**Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27** [1]

(C/2025/4097)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

**"Gran Canaria"**

**PDO-ES-A0112-AM02 — 23.4.2025**

1. **Isem il-prodott**

Gran Canaria

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel. Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel. Is-Subdirettorat Ġenerali għall-Kontroll tal-Kwalità tal-Ikel u l-Laboratorji Agroalimentari

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Hija emenda standard għaliex ma tikkonsistix f'bidla, tħassir jew żieda ta' kategorija ta' prodott tad-dwieli, u lanqas ma hija inkluża f'xi wieħed mit-tipi stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

7.1. *Formulazzjoni mtejba tad-deskrizzjoni tal-inbejjed*

Deskrizzjoni:

Il-modi lokali ta' kif wieħed jirreferi għat-tipi differenti ta' nbid koperti huma ssostitwiti bit-termini li jikkorrispondu magħhom legalment, jiġifieri l-kategorija tal-prodott tad-dwieli korrispondenti, kif stipulat fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 li jistabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fil-prodotti agrikoli.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Għalhekk, “abjad”, “rożè” u “aħmar” huma ssostitwiti bil-kategorija 1, jiġifieri “Inbid”; u “inbid ħelu klassiku” huwa ssostitwit bil-kategorija 16, jiġifieri “inbid minn għeneb misjur iżżejjed”. Dawn huma kollha elenkati taħt l-intestatura l-ġdida “2.1 Kategoriji”.

Barra minn hekk, ir-rekwiżiti tal-produzzjoni għall-inbejjed spumanti u l-inbid minn għeneb misjur iżżejjed tħassru, peress li dan m'għandux jiġi inkluż f'din il-parti tat-test. Fil-każ ta' inbejjed spumanti, dawn mhumiex imċaqilqa għal taqsima ġdida tat-test, kif se jiġi spjegat fl-emenda li jmiss.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima 2, “Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed”, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Ma taffettwax id-dokument uniku peress li dan id-dokument diġà kien fih il-kategoriji tal-inbid rilevanti.

Hija emenda standard għaliex ma tikkonsistix f'bidla, tħassir jew żieda ta' kategorija ta' prodott tad-dwieli, u lanqas ma hija inkluża f'xi wieħed mit-tipi stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġunijiet:

Skont l-Anness VII, il-Parti II tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 it-taqsima “Kategorija” trid tkun inkluża, peress li l-Artikolu 94(1)(b) tal-istess Regolament jistabbilixxi li l-ispeċifikazzjoni tal-prodott trid tinkludi l-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli koperti mid-DOP. Bl-istess mod, l-Artikolu 95(1)(e) tar-Regolament jirrikjedi li dan isir fid-dokument uniku, għalkemm dan tal-aħħar diġà kkonforma, u din hija r-raġuni għaliex din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

7.2. *Bidliet fir-rekwiżiti tal-produzzjoni għall-inbejjed spumanti*

Deskrizzjoni

Tneħħew żewġ restrizzjonijiet:

— Ir-restrizzjoni dwar kif l-inbid spumanti jsir biss minn varjetajiet bojod, li tippermetti li din il-kategorija ta' nbid tiġi prodotta wkoll minn varjetajiet ta' għeneb aħmar elenkati fl-ispeċifikazzjoni.

— Ir-restrizzjoni tal-produzzjoni tal-inbid spumanti għall-metodu tradizzjonali, li tippermetti prattiki oħra ta' produzzjoni għal din il-kategorija, sakemm il-metodi jkunu dawk approvati jew permessi skont ir-regoli ġenerali.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(b), “Deskrizzjoni tal-inbid”, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

Din hija emenda standard għaliex ma hija inkluża fl-ebda wieħed mit-tipi previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġunijiet:

Fiż-żona ġeografika tad-DOP, kien hemm il-prattika li jiġu prodotti nbejjed spumanti kemm b'varjetajiet bojod kif ukoll ħomor. Madankollu, l-inbid spumanti magħmul minn varjetajiet ħomor ma kienx kopert mid-DOP, peress li d-domanda mill-klijenti kienet żgħira. Il-kantini tal-inbid produċew biss ammonti simboliċi, mingħajr ma poġġewhom fis-suq.

Id-drawwiet tal-konsum ġodda wasslu għal domanda sinifikanti għal inbejjed spumanti magħmula minn varjetajiet ħomor u, għalhekk, fid-dawl tad-domanda attwali, l-intenzjoni hi li dawn l-inbejjed spumanti jiġu inklużi.

Fl-istess ħin, l-avvanzi teknoloġiċi ffaċilitaw u tejbu l-metodi ta' produzzjoni tal-inbejjed spumanti. Għalhekk, tneħħiet ukoll ir-restrizzjoni għall-produzzjoni bl-użu tal-metodu tradizzjonali, u b'hekk infetħu metodi ta' produzzjoni oħra.

7.3. *Deskrizzjoni organolettika mtejba*

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni organolettika ttejbet peress li kien diffiċli li jiġu identifikati xi whud mill-inbejjed bid-deskrizzjonijiet fl-ispeċifikazzjoni, li ġiet emendata.

L-emenda ta' dawn il-karatteristiċi organolettiċi ma tinvolvix bidla sostanzjali, peress li l-inbejjed ikomplu jżommu l-karatteristiċi distintivi speċifiċi għad-DOP Gran Canaria.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima (b), "Karatteristiċi organolettiċi", tal-punt 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 "Deskrizzjoni tal-inbid" tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard għaliex ma hija inkluża fl-ebda wieħed mit-tipi previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġunijiet:

Aktar u aktar kantini tal-inbid qed jipproduċu nbejjed bi ftit intervent. L-inbejjed li jirriżultaw ma jvarjawx ħafna fil-karatteristiċi organolettiċi tagħhom, iżda jeħtieġ li jiġu ddefiniti mill-ġdid.

Din l-emenda tkopri l-karatteristiċi tal-inbejjed b'intervent baxx, li bħalissa hemm domanda kbira għalihom minħabba s-sensibilizzazzjoni soċjali dwar il-konsum ta' prodotti ekoloġiċi, bi ftit skart bla bżonn u li jsegwu prattiki tradizzjonali. Dawn il-prattiki kienu diġà jitwettqu fiż-żona ġeografika protetta iżda ma kinux deskritti fl-ispeċifikazzjoni.

7.4. *Ir-restrizzjonijiet enoloġiċi tħassru*

Deskrizzjoni

Ir-restrizzjonijiet fuq it-tip ta' tank u l-kapaċità massima tat-tankijiet użati fl-ipproċessar, u restrizzjonijiet oħra li jinsabu fil-punt 2(a), "Prattiċi enoloġiċi", tħassru. It-test imħassar huwa:

"2. Il-produzzjoni sseħħ f'tankijiet jew kontenituri tal-azzar li ma jissaddux u fi btieti tal-ballut b'kapaċità massima ta' 225 litru, kif ukoll tankijiet tal-fibreglass għall-użu fl-ikel, u tankijiet magħmula mill-konkrit, li huma miksija minn ġewwa b'reżina tal-epossi speċifika għall-ikel, li tiżgura nbejjed sani. It-tekniki użati fl-immaniġġjar tal-għeneb, il-most u l-inbid, u l-kontroll tal-proċess ta' fermentazzjoni u preservazzjoni, se jagħtu spinta lill-produzzjoni tal-ogħla kwalità, filwaqt li jippreservaw il-karatteristiċi tradizzjonali tat-tipi ta' nbid koperti minn din id-denominazzjoni."

Dan jikkonċerna t-taqsima (a), "Prattiki enoloġiċi", tal-punt 3, "Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom", fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott; u l-punt 5.1. "Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom", fid-dokument uniku.

Din hija emenda standard għaliex ma hija inkluża fl-ebda wieħed mit-tipi previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġunijiet:

Dawn ir-restrizzjonijiet huma kkunsidrati mhux meħtieġa peress li ġie osservat li l-kapaċità massima definita tal-btieti ma għandha l-ebda effett fuq il-kwalità tal-inbejjed koperti minn din id-DOP, u lanqas ma jaffettwaw ir-rekwiżiti l-oħra stipulati fil-punt li tħassar.

7.5. *Ir-restrizzjonijiet kulturali tħassru*

Deskrizzjoni

Il-projbizzjoni ta' kanizzati twal tradizzjonali magħrufa lokalment bħala "latadas", imsemmija fit-taqsima 1 ta' "Prattiċi kulturali", tħassret.

Din tikkonċerna t-taqsima (c), "Prattiċi kulturali", tal-punt 3, "Prattiċi enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom", fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott; u t-taqsima dwar "Prattiċi kulturali" fil-punt 5.1 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma hi inkluża fl-ebda wieħed mit-tipi stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġunijiet:

L-għan ta' din l-emenda huwa li tinkludi s-sistema ta' "kannizzati għoljin" (sistema tradizzjonali fil-gżira li tidher ta' spiss fil-btieħi interni tal-kantini tal-inbid) li kienet twaqqfet. Din is-sistema issa ġiet irrestawrata peress li ntwera li - bl-avvanzi applikati bir-reqqa fil-vitikultura moderna, u bil-varjetajiet koperti mid-Denominazzjoni tal-Oriġini - qed jiġu prodotti nbejjed ta' kwalità għolja ħafna bil-karatteristiċi tipiċi tad-DOP Gran Canaria.

7.6. *Titjib fl-ismijiet ta' ċerti varjetajiet*

Deskrizzjoni

It-titjib li sar fl-ismijiet ta' xi wħud mill-varjetajiet huwa kif ġej:

— l-isem "Albillo" ġie kkoreġut għall-isem proprju tiegħu, li huwa "Albillo Criollo".

— "Merenzao" ġie miżjud bħala l-isem ewlieni ta' "Tintilla".

— "Bruñal" ġie miżjud bħala l-isem ewlieni ta' "Baboso Negro".

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 7 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma hi inkluża fl-ebda wieħed mit-tipi stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġunijiet:

Ittieħdet l-opportunità biex isiru dawn il-korrezzjonijiet fl-ismijiet tal-varjetajiet.

7.7. *Titjib fil-formulazzjoni tal-kliem tat-taqsima dwar ir-rabta*

Deskrizzjoni

Il-punt "Żvilupp tar-rabta skont il-kategorija tal-inbid" ġie miżjud biex juri r-rabta għal kull waħda mill-erba' kategoriji tal-inbid koperti mid-DOP.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 7 ("Rabta") tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 8 tad-dokument uniku.

Din hija emenda standard peress li ma hi inkluża fl-ebda wieħed mit-tipi stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi. Ir-rabta ma tħassritx; minflok, ittejjeb il-mod kif inhi miktuba.

Raġunijiet:

Skont l-Artikolu 95(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 li jistabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fi prodotti agrikoli, fejn ikun hemm kategoriji differenti ta' prodotti tad-dwieli, kif inhu l-każ, id-dettalji li juru r-rabta għandhom jintwerew għal kull kategorija ta' prodotti tad-dwieli kkonċernati.

Għalhekk din l-emenda ssaħħaħ ir-rabta, u tagħmilha konformi mal-leġiżlazzjoni.

7.8. *Bidliet fir-regoli dwar it-tikkettar*

Deskrizzjoni

Ir-referenza għal unitajiet ġeografiċi iżgħar fuq it-tikkettar tal-inbejjed ġiet inkluża fl-ispeċifikazzjoni u ġew stabbiliti r-rekwiżiti għall-użu tagħhom.

L-unitajiet ġeografiċi iżgħar ikkunsidrati hawnhekk huma kull waħda mill-muniċipalitajiet tal-Gran Canaria.

Sabiex ikun jista' jintuża l-isem tal-unità ġeografika iżgħar fuq it-tikketta, l-inbid irid isir esklużivament minn għeneb prodott f'dik l-unità ġeografika iżgħar. Il-produzzjoni, it-tqaddim, fejn applikabbli, u l-ibbottiljar ukoll iridu jsiru fl-unità ġeografika.

Ir-referenzi għall-unità ġeografika iżgħar iridu jidhru f'ittri mhux akbar minn dawk użati għad-denominazzjoni protetta Gran Canaria.

Barra minn hekk, ir-rekwiżiti għall-użu tat-terminu tradizzjonali "Clásico" fit-taqsima 2 dwar id-deskrizzjoni tal-inbejjed ġew imċaqalqa hawn, peress li huma kwistjoni ta' tikkettar. Għalhekk żdiedet is-sentenza li ġejja: "It-terminu 'Clásico' huwa ristrett għal inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed magħmul mill-varjetajiet Malvasía jew Moscatel, li fihom aktar minn 45 g/l ta' zokkor residwu."

Din il-bidla tikkonċerna l-punt 8 dwar id-dispożizzjonijiet applikabbli tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; il-punt (c), "Rekwiżiti addizzjonali"; it-taqsima (ii), "Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar", u l-punt 9 tad-dokument uniku, "Rekwiżiti oħra applikabbli".

Hija emenda standard li taffettwa biss it-tikkettar tal-prodott u ma taffettwax il-prodott innifsu, u ma hi inkluża fl-ebda wieħed mit-tipi stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġunijiet:

L-interess dejjem akbar tal-konsumaturi biex ikunu jafu l-oriġini speċifika tal-prodotti, flimkien mad-domanda minn min ikabbar id-dwieli u mill-vitikulturisti li jixtiequ jenfasizzaw iż-żona fejn jitkabbru jew jiġu prodotti l-inbejjed, fejn dan ikun xieraq, kif ukoll l-għoti ta' aktar informazzjoni fuq it-tikkettar tal-inbid, jiġġustifikaw din l-emenda.

Fir-rigward tar-rekwiżiti tal-użu tat-terminu tradizzjonali "Clásico", dawn naturalment iridu jidhru fir-regoli dwar it-tikkettar.

7.9. *Aġġornament ta' numru ta' punti*

Deskrizzjoni

Aġġornament tad-dettalji ta' kuntatt għall-awtorità ta' kontroll kompetenti

Dan jikkonċerna l-punt 9(a), "Awtoritajiet jew korpi ta' kontroll", fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Id-dokument uniku mhuwiex affettwat.

Din hija emenda standard għaliex ma hija inkluża fl-ebda wieħed mit-tipi previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġunijiet:

L-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott intużat biex taġġorna d-dettalji ta' kuntatt tal-awtorità ta' kontroll, li nbidlu.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Gran Canaria

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika:**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid
3. Inbid likur
4. Inbid spumanti
16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

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 jew tal-inbejjed**

1. INBID — Inbid abjad u rożè

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed huma ċari u għandhom kulur jgħajjat fid-dehra. Xi ftit dardir huwa permess skont it-tip ta' produzzjoni. L-inbejjed bojod huma lewn it-tiben ċar għal isfar dehbi, bi sfumaturi ħodor għal dehbin. L-inbejjed rożè jvarjaw minn roża għal roża jgħajjat bi sfumaturi vjola ta' intensità baxxa sa medja. Fuq l-imnieħer u fil-palat, intensità medja sa għolja ħafna; strutturat, robust u persistenti, b'aċidità friska u vivaċi, u meta l-inbejjed ikunu ħelwin, ċertu grad ta' rikkezza. L-inbejjed bojod għandhom aromi ta' frott tropikali, banana, lanġas, tuffieħ u frott taċ-ċitru, b'noti ta' bużbież, aniżetta, tabakk aħdar u noti ta' fjuri; l-inbejjed rożè għandhom aromi ta' frawli u frott aħmar tal-foresta, li huma kemxejn ikkonfettati. Jistgħu jinxtammu wkoll noti minn tipi oħra ta' produzzjoni (noti terreni, minerali u balsamiċi).

(*) Fil-każ ta' limiti li ma ġewx speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

*Karatteristiċi analitiċi ġenerali*

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

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

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

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 0,8

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

2. INBID - Inbid aħmar

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed huma ċari u għandhom kulur jgħajjat fid-dehra. Xi turbidità hija permessa skont it-tip ta' produzzjoni. Kulur: aħmar granata, ċirasa, aħmar rubin, b'medda ta' sfumaturi minn vjola sa granata; intensità ċara għal profonda. Fuq l-imnieħer u fil-palat, intensità medja sa għolja ħafna; strutturat, robust u persistenti, b'aċidità friska u vivaċi, u meta l-inbejjed ikunu ħelwin, ċertu grad ta' rikkezza. Aromi ta' frott aħmar u noti ta' bżar, tabakk u ċikkulata skura; Fl-inbejjed maturi "Crianza", noti ta' imsiemer tal-qronfol, likorizja, vanilla u kannella. Jistgħu jinxtammu wkoll noti minn tipi oħra ta' produzzjoni (noti terreni, minerali u balsamiċi).

(*) Fil-każ ta' limiti li ma ġewx speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

*Karatteristiċi analitiċi ġenerali*

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

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

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

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 0,8

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

3. INBID LIKUR

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbid huwa ċar u għandu kulur jgħajjat fid-dehra bi spettru wiesa' ta' kuluri. Fl-imnieħer hemm intensità medja sa għolja ħafna, b'aromi ta' frott imnixxef u misjur iżżejjed u frott tropikali, frott taċ-ċitru, ġewż u noti minerali; fil-palat l-inbid huwa ħelu u b'togħma li ddum bin-noti tal-għasel tiegħu, aċidità friska u vivaċi, bilanċ u persistenza.

(*) Fil-każ ta' limiti li ma ġewx speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

*Karatteristiċi analitiċi ġenerali*

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 15

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

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 0,8

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

4. INBID SPUMANTI

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbid ċar u b'kulur jgħajjat. Xi ftit dardir huwa permess skont it-tip ta' produzzjoni. Il-kulur jiddependi mit-tip ta' għeneb li minnu jsir l-inbid, u jkopri l-firxa ta' toni li jinstabu fl-inbejjed bojod, ħomor u rożè. Hemm bżieżaq li jvarjaw minn daqs fin għal medju, li huma kapaċi jagħmlu l-formazzjoni tar-rużarju u l-kuruna. Fuq l-imnieħer hemm aromi friski u, b'mod partikolari, noti ta' frott u fjuri li jfakkru fl-inbid bażi; l-inbid huwa frisk fil-palat, b'bilanċ bejn l-aċidità u l-ħlewwa.

(*) Fil-każ ta' limiti li ma ġewx speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

*Karatteristiċi analitiċi ġenerali*

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

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

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

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 0,8

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 185

5. INBID MINN GĦENEB MISJUR IŻŻEJJED

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbid ċar u b'kulur jgħajjat li jvarja fil-kulur minn isfar ċar għal isfar dehbi bi sfumaturi ħodor u b'intensità baxxa sa medja. Fuq l-imnieħer għandhom intensità medja sa għolja ħafna, b'aromi ta' frott abjad misjur jew imnixxef u ħjiel sottili ta' melassa; fil-palat, jispikkaw l-aromi apparenti fuq l-imnieħer: aċidità bilanċjata, friska u vivaċi, b'togħma li ddum fil-palat li tenfasizza l-ħlewwa u r-rikkezza pjaċevoli tagħhom.

(*) Fil-każ ta' limiti li ma ġewx speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

*Karatteristiċi analitiċi ġenerali*

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 14

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

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 0,8

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

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattika enoloġika speċifika

L-għeneb irid jinħasad b'mod selettiv u jrid ikollu qawwa alkoħolika minima ta' 10 % tal-volum għall-varjetajiet bojod, 11 % tal-volum għall-varjetajiet ħomor u 12 % tal-volum għall-varjetajiet maħsuba għall-produzzjoni tal-inbid likur. Jiġu applikati pressjonijiet xierqa sabiex ir-rendiment ma jaqbiżx 72,5 l tal-most għal kull 100 kg ta'għeneb.

2. Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Jistgħu jintużaw biss sistemi mekkaniċi li ma jagħmlux ħsara lill-partijiet solidi tal-għanqud; l-użu ta' magni ċentrifugali tat-tgħaffiġ u preses kontinwi huwa pprojbit. Fil-produzzjoni, ma irid ikun hemm l-ebda prattika li tinvolvi t-tisħin minn qabel tal-għeneb jew it-tisħin tal-most jew l-inbejjed bil-preżenza tal-karfa tal-għeneb, li għandha l-għan li tisforza l-estrazzjoni tal-materjal koloranti.

3. Metodu ta' kultivazzjoni

Is-sistemi ta' kultivazzjoni u l-prattiki tat-tkabbir iridu jkunu dawk li jiksbu l-aqwa kwalità. Id-densità massima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 5 000 pjanta għal kull ettaru. Fis-sistemi taż-żbir, l-għadd massimu ta'għejun għal kull pjanta u ettaru huwa determinat mill-"aptitudni taż-żbir" ta' kull varjetà; il-varjetajiet Malvasía Blanca, Rosada, Castellana Negra u Tintilla jinżabru maz-zokk, b'raħsiet b'żewġ għejun u zkuk ta' sitt għejun. L-irrigazzjoni tista' titwettaq matul is-sena kollha fil-każ ta' tħawwil ġdid, tħawwil mill-ġdid, jew matul l-ewwel 3 snin, u wkoll wara dan, ħlief bejn il-maturazzjoni bikrija u l-ħsad.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Varjetajiet ta' għeneb abjad

13 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Varjetajiet ta' għeneb abjad

94,25 ettolitru għal kull ettaru

3. Varjetajiet ta' għeneb aħmar

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Varjetajiet ta' għeneb aħmar

87 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Fuq il-gżira ta' Gran Canaria. Id-distrett ta' "Monte Lentiscal" huwa rikonoxxut taħt id-denominazzjoni minħabba l-valur storiku tiegħu, il-wirt etnografiku u t-tradizzjoni tal-vitikultura. Huwa demarkat mil-linja tal-konfini definita u deskritta bil-miktub u fuq il-mappa fl-Anness tad-Digriet Leġiżlattiv 1/2000 tat-8 ta' Mejju 2000 li japprova t-test konsolidat tal-liġijiet li jirregolaw it-territorju tal-Gżejjer Kanarji u ż-żoni naturali tal-Gżejjer Kanarji (il-Gazzetta Uffiċjali tal-Gżejjer Kanarji, Nru 60 tal-15.05.2000), l-intestaturi C-14 u C-24, fiż-żona ta' Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida u Telde.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

ALBILLO CRIOLLO

BASTARDO BLANCO — BABOSO BLANCO

BASTARDO NEGRO

BERMEJUELA – MARMAJUELO

BREVAL

BRUÑAL — BABOSO NEGRO

BURRABLANCA

CASTELLANA NEGRA

DORADILLA

FORASTERA BLANCA

GUAL

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

LISTAN NEGRO — ALMUÑECO

LISTAN PRIETO

MALVASÍA AROMÁTICA

MALVASÍA ROSADA

MALVASÍA VOLCÁNICA

MERENZAO – TINTILLA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL NEGRO

NEGRAMOLL

PEDRO XIMÉNEZ

SABRO

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO – DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

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

8.1. *Inbid (abjad, aħmar u rożè)*

Id-dwieli jitkabbru madwar il-gżira kollha ta' Gran Canaria, fuq irqajja' ta' ħamrija vulkanika b'kompożizzjonijiet varji. Il-varjetà ta' ħamrija tvarja mill-aktar ħamrija arida, iebsa u bażaltika, iffurmata minn eruzzjonijiet antiki, għal ħamrija maħlula ħafna u bl-irmied iffurmata minn lapilli (irmied vulkaniku), u ħamrija rikka fit-tafal ta' oriġini vulkanika. Din id-diversità għandha impatt dirett fuq il-prattiki tal-vitikultura u, konsegwentement, fuq il-produzzjoni nnifisha.

L-inbid jitkabbar mill-kosta sal-ogħla quċċata, fuq irqajja' żgħar u ta' daqs medju, bl-użu ta' terrazzi, jew għoljiet ta' widien, b'inklinazzjonijiet moderati sa wieqfa u firxa ta' aspetti. Din is-sitwazzjoni twassal għal mużajk veru ta' għelejjel influwenzati minn diversi fatturi ambjentali u mikroklimatiċi. Ir-rikkrezza tal-varjetajiet lokali, flimkien mat-tekniki manwali tal-produzzjoni tal-inbid, jagħmluha possibbli li jiġu prodotti nbejjed b'karatteristiċi uniċi, faċilment rikonoxxibbli u identifikabbli.

Meqjusa flimkien, dawn il-fatturi jwasslu għal inbejjed bojod b'intensità aromatika notevoli u aċidità bbilanċjata, li tagħti freskezza u tul. Il-mineralità tal-ħamrija vulkanika ġġib magħha kumplessità u profondità, filwaqt li l-intervent uman fl-għażla tal-varjetajiet u fil-prattiki enoloġiċi jgħinu biex jiddefinixxu l-profil aromatiku tal-inbejjed. L-inbejjed ħomor għandhom struttura robusta, b'tannini integrati sew li jagħtuhom korp u lonġevità. Huma aromatiċi u jiżviluppaw firxa wiesgħa ta' sottilezzi skont il-varjetà u l-proċess tal-maturazzjoni. Il-persistenza tagħhom fil-palat hija waħda mill-karatteristiċi tagħhom, li tirrifletti kemm it-terren kif ukoll it-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid. L-inbejjed rożè jispikkaw għall-bilanċ tagħhom ta' freskezza u aċidità. Il-kombinazzjoni ta' varjetajiet u l-klima tal-madwar jagħtu lil dawn l-inbejjed struttura delikata iżda persistenti.

8.2. *Inbid likur*

Il-produzzjoni ta' nbejjed likuri fi Gran Canaria tibbenefika mid-diversità tal-mikroklimi li jikkaratterizzaw il-gżira. L-esponiment għax-xemx, skont it-terren u l-orjentazzjoni tal-vinji, jippermettu li l-għeneb jsir b'mod uniformi. Matul dan il-proċess, l-għenieqed jirċievu grad għoli ta' radjazzjoni solari, u b'hekk tiżdied il-konċentrazzjoni ta' zokkor u aromi. L-użu tal-ispirtu tal-għeneb fil-produzzjoni jagħmilha possibbli li jinkisbu nbejjed b'intensità aromatika qawwija, li huma ħelwin iżda wkoll bilanċjati, b'persistenza sinifikanti fil-palat. Dawn l-inbejjed jirriflettu kemm ir-rikkezza tal-varjetà kif ukoll it-tradizzjoni tat-tkabbir tal-inbid fir-reġjun.

8.3. *Inbid spumanti*

Il-klima moderata, iddominata minn irjieħ aliżej u kurrenti sħan mill-kontinent Afrikan, tiffavorixxi ċiklu twil ta' tkabbir. Dan jagħmilha possibbli li l-għeneb jsir maż-żmien, u jirriżulta f'bilanċ eċċellenti bejn l-aċidità u z-zokkor. L-inbejjed spumanti li jirriżultaw għandhom struttura vivaċi u persistenti, b'bżieżaq fini u integrati sew.

8.4. *Inbid minn għeneb misjur iżżejjed*

Il-kundizzjonijiet klimatiċi ta' Gran Canaria, b'għadd għoli ta' siegħat ta' xemx fis-sena u temperaturi kostanti, jiffavorixxu s-sajran żejjed tal-għeneb fuq il-vinja. It-tqassim u l-orjentazzjoni tal-vinji jottimizzaw l-espożizzjoni għax-xemx, u jippermettu lill-għeneb jikkonċentra z-zokkor filwaqt li jżomm aċidità bilanċjata. Dawn l-inbejjed huma distinti mill-profil ħelu tagħhom, b'bilanċ bejn il-ħlewwa u l-freskezza li jenfasizza l-kumplessità tal-prodott finali.

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

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-inbejjed koperti mid-Denominazzjoni Protetta tal-Oriġini Gran Canaria jridu jiġu bbottiljati esklużivament fil-kantini tal-inbid irreġistrati fir-reġistru rilevanti tal-inbid tal-Bord Regolatorju.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

It-tikketta ewlenija trid tinkludi l-isem “Denominación de Origen Gran Canaria” u, fejn xieraq, jista’ jidher “Monte Lentiscal”, sakemm l-għeneb użat fil-produzzjoni jkun ġej kollu kemm hu minn dan id-distrett. Unitajiet ġeografiċi iżgħar oħra li jistgħu jiġu referenzjati fuq it-tikkettar tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta’ Oriġini Protetta Gran Canaria huma: Agaete, Agüimes, Artenara, Arucas, Firgas, Gáldar, Ingenio, La Aldea de San Nicolás, Las Palmas de Gran Canaria, Mogán, Moya, San Bartolomé de Tirajana, Santa Brígida, Saint Lucia de Tirajana, Santa María de Guía, Valleseco, Valsequillo de Gran Canaria, Tejeda, Telde, Teror u Vega de San Mateo. Il-muniċipalità tista’ tissemma biss jekk 100 % tal-għeneb jiġi minn irqajja’ li jinsabu f’dik il-muniċipalità u l-inbid jiġi prodott, immaturat (fejn xieraq) u bbottiljat f’kantini tal-inbid fl-istess muniċipalità. Fuq it-tikketti ta’ dawn l-inbejjed, ir-referenzi għall-unità ġeografika iżgħar iridu jkunu f’ittri mhux akbar minn dawk użati għad-denominazzjoni protetta Gran Canaria.

It-terminu “Clásico” huwa ristrett għal inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed mill-varjetajiet Malvasía jew Moscatel, b’aktar minn 45 g/l ta’ zokkor residwu.

Ir-referenza għall-ħsad, il-vendemmja jew il-ħsad tal-għeneb japplika għal inbejjed magħmula b’minimu ta’ 85 % tal-imsemmi ħsad (tal-għeneb). L-isem tal-varjetà jista’ jintuża jekk ikun fih 100 % ta’ dik il-varjetà.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgob2/export/sites/agpsa/icca/galerias/doc/calidad/v/gc/Pliego-condiciones-modificado-GC.pdf