C/2024/1215

31.1.2024

# Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda ta' Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2024/1215)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

TALBA GĦAL EMENDA FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"**Lisboa**"

**PGI-PT-A1535-AM01**

**Data tal-applikazzjoni: 13.3.2017**

## 1. Regoli applikabbli għall-emenda

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 – Modifika mhux minuri

## 2. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda

2.1. *Informazzjoni li tikkonċerna l-applikant*

Aġġornament tal-informazzjoni li tikkonċerna l-applikant.

Raġunijiet: Peress li d-*data* hija skaduta, hemm bżonn li tiġi aġġornata. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mar-regolamenti fis-seħħ, u huwa maħsub biex tittejjeb u tiġi ċċarata d-deskrizzjoni li kienet ipprovduta qabel.

Ma jwassal għall-ebda bidla fid-Dokument Uniku.

Punti emendati (Speċifikazzjoni tal-Prodott): "Informazzjoni oħra" – *Data* tal-applikant.

2.2. *Informazzjoni dwar il-partijiet ikkonċernati*

Tħassir tal-informazzjoni dwar il-partijiet ikkonċernati.

Raġunijiet: Peress li d-*data* hija skaduta, hemm bżonn li tiġi aġġornata. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mar-regolamenti fis-seħħ, u huwa maħsub biex tittejjeb u tiġi ċċarata d-deskrizzjoni li kienet ipprovduta qabel.

Ma jwassal għall-ebda bidla fid-Dokument Uniku.

Punti emendati (Speċifikazzjoni tal-Prodott): "Informazzjoni oħra"- Partijiet ikkonċernati.

2.3. *Informazzjoni dwar il-korpi ta' kontroll*

Aġġornament tal-informazzjoni dwar il-korp ta' kontroll

Raġunijiet: Peress li d-*data* hija skaduta, hemm bżonn li tiġi aġġornata. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mar-regolamenti fis-seħħ, u huwa maħsub biex tittejjeb u tiġi ċċarata d-deskrizzjoni li kienet ipprovduta qabel.

Ma jwassal għall-ebda bidla fid-Dokument Uniku.

Punti emendati (Speċifikazzjoni tal-Prodott): "Informazzjoni oħra" – Informazzjoni dwar il-korpi ta' kontroll.

2.4. *Informazzjoni dwar l-awtoritajiet superviżorji kompetenti*

Aġġornament tal-informazzjoni li tikkonċerna l-awtoritajiet superviżorji kompetenti

Raġunijiet: Peress li d-*data* hija skaduta, hemm bżonn li tiġi aġġornata. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mar-regolamenti fis-seħħ, u huwa maħsub biex tittejjeb u tiġi ċċarata d-deskrizzjoni li kienet ipprovduta qabel.

([1]) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

Ma jwassal għall-ebda bidla fid-Dokument Uniku.

Punti emendati (Speċifikazzjoni tal-Prodott): "Informazzjoni Oħra" – Informazzjoni dwar l-awtoritajiet superviżorji kompetenti.

2.5. *Kategorija tal-prodott – Żieda ta' kategorija ġdida tal-prodott tad-dwieli – Inbid spumanti ta' kwalità*

Ġiet miżjuda l-kategorija "Inbid spumanti ta' kwalità".

Raġunijiet: Biex tgħin biex jiżdied il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, billi jiġi rikonoxxut bħala Denominazzjoni ta' Oriġini.

Dan it-tip ta' prodott diġà qiegħed isir mill-produtturi f'konformità mal-prattiki tradizzjonali li jintużaw fir-reġjun, bi kwalità distintiva u karatteristiċi tipiċi. B'dan il-mod l-inklużjoni ta' dan il-prodott ġdid fl-IĠP Lisboa hija rikonoxximent tal-importanza u l-kwalità tiegħu u valur miżjud għall-produtturi tiegħu.

Punti emendati (Dokument Uniku): "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

Punti emendati (Speċifikazzjoni tal-Prodott): "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

2.6. *Kategorija tal-prodott – Żieda ta' kategorija ġdida tal-prodott tad-dwieli – Inbid spumanti ta' kwalità*

Ġiet miżjuda l-kategorija "Inbid semispumanti ta' kwalità".

Raġunijiet: Biex tgħin biex jiżdied il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, billi jiġi rikonoxxut bħala Denominazzjoni ta' Oriġini.

Dan it-tip ta' prodott diġà qiegħed isir mill-produtturi f'konformità mal-prattiki tradizzjonali li jintużaw fir-reġjun, bi kwalità distintiva u karatteristiċi tipiċi. B'dan il-mod l-inklużjoni ta' dan il-prodott ġdid fl-IĠP Lisboa hija rikonoxximent tal-importanza u l-kwalità tiegħu u valur miżjud għall-produtturi tiegħu.

Punti emendati (Dokument Uniku): "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

Punti emendati (Speċifikazzjoni tal-Prodott): "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

2.7. *Kategorija tal-prodott – Żieda ta' kategorija ġdida tal-prodott tad-dwieli – Inbid semispumanti bil-gass*

Ġiet miżjuda l-kategorija "Inbid semispumanti bil-gass".

Raġunijiet: Biex tgħin biex jiżdied il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, billi jiġi rikonoxxut bħala Denominazzjoni ta' Oriġini.

Dan it-tip ta' prodott diġà qiegħed isir mill-produtturi f'konformità mal-prattiki tradizzjonali li jintużaw fir-reġjun, bi kwalità distintiva u karatteristiċi tipiċi. B'dan il-mod l-inklużjoni ta' dan il-prodott ġdid fl-IĠP Lisboa hija rikonoxximent tal-importanza u l-kwalità tiegħu u valur miżjud għall-produtturi tiegħu.

Punti emendati (Dokument Uniku): "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

Punti emendati (Speċifikazzjoni tal-Prodott): "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

2.8. *Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed – il-kategoriji tal-inbid, inbid likur, u nbid spumanti*

Id-deskrizzjoni tal-kategoriji tal-inbid, inbid likur u nbid spumanti ttejbet u ġiet adattata.

Raġunijiet: Peress li d-deskrizzjoni preċedenti tqieset li kienet ġenerika u mhux ċara, hemm bżonn li nadattawha biex nenfasizzaw aħjar il-karatteristiċi assoċjati mal-prodotti koperti mill-IĠP Lisboa. Dan huwa meħtieġ biex id-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiġu allinjati mar-regoli fis-seħħ.

Punti emendati (Dokument Uniku): Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed – il-kategoriji tal-inbid, inbid likur, u nbid spumanti.

Punti emendati (Speċifikazzjoni tal-Prodott): Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed – il-kategoriji tal-inbid, inbid likur, u nbid spumanti.

2.9. *Rabta maż-żona ġeografika*

Id-deskrizzjoni tar-rabta maż-żona ġeografika ttejbet u ġiet adattata. L-informazzjoni dwar iż-żona ġeografika, id-dettalji tal-prodott u r-rabta kawżali ġiet riveduta, kemm għall-kategoriji ta' prodotti eżistenti kif ukoll għal dawk ġodda.

Raġunijiet: Minħabba li, minn naħa, id-deskrizzjoni preċedenti tar-rabta kienet ikkunsidrata ġenerika u mhux ċara biżżejjed u, min-naħa l-oħra, kellha tiżdied id-deskrizzjoni tar-rabta għall-kategoriji l-ġodda tal-prodotti (inbid spumanti ta' kwalità, u nbid semispumanti, u nbid semispumanti bil-gass), il-kontenut ta' dan il-punt ġie rivedut biex jinkludi l-kategoriji tal-prodotti kollha. Dan jagħmel il-kontenut aktar oġġettiv, peress li r-rabta stabbilita maż-żona ġeografika tapplika fil-kategoriji kollha.

Punti emendati (Dokument Uniku): Ir-rabta maż-żona ġeografika.

Punti emendati (Speċifikazzjoni tal-Prodott): Ir-rabta maż-żona ġeografika.

2.10. *Id-denominazzjoni "Vinho leve" [Inbid ħafif]*

Iċċarar tar-rekwiżiti għall-użu tad-denominazzjoni "Leve" [Ħafif] fuq it-tikketta.

Raġunijiet: Ġie ċċarat li d-denominazzjoni "Leve" [Ħafif] tista' tintuża għall-prodotti tal-inbid li jkollhom l-IĠP Lisboa skont il-kundizzjonijiet stabbiliti fil-qafas legali applikabbli.

Punti emendati (Dokument Uniku): "Rekwiżiti oħra applikabbli" – "Tikkettar".

Punti emendati (Speċifikazzjoni tal-Prodott): "Rekwiżiti oħra applikabbli" – "Tikkettar".

2.11. *Varjetajiet tad-dwieli ewlenin – l-inklużjoni ta' varjetajiet ġodda*

Emenda/adattament tal-lista tal-varjetajiet. Il-varjetajiet introdotti huma: Bacchus, Códega-do-Larinho, Gouveio, Grüner-Veltliner, Feteasca-Alba, Liliorila, Marsanne, Moscatel-Galego-Branco, Petit-Manseng, Rotgipfler, Roussanne, Verdejo, Vermentino, Acolon, Aglianico, Arinarnoa, Cabernet-Cubin, Cabernet-Dorsa, Cabernet-Mitos, Carmenère, Chambourcin, Cot Malbec, Dolcetto, Dornfelder, Durif / Petite-Syrah, Lemberger, Marselan, Nebbiolo, Nero, Nero-d'Avola, Sangiovese, Sezão u Tinta-Francisca.

Raġunijiet: Il-ħtieġa li jiġu adattati u aġġornati l-varjetajiet iddefiniti għall-produzzjoni tal-inbejjed fir-reġjun ta' Lisbona għall-qafas legali l-ġdid tal-lista nazzjonali tal-varjetajiet adattati għall-produzzjoni tal-inbid fil-Portugall, inklużi varjetajiet ġodda li kienu rilevanti għall-karatterizzazzjoni tal-inbejjed tar-reġjun.

Dawn il-varjetajiet huma parti mill-mappa tradizzjonali tal-varjetajiet taż-żona ġeografika, għalhekk l-inklużjoni tagħhom ma tibdilx il-karattru distintiv tal-inbejjed tal-IĠP Lisboa, iżda pjuttost tgħin biex tiġi ottimizzata d-deskrizzjoni.

Punti emendati (Dokument Uniku): "Rekwiżiti oħra applikabbli" – "Tikkettar"

Punti emendati (Speċifikazzjoni tal-Prodott): "Rekwiżiti oħra applikabbli" – "Tikkettar"

DOKUMENT UNIKU

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

Lisboa

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP - Indikazzjoni Ġeografika Protetta

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

1. Inbid

3. Inbid likur

4. Inbid spumanti

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semispumanti

9. Inbid semifrizzanti bil-gass

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

1. Inbid

Bojod: Il-kuluri jvarjaw bejn isfar lewn iċ-ċitrina, isfar lewn it-tiben u isfar dehbi. Għandhom noti aromatiċi li jvarjaw minn riħa ta' fjuri għal waħda ta' frott, ta' frott b'ġewwieni abjad għal frott tropikali. It-togħma hija essenzjalment ħafifa u friska, b'aċidità tajba, mineralità rifreskanti u bi struttura tajba.

Rożè: Għandhom kulur roża ta' intensità li tvarja. Għandhom togħma ta' frott u jfuħu, b'aromi ta' frott aħmar li jingħaqdu tajjeb ma' sfumaturi ta' fjuri li jvarjaw minn delikati għal qawwija. Fil-ħalq, huma friski u bbilanċjati, b'aċidità u mineralità rinfreskanti, bi struttura tajba u b'finitura twila u pjaċevoli.

Ħomor: L-inbejjed ħomor huma kkaratterizzati minn kulur lewn ir-rubin sa granata ta' intensità li tvarja. Għandhom togħma ta' frott u huma aromatiċi, b'noti ta' frott aħmar u selvaġġ jew frott artab misjur li jippredomina, u sfumaturi balsamiċi li jiddependu fuq l-aromi tal-varjetajiet ewlenin użati fl-inbid. Huma eleganti, robusti, b'aċidità bbilanċjata, finitura twila, u tannini sodi integrati tajjeb, li jagħtuhom kumplessità u struttura tajba.

Għall-parametri analitiċi l-oħra, japplikaw il-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni.

| Karatteristiċi analitiċi | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 10 |
| Aċidità totali minima | 3,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | |

2. Inbid likur

Bojod: Għandhom kulur isfar dehbi ta' intensità li tvarja. Għandhom aromi qawwija u kumplessi ta' frott imqadded, ħwawar, fjur tal-laringè, nota ta' għasel u ċikkulata. Għandhom togħma ta' frott, b'togħmiet simili għall-aromi tagħhom, bellusin u eleganti, b'finitura twila.

Ħomor: Huma ta' kulur aħmar rubin li jvarja fl-intensità, b'aromi ta' ġamm tal-frott tal-foresta, ħwawar, diversi noti mixwija u noti ta' ċikkulata. Għandhom togħma profonda u qawwija, huma robusti, wesgħin u bbilanċjati, bi struttura tajba, eleganza u finitura twila.

Għall-parametri analitiċi l-oħra, japplikaw il-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni.

| Karatteristiċi analitiċi | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 15 |
| Aċidità totali minima | 3,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | |

3. Inbid spumanti

Bojod: Normalment ikollhom kulur isfar lewn iċ-ċitrina ta' intensità li tvarja skont iż-żmien tat-tqaddim. Għandhom aromi ta' fjuri u ta' frott skont l-aromi tal-varjetajiet ewlenin użati biex isir l-inbid u skont it-teknoloġija użata għall-produzzjoni tal-inbid. Fil-ħalq għandhom bżieżaq fini u persistenti u bilanċ ta' freskezza, volum fil-ħalq, u aċidità bbilanċjata.

Rożè: L-inbejjed rożè normalment ikollhom kulur qawwi tas-salamun, bi bżieżaq fini u persistenti. Huma nbejjed b'aromi ta' frott, b'dominanza ta' noti ta' frott aħmar. Fil-ħalq huma friski u eleganti, b'noti ta' frott u aċidità bbilanċjata.

Ħomor: Għandhom dehra ċara, kulur aħmar qawwi, u ragħwa pjuttost vibranti u persistenti bi sfumaturi tal-karmin. Dak li jispikka fl-aroma huwa n-noti veġetali u ta' frott tal-għeneb frisk. Is-sensazzjonijiet aromatiċi tal-frott jispikkaw ukoll fil-ħalq. L-inbejjed huma bellusin u bbilanċjati, għandhom korporatura tajba u profil frisk, b'aċidità bbilanċjata u finitura twila u armonjuża.

Għall-parametri analitiċi l-oħra, japplikaw il-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni.

| Karatteristiċi analitiċi | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 9,5 |
| Aċidità totali minima | 3,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | |

4. Inbid spumanti ta' kwalità

Bojod: Normalment ikollhom kulur isfar lewn iċ-ċitrina ta' intensità li tvarja skont iż-żmien tat-tqaddim. Għandhom aromi ta' fjuri u ta' frott skont l-aromi tal-varjetajiet ewlenin użati biex isir l-inbid u skont it-teknoloġija użata għall-produzzjoni tal-inbid. Fil-ħalq għandhom bżieżaq fini u persistenti u bilanċ ta' freskezza, volum fil-ħalq, u aċidità bbilanċjata.

Rożè: L-inbejjed rożè tipikament ikollhom kulur is-salamun jgħajjat. Huma rikki ħafna fl-aromi, b'noti aromatiċi abbundanti ta' frott aħmar. Fil-ħalq għandhom bżieżaq fini u persistenti, freskezza u eleganza, b'noti ta' frott u aċidità bbilanċjata.

Ħomor: Għandhom dehra ċara, kulur aħmar qawwi, u ragħwa pjuttost vibranti u persistenti bi sfumaturi tal-karmin. L-aroma hija qawwija u ddominata minn noti veġetali u ta' frott tal-għeneb frisk. Is-sensazzjonijiet aromatiċi tal-frott jispikkaw ukoll fil-ħalq. L-inbejjed huma bellusin u bbilanċjati, għandhom korporatura tajba u profil frisk, b'aċidità bbilanċjata u finitura twila u armonjuża.

Għall-parametri analitiċi l-oħra, japplikaw il-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni.

| Karatteristiċi analitiċi | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 10 |
| Aċidità totali minima | 3,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | |

5. Inbid semispumanti

Bojod: Il-kuluri jvarjaw minn isfar lewn iċ-ċitrina sa isfar dehbi. Għandhom noti aromatiċi li jvarjaw minn riħa ta' fjuri għal waħda ta' frott, ta' frott b'ġewwieni abjad għal frott tropikali. Fil-ħalq, huma essenzjalment ħfief u friski, b'aċidità u mineralità notevoli.

Rożè: Huma karatterizzati mill-kulur roża tagħhom, li jvarja fl-intensità. Għandhom togħma ta' frott u jfuħu. Jiddominaw aromi ta' frott aħmar, li jingħaqdu tajjeb ma' sfumaturi ta' fjuri li jvarjaw minn delikati għal qawwija. Huma nbejjed friski u bbilanċjati b'finitura twila u pjaċevoli, b'mineralità u aċidità rinfreskanti.

Għall-parametri analitiċi l-oħra, japplikaw il-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni.

| Karatteristiċi analitiċi | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 10 |
| Aċidità totali minima | 3,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | |

6. Inbid semifrizzanti bil-gass

Bojod: Il-kuluri tagħhom ivarjaw minn isfar lewn iċ-ċitrina sa isfar lewn it-tiben. Għandhom noti aromatiċi li jvarjaw minn riħa ta' fjuri għal waħda ta' frott, ta' frott b'ġewwieni abjad għal frott tropikali. Fil-ħalq, huma essenzjalment ħfief u friski, b'aċidità notevoli. Il-preżenza tad-diossidu tal-karbonju żżid il-freskezza u l-vivaċità.

Għall-parametri analitiċi l-oħra, japplikaw il-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni.

| Karatteristiċi analitiċi | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 10 |
| Aċidità totali minima | 3,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | |

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

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

1. Inbid, inbid likur, inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità, inbid semispumanti u nbid semispumanti bil-gass – tħarriġ tad-dwieli u ħamrija

Metodi tal-kultivazzjoni

Id-dwieli maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed u tal-prodotti tal-inbid intitolati li jużaw l-IĠP Lisboa jridu jkunu ta' għalla pura u mħarrġa biex jikbru qrib l-art, miżbura fi stil ta' arbuxelli jew tal-cordon.

Id-dwieli maħsuba għall-produzzjoni tal-prodotti tal-inbid intitolati li jużaw l-IĠP Lisboa jridu jikbru jew jitħawlu f'wieħed mit-tipi ta' ħamrija li ġejjin:

— ħamrija tal-ġir kannella jew ħamra li jkun fiha l-lom u blat ramli fin jew ġebel tal-ġir iebes u inkorporat;

— ħamrija tal-ġir kannella jew ħamra li fiha ġebel tal-ġir li jitfarrak faċilment jew lom;

— litosoli kannella jew ħomor mhux umiċi li fihom blat ramli fin u oħxon;

— ħamrija Mediterranja kannella li fiha blat ramli fin, tafal jew shale;

— ħamrija Mediterranja ħamra li fiha blat ramli fin, tafal, shale, ġir iebes jew dolomit;

— podzols li jista' jkun fihom kalkreti tar-ramel jew tal-blat ramli;

— regosols psammitiċi ramlin;

— ħamrija alluvjali riċenti;

— ħamrija alluvjali mielħa;

— tajn ta' lewn ħamrani sa kannella li fih il-basalt.

2. Inbid, inbid likur, inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità, inbid semispumanti u nbid semispumanti bil-gass – qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

Restrizzjoni relatata mal-produzzjoni tal-inbid

Il-mosti użati għall-produzzjoni tal-prodotti intitolati li jużaw l-IĠP Lisboa jrid ikollu qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum ta':

(a) inbid – 9 % vol.;

(b) inbid spumanti – 9 % vol.;

(c) inbid spumanti ta' kwalità – 9 % vol.;

(d) inbid semispumanti – 7,5 % vol.;

(e) inbid semispumanti bil-gass – 7,5 % vol.;

(f) inbid likur - 12 % vol.

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

Inbid, inbid likur, inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità, inbid semispumanti u nbid semispumanti bil-gass

200 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona ġeografika tal-IĠP Lisboa tinkludi:

— id-distrett ta' Liżbona, minbarra l-muniċipalità ta' Azambuja;

— fid-distrett ta' Leiria, tinkludi l-muniċipalitajiet ta' Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, iżda mhux il-kwartieri ta' Abiul, Pelariga, Redinha u Vila Cã, u l-muniċipalità ta' Porto de Mós; u

— fid-distrett ta' Santarém, il-muniċipalità ta' Ourém.

Iż-żona ġeografika li tipproduċi l-inbejjed li jistgħu jiġu kkummerċjalizzati bl-isem ta' sottoreġjun hija kif ġej:

(a) Estremadura:

— id-distrett ta' Liżbona, minbarra l-muniċipalità ta' Azambuja;

— fid-distrett ta' Leiria, il-muniċipalitajiet ta' Bombarral, Peniche u Óbidos u l-parroċċi kollha fil-muniċipalità ta' Caldas da Rainha, ħlief Carvalhal Benfeito, Santa Catarina u Salir de Matos.

(b) Alta-Estremadura:

— fid-distrett ta' Leiria, il-muniċipalitajiet ta' Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal — minbarra l-kwartieri ta' Abiul, Pelariga, Redinha u Vila Cã — u Porto de Mós u l-kwartieri ta' Carvalhal Benfeito, Santa Catarina u Salir de Matos tal-muniċipalità ta' Caldas da Rainha;

— fid-distrett ta' Santarém, il-muniċipalità ta' Ourém.

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

Acolon

Aglianico

Alfrocheiro - Tinta-Bastardinha

Alicante-Bouschet

Alicante-Branco

Almafra

Alvadurão

Alvarinho

Amostrinha

Antão-Vaz

Aragonez - Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinarnoa

Arinto - Pedernã

Bacchus

Baga

Bastardo - Graciosa

Bical - Borrado-das-Moscas

Boal-Branco

Boal-Espinho

Bonvedro

Cabernet-Cubin

Cabernet-Dorsa

Cabernet-Franc

Cabernet-Cubin

Cabernet-Sauvignon

Cabinda

Caladoc

Camarate

Carignan

Carmenère

Castelão - João-de-Santarém(1); Periquita

Boal-Branco

Cercial - Cercial-da-Bairrada

Chambourcin

Chardonnay

Chenin - Chenin-Blanc

Cinsaut

Cot - Malbec

Códega-do-Larinho

Diagalves

Dolcetto

Dornfelder

Durif – Petite-Syrah

Encruzado

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Fernão-Pires-Rosado

Feteasca -Alba

Galego -Dourado

Gewürztraminer

Gouveio

Grand-Noir

Grenache

Grüner-Veltliner

Jaen - Mencía

Jampal

Lemberger - Blaufränkisch

Liliorila

Loureiro

Malvasia

Malvasia-Fina - Boal; Bual

Malvasia-Rei

Marquinhas

Marsanne

Marselan

Merlot

Monvedro

Moreto

Moscatel-Galego-Branco - Muscat-à-Petits-Grains

Moscatel-Graúdo - Moscatel-de-Setúbal

Nebbiolo

Negra -Mole

Nero

Nero-d'Avola

Parreira-Matias

Petit-Manseng

Petit-Verdot

Pinot-Blanc

Pinot-Gris - Pinot-Grigio

Pinot-Noir

Preto-Cardana

Preto-Martinho

Rabo-de-Ovelha

Ramisco

Mice

Riesling

Rotgipfler

Roussanne

Rufete - Tinta-Pinheira

Sangiovese

Sauvignon - Sauvignon-Blanc

Seara-Nova

Semillon

Sercial - Esgana-Cão

Sezão

Syrah - Shiraz

Síria - Roupeiro, Códega

Tamarez - Molinha

Tannat

Tinta -Barroca

Tinta -Caiada - Pau-Ferro, Tinta-Lameira

Tinta -Carvalha

Tinta-Francisca

Tinta-Grossa - Carrega-Tinto

Tinta-Miúda

Tinta Negra Mole, Saborinho

Tinta-Pomar

Tinta-de-Lisboa - Bastardo-Tinto

Tintinha

Tinto-Cão

Touriga-Franca

Touriga-Nacional

Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta

Trincadeira-Branca

Trincadeira-das -Pratas

Tália - Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano

Valbom

Verdejo

Verdelho

Vermentino

Vinhão - Sousão

Viognier

Viosinho

Vital

Zinfandel

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

*Inbid, inbid likur, inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità, inbid semispumanti u nbid semispumanti bil-gass*

Dettalji taż-żona ġeografika:

Iż-żona tal-produzzjoni tal-IĠP Lisboa tkopri l-muniċipalitajiet kollha fuq il-kosta tal-Atlantiku fuq in-naħa tat-Tramuntana tal-estwarju Tagus, imdawra minn Beira fit-Tramuntana u Ribatejo fil-Lvant.

Ir-riżalt topografiku tar-reġjun huwa prinċipalment lixx, u jvarja fl-altitudni minn 50 sa 200 m bħala medja.

Kważi l-ħamrija kollha fir-reġjun hija tat-tafal u l-ġebla tal-ġir u trab tafli ramli. Il-kwalità tal-ħamrija tiddependi, fost fatturi oħra, fuq l-ammont ta' tafal preżenti, li jinfluwenza l-adegwatezza tiegħu għal skopijiet agrikoli. Il-biċċa l-kbira tal-ħamrija hija alkalina u skulata sew.

Il-klima hija moderata, mingħajr varjazzjonijiet kbar fit-temperatura. Ir-reġjun huwa kkaratterizzat minn ammont ta' xita annwali ta' bejn 600 u 1 000 mm, b'xitwa inqas ħarxa u sajf relattivament kiesaħ iddominat minn irjieħ mill-Punent moderati u mimlija umdità.

Id-dwieli kienu jitkabbru matul l-okkupazzjoni Rumana. It-tkabbir tagħhom żdied matul il-Medjuevu bis-saħħa tal-ordnijiet reliġjużi, u kellhom rwol importanti hawnhekk.

Il-produzzjoni tal-inbid inizjalment kienet immexxija mill-ordnijiet reliġjużi. Il-produzzjoni u l-konsum żdiedu malajr, kif żdied ir-rikonoxximent għall-kwalità tal-inbejjed, li maż-żmien saru wieħed mill-aktar prodotti sinifikanti fl-ekonomija tar-reġjun.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodotti assoċjati maż-żona ġeografika

L-inbejjed, l-inbejjed likuri, l-inbejjed spumanti, l-inbejjed spumanti ta' kwalità, l-inbejjed semispumanti u l-inbejjed semispumanti bil-gass tal-IĠP Lisboa għandhom karatteristiċi distintivi komuni bejniethom. Huma aromatiċi, friski u bbilanċjati, b'aċidità u mineralità notevoli.

Rabta maż-żona ġeografika:

Il-karatteristiċi tal-kwalità tal-inbejjed huma ddeterminati mill-influwenza tal-ħamrija u tal-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żona tal-produzzjoni. Il-klima moderata, friska u bir-riħ u l-ħamrija skulata sew jagħmlu r-reġjun ta' Liżbona wieħed mir-reġjuni l-aktar għonjin fejn tidħol il-vitikultura, minħabba l-firxa ta' varjetajiet imħawla, it-tipi ta' ħamrija u l-klima.

L-influwenza marittima hija fattur deċiżiv fit-temperaturi moderati matul is-sena, flimkien ma' ammont kbir ta' xita fix-xitwa u l-irjieħ umduži tas-sajf, li jiżguraw sajran twil u bbilanċjat tal-għeneb. Dan imbagħad jippreserva livell tajjeb ta' aċidità naturali fl-għeneb. Dan huwa dak li jagħti lill-inbejjed, l-inbejjed likuri, l-inbejjed spumanti, l-inbejjed spumanti ta' kwalità, l-inbejjed semispumanti u l-inbejjed semispumanti bil-gass tal-IĠP Lisboa l-freskezza karatteristika u l-aċidità bbilanċjata tagħhom.

Is-sajran bil-mod tal-għeneb huwa importanti wkoll għall-iżvilupp tal-komposti fenoliċi u l-prekursuri aromatiċi tal-għeneb, li huwa rifless fl-inbejjed aromatiċi, l-inbejjed likuri, l-inbejjed spumanti, l-inbejjed spumanti ta' kwalità, l-inbejjed semispumanti u l-inbejjed semispumanti bil-gass.

Il-ħamrija, li fil-biċċa l-kbira tagħha hija ta' natura kalkarja, tagħti kontribut deċiżiv għall-mineralità murija mill-inbejjed, l-inbejjed likuri, l-inbejjed spumanti, l-inbejjed spumanti ta' kwalità, l-inbejjed semispumanti u l-inbejjed semispumanti bil-gass tal-IĠP Lisboa.

Ir-rabta bejn il-ħamrija u l-fatturi klimatiċi minn naħa waħda u l-varjetajiet tad-dwieli tar-reġjun min-naħa l-oħra jagħtu lok għal inbejjed b'karatteristiċi distintivi, ikkaratterizzati minn mineralità, aċidità u freskezza.

Il-fattur uman, li jippreżerva t-tradizzjonijiet li ilhom eluf ta' snin u huwa rifless fl-għażla ta' varjetajiet li adattaw l-aħjar għall-kundizzjonijiet fiż-żona ġeografika, huwa ta' importanza deċiżiva fil-produzzjoni tal-għeneb li jagħti lill-inbejjed, l-inbejjed likuri, l-inbejjed spumanti, l-inbejjed spumanti ta' kwalità, l-inbejjed semispumanti u l-inbejjed semispumanti bil-gass tal-IĠP Lisboa l-karatteristiċi distintivi tagħhom.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

*Inbid, inbid likur, inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità, inbid semispumanti u nbid semispumanti bil-gass - produzzjoni*

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-produzzjoni tal-inbejjed u l-preparazzjoni ta' prodotti li jkollhom l-IĠP Lisboa jistgħu jsiru fil-viċinanza immedjata taż-żona ġeografika tal-produzzjoni, soġġett għal awtorizzazzjoni mill-korp ta' ċertifikazzjoni, f'konformità mar-regoli ta' kontroll stabbiliti minn dawk il-korpi.

*Inbid, inbid likur, inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità, inbid semispumanti u nbid semispumanti bil-gass - tikkettar*

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Rekwiżiti oħra relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Kontrolli tat-tikkettar qabel it-tqegħid fis-suq.

L-isem tad-ditta jrid jidher fuq it-tikketta.

*Inbid, inbid semifrizzanti u nbid semifrizzanti bil-gass - id-denominazzjoni "Leve"*

Qafas legali:

Id-dritt tal-Unjoni

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Rekwiżiti oħra relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Id-denominazzjoni "Leve" [Ħafif] tista' tintuża għall-prodotti tal-inbid li jkollhom l-IĠP Lisboa skont ir-rekwiżiti stabbiliti fil-qafas legali applikabbli.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

http://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html