

**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**

(2023/C 224/11)

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 <sup>(1)</sup> fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

TALBA GĦAL EMENDA FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

**Bairrada**

**PDO-PT-A1537-AM01**

**Data tal-applikazzjoni: 2.3.2017**

**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. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli – aġġornament**

Deskrizzjoni:

Il-kategorija tal-prodott "Inbid spumanti" inbidlet f'"Inbid spumanti ta' kwalità".

Raġunijiet:

Il-kategorija tal-prodott hija adattata għall-perjodu stabbilit fil-leġislazzjoni.

Id-Dokument Uniku (it-taqsimiet mibdula) Ir-referenzi kollha li qabel kien hemm għall-kategorija tal-prodott "Inbid spumanti" japplikaw għall-kategorija attwali "Inbid spumanti ta' kwalità".

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott (it-taqsimiet mibdula) Ir-referenzi kollha li qabel kien hemm għall-kategorija tal-prodott "Inbid spumanti" japplikaw għall-kategorija attwali "Inbid spumanti ta' kwalità".

**2.2. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli – kategorija ta' prodott tad-dwieli ġdida**

Deskrizzjoni:

Tizdied il-kategorija "Inbid likur".

Raġunijiet:

Biex tgħin biex jizdied il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, billi jiġi rikonoxxut bħala Denominazzjoni ta' Origini.

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 fid-DOP Bairrada hija rikonoxximent tal-importanza u l-kwalità tiegħu u valur miżjud għall-produtturi tiegħu.

Id-Dokument Uniku (it-taqsimiet mibdula) "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Definizzjoni tar-rabta/rabtiet" u "Rekwiziti oħra applikabbli".

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott (it-taqsimiet mibdula) "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Rabta maż-zona ġeografika." u "Rekwiziti oħra".

**2.3. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed – il-kategoriji tal-inbid u tal-inbid spumanti ta' kwalità**

Deskrizzjoni:

Id-deskrizzjoni tal-kategoriji tal-inbid u tal-inbid spumanti ta' kwalità ttejjbet u giet adattata.

(<sup>1</sup>) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

Raġunijiet:

Id-deskrizzjoni preċedenti giet identifikata bħala ġenerali u mhux speċifika biżżejjed, għalhekk giet adattata biex tinkludi l-karatteristiċi assoċjati mal-prodotti koperti mid-DOP Bairrada. Dan kien neċessarju biex jiġi żgurat li d-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jikkonformaw mal-leġislazzjoni applikabbli.

Id-Dokument Uniku (it-taqsimiet mibdula) “Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed – il-kategoriji tal-inbid u tal-inbid spumanti ta’ kwalità”

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott (it-taqsimiet mibdula) “Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed – il-kategoriji tal-inbid u tal-inbid spumanti ta’ kwalità”

#### 2.4. Rendiment massimu – Inbid u inbid spumanti ta’ kwalità

Deskrizzjoni:

Emenda tar-rendimenti massimi għal:

Inbejjed bojod u rozè: 100 hl

Inbid ahmar: 80 hl

Inbid spumanti ta’ kwalità: 120 hl

Raġunijiet:

Ir-rendiment massimu żdied sabiex dawn il-valuri jiġu allinjati mal-livelli tal-produzzjoni attwali fir-reġjun, minghajr ma jiġu kompromessi l-karatteristiċi distintivi tagħhom.

Id-Dokument Uniku (it-taqsimiet mibdula) “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid”

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott (it-taqsimiet mibdula) “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid”

#### 2.5. Varjetajiet tad-dwieli ewlenin – varjetajiet ġodda

Deskrizzjoni:

Emenda/agġornament tal-lista tal-varjetajiet. Giet introdotta l-varjetà Viognier.

Raġunijiet:

Il-htieġa li jiġu adattati u agġornati l-varjetajiet iddefiniti għall-produzzjoni tal-inbejjed fir-reġjun għall-qafas legali l-ġdid tal-lista nazzjonali tal-varjetajiet adattati għall-produzzjoni tal-inbid fil-Portugall, inkluża varjetà ġdida rilevanti għall-karatterizzazzjoni tal-inbejjed tar-reġjun. Din il-varjetà hija parti mill-mappa tradizzjonali tal-varjetajiet taż-żona ġeografika, għalhekk l-inkluzjoni tagħha ttozzimizza aktar milli tibdel il-karattru distintiv tal-inbejjed tad-DOP Bairrada.

Id-Dokument Uniku (it-taqsimiet mibdula) “Varjetajiet jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed”

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott (it-taqsimiet mibdula) “Varjetajiet ewlenin tad-dwieli”

#### 2.6. Rabta maż-żona ġeografika

Deskrizzjoni:

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

Raġunijiet:

Minhabba li, minn naħa, id-deskrizzjoni preċedenti tar-rabta kienet ikkunsidrata ġenerali u mhux speċifika biżżejjed u, min-naħa l-oħra, kellha tiżdied id-deskrizzjoni tar-rabta għall-kategorija l-ġdida tal-prodotti (inbid likur), il-kontenut ta’ dan il-punt gie 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.

Id-Dokument Uniku (it-taqsimiet mibdula) “Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet”

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott (it-taqsimiet mibdula) “Rabta maż-żona ġeografika”

#### 2.7. Inbejjed – id-denominazzjoni “Clássico”

Deskrizzjoni:

L-introduzzjoni tar-rekwiziti għall-użu tad-denominazzjoni “Clássico” fuq it-tikketta.

Raġunijiet:

Il-htieġa li jiġu stabbiliti l-kundizzjonijiet u r-rekwiżiti għall-użu tad-denominazzjoni “Clássico” fuq it-tikkettar tal-inbejjeđ.

Id-Dokument Uniku (it-taqsimiet mibdula) “Rekwiżiti oħra applikabbli – Rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar”

L-Ispesifikazzjoni tal-Prodott (it-taqsimiet mibdula) “Rekwiżiti oħra – Rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar”

#### 2.8. *Informazzjoni li tikkonċerna l-applikant*

Deskrizzjoni:

Aġġornament tal-informazzjoni li tikkonċerna l-applikant

Raġunijiet:

L-informazzjoni hija skaduta u għalhekk hemm bżonn ta’ aġġornament. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat li l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mal-leġizlazzjoni applikabbli u biex tiġi ċċarata d-deskrizzjoni preċedenti pprovduta.

Id-Dokument Uniku (it-taqsimiet mibdula) Din l-emenda ma tinvolvi l-ebda bidla fid-Dokument Uniku.

L-Ispesifikazzjoni tal-Prodott (it-taqsimiet mibdula) “Informazzjoni oħra – Dettalji tal-applikant”

#### 2.9. *Informazzjoni dwar il-partijiet ikkonċernati*

Deskrizzjoni:

Thassir tal-informazzjoni li tikkonċerna l-partijiet ikkonċernati.

Raġunijiet:

Minhabba nuqqas ta’ ftehim, id-dettalji tal-applikant bi żball kienu ddaħħlu f’dan il-qasam. Din l-informazzjoni issa thassret. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat li l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mal-leġizlazzjoni applikabbli u biex tiġi ċċarata d-deskrizzjoni preċedenti pprovduta.

Id-Dokument Uniku (it-taqsimiet mibdula) Din l-emenda ma tinvolvi l-ebda bidla fid-Dokument Uniku.

L-Ispesifikazzjoni tal-Prodott (it-taqsimiet mibdula) “Informazzjoni oħra – Dettalji tal-partijiet ikkonċernati”

#### 2.10. *Informazzjoni dwar il-korpi ta’ kontroll*

Deskrizzjoni:

Aġġornament għall-informazzjoni dwar il-korpi ta’ kontroll.

Raġunijiet:

L-informazzjoni hija skaduta u għalhekk hemm bżonn ta’ aġġornament. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat li l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mal-leġizlazzjoni applikabbli u biex tiġi ċċarata d-deskrizzjoni preċedenti pprovduta.

Id-Dokument Uniku (it-taqsimiet mibdula) Din l-emenda ma tinvolvi l-ebda bidla fid-Dokument Uniku.

L-Ispesifikazzjoni tal-Prodott (it-taqsimiet mibdula) “Informazzjoni oħra – Informazzjoni dwar il-korpi ta’ kontroll”

#### 2.11. *Informazzjoni dwar l-awtoritajiet superviżorji kompetenti*

Deskrizzjoni:

Aġġornament tal-informazzjoni li tikkonċerna l-awtoritajiet superviżorji kompetenti.

Raġunijiet:

L-informazzjoni hija skaduta u għalhekk hemm bżonn ta’ aġġornament. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat li l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mal-leġizlazzjoni applikabbli u biex tiġi ċċarata d-deskrizzjoni preċedenti pprovduta.

Id-Dokument Uniku (it-taqsimiet mibdula) Din l-emenda ma tinvolvi l-ebda bidla fid-Dokument Uniku.

L-Ispesifikazzjoni tal-Prodott (it-taqsimiet mibdula) "Informazzjoni oħra – Informazzjoni dwar l-awtoritajiet superviżorji kompetenti"

DOKUMENT UNIKU

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

Bairrada

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

3. Inbid likur

5. Inbid spumanti ta' kwalità

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

4.1. *Inbid (abjad, aħmar u rożè)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bojod: Għandhom toġhma friska u kulur il-kwarz isfar ċar bi sfumaturi ta' kultant hadranin jew kemxejn dehbin meta jiġu ffermentati fi btieti tal-injam ġodda. Għandhom aromi delikati ta' fjuri u/jew ta' frott li xi kultant jiksbu noti tropikali u tal-butir aktar qawwija. Huma nbejjed strutturati b'bilanċ naturali tajjeb bejn l-aċidità u l-alkohol u freskezza eċċellenti.

Homor: Huma ta' kulur aħmar qawwi, kultant bi sfumaturi jagħtu fil-blu, aromi ta' frott tat-tut tal-ġholliq, tal-bergamott u tal-ħwawar; struttura tannika u aċidità sodi. Meta jitqaddmu, jiżviluppaw aromi terzjarji ta' frott artab selvaġġ, reżini, ħwawar, għasel u aromi affumikati, u struttura tajba, garantita minn bilanċ tajjeb bejn l-alkohol, l-aċidu u t-tannini, u juru longevità kbira.

Rożè: Għandhom kulur minn oranġjo għal aħmar, b'aromi ta' frott aħmar. Fil-palat għandhom aċidità moderatament għolja u huma friski ħafna fil-ħalq.

Għall-parametri l-analitici l-oħra, japplikaw il-valuri stabbiliti fil-leġislazzjoni.

Karatteristiċi analitici	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11
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)	

4.2. *Inbid spumanti ta' kwalità (abjad, aħmar u rożè)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bojod: kulur il-kwarz isfar ċar bi sfumaturi kemxejn dehbin. L-aromi huma ta' fjuri u ta' frott, b'aromi ta' frott bil-polpa bajda. L-inbejjed bojod imqaddmin għal aktar fit-tul ikollhom aromi qawwija u ta' nkaljar. Għandhom toġhma qawwija, b'volum armonjuż fil-ħalq u freskezza u raġħwa eċċellenti fil-palat.

Homor: Għandhom kulur hamrani, xi kultant b'intensità, freskezza u ragħwa eċċellenti fil-palat. L-aromi huma ta' fjuri u ta' frott. L-inbejjed bojod imqaddmin għal aktar fit-tul ikollhom aromi qawwija u ta' nkaljar. Fil-halq huma robusti minħabba t-tannini, ibbilanċjati, bi b'żieqa fini u persistenti.

Rożè: Għandhom kulur minn orangjo għal roża. L-aromi huma ta' fjuri u ta' frott, b'aromi ta' frott aħmar (bħaċ-ċirasa, it-tut tal-ghollieq u l-frawli), jew aktar imqaddmin, b'aromi ta' nkaljar u qawwija. Huma delikati fil-halq, b'acidità b'bilanċjata, freskezza u ragħwa eċċellenti fil-palat.

Għall-parametri l-analiċi l-oħra, japplikaw il-valuri stabbiliti fil-leġislazzjoni.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11
Acidità totali minima	
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

#### 4.3. Inbid likur (abjad u aħmar)

##### DESKRIZZJONI QASIRA

Bojod: Għandhom kulur kemxejn dehbi, xi kultant bi sfumaturi lewn il-qastan, li huwa l-effett tat-tqaddim fl-injam. Kultant ikollhom aroma ta' frott taċ-ċitru b'noti ta' ġewż u hjiel żgħir ta' ossidazzjoni. It-togħma hija moderatament helwa b'alkohol perċettibbli. Hija strutturata, b'acidità soda li tagħtiha freskezza, li hija l-impressjoni generali dominanti.

Homor: Il-kulur jista' jvarja minn moderatament hamrani għal aħmar aktar skur u jista' jkollu wkoll sfumaturi sofor, orangjo u kif ukoll ta' lewn il-qastan mit-tqaddim fl-injam. L-aromi huma ta' frott imqaddem u frott aħmar helu u frisk hafna, bħaċ-ċirasa qarsa, kif ukoll ta' ossidazzjoni. Jista' jkun hemm ukoll noti żgħar ta' għasel u/jew ta' tin. L-inbejjed likuri homor għandhom togħma strutturata b'acidità soda, li ttiprovdi freskezza, u li tiddomina b'mod generali, għalkemm il-hlewwa moderata tagħhom hija evidenti wkoll. Is-sensazzjoni tat-togħma tista' turi xi viskożità meta l-inbejjed ikunu ġew immaturati fi btieti tal-ballut.

Għall-parametri l-analiċi l-oħra, japplikaw il-valuri stabbiliti fil-leġislazzjoni.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	16
Acidità totali minima	fi grammi għal kull litru espressi bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

#### 5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

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

5.1. *Inbid spumanti ta' kwalità – metodu*

Prattika enoloġika speċifika

Meta jiġu prodotti nbejjed spumanti ta' kwalità intitolati li jużaw id-DOP Bairrada, it-teknoloġija li għandha tintuża hija l-metodu klassiku tal-fermentazzjoni fil-fliexken, f'konformità mad-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni fis-sehh.

5.2. *Inbid, inbejjed spumanti ta' kwalità u nbid likur — qawwa alkoholika naturali skont il-volum*

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Il-most użat għall-produzzjoni tal-prodotti tal-inbid tad-DOP Bairrada jrid ikollu qawwa alkoholika naturali minima skont il-volum ta':

- Inbid abjad, aħmar u rozè — 11 % vol.;
- Inbid spumanti ta' kwalità — 9,5 % vol.;
- Inbid likur — 12 % vol.

5.3. *Inbid spumanti ta' kwalità — tqaddim*

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid spumanti ta' kwalità intitolat li juża d-DOP Bairrada huwa meħtieġ li jibqa' fil-bini tal-bottiljatur għal perjodu minimu ta' 9 xhur wara d-data tal-ibbottiljar tiegħu għat-tqegħid fis-suq.

5.4. *Inbid likur – produzzjoni*

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

L-inbid likur intitolat li juża d-DOP Bairrada huwa magħmul minn most ta' għeneb adattat biex isiru l-prodotti tad-DOP Bairrada, fl-istadju bikri tal-fermentazzjoni, li miegħu jiżdied distillat tal-inbid b'qawwa alkoholika proprja ta' mhux inqas minn 52 % u mhux aktar minn 86 % skont il-volum, sakemm jiġu osservati l-karatteristiċi stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli.

5.5. *Inbejjed, inbejjed spumanti ta' kwalità u nbejjed likuri – metodi ta' kultivazzjoni, taħriġ tad-dwieli u hamrija*

Metodi tal-kultivazzjoni

Il-metodi tal-kultivazzjoni fil-vinji maħsuba għall-produzzjoni tal-prodotti tal-inbid intitolati li jużaw id-DOP Bairrada jridu jkunu dawk tradizzjonali fir-reġjun jew dawk irrakkomandati mill-korp ta' certifikazzjoni.

Id-dwieli jridu jkunu semiliberi jew imħarrġa bis-sistema tal-cordon, u d-densità tat-thawwil trid tkun aktar minn 3 000 pjanta/ha.

Id-dwieli maħsuba għall-produzzjoni tal-prodotti tal-inbid intitolati li jużaw id-DOP Bairrada jridu jithawlu jew ikunu diġà qegħdin jikbru fil-ħamrija bil-karatteristiċi li ġejjin:

- a) ħamrija kalkarja kannella jew ħamra;
- b) shales litoliċi umiċi jew mhux umiċi
- c) podzols ta' materjali ramlin mhux ikkonsolidati.

Rendimenti massimi għal kull ettaru

1. Inbid (bojod u rozè)

100 ettoltru għal kull ettaru

2. Inbid (aħmar)

80 ettoltru għal kull ettaru

3. Inbid spumanti ta' kwalità

120 ettoltru għal kull ettaru

## 4. Inbid likur

100 ettoltru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona ġeografika li tikkoinċidi mad-Denominazzjoni ta' Oriġini Bairrada tinkludi:

- a) il-muniċipalitajiet ta' Anadia, Mealhada u Oliveira do Bairro;
- b) fil-muniċipalità ta' Águeda, l-União das freguesias de Recardães e Espinhel, l-União das freguesias de Águeda e Borralha, l-União das freguesias de Barrô e Aguada de Baixo, fl-União das freguesias de Travassô e Óis da Ribeira, biss il-parroċċa ta' Óis da Ribeira, fl-União das freguesias de Belazaima do Chão, Castanheira do Vouga e Agadão, biss il-parroċċa ta' Belazaima do Chão, u l-parroċċi ta' Aguada de Cima, Fermentelos u Valongo do Vouga;
- c) fil-muniċipalità ta' Aveiro, fl-União das freguesias de Requeixo, Nossa Senhora de Fátima e Nariz, il-parroċċa ta' Nariz biss;
- d) fil-muniċipalità ta' Cantanhede, l-União das freguesias de Sepins e Bolhoa, l-União das freguesias de Vilamar e Corticeiro de Cima, l-União das freguesias de Covões e Camarneira, l-União das freguesias de Portunhos u Outil, l-União das freguesias de Cantanhede e Pocariça, u l-parroċċi ta' Ançã, Cadima, Cordinhã, Febres, Murtede, Ourentã, Sanguinheira u São Caetano;
- e) fil-muniċipalità ta' Coimbra, l-União das freguesias de Souselas e Botão, l-União das freguesias de Trouxemil e Torre de Vilela, fl-União das freguesias de Antuzede e Vil de Matos, il-parroċċa ta' Vil de Matos biss;
- f) fil-muniċipalità ta' Vagos, fl-União das freguesias de Fonte de Angeão e Covão do Lobo, biss il-parroċċa ta' Covão do Lobo, fl-União das freguesias de Ponte de Vagos e Santa Catarina, il-parroċċa ta' Santa Catarina biss, u l-parroċċi ta' Ouca u Sosa.

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

Alfrocheiro — Tinta-Bastardinha

Aragonez — Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto — Pedernã

Baga

Bastardo — Graciosa

Bical — Borrado-das-Moscas

Cabernet-Sauvignon

Camarate

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

Cercial — Cercial-da-Bairrada

Chardonnay

Fernão-Pires — Maria-Gomes

Jaen — Mencía

Merlot

Petit-Verdot

Pinot-Blanc

Pinot-Noir

Rabo-de-Ovelha

Rufete — Tinta-Pinheira

Sauvignon — Sauvignon-Blanc

Sercialinho

Syrah — Shiraz

Tinta -Barroca

Tinto-Cão

Touriga-Franca

Touriga-Nacional

Verdelho

Viognier

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

*Inbid, inbid spumanti ta' kwalità u nbid likur*

Dettalji taż-żona ġeografika rilevanti għar-rabta

Fatturi naturali: Iż-żona ġeografika hija delimitata fit-Tramuntana mix-xmara Vouga u fin-Nofsinhar mix-xmara Mondego, fil-Lvant mis-sriebet tal-muntanji Bussaco u Caramulo, u fil-Punent mill-Oċean Atlantiku.

Huwa reġjun fil-biċċa l-kbira ċatt b'għoljiet baxxi b'għoli li jvarja, f'altitudnijiet li rarament jaqbzu l-250 m 'il fuq mill-livell tal-baħar.

Iż-żona tad-DOP Bairrada testendi fuq pjanura jew plateau, dejjem qrib l-Atlantiku, haġa li tinfluwenza ħafna l-klima tar-reġjun.

Il-klima Mediterranja għandha influwenza Atlantika qawwija, bi xtiewi twal u keshin b'temperaturi medji moderati iżda b'ammont abbondanti ta' xita. Is-sjuf sħan huma mrażżna mill-irjieħ tal-Atlantiku. Il-ġranet huma sħan u l-iljieli huma keshin, b'firxa ta' temperaturi sinifikanti.

Il-ħamrija hija minerali u ġiet iffurmata fi żminijiet ġeoloġiċi differenti. L-art hija ġeneralment fqira, u tvarja minn ħamrija ramlija għal ħamrija taflija, b'xi trab ġulgħieni ramli wkoll. Id-dwieli jtkabbru prinċipalment fil-ħamrija taflija u kalkarja taflija.

Fatturi umani: Il-vitikultura fir-reġjun ta' Bairrada ilha parti mill-iżvilupp ekonomiku tar-reġjun sa mill-Medjuevu.

L-inbejjed tar-reġjun kienu diġà magħrufa u l-kwalità tagħhom rikonoxxuta lura fis-seklu 19, meta ġie rikonoxxut il-potenzjal tar-reġjun għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti. Kien f'dan ir-reġjun li fl-1890 ġew prodotti għall-ewwel darba nbejjed spumanti kummerċjali fil-Portugall.

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

L-inbejjed, l-inbejjed spumanti ta' kwalità u l-inbejjed likuri tad-DOP Bairrada għandhom karatteristiċi distintivi. Huma karatterizzati mir-rikkezza aromatika u l-freskezza enfasizzata tagħhom, notevoli għall-istruttura tajba u l-aċidità bbilanċjata u impressjonanti (riflessjoni tal-aċidità fissa qawwija).

Rabta maż-żona ġeografika:

L-altitudnijiet moderati u l-influwenza Atlantika qawwija huma fatturi ewlenin fl-ammont għoli ta' xita li r-reġjun huwa magħruf għalih. Dawn il-karatteristiċi jiffavorixxu l-produzzjoni ta' għeneb b'sajran ibbilanċjat, li jipproduċi nbejjed b'aċidità notevoli u rikki fil-prekursuri aromatiċi.

L-influwenza tal-Atlantiku, li hija notevoli fiż-żona ġeografika kollha, flimkien mal-ammont kbir ta' xita, tikkontribwixxi wkoll għall-freskezza li tista' tiġi identifikata fl-inbejjed tiegħu. Din hija essenzjalment derivata mill-aċidità naturali tal-għeneb imkabbar f'dawn il-kundizzjonijiet.

Il-ħamrija taż-żona ġeografika toriġina mill-blat sedimentarju. Id-dwieli jtkabbru f'siti b'ħamrija kalkarja mill-Gurassiku, blat ramli mit-Triassiku jew konglomerati mill-perjodi Kretaċej.

Iż-żona ġeografika għalhekk tipprovdi kundizzjonijiet eċċellenti għall-kultivazzjoni tad-dwieli, b'mod partikolari fir-rigward tad-disponibbiltà tal-ilma ta' dawn it-tipi ta' ħamrija u l-karatteristiċi tagħhom tal-permeabbiltà u ż-żamma tal-ilma fix-xhur fejn tagħmel l-iżjed xita. Dan jikkontribwixxi b'mod sinifikanti għall-karatteristiċi tal-inbejjed mill-għeneb prodott hawnhekk, b'mod partikolari fir-rigward tal-aċidità fissa notevoli tagħhom, li hija essenzjali għall-freskezza tal-inbejjed.



Il-fattur uman, li jippreżerva prattiki u tradizzjonijiet li ilhom eluf ta' snin u huwa rifless fl-għażla ta' varjetajiet li adattaw l-ahjar għall-kundizzjonijiet fiż-żona ġeografika, huwa ta' importanza deċiżiva fil-produzzjoni tal-gheneb li jagħtu lill-inbejjed, l-inbejjed spumanti ta' kwalità u l-inbejjed likuri tad-DOP Bairrada l-karatteristiċi distintivi tagħhom.

Il-prattiki u l-għażliet tekniċi (f'termini tal-ħsad, il-fermentazzjoni, il-maċerazzjoni u t-tqaddim), li għandhom l-għeruq tagħhom f'fatturi umani marbuta mat-tradizzjoni tar-reġjun, għandhom impatt ukoll fuq il-karatteristiċi generali tal-prodotti tal-inbid tad-DOP Bairrada.

Ir-rabta bejn il-ħamrija u l-fatturi klimatiċi, il-varjetajiet tad-dwieli tar-reġjun u l-għarfien prattiku tradizzjonali jwasslu għal inbejjed b'karatteristiċi distintivi, ikkaratterizzati mill-mineralità, l-aċidità u l-freskezza tal-prodotti tal-inbid intitolati li jużaw id-DOP Bairrada.

## 9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

*Inbid, inbid spumanti ta' kwalità u nbid likur*

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

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

Il-marka hija indikazzjoni obbligatorja fuq it-tikketta.

*Inbid — l-użu tad-denominazzjoni "Clássico"*

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-użu tad-denominazzjoni "Clássico" fuq it-tikkettar tal-inbejjed bid-DOP Bairrada jrid jikkonforma mal-kundizzjonijiet li ġejjin:

a) Mil-lista tal-varjetajiet fir-reġjun, jistgħu jintużaw dawn li ġejjin biex isiru nbejjed intitolati li jużaw it-terminu "Clássico":

Arinto (Pedernã)

Bical (Borrado-das-Moscas)

Cercial (Cercial-da-Bairrada)

Fernão-Pires (Maria-Gomes)

Rabo-de-Ovelha

Alfrocheiro (Tinta-Bastardinha)

Baga

Camarate

Castelão

Jaen (Mencia)

Touriga-Nacional

b) Ir-rendiment massimu għal kull ettaru ta' vinji maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed intitolati li jużaw it-terminu "Clássico" għandu jkun ta' 55 ettolitru għal kull ettaru.

c) L-inbejjed intitolati għad-deskrizzjoni "Clássico" jrid ikollhom qawwa alkoholika proprja minima skont il-volum ta':

Inbid abjad — 12 % vol.

Inbid aħmar — 12,5 % vol.

d) Il-most maħsub għall-produzzjoni tal-inbejjed intitolati għad-deskrizzjoni “Clássico” jrid ikollu qawwa alkoħolika naturali minima ta’:

Inbid abjad — 12 % vol.

Inbid aħmar — 12,5 % vol.

e) Il-perjodi minimi tat-tqaddim għall-inbejjed intitolati li jużaw it-terminu “Clássico” huma kif ġej:

Inbid aħmar — jista’ jiġi bbottiljat biss wara perjodu minimu ta’ tqaddim ta’ 30 xahar, li 12 minnhom iridu jkunu fil-flixxun.

Inbid abjad — jista’ jiġi bbottiljat biss wara perjodu minimu ta’ tqaddim ta’ 12-il xahar, li 6 minnhom iridu jkunu fil-flixxun.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8617.html>

---