C/2025/954

7.2.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-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

(C/2025/954)

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

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Granada"

PDO-ES-A1475-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 18.11.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

Titjib fil-formulazzjoni dwar it-tikkettar.

Deskrizzjoni:

Il-formulazzjoni ttejbet billi ġie stabbilit li t-tikketti tal-inbejjed ibbottiljati għandhom jidhru b'mod obbligatorju u prominenti, l-isem protett Granada fil-forma u b'mill-inqas l-indikazzjonijiet obbligatorji l-oħra ddeterminati mil-leġiżlazzjoni applikabbli. Fil-każ ta' nbid minn għeneb misjur iżżejjed, għandu jiġi inkluż il-kliem "naturalmente dulce" ("ħelu b'mod naturali") jew "vendimia tardía" ("qtugħ tard").

L-emenda taffettwa t-taqsima H.2. "Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar u l-imballaġġ" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 9 "Rekwiżiti oħra applikabbli", tad-dokument uniku.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda bidla kkontemplata fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Ġustifikazzjoni:

Biex jiġu evitati interpretazzjonijiet żbaljati.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem(ismijiet)**

   Granada

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

   DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

   1. Inbid

   4. Inbid spumanti

   5. Inbid spumanti ta' kwalità

   16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3.1. *Kodiċi tan-nomenklatura magħquda*

22 - XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb, għajr dak tal-intestatura 2009

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

1. *Inbejjed bojod u rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

Abjad: Dehra viżiva: L-inbid għandu jkun nadif u ċar, b'lewn li jvarja minn isfar fl-aħdar sa isfar fl-ambra, li jiġbor l-iskala sħiħa ta' lwien sofor skont it-tip ta' produzzjoni tal-inbid. Riħa: tvarja minn aromi friski u pjaċevoli għal aromi iktar żviluppati skont it-tip ta' produzzjoni tal-inbid. Togħma: għandu jkollu togħma bnina u bla difetti.

Rożè: Dehra viżiva: Għandu jkun nadif u jvarja minn roża ċar ħafna għal aħmar ċar, u jiġbor l-iskala sħiħa ta' tonalitajiet li jista' jkollu l-inbid rożé, skont it-tip ta' produzzjoni tal-inbid. Riħa: tvarja minn aromi friski u pjaċevoli għal aromi iktar żviluppati skont it-tip ta' produzzjoni tal-inbid. Togħma: għandu jkollu togħma bnina u bla difetti.

* Qawwa alkoħolika proprja minima tal-inbejjed bojod tas-subżona Contraviesa-Alpujarra: 11 % tal-volum

* Qawwa alkoħolika proprja minima tal-inbejjed rożè tas-subżona Contraviesa-Alpujarra: 12 % tal-volum

* Aċidità totali minima (fi g/l aċidu tartariku) għas-subżona Contraviesa-Alpujarra se tkun ta' 4,5 g/l (60,00 mEq/l)

* Aċidità volatili massima 0,05 g/l (0,833 mEq/l) u l-qawwa tal-alkoħol proprja f'inbejjed ta' inqas minn sena. L-inbejjed ta' iktar minn sena, ma jistgħux jaqbżu l-1 g/l (1,66 mEq/l) sa 10 % tal-volum li jiżdiedu b'0,06 g/l (1,00 mEq/l) għal kull qawwa tal-alkoħol li taqbeż l-10 % tal-volum.

* Diossidu tal-kubrit: F'inbid li fih < 5 g/l ta' zokkor, il-kontenut massimu ta' diossidu tal-kubrit totali huwa ta' 160 mg/l, f'≥ 5 g/l ta' zokkor, il-kontenut massimu ta' diossidu tal-kubrit totali huwa ta' 200 mg/l

* Fil-limiti mhux stabbiliti, ir-regolamenti komunitarji fis-seħħ għandhom jiġu segwiti.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10

— Aċidità totali minima: 4,0 fi grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: l-inbid għandu jkun nadif u ċar, b'lewn li jvarja minn aħmar b'tonalitajiet vjola sa aħmar b'tonalitajiet tal-kawba. Riħa: aromi qawwija u pjaċevoli, bla difetti. Togħma: l-inbid mill-ewwel jippreżenta togħma bnina u bla difetti, li tibqa' l-istess malli tiżviluppa fuq il-palat.

* Qawwa alkoħolika proprja minima tal-inbejjed tas-subżona Contraviesa-Alpujarra: 13 % tal-volum u qawwa alkoħolika proprja massima ta' 16 % tal-volum

* Aċidità totali minima (f'g/l aċidu tartatiku) għas-subżona Contraviesa-Alpujarra se jkun ta' 4,5 g/l (60,00 mEq/l).

* Aċidità volatili massima 0,05 g/l (0,833 mEq/l) u l-qawwa tal-alkoħol proprja f'inbejjed ta' inqas minn sena. L-inbejjed ta' iktar minn sena, ma jistgħux jaqbżu l-1 g/l (1,66 mEq/l) sa 10 % tal-volum li jiżdiedu b'0,06 g/l (1,00 mEq/l) għal kull qawwa tal-alkoħol li taqbeż l-10 % tal-volum.

* F'inbid li fih <5 g/l ta' zokkor, il-kontenut massimu ta' diossidu tal-kubrit totali huwa ta' 150 mg/l, f'≥5 g/l ta' zokkor, il-kontenut massimu ta' diossidu tal-kubrit totali huwa ta' 200 mg/l

* Fil-limiti mhux stabbiliti, ir-regolamenti komunitarji fis-seħħ għandhom jiġu segwiti.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 4,0 grammi fi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Inbejjed bojod u rożè minn għeneb misjur iżżejjed*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: l-inbejjed rożè għandhom ikunu nodfa u ċari, b'lewn li jvarja minn roża ċar ħafna għal aħmar ċar, li jiġbor l-iskala shiha ta' tonalitajiet li jista' jkollu l-inbid rożè, u jista' jkun hemm tonalitajiet tal-kawba/tat-terrakotta. Linbejjed bojod jista' jkollhom lewn li jvarja minn isfar dehbi għal isfar fl-ambra, skont it-tip ta' produzzjoni tal-inbid. Riħa: Bla difetti. Togħma: togħma bnina u bla difetti.

* Qawwa alkoħolika proprja massima: 16 % tal-volum

* Kubrit massimu: 200 mg/l jekk iz-zokkor residwu < 5 g/l; 250 mg/l jekk iz-zokkor residwu ≥ 5 g/l

* Fil-limiti mhux stabbiliti, ir-regolamenti komunitarji fis-seħħ għandhom jiġu segwiti.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 13

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4. *Inbejjed ħomor minn għeneb misjur iżżejjed*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: l-inbid aħmar għandu jkun nadif u ċar, b'lewn li jvarja minn aħmar lewn iċ-ċirasa kultant bi sfumaturi fil-granata għal aħmar b'tonalitajiet tal-kawba/tat-terrakotta. Riħa: Bla difetti. Togħma: togħma bnina u bla difetti.

* Qawwa alkoħolika proprja massima: 16 % tal-volum

* Kubrit massimu: 150 mg/l jekk iz-zokkor residwu < 5 g/l; 200 mg/l jekk iz-zokkor residwu ≥ 5 g/l.

* Fil-limiti mhux stabbiliti, ir-regolamenti komunitarji fis-seħħ għandhom jiġu segwiti.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 13

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. *Inbejjed spumanti u spumanti ta' kwalità (bojod u rożè)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: l-inbejjed bojod għandhom ikunu nodfa u ċari, b'lewn li jvarja minn isfar fl-aħdar sa isfar fl-ambra, li jiġbor l-iskala sħiħa ta' lwien sofor skont it-tip ta' produzzjoni tal-inbid. L-inbejjed rożè għandhom lewn li jvarja minn roża ċar ħafna għal aħmar ċar, li jiġbor l-iskala sħiħa ta' tonalitajiet li jista' jkollu l-inbid rożè, skont it-tip ta' produzzjoni tal-inbid. Riħa: tvarja minn aromi friski u pjaċevoli għal aromi iktar żviluppati skont it-tip ta' produzzjoni tal-inbid. Togħma: għandu jkollhom togħma bnina u bla difetti. Barra minn hekk, għandu jkollhom il-kwalitajiet organolettiċi speċifiċi għalihom, speċjalment fil-formazzjoni tar-ragħwa, kif ukoll il-persistenza tagħha, il-luminożità, il-kulur, l-aroma u t-togħma.

* Fis-subżona "Contraviesa-Alpujarra" l-aċidità totali minima (f'aċidu tartariku) se tkun ta' 5,5 g/l. (73,33 mEq/l).

* Fil-limiti mhux stabbiliti, ir-regolamenti komunitarji fis-seħħ għandhom jiġu segwiti.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 10,83

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 160

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

Prattika enoloġika speċifiċa

Proporzjon ta' varjetajiet ta' għeneb skont it-tip ta' nbid: Rożè: Minimu ta' 25 % għeneb aħmar.

Karatteristiċi tal-għeneb: Qawwa naturali minima: 10 % tal-volum għall-għeneb abjad, 11 % tal-volum għall-għeneb aħmar u 9 % tal-volum għall-għeneb maħsub għall-inbejjed spumanti.

Fl-inbid spumanti ta' kwalità, jintużaw uħud mill-varjetajiet Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal u Viognier. Fis-subżona "Contraviesa-Alpujarra", l-inbejjed spumanti għandhom jiġu prodotti esklussivament minn waħda mill-varjetajiet stabbiliti Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay u Pinot Noir, u mill-inqas 70 % tal-għeneb tal-varjetà Vigiriego (Vigiriega) għandu jintuża fil-produzzjoni tagħhom.

Inbid spumanti miksub skont il-"metodu tradizzjonali", it-tieni fermentazzjoni fil-flixkun, il-perjodu ta' maturazzjoni bejn it-tiraġġ u t-tiswir ta' mhux inqas minn 9 xhur.

Pressjonijiet għall-estrazzjoni tal-inbid u għas-separazzjoni tal-karfa tal-għeneb, rendiment finali li ma jaqbiżx is-70 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb maqtugħ. Fil-każ ta' nbid mis-subżona "Contraviesa-Alpujarra", ir-rendiment finali ma għandux jaqbeż il-65 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb maqtugħ.

It-tagħmir li jneħħi z-zkuk u mtaħen b'azzjoni ċentrifugali b'veloċità għolja u preses kontinwi huma pprojbiti. Il-produzzjoni u l-ħżin f'tankijiet jew kontenituri li jiggarantixxu s-saħħa u l-kwalità tal-inbid.

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbid

Projbizzjonijiet:

— L-użu ta' frazzjonijiet tal-inbid miksuba bi pressjoni mhux xierqa fuq inbejjed protetti.

— L-użu ta' laqx tal-ballut fis-subżona "Contraviesa-Alpujarra", fil-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbid, inkluż fil-fermentazzjoni ta' għeneb frisk u most tal-għeneb, kif ukoll fil-ħżin.

— Fis-subżona "Contraviesa-Alpujarra", iż-żieda tal-likur tad-dożaġġ u l-prattiki enoloġiċi tal-aċidifikazzjoni u l-iskulurizzazzjoni fl-ebda waħda mill-fażijiet tal-produzzjoni tal-inbid.

Prattika ta' kultivazzjoni

Densità tat-tħawwil b'densità minima ta' 1 500 dielja/ha. Il-formazzjoni u t-tħarriġ tad-dwieli se jsiru bl-użu tal-metodu gobelet u l-varjanti tiegħu, jew ma' kannizzata. Fis-subżona "Contraviesa-Alpujarra", pjantaġġuni mħallta li ma jippermettux il-qtugħ separat skont il-varjetà mhux se jkunu permessi. L-irrigazzjoni hija awtorizzata taħt il-kondizzjonijiet speċifikati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. L-għeneb b'saħħtu biss jinqata'. Is-subżona "Contraviesa-Alpujarra", it-trasport ta' għeneb fi btieti magħmula minn materjal li ma jgħaddix ilma minnu, riġidu, miftuħ, faċli biex jitnaddaf, li l-piż sħiħ tiegħu ma jaqbiżx it-30 kg. L-użu ta' xkejjer huwa pprojbit.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Varjetajiet ħomor

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Varjetajiet bojod

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Varjetajiet għall-Inbejjed spumanti

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Varjetajiet ħomor, ħlief Tempranillo, mis-subżona ta' Contraviesa-Alpujarra

6 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Varjetà Tempranillo mis-subżona Contraviesa-Alpujarra

7 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Varjetajiet bojod mis-subżona ta' Contraviesa-Alpujarra

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

7. Għeneb maqtugħ għall-inbejjed spumanti fis-subżona Contraviesa-Alpujarra

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-għeneb u l-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed koperti mid-Denominazzjoni ta' Oriġini Granada, hija magħmula mill-muniċipalitajiet kollha tal-provinċja ta' Granada, li bħalissa huma: Agrón, Alamedilla, Albolote, Albondón, Albuñán, Albuñol, Albuñuelas, Aldeire, Alfacar, Algarinejo, Alhama de Granada, Alhendín, Alicún de Ortega, Almegíjar, Almuñécar, Alpujarra de la Sierra, Alquife, Arenas del Rey, Armilla, Atarfe, Baza, Beas de Granada, Beas de Guadix, Benalúa, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Bérchules, Bubión, Busquístar, Cacín, Cádiar, Cájar, La Calahorra, Calicasas, Campotéjar, Caniles, Cáñar, Capileira, Carataunas, Cástaras, Castilléjar, Castril, Cenes de la Vega, Chauchina, Chimeneas, Churriana de la Vega, Cijuela, Cogollos de Guadix, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Cúllar Vega, Darro, Dehesas de Guadix, Dehesas Viejas, Deifontes, Diezma, Dílar, Dólar, Domingo Pérez de Granada, Dudar, Dúrcal, Escúzar, Ferreira, Fonelas, Fornes, Freila, Fuente Vaqueros, Las Gabias, Galera, Gobernador, Gójar, Gor, Gorafe, Granada, Guadahortuna, Guadix, Los Guájares, Gualchos, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huélago, Huéneja, Huéscar, Huétor Santillán, Huétor-Tajar, Huétor Vega, Íllora, Itrabo, Iznalloz, Játar, Jayena, Jerez del Marquesado, Jete, Jun, Juviles, Lachar, Lanjarón, Lanteira, Lecrín, Lentegí, Lobras, Loja, Lugros, Lujar, La Malahá, Maracena, Marchal, Moclín, Molvízar, Monachil, Montefrío, Montejícar, Montillana, Moraleda de Zafayona, Moreda, Morelábor, Motril, Murtas, Nevada, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Orce, Órgiva, Otívar, Otura (Villa de), El Padul, Pampaneira, Pedro Martínez, Peligros, La Peza, El Pinar, Pinar, Pinos Genil, Pinos Puente, Polícar, Polopos, Pórtugos, Puebla de Don Fadrique, Pulianas, Purullena, Quéntar, Rubite, Salar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, Soportújar, Sorvilán, La Taha, Torre-Cardela, Torvizcón, Torrenueva Costa, Trevélez, Turón, Ugíjar, Valderrubio, El Valle, Valle del Zalabí, Valor, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Villanueva de las Torres, Villanueva Mesía, Víznar, Zafarraya, Zagra, La Zubia, Zújar.

Fiż-żona ta' produzzjoni tal-inbejjed protetti bl-isem tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Granada, is-subżoni li ġejjin huma distinti, li huma kkaratterizzati minn ambjent ġeografiku omoġenju, li tradizzjonalment huma indikati bħala:

— "Geoparque-Norte" li għalih jappartjenu l-muniċipalitajiet ta' Albuñán, Aldeire, Alicún de Ortega, Alamedilla, Alquife, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castilléjar, Castril, Cogollos de Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Huéscar, Jérez del Marquesado, La Calahorra, Lanteira, Lugros, Marchal, Morelabor, Orce, Pedro Martínez, La Peza, Polícar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres u Zújar.

— "Poniente" li għalih jappartjenu l-muniċipalitajiet ta' Albolote, Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendín, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dúdar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huétor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentegí, Molvízar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Otívar, Otura, El Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quéntar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, El Valle, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Víznar u La Zubia.

— "Contraviesa-Alpujarra" li għalih jappartjenu l-muniċipalitajiet ta' Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón u Ugíjar.

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

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO

PARDINA - JAÉN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

ROME

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO

VIOGNIER

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

Il-kultivazzjoni tad-dwieli applikata minn dejjem, il-fdalijiet arkeoloġiċi ta' Molvízar, villa Rumana bil-pressa tal-inbid. Tradizzjoni tal-inbid b'referenza storika sa minn tmiem is-seklu 19. Il-50 % taż-żona tas-superfiċje tagħha li tinsab aktar minn 1 000 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar u li, flimkien mad-differenza tat-temperatura bejn it-temperaturi massimi u minimi matul il-jum, li jitilgħu sa 39 °C u jinżlu sa -4 °C, għandha impatt pożittiv fuq il-kwalità tal-għeneb. Xita medja annwali ta' 450 mm fuq medja ta' 70 jum ta' xita. Ħamrija kannella taflija, fqira fil-materja organika, il-fosfru u n-nitroġenu. Dawn il-fatturi kollha jiddeterminaw il-karatteristiċi fundamentali ta' dawn l-inbejjed, deskritt fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni komplementari:

Tgeżwir fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Iċ-ċaqliq tal-inbejjed bl-ingrossa huwa permess biss bejn il-fabbriki tal-inbid irreġistrati. L-inbejjed protetti jridu jiġu ppakkjati f'fabbriki tal-inbid irreġistrati fir-Reġistru. Dan ir-rekwiżit huwa meħtieġ biex tiġi ggarantita l-kwalità organolettika minħabba t-tibdil faċli tal-kwalitajiet sensorjali tagħhom li l-inbejjed jistgħu jesperjenzaw matul it-trasport, jew minħabba li huma soġġetti għal kundizzjonijiet avversi fil-fabbriki tal-inbid barra miż-żona demarkata.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni komplementari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-isem protett Granada għandu jidher b'mod prominenti fil-forma u b'mill-inqas l-indikazzjonijiet obbligatorji l-oħra determinati mil-leġiżlazzjoni applikabbli. Fil-każ ta' nbid minn għeneb misjur iżżejjed, għandu jiġi inkluż il-kliem "naturalmente dulce" ("ħelu b'mod naturali") jew "vendimia tardía" ("qtugħ tard").

Inbejjed b'siġilli ta' garanzija, tikketti jew tikketti sekondarji nnumerati maħruġa mill-Bord Regolatorju.

It-termini "Geoparque-Norte" "Poniente" jew "Contraviesa-Alpujarra" jistgħu jintużaw minn inbejjed bil-karatteristiċi speċifiċi stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għas-subżona msemmija.

Indikazzjoni fakultattiva: “Andalucía”.

Biex ikun jista’ jintuża dan it-terminu: “Fermentado en Barrica” (iffermentat fil-btieti) għandu jiġi ffermentat fi btieti tal-ballut b’kapaċità massima ta’ 600 litru, b’mill-inqas 3 xhur ta’ maturazzjoni fil-btieti.

“Barrica” (bettija) jew “Roble” (ballut) għandhom jibqgħu fil-btieti tal-ballut b’kapaċità massima ta’ 600 litru, għal mill-inqas 3 xhur.

“Premium”, fl-inbejjed spumanti, mill-inqas 12-il xahar bejn it-tiraġġ u l-isbokkament.

“Reserva” (riżerva) fl-inbejjed spumanti, mill-inqas 18-il xahar bejn it-tiraġġ u t-l-isbokkament.

“Nuevo” (ġdid) għall-inbejjed mhux spumanti mis-sena tal-inbid li fiha nqata’ l-għeneb, dment li jkunu ġew ibbottiljati u ttikkettati qabel l-1 ta’ Marzu tas-sena ta’ wara dik li fiha jkun inqata’ l-għeneb.

“Joven” (żagħżugħ) għal dawk l-inbejjed mhux spumanti miksuba fl-istess sena tal-inbid li fiha jiġu ttikkettati.

“Naturalmente Dulce” (Ħelu b’mod Naturali) jew “Vendimia tardía” (Qtugħ tard) għall-inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed li jissodisfaw ir-rekwiżiti l-oħra stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti.

It-termini “Cosecha” (“ħsad”), “añada”, “vendimia” (“qtugħ”) jew ekwivalenti oħra, se japplikaw esklussivament għal inbejjed magħmulin minn għeneb maħsud fis-sena msemmija fl-indikazzjoni fi proporzjon ta’ mill-inqas 85 %. Huwa obbligatorju fuq it-tikkettar tal-inbejjed mhux spumanti

L-isem ta’ varjetà ta’ għeneb jekk l-inbid jiġi 85 % jew iktar, minn din il-varjetà u l-isem ta’ żewġ varjetajiet dejjem jekk dan l-inbid ikun ġej kollu mill-varjetajiet imsemmija, fejn dawn tal-aħħar ikunu indikati f’ordni dixxendenti ta’ importanza kwantitattiva.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://lajunta.es/54h8t