Krona Norveġiża	10,3473	HRK	Kuna Kroata	7,5280
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	14 604,52
CZK	Krona Ċeka	24,661	MYR	Ringgit Malażjan	4,4466
HUF	Forint Ungeriż	406,65	PHP	Peso Filippin	56,933
PLN	Zloty Pollakk	4,7640	RUB	Rouble Russu	
RON	Leu Rumen	4,9444	THB	Baht Tajlandiż	36,565
TRY	Lira Turka	17,8240	BRL	Real Brażiljan	5,1235
AUD	Dollaru Awstraljan	1,4859	MXN	Peso Messikan	19,5832
			INR	Rupi Indjan	78,5740

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

V

(Avviżi)

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.10883 — BLACKSTONE / RIVEAN / ESDEC SOLAR GROUP)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2022/C 370/02)

1. Fil-15 ta' Settembru 2022, 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-impriżi li ġejjin:

— Blackstone, Inc. ("Blackstone", l-Istati Uniti tal-Amerka)

— Rivean Capital B.V. ("Rivean") (in-Netherlands),

— Esdec Solar Group B.V. ("Esdec") (in-Netherlands), bħalissa kkontrollata esklużivament minn Rivean.

Blackstone u Rivean jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u l-Artikolu 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi sħab ta' Esdec.

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

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

— Blackstone hija maniġer tal-assi alternattiv globali li għandha l-kwartieri ġenerali tagħha fl-Istati Uniti tal-Amerka.

— Rivean hija investitur ta' ekwità privata Ewropea, li tinvesti prinċipalment f'kumpaniji ta' daqs medju attivi f'diversi setturi fl-Ewropa, b'mod partikolari fin-Netherlands, il-Belġju, il-Ġermanja, l-Awstrija, l-Italja u l-Iżvizzera.

— Esdec hija fornitur u distributur ta' sistemi professjonali ta' mmuntar ta' pannelli solari primarjament għal soqfa residenzjali u kummerċjali, mibjugħa lil bejjiegħa bl-ingrossa, distributuri tal-EPC, jew direttament lill-installaturi. Esdec bħalissa hija kkontrollata esklużivament minn Rivean.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranżazzjoni 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]) jinħtieġ 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 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. Jinħtieġ li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M. 10883 — BLACKSTONE / RIVEAN / ESDEC SOLAR 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

Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2022/C 370/03)

1. Fid-19 ta' Settembru 2022, 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-impriżi li ġejjin:

— FEV Consulting GmbH ("FEV", il-Ġermanja), ikkontrollata minn FEV Group GmbH ("FEV Group", il-Ġermanja),

— Mitsubishi Corporation ("MC", il-Ġappun),

— Kumpanija ġdida ("il-JV fil-Mira", il-Ġappun).

FEV u MC se jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u l-Artikolu 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi sħab tal-joint venture (JV).

Il-konċentrazzjoni qed issir permezz ta' xiri ta' ishma f'kumpanija maħluqa ġdida li tikkostitwixxi f'impriża bi sħab (joint venture).

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

— FEV: servizzi ta' konsulenza dwar il-maniġment;

— MC: kumpanija kummerċjali li tiżviluppa u topera negozju f'varjetà ta' industriji.

3. Il-JV fil-Mira se tkun attiva fl-għoti ta' servizzi ta' konsulenza u servizzi oħra lill-manifatturi tal-materjali fil-Ġappun.

4. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranżazzjoni 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]) jinħtieġ li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

5. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati 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. Jinħtieġ li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV

([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 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

Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.10852 – 3D SYSTEMS / DUSSUR / JV)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2022/C 370/04)

1. Fl-20 ta' Settembru 2022, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 u wara referenza skont l-Artikolu 4(5) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ([1]).

Dan l-avviż jikkonċerna l-impriżi li ġejjin:

— 3D Systems, Inc. ("3DS", l-Istati Uniti tal-Amerka), finalment proprjetà ta' 3D Systems Corporation (l-Istati Uniti tal-Amerka) u 3D Canada Company (il-Kanada),

— Saudi Arabian Industrail Investments Company ("Dussur", ir-Renju tal-Arabja Sawdija), ikkontrollata bi sħab mill-Fond ta' Investiment Pubbliku tal-Arabja Sawdija u l-Kumpanija taż-Żejt tal-Arabja Sawdija (ir-Renju tal-Arabja Sawdija).

3DS u Dussur jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u tal-Artikolu 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi sħab ta' impriża bi sħab (joint venture, JV) maħluqa ġdida.

Il-konċentrazzjoni qed issir permezz ta' xiri ta' ishma f'kumpanija maħluqa ġdida li tikkostitwixxi f'impriża bi sħab (joint venture).

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

— 3DS: l-entità prinċipali ta' grupp ta' kumpaniji fil-manifattura tal-addittiv/fl-industrija tal-istampar 3D.

— Dussur: kumpanija ta' investiment strateġiku, involuta f'setturi ekonomiċi strateġiċi għall-iżvilupp ta' industriji multitrasformattivi fis-setturi industrijali kollha inklużi l-pussess, l-iżvilupp, il-kostruzzjoni, l-użu, il-manutenzjoni, il-bejgħ, ix-xiri, il-kiri u l-lokazzjoni ta' assi tanġibbli u intanġibbli fissi u mobbli.

3. L-impriża bi sħab (joint venture) se tkun attiva fil-forniment ta' servizzi tal-istampar 3D prinċipalment fir-Renju tal-Arabja Sawdija.

4. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranżazzjoni 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]) jinħtieġ li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

5. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati 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. Jinħtieġ li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.10852 – 3D SYSTEMS / DUSSUR / JV

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

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

([2]) ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

Indirizz postali:

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

ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2022/C 370/05)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

Alsace grand cru Kirchberg de Barr

PDO-FR-A0343-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 20.7.2022

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Referenza addizzjonali**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima II(1), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġew miżjuda l-ismijiet użati li ġejjin: Sylvaner u Pinot noir, kif ukoll il-varjetajiet tad-dwieli korrispondenti, rispettivament: sylvaner B u pinot noir N.

L-isem użat Sylvaner ġie miżjud biex jiġi kkoreġut nuqqas fl-ewwel verżjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din l-ewwel verżjoni tispeċifika, fil-Kapitolu I, it-Taqsima X(1)(b), li l-varjetajiet tad-dwieli awtorizzati "jistgħu jiġu vinifikati u kkummerċjalizzati bl-isem rispettiv tagħhom", iżda l-isem korrispondenti użat ma kienx ġie inkluż fil-lista ta' ismijiet użati possibbli. Deċiżjoni nazzjonali, li ttieħdet qabel l-approvazzjoni tal-ewwel verżjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, kienet żiedet il-varjetà tad-dwieli sylvaner B ma' dawk awtorizzati għall-produzzjoni ta' nbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini Alsace grand cru Zotzenberg, b'kunsiderazzjoni tad-drawwiet lokali u r-reputazzjoni ta' dawn l-inbejjed.

Din l-emenda ma tinvolvi ebda emenda għad-Dokument Uniku.

L-isem użat Pinot noir ġie miżjud minħabba li saret applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass fil-livell nazzjonali għal din id-denominazzjoni ta' oriġini. Din l-applikazzjoni għar-rikonoxximent tad-denominazzjoni Alsace grand cru Kirchberg de Barr għal inbid aħmar hija bbażata fuq l-anterjorità, il-fama u l-karatteristiċi tal-inbejjed magħmulin bl-għeneb tal-varjetà pinot noir N prodotti fl-irqajja' art demarkati għal din id-denominazzjoni tal-Alsace grand cru li inizjalment kienet rikonoxxuta biss għall-inbejjed bojod.

Il-varjetà pinot noir N hija l-unika varjetà tad-dwieli awtorizzata għal dawn l-inbejjed ħomor.

Din l-emenda tinvolvi emenda għall-punt 9 tad-Dokument Uniku.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima II(1), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għall-varjetajiet ta' għeneb muscat à petits grains li jikkorrispondu għall-isem użat Muscat, il-kelmiet "blancs" u "roses" ġew miżjuda mal-isem ta' dawn il-varjetajiet tad-dwieli sabiex jiġi kkoreġut nuqqas fil-verżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda ma tinvolvi ebda emenda għad-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

2. **Tipi ta' prodott**

Fil-Kapitolu I, III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-test ġie emendat biex jiġi indikat li d-denominazzjonijiet ta' oriġini koperti minn din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ma għadhomx denominazzjonijiet esklużivament riżervati għall-inbejjed bojod bla gass.

Id-denominazzjonijiet ta' oriġini kkontrollata Alsace grand cru riżervati għall-inbejjed bojod u ħomor bla gass jissemmew b'isimhom (Alsace grand cru Hengst u Alsace grand cru Kirchberg de Barr).

Bosta partijiet tad-Dokument Uniku ġew emendati, b'mod partikolari l-punt 4, minħabba r-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass għad-denominazzjoni Alsace grand cru Kirchberg de Barr.

3. **Żona ġeografika**

Ġie miżjud paragrafu mal-punt 1 tal-Kapitolu I, IV tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott biex issir referenza għad-dati li fihom iż-żona ġeografika ġiet ivvalidata mill-kumitat nazzjonali kompetenti tal-INAO u biex jiġi indikat ir-repożitorju tad-definizzjoni tal-perimetru taż-żona, il-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021, kif stabbilit fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din l-indikazzjoni tagħmilha possibbli li d-demarkazzjoni taż-żona tiġi żgurata legalment.

L-introduzzjoni tar-referenza għall-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021 twassal għal aġġornament tal-lista tal-ismijiet tal-muniċipalitajiet. Għalhekk, il-muniċipalitajiet ta' Kientzheim u Sigolsheim tneħħew, u t-territorju tagħhom issa huwa anness mal-muniċipalità ta' Kaysersberg Vignoble.

Dawn l-emendi editorjali ma jibdlux il-perimetru taż-żona ġeografika.

Fil-punt 1 ġew miżjuda wkoll is-sentenzi li ġejjin:

"Il-mapep taż-żona ġeografika huma disponibbli fis-sit web tal-INAO.

Il-kunsill lokali tal-muniċipalità li tinsab parzjalment fit-territorju għandu mappa li tidentifika l-limiti taż-żona ġeografika."

Dawn l-emendi jinvolvu emenda għall-punt 6 tad-Dokument Uniku.

4. **Żona tal-irqajja' art demarkata**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV(2), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

— fl-ewwel paragrafu, sabiex jiġi kkoreġut nuqqas, ġiet miżjuda l-informazzjoni "6 u 7 ta' Settembru 2006", li tikkorrispondi għad-data ta' approvazzjoni taż-żona tal-irqajja' art mill-kumitat nazzjonali kompetenti.

— fit-tieni paragrafu, il-kitba ġiet emendata biex tirrifletti l-bidliet fl-ismijiet tal-muniċipalitajiet li saru fit-Taqsima IV(1).

— il-kolonna "Muniċipalitajiet" tat-tabella ġiet aġġornata biex tikkorrispondi mal-ismijiet tal-muniċipalitajiet elenkati fit-Taqsima IV(1).

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

5. **Żona fil-viċinanza immedjata**

Ġie emendat paragrafu fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV(3), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott biex jiġi indikat ir-repożitorju tad-definizzjoni tal-perimetru taż-żona, il-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021, kif stabbilit fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din l-indikazzjoni tagħmilha possibbli li d-demarkazzjoni taż-żona tiġi żgurata legalment.

L-introduzzjoni tar-referenza għall-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021 twassal għal aġġornament tal-lista tal-ismijiet tal-muniċipalitajiet. Għalhekk tħassar l-isem tal-muniċipalità ta' Kaysersberg u ġie miżjud dak tal-muniċipalità ta' Kaysersberg Vignoble, flimkien mal-informazzjoni li din il-muniċipalità hija inkluża biss għall-parti tat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Kaysersberg.

Dawn l-emendi editorjali ma jemendawx il-perimetru taż-żona fil-viċinanza immedjata.

Dawn l-emendi jinvolvu emenda għall-punt 9 tad-Dokument Uniku.

6. **Varjetajiet tal-għeneb**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima V(1)(a), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie miżjud il-kliem "- għall-inbejjed bojod: " u "- għall-inbejjed ħomor: il-varjetà tad-dwieli pinot noir N", minħabba li saret applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini Alsace grand cru. Il-varjetà pinot noir N hija l-unika varjetà tad-dwieli awtorizzata għal dawn l-inbejjed ħomor. Hija wkoll l-unika varjetà tad-dwieli awtorizzata għall-produzzjoni ta' nbid aħmar fid-denominazzjoni ta' oriġini Alsace.

Il-varjetà tad-dwieli Pinot noir N ġiet miżjuda fid-Dokument Uniku.

Fit-Taqsima V, il-punt 1(a), (b) u (e), u l-punt 2(b), il-kelmiet "blancs" u "roses" ġew miżjuda mal-isem tal-varjetajiet ta' muscats à petits grains sabiex jiġi kkoreġut nuqqas fil-verżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Id-Dokument Uniku ma huwiex emendat b'din l-emenda.

7. **Densità tat-tħawwil**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI(1)(a), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie miżjud il-kliem: "Għall-produzzjoni ta' nbid abjad" u "Għall-produzzjoni ta' nbid aħmar" biex issir distinzjoni bejn id-densitajiet minimi tat-tħawwil skont il-kulur tal-inbejjed. Dawn id-densitajiet huma indikati għad-denominazzjonijiet li jistgħu jipproduċu nbejjed ħomor.

Ġiet miżjuda s-sentenza li ġejja: Id-dwieli maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed ħomor li jistgħu jibbenefikaw mid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Alsace grand cru Kirchberg de Barr għandhom densità minima tat-tħawwil ta' 5 000 pjanta għal kull ettaru.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI(1)(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġiet speċifikata d-data effettiva tal-applikazzjoni tar-regola dwar il-possibbiltà li tiġi adattata d-densità permezz tal-qlugħ tas-siġar: "il-25 ta' Ottubru 2011", li tissostitwixxi l-formulazzjoni "fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott".

Din l-emenda tinvolvi emenda għall-punt 5 tad-Dokument Uniku.

8. **Regola taż-żbir**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI(1)(b), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod, ir-regola dwar in-numru ta' għejun għal kull metru kwadru tal-erja tal-art, li kienet tvarja skont il-varjetà tad-dwieli, tneħħiet u minflokha ddaħħlet regola waħda ta' 18-il għajn għal kull pjanta.

Dan l-iżvilupp jippermetti l-armonizzazzjoni tal-kitba bejn l-Ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjonijiet ta' oriġini ta' Alsace, u li jiġu ssimplifikati l-metodi ta' kontroll.

Fil-bidu tas-sentenza ġie miżjud il-kliem "Għall-inbejjed bojod," minħabba l-applikazzjoni għar-rikonoxximent għall-inbejjed ħomor bla gass li saret fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini Alsace grand cru.

Ġiet miżjuda r-regola dwar iż-żbir għall-inbejjed ħomor, bin-numru massimu ta' għejun għal kull pjanta stabbilit għal 14. Dan huwa aktar baxx min-numru awtorizzat għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod. Din ir-regola tippermetti l-konsistenza mar-rendimenti u mal-produzzjoni ta' għeneb ta' kwalità.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

9. **Regoli dwar il-kannizzar u l-għoli tal-faxxina**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI(1)(c), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tneħħa l-għoli massimu tal-wajer ta' appoġġ tal-arkata u nbidel il-metodu tal-kejl tal-għoli tal-faxxina fuq il-kannizzati.

Dawn il-bidliet jagħmluha possibbli li l-għoli tal-faxxina jiġi osservat waqt it-tkabbir, li qabel kien isir biss b'obbligu tal-mezzi.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

10. **Tagħbija massima medja fuq ir-roqgħa art**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI(1)(d), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-valur tat-tagħbija massima medja għal kull roqgħa art tnaqqas minn 10 000 għal 8 500 kilogramma għal kull ettaru, għall-inbejjed bojod, f'konformità mat-tnaqqis fir-rendiment għal dawn l-inbejjed.

Ġie stabbilit valur għall-inbejjed ħomor, li huwa inqas minn dak stabbilit għall-inbejjed bojod, f'konformità mar-rendiment ta' dawn l-inbejjed.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

11. **Maturazzjoni tal-għeneb u qawwa alkoħolika minima natural skont il-volum**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VII(2)(a), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-tabella ġiet emendata biex titqies l-applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass li saret fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini Alsace grand cru.

Għad-denominazzjoni Alsace grand cru Kirchberg de Barr, il-kontenut minimu ta' zokkor tal-għeneb fil-ħsad huwa stabbilit għal 207 grammi għal kull litru ta' most għall-pinot noir N. Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ġiet stabbilita għal 12 % vol.

Din l-aħħar indikazzjoni temenda l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Għall-inbejjed bojod, il-valuri minimi tal-kontenut taz-zokkor tal-għeneb żdiedu b'2 jew 3 grammi għal kull litru ta' most sabiex tiġi rrispettata l-istess differenza ta' 1 % vol. bil-valuri għal kull qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum, bħal fil-verżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Il-korp ta' protezzjoni u ġestjoni għażel li għall-kalkolu tat-trasformazzjoni tal-grammi taz-zokkor f'alkoħol, juża l-valur ta' 17-il gramma zokkor għal kull 1 % vol. għall-inbejjed bojod, filwaqt li fil-verżjoni inizjali tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott kien uża l-valur ta' 16,83. Dan il-valur ta' 17 kien irrakkomandat mill-kumitat nazzjonali kompetenti tal-INAO meta ġiet stabbilita l-ewwel verżjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

12. **Rendimenti**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VIII(1) u (2), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tnaqqsu kemm ir-rendimenti kif ukoll ir-rendimenti ta' limitu, u b'hekk sar possibbli kontroll tal-kwalità aħjar għall-inbejjed bojod u l-inbejjed bojod bl-indikazzjoni "Vendanges tardives", f'konformità mal-istruttura ġerarkika tad-denominazzjonijiet tar-reġjun ta' Alsace.

Ġie miżjud il-kliem "Inbejjed bojod" għall-inbejjed mingħajr indikazzjoni, minħabba li saret applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini Alsace grand cru.

Ir-rendiment u r-rendiment ta' limitu għall-inbejjed ħomor ġew stabbiliti skont l-istruttura ġerarkika tad-denominazzjonijiet fir-reġjun ta' Alsace, u għalhekk f'valuri aktar baxxi għal dawn id-denominazzjonijiet tal-grand cru.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat fir-rigward tar-rendimenti massimi (ir-rendimenti ta' limitu).

13. **Fermentazzjoni malolattika, kontenut ta' zokkor fermentabbli għall-inbejjed ħomor**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX(1)(c), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie speċifikat li l-fermentazzjoni malolattika titlesta għall-inbejjed ħomor.

Sabiex tiġi kkontrollata din ir-regola, ġie stabbilit kontenut ta' aċidu maliku ta' 0,4 grammi għal kull litru jew inqas fl-istadju tal-ippakkjar.

Fit-Taqsima IX(1)(d), għall-inbejjed ħomor, ġie stabbilit kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' 2 grammi jew inqas għal kull litru wara l-fermentazzjoni.

Il-punt 4 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

14. **Projbizzjoni taż-żieda tal-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum għall-inbejjed ħomor**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX(1)(e), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie speċifikat li l-inbejjed ħomor ma jiġux imsaħħa. Din ir-restrizzjoni applikabbli għall-produzzjoni tal-inbejjed hija possibbli minħabba l-maturazzjoni perfetta tal-għeneb fil-ħsad miksuba bis-saħħa tad-demarkazzjoni preċiża tal-vinja li żammet lill-irqajja' art protetti mill-irjieħ keshin tat-Tramuntana, li jinsabu fuq ħamrija ġeblija ħafna li tiżgura skular tajjeb u li tisħon malajr, minħabba d-densità relattivament għolja tal-pjantaġġun kif ukoll it-tħarriġ tad-dwieli fuq kannizzati għoljin, sabiex jibbenefikaw minn erja tal-weraq ottimali, u minħabba regola stretta taż-żbir li tippermetti rendimenti kkontrollati.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

15. **Kapaċità tal-kamra tal-fermentazzjoni għall-vinifikazzjoni**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX(1)(g), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-koeffiċjent għall-kalkolu tal-kapaċità tal-kamra tal-fermentazzjoni għall-vinifikazzjoni ġie mnaqqas.

Il-proporzjon bejn il-volum tal-ħsad preċedenti u l-kapaċità tal-kamra tal-fermentazzjoni ma għandux għalfejn ikun għoli daqshekk.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

16. **Data tat-tqaddim u tat-tqegħid fis-suq għall-konsumatur għall-inbejjed ħomor**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX(2), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie stabbilit perjodu minimu ta' tqaddim għall-inbejjed ħomor sal-1 ta' Ottubru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad. L-inbejjed prodotti bl-għeneb tal-varjetà pinot noir N minn din l-art jeħtieġu perjodu ta' żmien minimu biex jesprimu tajjeb il-karatteristiċi tagħhom.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX(5)(a), ġie indikat li wara jintemm il-perjodu ta' tqaddim, l-inbejjed ħomor jistgħu jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur biss mill-1 ta' Ottubru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

Din l-emenda ma tinvolvi ebda emenda għad-Dokument Uniku.

17. **Spezzjoni tal-lottijiet ippakkjati**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX(3)(b), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tneħħiet ir-regola dwar iż-żamma ta' fliexken kampjuni biex jintwerew fi spezzjoni tal-lottijiet ippakkjati.

Din ir-regola hija miżura ta' kontroll li hija rreġistrata fil-pjan ta' kontroll.

Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat minn din l-emenda.

18. **Ħażna tal-inbejjed ippakkjati**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX(4), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġew speċifikati l-karatteristiċi tal-post tal-ħażna tal-inbejjed ippakkjati.

Dan jippermetti lill-operaturi jifhmu aħjar din ir-regola, u jiffaċilita l-ispezzjoni tagħha.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

19. **Fatturi umani li jikkontribwixxu għar-rabta maż-żona ġeografika**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X(1)(b), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-test ġie emendat biex jitqies ir-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass għad-denominazzjonijiet ta' oriġini Alsace grand cru Hengst u Alsace grand cru Kirchberg de Barr:

— ġiet miżjuda l-informazzjoni li ġejja għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Alsace grand cru Hengst: rikonoxximent fl-2022 għall-inbejjed ħomor, hija awtorizzata biss il-varjetà tad-dwieli pinot noir N, id-densità minima tat-tħawwil hija ta' 5 500 pjanta għal kull ettaru għall-produzzjoni tal-inbid aħmar, dawn l-inbejjed ma jiġux imsaħħa, u jridu josservaw perjodu minimu ta' tqaddim ta' 10 xhur.

Id-Dokument Uniku ma huwiex emendat b'din l-emenda.

— ġiet miżjuda l-informazzjoni li ġejja għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Alsace grand cru Kirchberg de Barr: rikonoxximent fl-2022 għall-inbejjed ħomor, hija awtorizzata biss il-varjetà tad-dwieli pinot noir N, id-densità minima tat-tħawwil hija ta' 5 000 pjanta għal kull ettaru għall-produzzjoni tal-inbid aħmar, dawn l-inbejjed ma jiġux imsaħħa, u jridu josservaw perjodu minimu ta' tqaddim ta' 10 xhur.

Il-punti 4, 5 u 7 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Fit-Taqsima X(1)(b), tneħħiet l-informazzjoni li r-rikonoxximent ta' dawn iż-żewġ denominazzjonijiet ta' oriġini kien ibbażat fuq varjetajiet ta' għeneb abjad, u l-kliem "għall-inbejjed bojod" ġie miżjud fejn meħtieġ biex it-test jinftiehem aħjar.

Id-Dokument Uniku ma huwiex emendat b'dawn l-emendi.

Fit-Taqsima X(1)(b), il-kelmiet "blancs" u "roses" ġew miżjuda mal-ismijiet tal-varjetajiet ta' muscats à petits grains sabiex jiġi kkoreġut nuqqas fil-verżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Dawn iż-żidiet ma jemendawx id-Dokument Uniku.

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

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X(2), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġiet miżjuda deskrizzjoni tal-aspett viżiv tal-inbejjed bojod sabiex jiġu karatterizzati aħjar.

Rigward l-ewwel 2 tipi ta' nbejjed deskritti: "Dawn iż-żewġ tipi ta' nbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar dehbi."

Rigward l-aħħar 2 tipi ta' nbid deskritti: "Dawn iż-żewġ tipi ta' nbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar ambra."

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X(2), ġiet miżjuda d-deskrizzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi prinċipali tal-inbejjed ħomor għad-denominazzjonijiet ta' oriġini Alsace grand cru Hengst u Alsace grand cru Kirchberg de Barr.

Għad-denominazzjoni Alsace grand cru Kirchberg de Barr, ġie miżjud it-test li ġej:

"L-inbejjed bil-kulur aħmar skur u qawwi għandhom aroma kumplessa ta' frott iswed, ħwawar, aċidità kbira u volum, iżda huma fini ħafna. It-togħma finali ddum u hija mielħa. Għandhom potenzjal kbir ta' tqaddim."

Il-punt 4 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

21. **Miżuri tranżizzjonali**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima XI(2), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għall-konformità mal-emendi tal-Kapitolu I, it-Taqsima VI, l-għoli massimu tal-wajer ta' appoġġ tal-arkata tħassar u n-numru massimu ta' għejun għal kull pjanta tnaqqas.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

22. **Indikazzjoni obbligatorja tal-kontenut taz-zokkor fuq it-tikkettar u mezzi oħra ta' informazzjoni għall-inbejjed bojod**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima XII(2)(d), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, iddaħħal test ġdid, bħala sostituzzjoni, sabiex l-indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor kif definit fir-Regolament (UE) 2019/33, li attwalment hija fakultattiva, issir obbligatorja.

Din l-indikazzjoni tgħin lill-konsumatur jifhem aħjar dan it-tip ta' nbid.

Din ir-regola l-ġdida ma tapplikax għall-inbejjed bl-indikazzjonijiet tradizzjonali "vendanges tardives" u "sélection de grains nobles".

Il-punt 9 tad-Dokument Uniku ġie ssupplimentat.

F'XII, l-ittra d tal-punt 2 saret l-ittra e.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

23. **Dikjarazzjoni minn qabel tal-użu tal-irqajja' art**

Fil-Kapitolu II, it-Taqsima I(1), tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġiet miżjuda kjarifika mar-regoli relatati mad-dikjarazzjoni minn qabel tal-użu tal-irqajja' art ippreżentata mill-operatur lill-korp ta' protezzjoni u ġestjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini Alsace grand cru, f'każ li jieqaf jipproduċi din id-denominazzjoni.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

24. **Indikazzjonijiet tradizzjonali "vendanges tardives" u "sélection de grains nobles" u l-isem użat**

Fil-punt 9 "Rekwiżiti addizzjonali" tad-Dokument Uniku:

L-intestatura "Indikazzjonijiet tradizzjonali" ġiet emendata biex jiġu speċifikati l-ismijiet użati awtorizzati għall-indikazzjonijiet "vendanges tardives" u "sélection de grains nobles" minħabba ż-żieda tal-isem użat Pinot noir fl-intestatura "Isem użat".

DOKUMENT UNIKU

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

Alsace grand cru Kirchberg de Barr

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

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

1. Inbid abjad

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum hija ta' 12,5 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 11 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Wara t-tisħiħ, l-inbejjed ma jkollhomx qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' aktar minn 15 % għall-inbejjed magħmulin mill-varjetajiet tad-dwieli gewurztraminer B u pinot gris G u 14 % għall-inbejjed magħmulin mill-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

Huma eżempji eċċellenti ta' nbejjed bojod adattati għat-tqaddim u huma kkaratterizzati minn freskezza evidenti bbażata fuq aċidità tartarika dominanti relatata mal-maturazzjoni tajba tal-għeneb. L-isem tad-denominazzjoni jista' jiġi ssupplimentat b'ismijiet użati, sakemm l-inbejjed ikunu magħmulin esklużivament minn varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jiġu indikati bl-isem ikkonċernat. Għandhom palat sħiħ, huma kumplessi u għandhom riħa qawwija ħafna b'varjetà ta' sfumaturi aromatiċi. B'togħma li ddum tintiegħem, isiru aktar kumplessi biż-żmien. Jiżviluppaw noti aktar kumplessi u armonija bbażata fuq ħafna mineralità, finezza u togħma li ddum tintiegħem. Issir distinzjoni bejn l-inbejjed xotti, minerali u l-inbejjed aromatiċi, tal-frott, magħquda, rikki. Dawn iż-żewġ tipi ta' nbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar dehbi.

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

2. Denominazzjoni ssupplimentata b'"Vendanges Tardives", inbid abjad

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 16 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 14,5 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bl-indikazzjoni "vendanges tardives" (ħsad tardiv) spiss ikollhom aromi eżotiċi ħafna ta' frott ippreżervat u b'finitura friska. Għandhom kulur qawwi sa isfar ambra. Għandhom konċentrazzjoni notevoli u persistenza aromatika kbira.

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

3. Denominazzjoni ssupplimentata b'"Sélection de grains nobles", inbid abjad

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 18,2 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 16,4 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bl-indikazzjoni "sélection de grains nobles" (għażla ta' żrieragħ nobbli) huma nbejjed aktar ikkonċentrati, qawwija, li spiss ikollhom aromi ta' pejst tal-frott. Għandhom kulur qawwi sa isfar ambra. Għandhom konċentrazzjoni notevoli u persistenza aromatika kbira.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru

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

4. Inbid aħmar

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 12 % għall-pinot noir N.

Il-fermentazzjoni malolattika tkun kompluta. Fl-istadju tal-ippakkjar, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' aċidu maliku ta' 0,4 grammi jew inqas għal kull litru.

Wara l-fermentazzjoni, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli ta' 2 grammi jew inqas għal kull litru.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bil-kulur aħmar skur u qawwi għandhom aroma kumplessa ta' frott iswed, ħwawar, aċidità kbira u volum, iżda huma fini ħafna. It-togħma finali ddum u hija mielħa.

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

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Densità tat-tħawwil

Prattika tal-kultivazzjoni

Għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod, id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 500 pjanta għal kull ettaru.

Għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor, id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 5 000 pjanta għal kull ettaru.

Dawn id-dwieli ma jistax ikollhom distanza bejn il-flanni ta' aktar minn 2 metri.

Id-dwieli għandhom distanza bejn il-flanni ta' mill-inqas 0,75 metri u mhux aktar minn 1,50 metri.

Mill-25 ta' Ottubru 2011, il-qlugħ tas-siġar tal-flanni f'roqgħa art ma jistax jirriżulta f'distanza ta' aktar minn 3 metri bejn il-flanni l-aktar wisgħin.

2. Regola taż-żbir

Prattika tal-kultivazzjoni

Għall-inbejjed bojod, id-dwieli jinżabru qosra bil-metodu Guyot sempliċi jew doppju b'massimu ta' 18-il għajn għal kull pjanta.

Għall-inbejjed ħomor, id-dwieli jinżabru qosra bil-metodu Guyot sempliċi jew doppju b'massimu ta' 14-il għajn għal kull pjanta.

3. Ħsad

Prattika tal-kultivazzjoni

L-inbejjed huma magħmula minn għeneb maħsud bl-idejn.

4. Żieda tal-qawwa alkoħolika minima natural skont il-volum

Prattika enoloġika speċifika

Għall-inbejjed bojod, iż-żieda fil-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum medja ma tistax taqbeż 0,5 % vol. għall-inbejjed mill-varjetajiet tad-dwieli gewurztraminer B u pinot gris G u 1,5 % vol. għall-inbejjed minn varjetajiet tad-dwieli oħrajn.

L-inbejjed bojod li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet "vendanges tardives" jew "sélection de grains nobles" u l-inbejjed ħomor ma jiġux imsaħħa.

5. Produzzjoni

Restrizzjoni applikabbli għall-produzzjoni tal-inbejjed

L-użu taċ-ċana huwa pprojbit.

6. Tqaddim tal-inbejjed

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed bojod jitħallew jitqaddmu mill-inqas sal-1 ta' Ġunju tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

L-inbejjed ħomor jitħallew jitqaddmu mill-inqas sal-1 ta' Ottubru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet "vendanges tardives" jew "sélection de grains nobles" jiġu mqaddma mill-inqas sal-1 ta' Ġunju tat-tieni sena ta' wara dik tal-ħsad.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Denominazzjoni ssupplimentata b'"vendanges tardives" jew le, inbid abjad

   60 ettolitru għal kull ettaru

2. Denominazzjoni ssupplimentata b'"sélection de grains nobles", inbid abjad

   48 ettolitru għal kull ettaru

3. Inbid aħmar

   48 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2021:

— Id-département ta' Haut-Rhin: Il-muniċipalitajiet sħaħ ta': Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

  Parti mill-muniċipalità ta': Kaysersberg Vignoble għat-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Kientzheim u ta' Sigolsheim biss.

— Id-département ta' Bas-Rhin: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

Il-kunsill lokali tal-muniċipalitajiet li jinsabu parzjalment fit-territorju għandhom mappa li tidentifika l-limiti taż-żona ġeografika.

Il-mapep li jirrappreżentaw iż-żona ġeografika huma disponibbli fis-sit web tal-INAO.

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

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

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

Id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Alsace grand cru Kirchberg de Barr hija bbażata fuq il-kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli li jikkaratterizzaw il-vinji ta' Alsace, u tisfrutta wieħed mill-aqwa postijiet tar-reġjun. Mistura fil-pajsaġġ pittoresk ta' Alsace, il-vinja tippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed b'espressjoni kbira, b'karattru evidenti u personalità unika.

Protett mit-Tramuntana u ppożizzjonat fuq ħamrija li tisħon malajr, il-grand cru jagħti lill-inbejjed il-mineralità u s-salinità kif ukoll il-kumplessità tal-aċidità.

Bi ftuħ medjament bikri u tqaddim bil-mod, l-inbejjed biż-żmien jiżviluppaw riħa fina, togħma qawwija li ddum, freskezza u mineralità.

Il-kundizzjonijiet tat-temp eċċellenti fl-aħħar tal-istaġun jiffavorixxu l-konċentrazzjoni tal-għeneb fuq id-dielja u l-iżvilupp tal-moffa nobbli, u jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed.

It-tqaddim previst fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jgħin biex l-inbejjed jitjiebu.

Bl-adozzjoni ta' regoli ta' produzzjoni stretti, bħaż-żamma ta' erja kbira tal-weraq u l-ħsad bl-idejn, il-produtturi tal-inbid ta' Alsace jippreservaw il-karattru distintiv tal-inbejjed, li huma magħrufa għall-kumplessità tagħhom u għall-kapaċità ta' konservazzjoni fit-tul tagħhom.

Dawn l-inbejjed huma fost l-aqwa prodotti f'dan ir-reġjun. Huma apprezzati aktar mill-inbejjed tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Alsace.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas legali

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, iddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejjed, hija magħmula mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2021:

— Id-département ta' Haut-Rhin: Il-muniċipalitajiet sħaħ ta': Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach. Parti mill-muniċipalità ta': Kaysersberg Vignoble, għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Kaysersberg biss

— Id-département ta' Bas-Rhin: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim- Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Ippakkjar fiż-żona

Qafas legali

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

L-ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-inbejjed jiġu ppakkjati fi fliexken tat-tip Vin du Rhin skont id-dispożizzjonijiet tad-Digriet Nru 55-673 tal-20 ta' Mejju 1955, tal-Ordni tat-13 ta' Mejju 1959 u tad-Digriet tad-19 ta' Marzu 1963, u kull tip ta' flixkun ieħor huwa eskluż.

Minn meta daħlet fis-seħħ il-liġi tal-5 ta' Lulju 1972, l-inbejjed bilfors iridu jiġu bbottiljati fid-départements ta' Bas-Rhin u Haut-Rhin fil-fliexken tat-tip Vin du Rhin, deskritti fid-Digriet tal-1955.

Indikazzjoni tal-annata

Qafas legali

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-indikazzjoni tal-annata trid tidher flimkien mal-isem tad-denominazzjoni, fid-dikjarazzjonijiet tal-ħsad u tal-ħażniet, fuq id-dokumenti ta' akkumpanjament, fir-reklami, fuq il-prospetti, it-tikketti, il-fatturi u kwalunkwe kontenitur ieħor.

Isem użat

Qafas legali

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat b'wieħed mill-ismijiet użati, dment li l-inbejjed ikunu magħmulin esklużivament minn varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jiġu indikati bl-isem ikkonċernat.

Huwa pprojbit li jintuża aktar minn isem użat wieħed fuq l-istess tikketta.

Dawn l-ismijiet użati huma dawn li ġejjin

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Pinot noir,

Riesling.

Indikazzjonijiet tradizzjonali "vendanges tardives" u "sélection de grains nobles"

Qafas legali

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet "vendanges tardives" jew "sélection de grains nobles" bilfors irid ikollhom:

— l-indikazzjoni tal-annata,

— u wieħed mill-ismijiet użati li ġejjin:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

Indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor għall-inbejjed bojod

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed bojod li għalihom, skont it-termini ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tintalab waħda mill-51 Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Alsace Grand Cru - post imsemmi, bl-eċċezzjoni tal-indikazzjonijiet "Vendanges Tardives" u "Sélection de Grains nobles", li huma ppreżentati taħt l-imsemmija denominazzjoni, ma jistgħux jiġu offruti lill-pubbliku, ikkunsinnati, imqiegħda għall-bejgħ jew jinbiegħu, sakemm il-kontenut taz-zokkor kif definit mir-regolamenti Ewropej ma jkunx indikat b'mod ċar ħafna fir-reklami, il-prospetti, it-tikketti, il-fatturi u l-konterituri kollha.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa

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

(2022/C 370/06)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Alsace grand cru Froehn"

PDO-FR-A0384-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 20.7.2022

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Referenza addizzjonali**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima II, il-punt 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġew miżjuda l-ismijiet użati li ġejjin: "Sylvaner" u "Pinot noir", kif ukoll il-varjetajiet tad-dwieli korrispondenti, rispettivament: "sylvaner B" u "pinot noir N".

L-isem użat "Sylvaner" ġie miżjud biex jiġi kkoreġut nuqqas fl-ewwel verżjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din l-ewwel verżjoni tispeċifika, fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 1(b), li l-varjetajiet tad-dwieli awtorizzati "jistgħu jiġu vinifikati u kkummerċjalizzati bl-isem rispettiv tagħhom", iżda l-isem korrispondenti użat ma kienx ġie inkluż fil-lista ta' ismijiet użati possibbli. Deċiżjoni nazzjonali, li ttieħdet qabel l-approvazzjoni tal-ewwel verżjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, kienet żiedet il-varjetà tad-dwieli sylvaner B ma' dawk awtorizzati għall-produzzjoni ta' nbejjed bid-denominazzjoni tal-oriġini "Alsace grand cru Zotzenberg", b'kunsiderazzjoni tad-drawwiet lokali u r-reputazzjoni ta' dawn l-inbejjed.

L-isem użat "Pinot noir" ġie miżjud fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott minħabba li saret applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru". Din l-applikazzjoni għar-rikonoxximent ta' nbid aħmar hija bbażata fuq l-anterjorità, il-fama u l-karatteristiċi tal-inbejjed magħmulin bl-għeneb tal-varjetà pinot noir N prodotti fl-irqajja' tal-art demarkati għal dawn id-denominazzjonijiet "Alsace grand cru". Il-varjetà pinot noir N hija l-unika varjetà tad-dwieli awtorizzata għal dawn l-inbejjed ħomor.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima II, il-punt 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għall-varjetajiet ta' għeneb muscat à petits grains li jikkorrispondu għall-isem użat "Muscat", ġew miżjuda l-kelmiet "blancs" u "roses" mal-isem ta' dawn il-varjetajiet tad-dwieli sabiex jiġi kkoreġut nuqqas fil-verżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Dawn l-emendi ma jinvolvu l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

2. **Tipi ta' prodotti**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-test ġie emendat biex jiġi indikat li d-denominazzjonijiet ta' oriġini koperti minn din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ma għadhomx esklużivament denominazzjonijiet riżervati għall-inbejjed bojod bla gass.

Id-denominazzjonijiet ta' oriġini kkontrollata "Alsace grand cru" riżervati għall-inbejjed bojod u ħomor bla gass jissemmew b'isimhom ("Alsace grand cru Hengst", "Alsace grand cru Kirchberg de Barr").

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Żona ġeografika**

Ġie miżjud paragrafu fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV, il-punt 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott biex issir referenza għad-dati li fihom iż-żona ġeografika ġiet ivvalidata mill-kumitat nazzjonali kompetenti tal-INAO u biex jiġi indikat ir-repożitorju tad-definizzjoni tal-perimetru taż-żona, il-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021, kif stabbilit fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din l-indikazzjoni tagħmilha possibbli li d-demarkazzjoni taż-żona tiġi żgurata legalment.

L-introduzzjoni tar-referenza għall-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021 tinvolvi l-aġġornament tal-lista tal-ismijiet tal-muniċipalitajiet. Għalhekk, il-muniċipalitajiet ta' Kientzheim u Sigolsheim tneħħew, u t-territorju tagħhom issa huwa anness mal-muniċipalità ta' Kaysersberg Vignoble.

Dawn l-emendi editorjali ma jibdlux il-perimetru taż-żona ġeografika.

Fil-punt 1 ġew miżjuda wkoll is-sentenzi li ġejjin:

"Il-mapep taż-żona ġeografika huma disponibbli fis-sit web tal-INAO.

Il-kunsill lokali tal-muniċipalità li tinsab parzjalment fit-territorju għandu mappa li tidentifika l-limiti taż-żona ġeografika."

Dawn l-emendi jinvolvu emenda għall-punt 6 tad-Dokument Uniku.

4. **Żona tal-irqajja' tal-art demarkata**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV, il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

— fl-ewwel paragrafu, ġiet miżjuda l-informazzjoni "6 u 7 ta' Settembru 2006", li tikkorrispondi għad-data ta' approvazzjoni taż-żona tal-irqajja' tal-art mill-kumitat nazzjonali kompetenti, sabiex jiġi kkoreġut nuqqas.

— fit-tieni paragrafu, il-kitba ġiet emendata biex tirrifletti l-bidliet fl-ismijiet tal-muniċipalitajiet li saru fit-Taqsima IV, il-punt 1.

— il-kolonna "Muniċipalitajiet" tat-tabella ġiet aġġornata biex tikkorrispondi mal-ismijiet tal-muniċipalitajiet elenkati fit-Taqsima IV, il-punt 1.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

5. **Żona fil-viċinanza immedjata**

Ġie emendat paragrafu fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV, il-punt 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott biex jiġi indikat ir-repożitorju tad-definizzjoni tal-perimetru taż-żona, il-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021, kif stabbilit fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din l-indikazzjoni tagħmilha possibbli li d-demarkazzjoni taż-żona tiġi żgurata legalment.

L-introduzzjoni tar-referenza għall-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021 tinvolvi l-aġġornament tal-lista tal-ismijiet tal-muniċipalitajiet. Għalhekk tħassar l-isem tal-muniċipalità ta' Kaysersberg u ġie miżjud dak tal-muniċipalità ta' Kaysersberg Vignoble, flimkien mal-informazzjoni li din il-muniċipalità hija inkluża biss għall-parti tat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Kaysersberg.

Dawn l-emendi editorjali ma jemendawx il-perimetru taż-żona fil-viċinanza immedjata.

Dawn l-emendi jinvolvu emenda għall-punt 9 tad-Dokument Uniku.

6. **Varjetajiet tal-għeneb**

Fl-Kapitolu I, it-Taqsima V, il-punt 1(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie miżjud il-kliem "– għall-inbejjed bojod: " u "– għall-inbejjed ħomor: il-varjetà tad-dwieli pinot noir N", minħabba li saret applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru". Il-varjetà pinot noir N hija l-unika varjetà tad-dwieli awtorizzata għal dawn l-inbejjed ħomor. Hija wkoll l-unika varjetà tad-dwieli awtorizzata għall-produzzjoni ta' nbid aħmar fid-denominazzjoni ta' oriġini "Alsace".

Fit-Taqsima V, il-punt 1(a), (b) u (e), u l-punt 2(b), il-kelmiet "blancs" u "roses" ġew miżjuda mal-isem tal-varjetajiet ta' muscats à petits grains sabiex jiġi kkoreġut nuqqas fil-verżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Id-Dokument Uniku mhuwiex emendat b'dawn l-emendi.

7. **Densità tat-tħawwil**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie miżjud il-kliem: "Għall-produzzjoni ta' nbid abjad" u "Għall-produzzjoni ta' nbid aħmar" biex issir distinzjoni bejn id-densitajiet minimi tat-tħawwil skont il-kulur tal-inbejjed. Dawn id-densitajiet huma indikati għad-denominazzjonijiet li jistgħu jipproduċu nbejjed ħomor.

Id-Dokument Uniku mhuwiex emendat b'dawn iż-żidiet.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġiet speċifikata d-data effettiva tal-applikazzjoni tar-regola dwar il-possibbiltà li d-densità tiġi adattata permezz tal-qlugħ tas-siġar: "il-25 ta' Ottubru 2011", li tissostitwixxi l-formulazzjoni "fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott".

Din l-emenda tinvolvi emenda għall-punt 5 tad-Dokument Uniku.

8. **Regola taż-żbir**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(b) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għall-inbejjed bojod, ir-regola dwar in-numru ta' għejun għal kull metru kwadru tal-erja tal-art, li kienet tvarja skont il-varjetà tad-dwieli, tneħħiet u minflokha ddaħħlet regola waħda ta' 18-il għajn għal kull pjanta.

Dan l-iżvilupp jippermetti l-armonizzazzjoni tal-kitba bejn l-Ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjonijiet ta' oriġini ta' Alsace, u li jiġu ssimplifikati l-metodi ta' kontroll.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

Fil-bidu tas-sentenza ġie miżjud il-kliem "Għall-inbejjed bojod," minħabba l-applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass li saret fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru".

Ġiet miżjuda r-regola dwar iż-żbir għall-inbejjed ħomor, bin-numru massimu ta' għejun għal kull pjanta stabbilit għal 14. Dan huwa aktar baxx min-numru awtorizzat għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod. Din ir-regola tippermetti l-konsistenza mar-rendiment u l-produzzjoni ta' għeneb ta' kwalità.

Dawn l-aħħar emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

9. **Regoli dwar il-kannizzar u l-għoli tal-faxxina**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(c) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tneħħa l-għoli massimu tal-wajer ta' appoġġ tal-arkata u nbidel il-metodu tal-kejl tal-għoli tal-faxxina fuq il-kannizzati.

Dawn il-bidliet jagħmluha possibbli li l-għoli tal-faxxina jiġi osservat waqt it-tkabbir, li qabel kien isir biss b'obbligu tal-mezzi.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

10. **Tagħbija massima medja fuq ir-roqgħa tal-art**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(d) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-valur tat-tagħbija massima medja fuq ir-roqgħa tal-art tnaqqas minn 10 000 għal 8 500 kilogramma għal kull ettaru, għall-inbejjed bojod, f'konformità mat-tnaqqis fir-rendiment għal dawn l-inbejjed.

Ġie stabbilit valur għall-inbejjed ħomor, li huwa inqas minn dak stabbilit għall-inbejjed bojod, f'konformità mar-rendiment ta' dawn l-inbejjed.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

11. **Maturazzjoni tal-għeneb u qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VII, il-punt 2(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-tabella ġiet emendata biex titqies l-applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass li saret fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru".

Għal dawn id-denominazzjonijiet tal-inbejjed ħomor "Alsace grand cru", ġew stabbiliti l-kontenut minimu ta' zokkor tal-għeneb fil-mument tal-ħsad u l-qawwa alkoħolika naturali minima tiegħu skont il-volum.

Dawn l-indikazzjonijiet ma jemendawx id-Dokument Uniku.

Għall-inbejjed bojod, il-valuri minimi tal-kontenut taz-zokkor tal-għeneb żdiedu b'2 jew 3 grammi għal kull litru ta' most sabiex tiġi rrispettata l-istess differenza ta' 1 % vol. bil-valuri għal kull qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum, bħal fil-verżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Il-korp ta' protezzjoni u ġestjoni għażel li għall-kalkolu tat-trasformazzjoni tal-grammi taz-zokkor fl-alkoħol, juża l-valur ta' 17-il gramma zokkor għal kull 1 % vol. għall-inbejjed bojod, filwaqt li fil-verżjoni inizjali tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott kien uża l-valur ta' 16,83. Dan il-valur ta' 17 kien irrakkomandat mill-kumitat nazzjonali kompetenti tal-INAO meta ġiet stabbilita l-ewwel verżjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

12. **Rendimenti**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VIII, il-punti 1 u 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tnaqqsu kemm ir-rendimenti kif ukoll ir-rendimenti ta' limitu, u b'hekk sar possibbli kontroll tal-kwalità aħjar għall-inbejjed bojod u għall-inbejjed bojod bl-indikazzjoni "Vendanges tardives", f'konformità mal-istruttura ġerarkika tad-denominazzjonijiet tar-reġjun ta' Alsace.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat fir-rigward tar-rendimenti massimi (ir-rendimenti ta' limitu).

Ġie miżjud il-kliem "Inbejjed bojod" għall-inbejjed mingħajr indikazzjoni, minħabba li saret applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru".

Ir-rendiment u r-rendiment ta' limitu għall-inbejjed ħomor ġew stabbiliti skont l-istruttura ġerarkika tad-denominazzjonijiet fir-reġjun ta' Alsace, u għalhekk f'valuri aktar baxxi għal dawn id-denominazzjonijiet tal-grand cru.

Dawn l-emendi tal-aħħar ma jemendawx id-Dokument Uniku.

13. **Fermentazzjoni malolattika, kontenut ta' zokkor fermentabbli għall-inbejjed ħomor**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 1(c) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie speċifikat li l-fermentazzjoni malolattika titlesta għall-inbejjed ħomor.

Sabiex tiġi kkontrollata din ir-regola, ġie stabbilit kontenut ta' aċidu maliku ta' 0,4 grammi għal kull litru jew inqas fl-istadju tal-imballaġġ.

Fit-Taqsima IX, il-punt 1(d), għall-inbejjed ħomor, ġie stabbilit kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' żewġ grammi jew inqas għal kull litru wara l-fermentazzjoni.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

14. **Projbizzjoni taż-żieda tal-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum għall-inbejjed ħomor**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 1(e) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie speċifikat li l-inbejjed ħomor ma jiġux imsaħħa. Din ir-restrizzjoni applikabbli għall-produzzjoni tal-inbejjed hija konsistenti mad-demarkazzjoni tal-irqajja' tal-art għall-produzzjoni tal-għeneb, id-densità minima tat-tħawwil, ir-regoli dwar iż-żbir u l-valuri baxxi tar-rendiment.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

15. **Kapaċità tal-kamra tal-fermentazzjoni għall-vinifikazzjoni**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 1(g) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-koeffiċjent għall-kalkolu tal-kapaċità tal-kamra tal-fermentazzjoni għall-vinifikazzjoni tnaqqas.

Il-proporzjon bejn il-volum tal-ħsad preċedenti u l-kapaċità tal-kamra tal-fermentazzjoni ma għandux għalfejn ikun għoli daqshekk.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

16. **Data tat-tqaddim u tat-tqegħid fis-suq għall-konsumatur għall-inbejjed ħomor**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie stabbilit perjodu minimu ta' tqaddim għall-inbejjed ħomor sal-1 ta' Ottubru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad. L-inbejjed prodotti bl-għeneb tal-varjetà pinot noir N minn dawn it-terroirs jeħtieġu perjodu ta' żmien minimu biex jesprimu tajjeb il-karatteristiċi tagħhom.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 5(a), ġie indikat li wara li jintemm il-perjodu ta' tqaddim, l-inbejjed ħomor jistgħu jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur biss mill-1 ta' Ottubru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

Dawn l-emendi ma jinvolvu l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

17. **Spezzjoni tal-lottijiet imballati**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 3(b) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tneħħiet ir-regola dwar iż-żamma ta' fliexken kampjuni biex jintwerew fi spezzjoni tal-lottijiet imballati.

Din ir-regola hija miżura ta' kontroll li hija rreġistrata fil-pjan ta' kontroll.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.

18. **Ħażna tal-inbejjed imballati**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġew speċifikati l-karatteristiċi tal-post tal-ħażna tal-inbejjed imballati.

Dan jagħmilha aktar faċli għall-operaturi biex jifhmu din ir-regola, u jiffaċilita l-ispezzjoni.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

19. **Fatturi umani li jikkontribwixxu għar-rabta maż-żona ġeografika**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 1(b) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-test ġie emendat biex jitqies ir-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass għad-denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru Hengst" u "Alsace grand cru Kirchberg de Barr":

— ġiet miżjuda l-informazzjoni li ġejja għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace grand cru Hengst": rikonoxximent fl-2022 għall-inbejjed ħomor, hija awtorizzata biss il-varjetà tad-dwieli pinot noir N, id-densità minima tat-tħawwil hija ta' 5 500 pjanta għal kull ettaru għall-produzzjoni tal-inbid aħmar, dawn l-inbejjed ma jiġux imsaħħa, u jridu josservaw perjodu minimu ta' tqaddim ta' 10 xhur.

— ġiet miżjuda l-informazzjoni li ġejja għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace grand cru Kirchberg de Barr": rikonoxximent fl-2022 għall-inbejjed ħomor, hija awtorizzata biss il-varjetà tad-dwieli pinot noir N, id-densità minima tat-tħawwil hija ta' 5 000 pjanta għal kull ettaru għall-produzzjoni tal-inbid aħmar, dawn l-inbejjed ma jiġux imsaħħa, u jridu josservaw perjodu minimu ta' tqaddim ta' 10 xhur.

Fit-Taqsima X, il-punt 1(b), tneħħiet l-informazzjoni li r-rikonoxximent ta' dawn iż-żewġ denominazzjonijiet ta' oriġini kien ibbażat fuq varjetajiet ta' għeneb abjad, u l-kliem "għall-inbejjed bojod" ġie miżjud fejn meħtieġ biex it-test jinftiehem aħjar.

Id-Dokument Uniku mhuwiex emendat b'dawn l-emendi.

Il-kelmiet "blancs" u "roses" ġew miżjuda mal-ismijiet tal-varjetajiet ta' muscats à petits grains sabiex jiġi kkoreġut nuqqas fil-verżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Dawn iż-żidiet ma jemendawx id-Dokument Uniku.

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

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġiet miżjuda deskrizzjoni tal-aspett viżiv tal-inbejjed bojod sabiex jiġu karatterizzati aħjar.

Rigward l-ewwel żewġ tipi ta' nbejjed deskritti: "Dawn iż-żewġ tipi ta' nbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar dehbi."

Rigward l-aħħar żewġ tipi ta' nbejjed deskritti: "Dawn iż-żewġ tipi ta' nbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar ambra."

Il-punt 4 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

Id-deskrizzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi prinċipali tal-inbejjed ħomor ġiet miżjuda għad-denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru Hengst" u "Alsace grand cru Kirchberg de Barr".

Dawn id-deskrizzjonijiet ma jemendawx id-Dokument Uniku.

21. **Rabta maż-żona ġeografika**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għad-denominazzjoni ta' oriġini "Alsace grand cru Hengst", l-informazzjoni dwar ir-rabta bejn l-oriġini ġeografika u l-karatteristiċi tal-inbejjed, li tista' tapplika wkoll għall-inbejjed ħomor ta' din id-denominazzjoni, hija ssupplimentata b'informazzjoni speċifika għall-inbejjed ħomor.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

22. **Miżuri tranżizzjonali**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima XI, il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għall-konformità mal-emendi tal-Kapitolu I, it-Taqsima VI, l-għoli massimu tal-wajer ta' appoġġ tal-arkata tħassar u n-numru massimu ta' għejun għal kull pjanta tnaqqas.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

23. **Indikazzjoni obbligatorja tal-kontenut taz-zokkor fuq it-tikkettar u mezzi oħra ta' informazzjoni għall-inbejjed bojod**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima XII, il-punt 2(d) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, iddaħħal test ġdid, bħala sostituzzjoni, sabiex l-indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor kif definit fir-Regolament (UE) 2019/33, li attwalment hija fakultattiva, issir obbligatorja.

Din l-indikazzjoni tgħin lill-konsumatur jifhem aħjar it-tip ta' nbid.

Din ir-regola l-ġdida ma tapplikax għall-inbejjed bl-indikazzjonijiet tradizzjonali "vendanges tardives" u "sélection de grains nobles".

Il-punt 9 tad-Dokument Uniku ġie ssupplimentat.

Fit-Taqsima XII, l-ittra d tal-punt 2 saret l-ittra e.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

24. **Dikjarazzjoni minn qabel tal-użu tal-irqajja' tal-art**

Fil-Kapitolu II, it-Taqsima I, il-punt 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġiet miżjuda kjarifika mar-regoli relatati mad-dikjarazzjoni minn qabel tal-użu tal-irqajja' tal-art ippreżentata mill-operatur lill-korp ta' protezzjoni u ġestjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini "Alsace grand cru", f'każ li jieqaf jipproduċi din id-denominazzjoni.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Alsace grand cru Froehn

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

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

1.

DESKRIZZJONI TAT-TEST FIL-QOSOR

L-inbejjed huma nbejjed bojod bla gass.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 12,5 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 11 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra. Wara t-tisħiħ, l-inbejjed ma jkollhomx qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' aktar minn 15 % għall-inbejjed magħmulin mill-varjetajiet tad-dwieli gewurztraminer B u pinot gris G u 14 % għall-inbejjed magħmulin mill-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bojod għat-tqaddim per eċċellenza huma kkaratterizzati minn freskezza evidenti bbażata fuq aċidità tartarika dominanti relatata mal-maturità tajba tal-għeneb. L-isem tad-denominazzjoni jista' jiġi ssupplimentat b'ismijiet użati, sakemm l-inbejjed ikunu magħmulin esklużivament minn varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jiġu indikati bl-isem ikkonċernat. Għandhom palat sħiħ, huma kumplessi u għandhom riħa qawwija ħafna b'varjetà ta' sfumaturi aromatiċi. B'togħma li ddum tintiegħem, isiru aktar kumplessi biż-żmien.

It-tipi differenti huma:

— l-inbejjed xotti, minerali; spiss ikollhom kulur isfar dehbi bi sfumaturi ħodor, u għandhom togħma ta' frott, iżda fl-istess ħin jikkawżaw salivazzjoni qawwija flimkien ma' aċidità twila u kumplessa

— l-inbejjed aromatiċi, tal-frott, magħquda, rikki: spiss ikollhom kulur isfar dehbi u jkunu maturi ħafna, u għandhom it-tendenza li jkollhom ħafna zokkor, filwaqt li jibqa' jkollhom spirtu arjuż u diġestibbli.

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

2. *Denominazzjoni ssupplimentata b'"Vendanges Tardives"*

DESKRIZZJONI TAT-TEST FIL-QOSOR

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 16 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 14,5 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bl-indikazzjoni "vendanges tardives" (ħsad tardiv) spiss ikollhom aromi eżotiċi ħafna ta' frott ippreżervat u b'finitura friska. Għandhom konċentrazzjoni notevoli u persistenza aromatika kbira. Dawn l-inbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar ambra.

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

Aċidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. *Denominazzjoni ssupplimentata b'"Sélection de grains nobles"*

DESKRIZZJONI TAT-TEST FIL-QOSOR

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 18,2 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 16,4 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bl-indikazzjoni "sélection de grains nobles" (għażla ta' żrieragħ nobbli) huma nbejjed aktar ikkonċentrati, qawwija, li spiss ikollhom aromi ta' pejst tal-frott. Għandhom konċentrazzjoni notevoli u persistenza aromatika kbira. Dawn l-inbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar ambra.

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

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Metodu tat-tkabbir: densità tat-tħawwil

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 500 pjanta għal kull ettaru.

Dawn id-dwieli ma jistax ikollhom distanza bejn il-flanni ta' aktar minn żewġ metri.

Id-dwieli għandhom distanza bejn il-flanni ta' mill-inqas 0,75 metri u mhux aktar minn 1,50 metru.

Mill-25 ta' Ottubru 2011, il-qlugħ tas-siġar tal-flanni f'roqgħa tal-art ma jistax jirriżulta f'distanza ta' aktar minn tliet metri bejn il-flanni l-aktar wisgħin.

2. Metodi tat-tkabbir: regola taż-żbir

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-dwieli jinżabru qosra bil-metodu Guyot sempliċi jew doppju b'massimu ta' 18-il għajn għal kull pjanta.

3. Ħsad

Prattika tal-kultivazzjoni

L-inbejjed huma magħmula minn għeneb maħsud bl-idejn.

4. Żieda tal-qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum

Prattika enoloġika speċifika

Iż-żieda fil-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum medja ma tistax taqbeż:

0,5 % vol. għall-inbejjed mill-varjetajiet tad-dwieli gewurztraminer B u pinot gris G,

1,5 % vol. għall-inbejjed minn varjetajiet tad-dwieli oħrajn.

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet "vendanges tardives" jew "sélection de grains nobles" ma jiġux imsaħħa.

5. Produzzjoni

Restrizzjoni applikabbli għall-produzzjoni tal-inbejjed

L-użu taċ-ċana huwa pprojbit.

6. Tqaddim tal-inbejjed

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed jitħallew jiqdiemu mill-inqas sal-1 ta' Ġunju tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet "vendanges tardives" jew "sélection de grains nobles" jiġu mqaddma mill-inqas sal-1 ta' Ġunju tat-tieni sena ta' wara dik tal-ħsad.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Denominazzjoni ssupplimentata b'"vendanges tardives" jew le

60 ettolitru għal kull ettaru

2. Denominazzjoni ssupplimentata b'"sélection de grains nobles"

48 ettolitru għal kull ettaru

6. Żona ġeografika demarkata

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2021:

— Id-département ta' Haut-Rhin: Il-muniċipalitajiet sħaħ ta': Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

Parti mill-muniċipalità ta': Kaysersberg Vignoble għat-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Kientzheim u ta' Sigolsheim biss.

— Id-département ta' Bas-Rhin: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

Il-kunsill lokali tal-muniċipalitajiet li jinsabu parzjalment fit-territorju għandhom mappa li tidentifika l-limiti taż-żona ġeografika.

Il-mapep li jirrappreżentaw iż-żona ġeografika huma disponibbli fis-sit web tal-INAO.

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

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

Pinot gris G

Riesling B

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

Id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace grand cru Froehn" hija bbażata fuq il-kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli li jikkaratterizzaw il-vinji ta' Alsace, u tisfrutta wieħed mill-aqwa postijiet tar-reġjun. Mistura fil-pajsaġġ pittoresk ta' Alsace, il-vinja tippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed b'espressjoni kbira, b'karattru evidenti u personalità unika.

Id-dominanza tal-ġebla tal-ġir u l-profondità tal-ħamrija jipproduċu nbejjed aromatiċi, b'togħma ta' frott, rikki u kumplessi bl-istess espressjoni ta' aċidità, akkumpanjata b'livell sinifikanti ta' mineralità li tiżdied mat-tqaddim, ikun xi jkun il-livell ta' zokkor tagħhom.

Il-lom mil-Lias fuq il-ġebla tar-ramel ferruġinuża u bi traċċi tal-ġebla tal-ġir, karatteristika distintiva tal-grand cru Froehn, jagħti wisa' u ġenerożità lill-inbejjed mhux imqaddma, u mineralità lill-inbejjed imqaddma.

L-attakk fuq il-palat huwa dejjaq u ċċentrat, qabel ma jiftaħ u jiżvela l-aċidità fi ħdanu.

Il-karattru qawwi tal-lom jagħti lil dawn l-inbejjed rikki struttura qawwija u li taħkmek, akkumpanjata minn togħma kemxejn morra li tagħti lonġevità lill-inbejjed. L-inbejjed maturi ħafna jdumu ferm biex jiffjorixxu. Għalkemm sottili, il-palat tagħhom spiss ikollu ħjiel ta' salinità pjaċevoli.

Il-kundizzjonijiet tat-temp eċċellenti fl-aħħar tal-istaġun favorevoli għall-konċentrazzjoni tal-għeneb fuq id-dielja u l-iżvilupp tal-moffa nobbli jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed.

It-tqaddim previst fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jgħin biex l-inbejjed jitjiebu.

Bl-adozzjoni ta' regoli ta' produzzjoni stretti, bħaż-żamma ta' erja kbira tal-weraq u l-ħsad bl-idejn, il-produtturi tal-inbid ta' Alsace jippreservaw il-karattru distintiv tal-inbejjed, li huma magħrufa għall-kumplessità tagħhom u għall-kapaċità ta' konservazzjoni fit-tul tagħhom.

Dawn l-inbejjed huma l-aqwa fost dawk prodotti f'dan ir-reġjun. Huma nbejjed apprezzati aktar mill-inbejjed tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace".

Ix-xogħol ta' Médard Barth "Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine", li nkiteb fl-1958, kien diġà faħħar lil dan il-post li llum huwa magħruf.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, iddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejjed, hija magħmula mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2021:

— Id-département ta' Haut-Rhin: Il-muniċipalitajiet sħaħ ta': Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

Parti mill-muniċipalità ta': Kaysersberg Vignoble, għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Kaysersberg biss.

— Id-département ta' Bas-Rhin: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim- Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller,

Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasburgu, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Imballaġġ fiż-żona

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed jiġu bbottiljati fi fliexken tat-tip "Vin du Rhin", f'konformità mad-dispożizzjonijiet tad-Digriet Nru 55-673 tal-20 ta' Mejju 1955, mal-Ordni tat-13 ta' Mejju 1959 u mad-Digriet tad-19 ta' Marzu 1963, u l-ebda tip ta' flixkun ieħor mhu permess.

Minn meta daħlet fis-seħħ il-liġi tal-5 ta' Lulju 1972, l-inbejjed bilfors iridu jiġu bbottiljati fid-départements ta' Bas-Rhin u Haut-Rhin fil-fliexken tat-tip "Vin du Rhin", deskritti fid-Digriet tal-1955.

Indikazzjoni tal-annata

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-annata trid tkun tidher, flimkien mal-isem tad-denominazzjoni, fi kwalunkwe dikjarazzjoni tal-ħsad u tal-ħżin, fuq id-dokumenti ta' akkumpanjament, fuq ir-reklami, u fuq kwalunkwe fuljett, tikketta, fattura jew kontenitur.

Isem użat

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat b'wieħed mill-ismijiet użati, dment li l-inbejjed ikunu magħmulin esklużivament minn varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jiġu indikati bl-isem ikkonċernat.

Huwa pprojbit li jintuża aktar minn isem użat wieħed fuq l-istess tikketta.

Dawn l-ismijiet użati huma dawn li ġejjin:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

L-indikazzjonijiet tradizzjonali "vendanges tardives" u "sélection de grains nobles"

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta’ rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet “vendanges tardives” jew “sélection de grains nobles” bilfors irid ikollhom:

— l-indikazzjoni tal-annata,

— u wieħed mill-ismijiet użati.

Indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta’ rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed bojod li għalihom, skont it-termini ta’ din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tintalab waħda mill-51 Denominazzjoni ta’ Oriġini Kkontrollata “Alsace Grand Cru – post imsemmi”, bl-eċċezzjoni tal-indikazzjonijiet “Vendanges Tardives” u “Sélection de Grains nobles”, li huma ppreżentati taħt l-imsemmija denominazzjoni, ma jistgħux jiġu offruti lill-pubbliku, ikkunsinnati, imqiegħda għall-bejgħ jew jinbiegħu, sakemm il-kontenut taz-zokkor kif definit mir-regolamenti Ewropej ma jkunx indikat b’mod ċar ħafna fir-reklami, il-prospetti, it-tikketti, il-fatturi u l-konterituri kollha.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa

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

(2022/C 370/07)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Alsace grand cru Florimont"

PDO-FR-A0298-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 20.07.2022

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Referenza addizzjonali

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima II, il-punt 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġew miżjuda l-ismijiet użati li ġejjin: "Sylvaner" u "Pinot noir", kif ukoll il-varjetajiet tad-dwieli korrispondenti, rispettivament: "sylvaner B" u "pinot noir N".

L-isem użat "Sylvaner" ġie miżjud biex jiġi kkoreġut nuqqas fl-ewwel verżjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din l-ewwel verżjoni tispeċifika, fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 1(b), li l-varjetajiet tad-dwieli awtorizzati "jistgħu jiġu vinifikati u kkummerċjalizzati bl-isem rispettiv tagħhom", iżda l-isem korrispondenti użat ma kienx ġie inkluż fil-lista ta' ismijiet użati possibbli. Deċiżjoni nazzjonali, li ttieħdet qabel l-approvazzjoni tal-ewwel verżjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, kienet żiedet il-varjetà tad-dwieli sylvaner B ma' dawk awtorizzati għall-produzzjoni ta' nbejjed bid-denominazzjoni tal-oriġini "Alsace grand cru Zotzenberg", b'kunsiderazzjoni tad-drawwiet lokali u r-reputazzjoni ta' dawn l-inbejjed.

L-isem użat "Pinot noir" ġie miżjud fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott minħabba li saret applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru". Din l-applikazzjoni għar-rikonoxximent ta' nbid aħmar hija bbażata fuq l-anterjorità, il-fama u l-karatteristiċi tal-inbejjed magħmulin bl-għeneb tal-varjetà pinot noir N prodotti fl-irqajja' tal-art demarkati għal dawn id-denominazzjonijiet "Alsace grand cru". Il-varjetà pinot noir N hija l-unika varjetà tad-dwieli awtorizzata għal dawn l-inbejjed ħomor.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima II, il-punt 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għall-varjetajiet ta' għeneb muscat à petits grains li jikkorrispondu għall-isem użat "Muscat", ġew miżjuda l-kelmiet "blancs" u "roses" mal-isem ta' dawn il-varjetajiet tad-dwieli sabiex jiġi kkoreġut nuqqas fil-verżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Dawn l-emendi ma jinvolvu l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

2. Tipi ta' prodotti

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-test ġie emendat biex jiġi indikat li d-denominazzjonijiet ta' oriġini koperti minn din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ma għadhomx esklużivament denominazzjonijiet riżervati għall-inbejjed bojod bla gass.

Id-denominazzjonijiet ta' oriġini kkontrollata "Alsace grand cru" riżervati għall-inbejjed bojod u ħomor bla gass jissemmew b'isimhom ("Alsace grand cru Hengst", "Alsace grand cru Kirchberg de Barr").

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Żona ġeografika**

Ġie miżjud paragrafu fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV, il-punt 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott biex issir referenza għad-dati li fihom iż-żona ġeografika ġiet ivvalidata mill-kumitat nazzjonali kompetenti tal-INAO u biex jiġi indikat ir-repożitorju tad-definizzjoni tal-perimetru taż-żona, il-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021, kif stabbilit fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din l-indikazzjoni tagħmilha possibbli li d-demarkazzjoni taż-żona tiġi żgurata legalment.

L-introduzzjoni tar-referenza għall-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021 tinvolvi l-aġġornament tal-lista tal-ismijiet tal-muniċipalitajiet. Għalhekk, il-muniċipalitajiet ta' Kientzheim u Sigolsheim tneħħew, u t-territorju tagħhom issa huwa anness mal-muniċipalità ta' Kaysersberg Vignoble.

Dawn l-emendi editorjali ma jibdlux il-perimetru taż-żona ġeografika.

Fil-punt 1 ġew miżjuda wkoll is-sentenzi li ġejjin:

"Il-mapep taż-żona ġeografika huma disponibbli fis-sit web tal-INAO.

Il-kunsill lokali tal-muniċipalità li tinsab parzjalment fit-territorju għandu mappa li tidentifika l-limiti taż-żona ġeografika."

Dawn l-emendi jinvolvu emenda għall-punt 6 tad-Dokument Uniku.

4. **Żona tal-irqajja' tal-art demarkata**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV, il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

— fl-ewwel paragrafu, ġiet miżjuda l-informazzjoni "6 u 7 ta' Settembru 2006", li tikkorrispondi għad-data ta' approvazzjoni taż-żona tal-irqajja' tal-art mill-kumitat nazzjonali kompetenti, sabiex jiġi kkoreġut nuqqas.

— fit-tieni paragrafu, il-kitba ġiet emendata biex tirrifletti l-bidliet fl-ismijiet tal-muniċipalitajiet li saru fit-Taqsima IV, il-punt 1.

— il-kolonna "Muniċipalitajiet" tat-tabella ġiet aġġornata biex tikkorrispondi mal-ismijiet tal-muniċipalitajiet elenkati fit-Taqsima IV, il-punt 1.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

5. **Żona fil-viċinanza immedjata**

Ġie emendat paragrafu fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV, il-punt 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott biex jiġi indikat ir-repożitorju tad-definizzjoni tal-perimetru taż-żona, il-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021, kif stabbilit fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din l-indikazzjoni tagħmilha possibbli li d-demarkazzjoni taż-żona tiġi żgurata legalment.

L-introduzzjoni tar-referenza għall-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021 tinvolvi l-aġġornament tal-lista tal-ismijiet tal-muniċipalitajiet. Għalhekk tħassar l-isem tal-muniċipalità ta' Kaysersberg u ġie miżjud dak tal-muniċipalità ta' Kaysersberg Vignoble, flimkien mal-informazzjoni li din il-muniċipalità hija inkluża biss għall-parti tat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Kaysersberg.

Dawn l-emendi editorjali ma jemendawx il-perimetru taż-żona fil-viċinanza immedjata.

Dawn l-emendi jinvolvu emenda għall-punt 9 tad-Dokument Uniku.

6. **Varjetajiet tal-għeneb**

Fl-Kapitolu I, it-Taqsima V, il-punt 1(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie miżjud il-kliem "– għall-inbejjed bojod: " u "– għall-inbejjed ħomor: il-varjetà tad-dwieli pinot noir N", minħabba li saret applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru". Il-varjetà pinot noir N hija l-unika varjetà tad-dwieli awtorizzata għal dawn l-inbejjed ħomor. Hija wkoll l-unika varjetà tad-dwieli awtorizzata għall-produzzjoni ta' nbid aħmar fid-denominazzjoni ta' oriġini "Alsace".

Fit-Taqsima V, il-punt 1(a), (b) u (e), u l-punt 2(b), il-kelmiet "blancs" u "roses" ġew miżjuda mal-isem tal-varjetajiet ta' muscats à petits grains sabiex jiġi kkoreġut nuqqas fil-verżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Id-Dokument Uniku mhuwiex emendat b'dawn l-emendi.

7. **Densità tat-tħawwil**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie miżjud il-kliem: "Għall-produzzjoni ta' nbid abjad" u "Għall-produzzjoni ta' nbid aħmar" biex issir distinzjoni bejn id-densitajiet minimi tat-tħawwil skont il-kulur tal-inbejjed. Dawn id-densitajiet huma indikati għad-denominazzjonijiet li jistgħu jipproduċu nbejjed ħomor.

Id-Dokument Uniku mhuwiex emendat b'dawn iż-żidiet.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġiet speċifikata d-data effettiva tal-applikazzjoni tar-regola dwar il-possibbiltà li d-densità tiġi adattata permezz tal-qlugħ tas-siġar: "il-25 ta' Ottubru 2011", li tissostitwixxi l-formulazzjoni "fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott".

Din l-emenda tinvolvi emenda għall-punt 5 tad-Dokument Uniku.

8. **Regola taż-żbir**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(b) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għall-inbejjed bojod, ir-regola dwar in-numru ta' għejun għal kull metru kwadru tal-erja tal-art, li kienet tvarja skont il-varjetà tad-dwieli, tneħħiet u minflokha ddaħħlet regola waħda ta' 18-il għajn għal kull pjanta.

Dan l-iżvilupp jippermetti l-armonizzazzjoni tal-kitba bejn l-Ispeċifikazzjonijiet tad-denominazzjonijiet ta' oriġini ta' Alsace, u li jiġu ssimplifikati l-metodi ta' kontroll.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

Fil-bidu tas-sentenza ġie miżjud il-kliem "Għall-inbejjed bojod," minħabba l-applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass li saret fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru".

Ġiet miżjuda r-regola dwar iż-żbir għall-inbejjed ħomor, bin-numru massimu ta' għejun għal kull pjanta stabbilit għal 14. Dan huwa aktar baxx min-numru awtorizzat għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod. Din ir-regola tippermetti l-konsistenza mar-rendiment u l-produzzjoni ta' għeneb ta' kwalità.

Dawn l-aħħar emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

9. **Regoli dwar il-kannizzar u l-għoli tal-faxxina**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(c) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tneħħa l-għoli massimu tal-wajer ta' appoġġ tal-arkata u nbidel il-metodu tal-kejl tal-għoli tal-faxxina fuq il-kannizzati.

Dawn il-bidliet jagħmluha possibbli li l-għoli tal-faxxina jiġi osservat waqt it-tkabbir, li qabel kien isir biss b'obbligu tal-mezzi.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

10. **Tagħbija massima medja fuq ir-roqgħa tal-art**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(d) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-valur tat-tagħbija massima medja fuq ir-roqgħa tal-art tnaqqas minn 10 000 għal 8 500 kilogramma għal kull ettaru, għall-inbejjed bojod, f'konformità mat-tnaqqis fir-rendiment għal dawn l-inbejjed.

Ġie stabbilit valur għall-inbejjed ħomor, li huwa inqas minn dak stabbilit għall-inbejjed bojod, f'konformità mar-rendiment ta' dawn l-inbejjed.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

11. **Maturazzjoni tal-għeneb u qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VII, il-punt 2(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-tabella ġiet emendata biex titqies l-applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass li saret fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru".

Għal dawn id-denominazzjonijiet tal-inbejjed ħomor "Alsace grand cru", ġew stabbiliti l-kontenut minimu ta' zokkor tal-għeneb fil-mument tal-ħsad u l-qawwa alkoħolika naturali minima tiegħu skont il-volum.

Dawn l-indikazzjonijiet ma jemendawx id-Dokument Uniku.

Għall-inbejjed bojod, il-valuri minimi tal-kontenut taz-zokkor tal-għeneb żdiedu b'2 jew 3 grammi għal kull litru ta' most sabiex tiġi rrispettata l-istess differenza ta' 1 % vol. bil-valuri għal kull qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum, bħal fil-verżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Il-korp ta' protezzjoni u ġestjoni għażel li għall-kalkolu tat-trasformazzjoni tal-grammi taz-zokkor fl-alkoħol, juża l-valur ta' 17-il gramma zokkor għal kull 1 % vol. għall-inbejjed bojod, filwaqt li fil-verżjoni inizjali tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott kien uża l-valur ta' 16,83. Dan il-valur ta' 17 kien irrakkomandat mill-kumitat nazzjonali kompetenti tal-INAO meta ġiet stabbilita l-ewwel verżjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

12. **Rendimenti**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VIII, il-punti 1 u 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tnaqqsu kemm ir-rendimenti kif ukoll ir-rendimenti ta' limitu, u b'hekk sar possibbli kontroll tal-kwalità aħjar għall-inbejjed bojod u għall-inbejjed bojod bl-indikazzjoni "Vendanges tardives", f'konformità mal-istruttura ġerarkika tad-denominazzjonijiet tar-reġjun ta' Alsace.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat fir-rigward tar-rendimenti massimi (ir-rendimenti ta' limitu).

Ġie miżjud il-kliem "Inbejjed bojod" għall-inbejjed mingħajr indikazzjoni, minħabba li saret applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru".

Ir-rendiment u r-rendiment ta' limitu għall-inbejjed ħomor ġew stabbiliti skont l-istruttura ġerarkika tad-denominazzjonijiet fir-reġjun ta' Alsace, u għalhekk f'valuri aktar baxxi għal dawn id-denominazzjonijiet tal-grand cru.

Dawn l-emendi tal-aħħar ma jemendawx id-Dokument Uniku.

13. **Fermentazzjoni malolattika, kontenut ta' zokkor fermentabbli għall-inbejjed ħomor**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 1(c) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie speċifikat li l-fermentazzjoni malolattika titlesta għall-inbejjed ħomor.

Sabiex tiġi kkontrollata din ir-regola, ġie stabbilit kontenut ta' aċidu maliku ta' 0,4 grammi għal kull litru jew inqas fl-istadju tal-imballaġġ.

Fit-Taqsima IX, il-punt 1(d), għall-inbejjed ħomor, ġie stabbilit kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' żewġ grammi jew inqas għal kull litru wara l-fermentazzjoni.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

14. **Projbizzjoni taż-żieda tal-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum għall-inbejjed ħomor**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 1(e) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie speċifikat li l-inbejjed ħomor ma jiġux imsaħħa. Din ir-restrizzjoni applikabbli għall-produzzjoni tal-inbejjed hija konsistenti mad-demarkazzjoni tal-irqajja' tal-art għall-produzzjoni tal-għeneb, id-densità minima tat-tħawwil, ir-regoli dwar iż-żbir u l-valuri baxxi tar-rendiment.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

15. **Kapaċità tal-kamra tal-fermentazzjoni għall-vinifikazzjoni**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 1(g) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-koeffiċjent għall-kalkolu tal-kapaċità tal-kamra tal-fermentazzjoni għall-vinifikazzjoni tnaqqas.

Il-proporzjon bejn il-volum tal-ħsad preċedenti u l-kapaċità tal-kamra tal-fermentazzjoni ma għandux għalfejn ikun għoli daqshekk.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

16. **Data tat-tqaddim u tat-tqegħid fis-suq għall-konsumatur għall-inbejjed ħomor**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġie stabbilit perjodu minimu ta' tqaddim għall-inbejjed ħomor sal-1 ta' Ottubru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad. L-inbejjed prodotti bl-għeneb tal-varjetà pinot noir N minn dawn it-terroirs jeħtieġu perjodu ta' żmien minimu biex jesprimu tajjeb il-karatteristiċi tagħhom.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 5(a), ġie indikat li wara li jintemm il-perjodu ta' tqaddim, l-inbejjed ħomor jistgħu jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur biss mill-1 ta' Ottubru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

Dawn l-emendi ma jinvolvu l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

17. **Spezzjoni tal-lottijiet imballati**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 3(b) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tneħħiet ir-regola dwar iż-żamma ta' fliexken kampjuni biex jintwerew fi spezzjoni tal-lottijiet imballati.

Din ir-regola hija miżura ta' kontroll li hija rreġistrata fil-pjan ta' kontroll.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.

18. **Ħażna tal-inbejjed imballati**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġew speċifikati l-karatteristiċi tal-post tal-ħażna tal-inbejjed imballati.

Dan jagħmilha aktar faċli għall-operaturi biex jifhmu din ir-regola, u jiffaċilita l-ispezzjoni.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

19. **Fatturi umani li jikkontribwixxu għar-rabta maż-żona ġeografika**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 1(b) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-test ġie emendat biex jitqies ir-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass għad-denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru Hengst" u "Alsace grand cru Kirchberg de Barr":

— ġiet miżjuda l-informazzjoni li ġejja għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace grand cru Hengst": rikonoxximent fl-2022 għall-inbejjed ħomor, hija awtorizzata biss il-varjetà tad-dwieli pinot noir N, id-densità minima tat-tħawwil hija ta' 5 500 pjanta għal kull ettaru għall-produzzjoni tal-inbid aħmar, dawn l-inbejjed ma jiġux imsaħħa, u jridu josservaw perjodu minimu ta' tqaddim ta' 10 xhur.

— ġiet miżjuda l-informazzjoni li ġejja għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace grand cru Kirchberg de Barr": rikonoxximent fl-2022 għall-inbejjed ħomor, hija awtorizzata biss il-varjetà tad-dwieli pinot noir N, id-densità minima tat-tħawwil hija ta' 5 000 pjanta għal kull ettaru għall-produzzjoni tal-inbid aħmar, dawn l-inbejjed ma jiġux imsaħħa, u jridu josservaw perjodu minimu ta' tqaddim ta' 10 xhur.

Fit-Taqsima X, il-punt 1(b), tneħħiet l-informazzjoni li r-rikonoxximent ta' dawn iż-żewġ denominazzjonijiet ta' oriġini kien ibbażat fuq varjetajiet ta' għeneb abjad, u l-kliem "għall-inbejjed bojod" ġie miżjud fejn meħtieġ biex it-test jinftiehem aħjar.

Id-Dokument Uniku mhuwiex emendat b'dawn l-emendi.

Il-kelmiet “blancs” u “roses” ġew miżjuda mal-ismijiet tal-varjetajiet ta’ muscats à petits grains sabiex jiġi kkoreġut nuqqas fil-verżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Dawn iż-żidiet ma jemendawx id-Dokument Uniku.

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

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġiet miżjuda deskrizzjoni tal-aspett viżiv tal-inbejjed bojod sabiex jiġu karatterizzati aħjar.

Rigward l-ewwel żewġ tipi ta’ nbejjed deskritti: “Dawn iż-żewġ tipi ta’ nbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar dehbi.”

Rigward l-aħħar żewġ tipi ta’ nbejjed deskritti: “Dawn iż-żewġ tipi ta’ nbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar ambra.”

Il-punt 4 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

Id-deskrizzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi prinċipali tal-inbejjed ħomor ġiet miżjuda għad-denominazzjonijiet ta’ oriġini “Alsace grand cru Hengst” u “Alsace grand cru Kirchberg de Barr”.

Dawn id-deskrizzjonijiet ma jemendawx id-Dokument Uniku.

21. **Rabta maż-żona ġeografika**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għad-denominazzjoni ta’ oriġini “Alsace grand cru Hengst”, l-informazzjoni dwar ir-rabta bejn l-oriġini ġeografika u l-karatteristiċi tal-inbejjed, li tista’ tapplika wkoll għall-inbejjed ħomor ta’ din id-denominazzjoni, hija ssupplimentata b’informazzjoni speċifika għall-inbejjed ħomor.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

22. **Miżuri tranżizzjonali**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima XI, il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għall-konformità mal-emendi tal-Kapitolu I, it-Taqsima VI, l-għoli massimu tal-wajer ta’ appoġġ tal-arkata tħassar u n-numru massimu ta’ għejun għal kull pjanta tnaqqas.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

23. **Indikazzjoni obbligatorja tal-kontenut taz-zokkor fuq it-tikkettar u mezzi oħra ta’ informazzjoni għall-inbejjed bojod**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima XII, il-punt 2(d) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, iddaħħal test ġdid, bħala sostituzzjoni, sabiex l-indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor kif definit fir-Regolament (UE) 2019/33, li attwalment hija fakultattiva, issir obbligatorja.

Din l-indikazzjoni tgħin lill-konsumatur jifhem aħjar it-tip ta’ nbid.

Din ir-regola l-ġdida ma tapplikax għall-inbejjed bl-indikazzjonijiet tradizzjonali “vendanges tardives” u “sélection de grains nobles”.

Il-punt 9 tad-Dokument Uniku ġie ssupplimentat.

Fit-Taqsima XII, l-ittra d tal-punt 2 saret l-ittra e.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

24. **Dikjarazzjoni minn qabel tal-użu tal-irqajja’ tal-art**

Fil-Kapitolu II, it-Taqsima I, il-punt 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġiet miżjuda kjarifika mar-regoli relatati mad-dikjarazzjoni minn qabel tal-użu tal-irqajja’ tal-art ippreżentata mill-operatur lill-korp ta’ protezzjoni u ġestjoni tad-denominazzjoni ta’ oriġini “Alsace grand cru”, f’każ li jieqaf jipproduċi din id-denominazzjoni.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Alsace grand cru Florimont

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

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

1.

DESKRIZZJONI TAT-TEST FIL-QOSOR

L-inbejjed huma nbejjed bojod bla gass.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 12,5 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 11 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra. Wara t-tisħiħ, l-inbejjed ma jkollhomx qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' aktar minn 15 % għall-inbejjed magħmulin mill-varjetajiet tad-dwieli gewurztraminer B u pinot gris G u 14 % għall-inbejjed magħmulin mill-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bojod għat-tqaddim per eċċellenza huma kkaratterizzati minn freskezza evidenti bbażata fuq aċidità tartarika dominanti relatata mal-maturità tajba tal-għeneb. L-isem tad-denominazzjoni jista' jiġi ssupplimentat b'ismijiet użati, sakemm l-inbejjed ikunu magħmulin esklużivament minn varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jiġu indikati bl-isem ikkonċernat. Għandhom palat sħiħ, huma kumplessi u għandhom riħa qawwija ħafna b'varjetà ta' sfumaturi aromatiċi. B'togħma li ddum tintiegħem, isiru aktar kumplessi biż-żmien.

It-tipi differenti huma: – l-inbejjed xotti, minerali; – l-inbejjed aromatiċi, tal-frott, magħquda, rikki. Dawn iż-żewġ tipi ta' nbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar dehbi.

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

2. Denominazzjoni ssupplimentata b'"Vendanges tardives"

DESKRIZZJONI TAT-TEST FIL-QOSOR

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 16 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 14,5 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bl-indikazzjoni "vendanges tardives" (ħsad tardiv) spiss ikollhom aromi eżotiċi ħafna ta' frott ippreżervat u b'finitura friska. Għandhom konċentrazzjoni notevoli u persistenza aromatika kbira. Dawn l-inbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar ambra.

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

3. Denominazzjoni ssupplimentata b'"Sélection de grains nobles"

DESKRIZZJONI TAT-TEST FIL-QOSOR

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 18,2 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 16,4 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bl-indikazzjoni "sélection de grains nobles" (għażla ta' żrieragħ nobbli) huma nbejjed aktar ikkonċentrati, qawwija, li spiss ikollhom aromi ta' pejst tal-frott. Għandhom konċentrazzjoni notevoli u persistenza aromatika kbira. Dawn l-inbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar ambra.

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

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Metodi tat-tkabbir: Densità tat-tħawwil

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 500 pjanta għal kull ettaru.

Dawn id-dwieli ma jistax ikollhom distanza bejn il-flanni ta' aktar minn żewġ metri.

Id-dwieli għandhom distanza bejn il-flanni ta' mill-inqas 0,75 metri u mhux aktar minn 1,50 metru.

Mill-25 ta' Ottubru 2011, il-qlugħ tas-siġar tal-flanni f'roqgħa tal-art ma jistax jirriżulta f'distanza ta' aktar minn tliet metri bejn il-flanni l-aktar wisgħin.

2. Metodi tat-tkabbir: Regola taż-żbir

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-dwieli jinżabru qosra bil-metodu Guyot sempliċi jew doppju b'massimu ta' 18-il għajn għal kull pjanta.

3. Ħsad

Prattika tal-kultivazzjoni

L-inbejjed huma magħmula minn għeneb maħsud bl-idejn

4. Żieda tal-qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum

Prattika enoloġika speċifika

Iż-żieda fil-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum medja ma tistax taqbeż:

0,5 % vol. għall-inbejjed mill-varjetajiet tad-dwieli gewurztraminer B u pinot gris G,

1,5 % vol. għall-inbejjed minn varjetajiet tad-dwieli oħrajn.

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet "vendanges tardives" jew "sélection de grains nobles" ma jiġux imsaħħa.

5. Produzzjoni

Restrizzjoni applikabbli għall-produzzjoni tal-inbejjed

L-użu taċ-ċana huwa pprojbit.

6. Tqaddim tal-inbejjed

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed jitħallew jiqdiemu mill-inqas sal-1 ta' Ġunju tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet "vendanges tardives" jew "sélection de grains nobles" jiġu mqaddma mill-inqas sal-1 ta' Ġunju tat-tieni sena ta' wara dik tal-ħsad.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Rendiment ta' limitu-Denominazzjoni ssupplimentata b'"vendanges tardives" jew le

60 ettolitru għal kull ettaru

2. Rendiment ta' limitu-Denominazzjoni ssupplimentata b'"sélection de grains nobles"

48 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2021:

— Id-département ta' Haut-Rhin: Il-muniċipalitajiet sħaħ ta': Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

  Parti mill-muniċipalità ta': Kaysersberg Vignoble għat-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Kientzheim u ta' Sigolsheim biss.

— Id-département ta' Bas-Rhin: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

Il-kunsill lokali tal-muniċipalitajiet li jinsabu parzjalment fit-territorju għandhom mappa li tidentifika l-limiti taż-żona ġeografika.

Il-mapep li jirrappreżentaw iż-żona ġeografika huma disponibbli fis-sit web tal-INAO.

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

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

Pinot gris G

Riesling B

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

Id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace grand cru Florimont" hija bbażata fuq il-kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli li jikkaratterizzaw il-vinji ta' Alsace, u tisfrutta wieħed mill-aqwa postijiet tar-reġjun. Mistura fil-pajsaġġ pittoresk ta' Alsace, il-vinja tippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed b'espressjoni kbira, b'karattru evidenti u personalità unika.

Il-karatteristiċi klimatiċi tagħha u l-forza tal-lom tal-ġebla tal-ġir iwasslu biex il-Florimont ikun grand cru bikri u sħun li jipproduċi nbejjed qawwijin u ta' finezza kbira. L-aċidità tagħhom tagħtihom struttura.

Il-kundizzjonijiet tat-temp eċċellenti fl-aħħar tal-istaġun favorevoli għall-konċentrazzjoni tal-għeneb fuq id-dielja u l-iżvilupp tal-moffa nobbli jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed.

It-tqaddim previst fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jgħin biex l-inbejjed jitjiebu.

Bl-adozzjoni ta' regoli ta' produzzjoni stretti, bħaż-żamma ta' erja kbira tal-weraq u l-ħsad bl-idejn, il-produtturi tal-inbid ta' Alsace jippreservaw il-karattru distintiv tal-inbejjed, li huma magħrufa għall-kumplessità tagħhom u għall-kapaċità ta' konservazzjoni fit-tul tagħhom.

Dawn l-inbejjed huma l-aqwa fost dawk prodotti f'dan ir-reġjun. Huma nbejjed apprezzati aktar mill-inbejjed tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace".

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, iddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejjed, hija magħmula mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2021:

— Id-département ta' Haut-Rhin: Il-muniċipalitajiet sħaħ ta': Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

  Parti mill-muniċipalità ta': Kaysersberg Vignoble, għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Kaysersberg biss.

— Id-département ta' Bas-Rhin: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim- Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasburgu, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Imballaġġ fiż-żona

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed jiġu bbottiljati fi fliexken tat-tip "Vin du Rhin", f'konformità mad-dispożizzjonijiet tad-Digriet Nru 55-673 tal-20 ta' Mejju 1955, mal-Ordni tat-13 ta' Mejju 1959 u mad-Digriet tad-19 ta' Marzu 1963, u l-ebda tip ta' flixkun ieħor mhu permess.

Minn meta daħlet fis-seħħ il-liġi tal-5 ta' Lulju 1972, l-inbejjed bilfors iridu jiġu bbottiljati fid-départements ta' Bas-Rhin u Haut-Rhin fil-fliexken tat-tip "Vin du Rhin", deskritti fid-Digriet tal-1955.

Indikazzjoni tal-annata

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-indikazzjoni tal-annata trid tidher flimkien mal-isem tad-denominazzjoni, fid-dikjarazzjonijiet tal-ħsad u tal-ħażniet, fuq id-dokumenti ta' akkumpanjament, fir-reklami, fuq il-prospetti, it-tikketti, il-fatturi u kwalunkwe kontenitur ieħor.

Isem użat

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat b'wieħed mill-ismijiet użati, dment li l-inbejjed ikunu magħmulin esklużivament minn varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jiġu indikati bl-isem ikkonċernat.

Huwa pprojbit li jintuża aktar minn isem użat wieħed fuq l-istess tikketta.

Dawn l-ismijiet użati huma dawn li ġejjin:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

L-indikazzjonijiet tradizzjonali “vendanges tardives” u “sélection de grains nobles”

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta’ rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet “vendanges tardives” jew “sélection de grains nobles” bilfors irid ikollhom:

— l-indikazzjoni tal-annata,

— u wieħed mill-ismijiet użati.

Indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta’ rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed bojod li għalihom, skont it-termini ta’ din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tintalab waħda mill-51 Denominazzjoni ta’ Oriġini Kkontrollata “Alsace Grand Cru – post imsemmi”, bl-eċċezzjoni tal-indikazzjonijiet “Vendanges Tardives” u “Sélection de Grains nobles”, li huma ppreżentati taħt l-imsemmija denominazzjoni, ma jistgħux jiġu offruti lill-pubbliku, ikkunsinnati, imqiegħda għall-bejgħ jew jinbiegħu, sakemm il-kontenut taz-zokkor kif definit mir-regolamenti Ewropej ma jkunx indikat b’mod ċar ħafna fir-reklami, il-prospetti, it-tikketti, il-fatturi u l-kontenituri kollha.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa

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

(2022/C 370/08)

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 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Íslenskt lambakjöt"

Nru tal-UE: PDO-IS-2636 – 28.9.2020

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Íslenskt lambakjöt"

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

L-Iżlanda

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

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.1 Laħam frisk (u l-ġewwieni)

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

"Íslenskt lambakjöt" huwa l-isem li jingħata lil-laħam mill-ħrief tal-Iżlanda ta' razza pura, li jkunu twieldu, trabbew u ġew skarnati fil-gżira tal-Iżlanda fl-Oċean Atlantiku tat-Tramuntana. Il-karkassa mlestija tiżen bejn 15 u 17-il kg fl-età ta' 4 sa 6 xhur meta jiġu skarnati l-ħrief. Il-laħam huwa ta' lewn aħmar skur, artab b'togħma qawwija. Il-ħaruf jista' jiġi kkummerċjalizzat bħala karkassa sħiħa jew bħala qatgħat ewlenin (il-kwart ta' quddiem, il-lonża mgħottija, il-flett, is-saqajn, il-kustilji, ix-xikel, eċċ.), friski jew iffriżati.

Il-karatteristiċi distintivi prinċipali tal-"Íslenskt lambakjöt" huma:

— Togħma: qawwija.

— Perċentwal ta' laħam indebolit mill-istress: 1-2 % b'aktar minn 5,8 % ph24

— Ftit aħrax u b'muskoli tad-dahar rotob.

— Il-proporzjon ta' aċidi xaħmin tal-omega-3 fil-fosfolipidi: 16 %

— L-ammont ta' muskolu li ma fihx fosfolipidi: 1 % tal-piż tal-muskolu.

— Ammont għoli ta' ħadid u vitamini B, ara t-tabella hawn taħt.

Qatgħa	% li jittiekel	Kcal	Proteini g/100 g	Xaħam g/100 g	Vitamina B-1 mg/100 g	Vitamina B-2 mg/100 g	Ħadid mg/100 g	Żingu mg/100 g
Kwart ta' quddiem	76	283	15,1	25,1	0,2	0,3	1	3
Lonża mgħottija	78	335	15,8	30,6	0,1	0,2	1	2
Flett	100	142	21,5	6,2	0,2	0,3	2	2

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Sieq	64	174	19,2	10,9	0,2	0,3	2	3
Kustilji	69	315	16,6	28	0,1	0,3	2	2
Xikel	76	171	17,9	11,1	0,2	0,3	2	3

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

Il-ħaruf jirgħa fuq art bil-ħaxix jew art tal-merħliet kultivata mir-rebbiegħa sal-ħarifa. Il-ħrief li jkunu għadhom kif twieldu ħafna drabi jirgħu fuq art bil-ħaxix kultivata sakemm il-mergħa selvaġġa titqies bħala xierqa għar-ragħa. Il-maġġoranza tan-nagħaġ jitqiegħdu fuq art tal-merħliet selvaġġa ġimagħtejn sa erba' ġimgħat wara l-istaġun tat-twelid tal-ħrief. Il-mergħat selvaġġi li jintużaw għar-ragħa fis-sajf fl-Iżlanda jinsabu fuq art li tappartjeni għall-irziezet jew fuq art tal-merħliet. Għalhekk, l-għalf kollu jinkiseb kompletament miż-żona ġeografika.

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

Il-passi kollha jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

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

-

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-Bord Iżlandiku għall-Kummerċjalizzazzjoni tal-Ħrief jipprovdi materjal ta' promozzjoni komuni, permezz tal-marka kollettiva li ġejja: *"Ħaruf Iżlandiku li Jimraħ Liberament Sa Mit-874"*.

Kemm il-logo kif ukoll il-materjali ta' promozzjoni huma **fakultattivi**.

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika hija l-gżira tal-Iżlanda fl-Oċean Atlantiku tat-Tramuntana.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Il-biedja tan-nagħaġ għandha tradizzjoni kulturali twila u rikka fl-Iżlanda. Bosta jemmnu li mingħajr in-nagħaġ, l-Iżlanda ma kinitx tkun abitabbli għall-abitanti bosta sekli ilu. In-nagħaġ sostna n-nazzjon: il-laħam tagħhom tema' ġenerazzjoni wara l-oħra u s-suf u l-ġilda tagħhom kienu jipproteġuhom mill-kesħa. Wieħed mill-aħjar eżempji ta' tisjir tradizzjonali Iżlandiku hija soppa tal-laħam tal-ħaruf, li qabel kienet tisserva fil-Ħdud jew bħala ikla speċjali iżda llum titqies bħala ikel ta' kuljum. Il-wirt kulinari tal-Iżlanda huwa magħġun mal-biedja tan-nagħaġ u l-prodotti tan-nagħaġ u tal-ħaruf.

Il-fatturi li kellhom effett fir-rigward tat-tkabbir u tas-saħħa tan-nagħaġ huwa l-valur nutrittiv tal-ikel, il-ħila li jittiekel u l-utilizzazzjoni tal-ikel. It-tradizzjoni twila tal-biedja tan-nagħaġ għaddiet minn ġenerazzjoni għal oħra fuq il-gżira u wasslet għal standards għoljin tal-ġestjoni tal-merħla u l-metodi ta' ragħa.

Fix-xitwa, il-bdiewa Iżlandiżi jżommu lin-nagħaġ adult li jiġi mitmugħ f'dan l-istaġun fuq ġewwa minħabba l-kundizzjonijiet tat-temp. Dan jiġi mitmugħ tiben li jiġbru l-bdiewa matul is-sajf. L-istaġun tat-twelid tal-ħrief jibda bejn l-aħħar ta' April u l-bidu ta' Mejju u jdum sal-bidu ta' Ġunju. Il-ħaruf jirgħa fuq art bil-ħaxix jew art tal-merħliet

kultivata mir-rebbiegħa sal-ħarifa. Il-ħrief li jkunu għadhom kif twieldu ħafna drabi jirgħu fuq art bil-ħaxix kultivata, sakemm il-mergħa selvaġġa titqies bħala xierqa għar-ragħa. Il-maġġoranza tan-nagħaġ jitqiegħdu fuq art tal-merħliet selvaġġa ġimagħtejn sa erba' ġimgħat wara l-istaġun tat-twelid tal-ħrief. Il-mergħat selvaġġi li jintużaw għar-ragħa fis-sajf fl-Iżlanda jinsabu fuq art li tappartjeni għall-irziezet jew fuq art tal-merħliet. Għalhekk, l-għalf kollu jinkiseb kompletament miż-żona ġeografika.

L-art tal-merħliet kienet tintuża għall-mergħa tal-bhejjem sa mill-ewwel insedjament tal-Iżlanda. Ħafna mill-art bħal din tinsab f'nofs iż-żoni tal-għoljiet, primarjament minħabba li l-ħrief li jirgħu hemm ġeneralment ikollhom rata ta' tkabbir aktar rapida. Għalkemm il-mergħat tas-salvaġġ li jintużaw għar-ragħa fis-sajf ġeneralment ivarjaw ħafna fl-Iżlanda, il-veġetazzjoni tal-għoljiet normalment tkun l-aktar waħda rikka fil-proteini, u dan huwa wieħed mill-fatturi li jikkontribwixxu għar-rata ta' tkabbir aċċellerata. Għalhekk, ir-rata ta' tkabbir tal-ħrief fiż-żoni tal-pjanuri ġeneralment tkun aktar bil-mod minn dik ta' ħrief li jimirħu liberament fiż-żoni tal-għoljiet, li jagħżlu l-veġetazzjoni li tkun għadha kif nibtet, partikolarment fil-bidu u f'nofs is-sajf, iżda r-rati ta' tkabbir tagħhom jibbilanċjaw sal-aħħar ta' Awwissu.

Fil-bidu ta' Settembru, ir-rata ta' tkabbir tal-ħrief fil-mergħat tas-salvaġġ tibda tonqos. Jekk ma jkunux laħqu daqs xieraq għall-iskarnar sa dak iż-żmien, il-potenzjal tagħhom għat-tkabbir jista' jissaħħaħ billi jitqiegħdu f'żoni kultivati, jiġifieri mergħat kultivati jew żoni ta' foraġġ aħdar, għal madwar ġimagħtejn sa 6 ġimgħat. F'każijiet bħal dawn, il-ħrief dejjem ikollhom aċċess għal żoni oħra supplimentari ta' ragħa. Dan l-arranġament għandu l-għan li jikseb il-piż mixtieq tal-karkassa fil-ħarifa, u li jippromwovi klassifikazzjoni kwantili aħjar fil-biċċeriji.

Il-bdiewa jiġbru n-nagħaġ mill-artijiet tal-merħliet tas-salvaġġ u mill-mergħat fil-ħarifa fi proċess li jista' jdum ġimgħa, skont il-postijiet ġeografiċi, u din hija tradizzjoni antika daqs l-ewwel insedjament fl-Iżlanda. Sa minn żmien l-insedjament, il-bdiewa f'kull distrett ingħaqdu biex jiġbru n-nagħaġ mill-art tal-merħliet u art ta' sjieda privata f'maqjel konġunt. Ladarba jkunu nġabru, in-nagħaġ jintgħażlu u kull merħla tinġieb f'postha minn sidha jew mir-rappreżentant tagħha.

Il-ħrief jirgħu l-aktar f'żoni aktar ferili, art bil-ħaxix u art moxa u jistrieħu f'żoni aktar raffi. Il-veġetazzjoni tikkonsisti minn pjanti baxxi u hemm relattivament ftit speċijiet ta' siġar. L-għażla tal-pjanti mill-ħrief tinbidel skont l-istaġuni, skont kemm ikunu misjurin il-pjanti, in-nagħaġ tal-Iżlanda jfittxu l-aktar pjanti bħal *Lathyrus maritimus, Rubus saxatilis, angelica* tal-ġnien, *Chamerion latifolium* u *Rhodiola rosea*. Eżempji ta' varjetajiet tal-ħaxix, sogħda (ċiperaċi) u basal (pteridofiti) li jiġu mfittxija ħafna aktar min-nagħaġ huma *Deschampsia alpina, Agrostis tenuis Sibth., creeping bent grass, Poa annua* alpina, żwien aħmar u *Luzula multiflora ssp multiflora*. Fost il-pjanti tal-fjur popolari man-nagħaġ tar-ragħa hemm il-barzja Alpina, *Thalictrum spp*. Artika, *Geranium sylvaticum, Silene acaulis, Armeria maritima, Galium boreale L., Rumex longifolius, Saxifraga hirculus,* u oħrajn. Is-siġar u l-arbuxxelli tal-Iżlanda li n-nagħaġ iħobbu jirgħu fuqhom fis-sajf huma pereżempju, iż-żorba selvaġġa, iż-żafżafa ta' weraq wiesa', iż-żafżafa sufija u ż-żafżafa b'weraq bħal tat-te. Mergħat selvaġġi nutrittivi u t-tiben inaqqsu l-ħtieġa ta' foraġġ u d-diversità ta' veġetazzjoni disponibbli għar-ragħa hija estensiva. Il-klima kiesħa tal-Iżlanda tnaqqas il-ħtieġa tal-użu ta' pestiċidi fil-produzzjoni tal-ikel bl-istess ammonti bħal f'bosta pajjiżi oħrajn. Dawn il-fatturi huma ta' importanza kbira fil-produzzjoni tal-"Íslenskt lambakjöt".

Is-sejbiet ta' proġett Ewropew dwar il-ħrief, *FAIR CT96-1768 (OVAX) L-identifikazzjoni u t-tibdil ta' kwalitajiet u l-kompożizzjoni tal-laħam minn tipi differenti ta' nagħaġ Ewropej li jissodisfa l-aspettattivi tal-konsumaturi reġjonali,* kien jinkludi tqabbil tal-metodu ta' produzzjoni Iżlandiku għall-ħrief mal-metodi ta' produzzjoni f'ħames pajjiżi Ewropej oħrajn. L-"Íslenskt lambakjöt" kien jitqies bħala l-aktar artab mir-rappreżentanti tal-pajjiżi kollha parteċipanti. Dan ġie kkonfermat ukoll mill-kejl tal-karatteristiċi fiżiċi tal-laħam li ġie eżaminat. L-età fl-iskarnar u l-kwantità u s-solubbiltà tas-sħana tal-kollaġen kienu jikkontribwixxu għal parti minn din id-differenza. Barra minn hekk, ġie meqjus li fattur ieħor kien id-differenza fil-fibra tal-muskolu bejn l-istokkijiet. Is-sejbiet kienu jindikaw ukoll li l-karatteristiċi distintivi prinċipali tal-"Íslenskt lambakjöt" kienu:

— Togħma qawwija.

— Perċentwal baxx ta' laħam indebolit mill-istress (1-2 % b'aktar minn 5,8 % ph24)

— Ftit aħrax u muskoli tad-dahar rotob

— Perċentwal għoli ta' aċidi xaħmin tal-omega-3. Il-proporzjon ta' aċidi xaħmin tal-omega-3 fil-fosfolipidi tal-muskoli tal-ħrief Iżlandiżi ġie mkejjel għal 16 % u l-ammont ta' muskolu li ma għandux fosfolipidi huwa ta' 1 % tal-piż tal-muskolu.

— Ammont għoli ta' ħadid u vitamini B.

Qabelxejn, il-karatteristiċi tal-"Íslenskt lambakjöt" jikkonsistu minn grad għoli ta' rtubija u togħma qawwija. Il-palatibbiltà tal-"Íslenskt lambakjöt" tiġi ttraċċata għall-fatt li l-ħrief jimirħu liberament f'artijiet tal-merħliet tas-salvaġġ demarkati u jikbru f'ambjenti naturali u fis-salvaġġ tal-Iżlanda, fejn jirgħu fuq ħaxix u pjanti oħrajn.

Fi studju ta' tqabbil bejn il-ħrief minn sitt pajjiżi Ewropej, l-Ingilterra, l-Iżlanda, Spanja, Franza, l-Italja u l-Greċja, instab li l-"Íslenskt lambakjöt" huwa aktar rikk mit-tipi oħrajn ta' ħaruf, f'termini tal-ammont u l-perċentwal ta' aċidi xaħmin tal-omega-3.

Dan jista' jiġi traċċat għall-kompożizzjoni ta' aċidi xaħmin tal-foraġġ u l-veġetazzjoni tar-ragħa li għandha effett fuq il-perċentwal ta' aċidi xaħmin tal-omega-3 kemm fis-saffi tax-xaħam kif ukoll fil-muskoli tal-ħrief. Il-klima tal-Iżlanda hija waħda mill-fatturi għall-perċentwal għoli ta' aċidi xaħmin. L-Iżlanda tinsab fuq ir-reġjun tal-Artiku u dak sub-Artiku. Fiż-żoni tal-pjanuri fin-Nofsinhar u fix-Xlokk, u f'ċerti żoni interni fil-partijiet tat-Tramuntana u tal-Lvant tal-pajjiż, hemm klima sub-Artika, fejn it-temperatura tvarja bħala medja madwar u 'l fuq minn 10 °C f'Lulju, u 'l fuq minn -3 °C f'Jannar. L-għoljiet tal-pajjiż, u l-biċċa l-kbira tal-pjanuri l-oħrajn, jesperjenzaw klima Artika, b'temperaturi medji f'Lulju li jaqgħu taħt l-10 °C u temperaturi medji f'Jannar li jaqgħu taħt -3 °C. Il-preċipitazzjoni annwali fiż-żoni tal-pjanuri hija bejn 400 u 2 000 mm. L-Iżlanda għandha l-akbar glaċieri li jinsabu barra mir-reġjuni polari u f'xi postijiet, il-glaċieri tal-widien jestendu f'żoni tal-pjanuri. Livelli baxxi ta' tniġġis, arja nadifa u abbundanza ta'spazju ta' għajxien iħallu impatt fuq il-kundizzjonijiet tal-Iżlanda għall-biedja tan-nagħaġ, bħalma jagħmlu wkoll it-tniġġis baxx tal-art tal-merħliet, it-trattament u l-kundizzjonijiet ta' għajxien tajbin. Il-ħaxix li jirgħu fuqu fih ħafna aċidu livoleniku tal-omega-3 u vitamina E. Barra minn hekk, ġie skopert li l-ħrief tal-Iżlanda ma jesperjenzawx stress qabel jew waqt l-iskarnar, li jiżgura livelli baxxi ħafna ta' aċidità fil-laħam.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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

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

MT