

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard għal Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2022/C 130/17)

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

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD LI TIMMODIFIKA D-DOKUMENT UNIKU

Mittelrhein**PDO-DE-A1269-AM01****Data tal-komunikazzjoni: 28.12.2021****DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJET GĦALIHA****1. Deskrizzjoni tal-inbid/prodotti tad-dwieli u karatteristiċi analitiċi u/jew organolettiċi**

Deskrizzjoni:

Emenda tal-qawwa alkoholika naturali minima u l-piż minimu tal-most (li tmexxew mill-punt 5.1 għall-punt 3.2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott) għal inbid ta' kwalità (*Qualitätswein*) magħmul mill-varjetà tal-gheneb Dornfelder fi snin b'kundizzjonijiet eċċezzjonali tat-temp.

Il-valuri standard għall-inbid ta' kwalità magħmul mill-varjetà Dornfelder: 8,8 % vol. alkohol totali/68 °Oechsle.

ŻIEDA:

“Il-qawwa alkoholika naturali minima/il-piż minimu tal-most tal-varjetà tal-gheneb Dornfelder jistgħu jiġu stabbiliti għal 8,3 % vol. alkohol totali/65 °Oechsle fi snin b'kundizzjonijiet eċċezzjonali tat-temp, skont deċiżjoni tal-bord tax-Schutzgemeinschaft Mittelrhein [Assoċjazzjoni għall-protezzjoni tal-inbid Mittelrhein] rikonoxxuta. Dawn l-arranġamenti japplikaw biss għas-sena li għaliha tkun ittiehdet id-deċiżjoni. Id-deċiżjoni tal-assoċjazzjoni għall-protezzjoni għandha tiffabbjar permezz ta' mezz xieraq ta' pubblikazzjoni.”

Il-prodotti differenti huma identifikati b'isimhom, b'informazzjoni dwar il-qawwa alkoholika naturali minima tagħhom/il-piż minimu tal-most u deskrizzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi tagħhom.

ŻIEDA:

Il-qawwa alkoholika totali tal-inbid tad-DOP Mittelrhein prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

⁽¹⁾ ĠUL 9, 11.1.2019, p. 2.

Raġunijiet għall-emenda:

L-għan tat-tnaqqis żgħir fil-qawwa alkoholika minima/il-piż minimu tal-most tal-varjetà Dornfelder huwa li jippermetti li l-hsad isir aktar kmieni, sabiex jiġu minimizzati l-effetti negattivi ta' organiżmi ġodda li jikkawżaw ħsara. Fl-2014, pereżempju, id-Drosophila suzukii heddet il-varjetajiet tal-għeneb ahmar b'sajran bikri. L-ittardjar tal-hsad minhabba l-piż minimu tal-most li kien applikabbli sal-lum joħloq ir-riskju li jitnaqqsu b'mod sinifikanti l-kwalità u l-volum tal-għeneb maħsud f'dawn is-snin.

Inghata aktar dettall fid-deskrizzjonijiet tal-karatteristiċi organolettici sabiex jirrifletti aħjar il-prodotti differenti.

Iż-żieda tal-qawwa alkoholika totali tal-inbejjed prodotti mingħajr ebda arrikkiment tagħmel uzu mill-klawżola inizjali fir-Regolament tal-UE.

2. Demarkazzjoni taż-żona

Deskrizzjoni:

Iż-żona tad-DOP Mittelrhein giet demarkata mill-ġdid.

ŻIEDA:

Ġew elenkati l-municipalitajiet individwali, inklużi d-distretti u n-numri tad-distretti.

Id-demarkazzjoni preċiża tidher fuq il-mapep li juru l-vinji fil-municipalitajiet imsemmija hawn fuq, demarkata bl-irqajja'. Il-mapep jistgħu jiġu kkonsultati fuq www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Raġunijiet għall-emenda:

Din l-emenda dwar id-demarkazzjoni taż-żona ma hijiex arbitrarja iżda hija meħtieġa sabiex jiġu evitati żvantaġġi sinifikanti għall-vitikultura u l-agrikoltura, il-pubbliku ġenerali u l-ekosistema, u l-pajsaġġ ikkultivat tar-regjun ta' Mittelrhein li żviluppa maż-żmien.

Ir-raġunijiet għad-demarkazzjoni taż-żona huma spjegati f'aktar dettall hawn taħt:

Il-vinji magħluqa huma meħtieġa għal raġunijiet ta' assigurazzjoni tal-kwalità, b'mod partikolari fir-rigward ta' miżuri tal-protezzjoni tal-pjanti.

Il-miżuri għall-protezzjoni tal-pjanti huma meħtieġa fit-tkabbir tad-dwieli, iżda mhux dejjem huma kompatibbli ma' għelejjel oħra. It-tqegħid tal-vinji mal-art b'użi oħra (eż. merġhat, kultivazzjoni tar-raba', kultivazzjoni tal-frott jew tal-haxix) spiss jikkawża problemi li għandhom jiġu evitati kemm jista' jkun:

Inqas ma jkun hemm punti ta' kuntatt bejn l-art użata għall-vitikultura u l-art b'użi oħra (kultivazzjoni tar-raba', tkabbir tal-frott, merġhat, eċċ.), inqas ikun hemm effetti negattivi assoċjati fuq il-kultivazzjoni u l-kwalità tal-inbejjed.

Dan minhabba r-rekwiżiti speċifiċi ta' ġestjoni fiż-żona tal-vitikultura, b'mod partikolari l-protezzjoni tal-pjanti. Uħud mill-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti użati jvarjaw b'mod konsiderevoli, b'mod partikolari fir-rigward tal-qasam ta' applikazzjoni tagħhom, l-awtorizzazzjoni speċifika għall-għelejjel jew il-perjodi ta' stennija. Barra minn hekk, fuq haġfa mill-gholjiet storiċi tal-Mittelrhein, il-protezzjoni tal-pjanti titwettaq permezz ta' bexx bil-helikopter, fejn – għal raġunijiet tekniċi u fiżiċi – hemm riskju oġġla ta' deriva. Il-preżenza ta' sistema ta' bexx ibbażata fuq il-ġometrija fil-forma ta' binarji twal u dritti tul l-inklinazzjoni hija ta' benefiċċju għal bexx bil-helikopter effettiv u teħtieġ żona tal-vinji kontinwa.

Il-bdiewa u l-vitikulturi huma obbligati jipprevjenu l-prodotti tal-protezzjoni tal-pjanti milli jinfirxu għal għelejjel oħra u żoni mhux fil-mira, inkluż billi josservaw ir-rekwiżiti tad-distanza. Għalhekk ma huwiex possibbli li jsir il-bexx ta' dwieli qrib il-konfini ta' vinja, li tagħmel il-kultivazzjoni impossibbli. L-istess japplika għar-raba' li jnħadem, il-merġhat u l-art fejn jitkabbar il-frott li jmissu mal-vinji. Vinji mifruxa fuq distanzi kbar iwasslu għal telf finanzjarju għall-bdiewa kollha. Il-problema hija partikolarment evidenti f'sitwazzjonijiet fejn jintuza l-bexx bil-helikopter, peress li l-helikopters iridu jikkonformaw ma' rekwiżiti ta' distanza partikolarment stretti minhabba r-riskju akbar ta' deriva. Jekk il-vinji jitmexxew lejn żoni fejn jintuza l-bexx bil-helikopter, il-vinji preċedenti jsiru żoni mhux fil-mira li għalihom japplikaw ir-rekwiżiti tad-distanza. Dan ipogġi lil dawk il-vinji fi żvantaġġ ekonomiku.

Anke jekk il-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti jkunu ġew applikati kif suppost, jistgħu jwasslu għal deriva fuq irqajja' ġirien b'użi differenti, u b'hekk jikkawżaw ħsara veġetattiva mhux mixtieqa f'żoni mhux fil-mira u jdghajfu l-kwalità u l-kummerċjabbiltà tal-prodotti minhabba l-preżenza ta' ċerti residwi. Peress li whud mill-prodotti tal-protezzjoni tal-pjanti ma jistgħux jintużaw fuq l-għelejjel li qed jiġu kkultivati, il-provi tar-residwi jistgħu jsibu, abbażi ta' analiżi preċiża u limiti massimi ta' residwi baxxi, li l-prodott ma huwiex tajjeb biex jitqiegħed fis-suq. Fil-prattika, każijiet bħal dawn isehhu spiss. Filwaqt li min inigges jista' jinżamm responsabbli għal ħsara bħal din, iż-żamma ta' vinji magħluqa tista' żżomm f'minimu ż-żoni periferali u b'hekk telimina l-problemi.

Il-protezzjoni tal-pubbliku ġenerali u l-ekosistema permezz ta' ġestjoni tal-gholjiet weqfin

Il-llum il-gurnata, l-gholjiet weqfin għandhom rwol ewlieni fil-prevenzjoni tal-erożjoni u l-iskular. Il-vitikultura f'terrazzi u l-hitan tal-vinji jipprevjenu l-ilma tal-wiċċ milli jiskula 'l isfel mill-gholja. Id-dwieli u l-kopertura veġetali jstabbilizzaw il-hamrija u jiġu mantnuti b'xogħol ta' manutenzjoni. Ġestjoni xierqa tal-hamrija tiżgura struttura tajba tal-hamrija u infiltrazzjoni għolja tal-ilma fil-hamrija. Fil-qosor, l-erożjoni tiġi minimizzata, l-ilma jingħata lqugh f'każ ta' xita qawwija, u l-iskular tan-nutrijenti (prinċipalment il-fosfat) fl-ilma tal-wiċċ jiġi evitat. Mingħajr ġestjoni attiva, it-terrazzi u l-hitan jiddegradaw. Kieku fil-hamrija jikbru wisq arbuxelli u tispiċċa titef il-fertilità u l-istruttura. L-erożjoni, l-iskular tal-hamrija u tan-nutrijenti u wqiegħ tal-art f'każ ta' xita qawwija jkunu l-konsegwenzi. Ir-residenti u t-trasport jipprova f'periklu u tiġi kkawżata ħsara.

Il-vinji konsolidati jippermettu metodi ta' ġestjoni u protezzjoni effettivi fil-qasam tal-vitikultura.

L-istrategġiji għall-protezzjoni tal-pjanti b'impatt baxx u b'benefiċċji kwalitattivi, ambjentali u ekonomiċi huma importanti biex tiġi żgurata l-produzzjoni sostenibbli ta' nbejjed ta' kwalità għolja:

Pereżempju, jintużaw il-feromoni biex tiġi miġġielda l-kamla tad-dwieli. Din il-miżura protettiva taħdem biss jekk id-distributori tal-feromoni meħtieġa biex jillimitaw ir-riproduzzjoni u jhawdu lill-pesti jkunu kemm jista' jkun mifruxin. Bħala parti minn dan, ikun ferm irhas kieku jiġi evitat l-immuntar doppju fit-truf (konfini ma' ghelejje, użi jew veġetazzjoni oħra), li huwa meħtieġ għal raġunijiet tekniċi. Il-preżenza ta' vinji magħluqa tista' timminimizza b'mod sinifikanti l-piż assoċjat mad-distributori tal-feromoni. Barra minn hekk, ir-Rheinland-Pfalz implimenta l-programm ta' żvilupp "EULLE" (miżuri ambjentali, żvilupp rurali, agrikoltura u ikel), li permezz tiegħu jingħata appoġġ għal prattiki bijotekniċi tal-protezzjoni tal-pjanti fil-qasam tal-vitikultura għal żoni ta' vinji kontinwi ta' mill-inqas 2 ha. Madankollu, jekk l-irqajja' jkopru inqas minn 2 ha bħala riżultat ta' ċaqliq ta' vinji individwali lejn raba' li jinħadem, dan l-appoġġ tar-RAK ma jibqax disponibbli għall-vinji li jifdal. Dan huwa ta' detriment għall-finanzi tal-bdiewa ta' daww il-vinji. Madankollu, mingħajr dak l-appoġġ finanzjarju, il-protezzjoni bijoteknika tal-pjanti ma hijiex ekonomikament vijabbli. Ir-riżultat huwa zieda fl-użu tal-insettiċidi, li mbagħad għandu impatt negattiv fuq l-ekosistema.

Il-vinji magħluqa huma meħtieġa wkoll minn perspettiva kemm teknika kif ukoll ekonomika sabiex l-għeneb misjur jiġi protett mill-ħsara mill-ghasafar, peress li dan huwa l-uniku mod biex tiġi żgurata protezzjoni effettiva. B'kuntraż, il-vinji mifruxin fuq distanzi kbar jirriżultaw fi spejjeż oġġla u zieda fit-tniġġis akustiku.

Il-vinji magħluqa jgħinu wkoll biex tiġi evitata l-ħsara kkawżata mill-annimali tal-kaċċa:

It-tnaqqis tal-popolazzjoni ta' ċingjali, li hija għolja zżejjed, hija kwistjoni importanti mill-perspettiva tal-vitikultura. Dan it-tnaqqis huwa meħtieġ, fost l-oħrajn, peress li l-ħsara kkawżata mill-kaċċa fid-dwieli tar-Rheinland-Pfalz normalment ma hijiex soġġetta għal kumpens. Il-vinji magħluqa jnaqqsu wkoll ir-riskju ta' tifqigħat tad-deni Afrikan tal-ħnieżer notifikabbli, li johlq riskju sinifikanti għat-trobbija tal-bhejjem fil-Ġermanja. Tabilhaqq, huwa eħfef u inqas għali li ċ-ċingjali jiġu ġestiti f'vinji magħluqa milli f'żoni użati għat-tkabbir ta' ghelejje differenti (eż. għeneb, ghelejje fuq raba' li jinħadem u frott), li hafna drabi jkollhom aktar żoni ta' kenn għaċ-ċingjali.

It-tisqija bil-qatra qed issir dejjem aktar importanti fis-sjuf nexfin, speċjalment fil-każ tal-vinji li ma humiex qodma. Mingħajrha, id-dwieli ma jkunux jistgħu jikbru. Il-vinji magħluqa huma vantaġġ konsiderevoli fir-rigward tal-konstruzzjoni u t-tħaddim tal-infrastruttura meħtieġa (bjar, pajpijiet, eċċ.). Dawn jagħmlu kemm is-sejbien kongunt ta' sorsi tal-ilma kif ukoll l-użu komuni tal-linji tat-trasport u tad-distribuzzjoni aktar effiċjenti u inqas għaljin.

Ir-rekwiżiti tal-ġestjoni huma differenti għall-vitikultura milli huma għall-kultivazzjoni tar-raba', pereżempju. Kieku dawn iż-żoni ma jibqgħux jintużaw għall-vitikultura, ikun hemm ir-riskju li l-art timtela' bl-arbuxelli, speċjalment fuq l-gholjiet weqfin, peress li ma humiex adattati għall-kultivazzjoni tar-raba' jew għall-użu bħala merġat. Jista' jkun li jibdeu jikbru pjanti li jospitaw pesti mhux mixtieqa bħad-Drosophila suzukii f'dawn iż-żoni mhux ikkultivati (eż. pjanti tat-tut), u b'hekk jheddu s-saħħa u l-kwalità tal-għeneb f'vinji ġirien.

Il-pajsaġġ ikkultivat, li evolva maż-żmien, u x-xenarju naturali, li jinkludi l-vinji tradizzjonali, jikkarakterizzaw id-DOP Mittelrhein u r-reputazzjoni tagħha.

Il-vitikultura fil-vinji tradizzjonali li jimmarkaw il-pajsaġġ tiddefinixxi l-karattru tar-reġjun tal-inbid għar-residenti lokali, il-membri tal-industrija tal-inbid tar-reġjun, l-ispeċjalisti u l-konsumaturi. Dan huwa evidenti wkoll mill-fatt li r-reklamar tal-inbid regolamentarju stampi meħuda f'vinji tradizzjonali meta jippreżenta r-reġjun tal-inbid.

It-trasferiment tal-produzzjoni tal-inbid għal raba' li jinħadem tradizzjonali jibdel il-pajsaġġ karatteristiku u jkollu impatt korrispondenti fuq il-pajsaġġ ikkultivat li evolva u saħansitra ġie rikonossut bħala Sit ta' Wirt Dinji mill-UNESCO. B'referenza għall-valur universali eċċellenti tas-sit u r-rekwiżiti applikabbli ta' protezzjoni u ġestjoni, l-UNESCO tiddikjara: "Il-miżuri meħuda fil-proprjetà [il-Parti Nofsana ta' Fuq tal-Wied tar-Renu] iservu primarjament biex ... iżommu haġja t-tradizzjoni tal-vitikultura fuq l-gholjiet weqfin tal-wied, jassiguraw habitats għal speċi rari ta' annimali u pjanti, u b'mod ġenerali jiżguraw li l-istat tal-ambjent ma jinbidilx."

Is-sugġett tal-inbid għandu wkoll rwol importanti fil-qasam tat-turiżmu – b'rabta mar-reġjun tradizzjonali tal-vitikultura u l-vinji tradizzjonali. Ir-reġjun tradizzjonali tal-vitikultura jipprovdi l-bażi ekonomika għal hafna negozji li joperaw fis-settur tat-turiżmu, bħar-ristoranti u l-lukandi, bis-saħħa tax-xenarju u l-firxa ta' esperjenzi turistiċi offruti mill-pajsaġġi tal-vinji (eż. it-toroq tal-inbid tal-Mittelrhein, it-Triq tar-Rheinsteig u t-Triq tal-Kastelli tar-Renu). In-nuqqas ta' demarkazzjoni taż-żona fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jagħmilha possibbli li d-dwieli jiġu mċaqaqqa lejn art li bħalissa hija mergħa jew raba' li jinhadem. Kif diġà ntqal hawn fuq, dan ipogġi hafna vinji tradizzjonali f'riskju li jinksew bl-arbuxell, peress li ma humiex adattati għal uzi oħra għajr għall-vitikultura minħabba d-daqs żgħir, il-karatteristiċi u l-aċċessibbiltà spiss fqira tagħhom. Minbarra l-konsegwenzi ambjentali identifikati, il-kisi bl-arbuxell ikollu wkoll konsegwenzi ekonomiċi, peress li pajsaġġi bħal dawn ma humiex attraenti viżwalment għat-turisti.

L-inbejjed ipprezentati f'pubblikazzjonijiet speċjalizzati, li jsawru b'mod qawwi l-perċezzjoni u r-reputazzjoni tad-DOP Mittelrhein, spiss jiġu minn vinji tradizzjonali u kkonsolidati (eż. Bopparder Hamm, Bacharach Hahn, Oberweseler Ölsberg, Leutesdorfer Gartenlay).

Fil-qosor, id-DOP Mittelrhein, biż-żoni ta' vinji kontinwi tagħha li jikkarakterizzaw il-pajsaġġ, hija meqjusa b'mod pożittiv mill-pubbliku, l-industrija, il-konsumaturi u t-turisti. Meta l-konsumaturi jkun qad jixtru u jixorbu l-inbid Mittelrhein jiġu quddiem għajnejhom il-vinji tradizzjonali, liema immaġni hija msahħa mill-esperjenzi ta' vaganzi li seta' kellhom. Dan jagħmel id-DOP Mittelrhein eċċezzjonali u unika.

Jidher ċar mir-raġunijiet imsemmija hawn fuq li l-kultivazzjoni tad-dwieli fuq sit wiehed u preferibbilment magħluq għandha hafna vantaġġi differenti għas-sidien u l-operaturi tal-vinji, kif ukoll għall-ambjent u l-pubbliku ġenerali. Għalhekk, il-proporzjon ta' vinji li huma mxerrda f'diversi siti, li bħalissa huwa baxx hafna, ma għandux jiżdied, minħabba l-hafna żvantaġġi differenti deskritti hawn fuq.

3. Varjetajiet tal-gheneb tal-inbid

Deskrizzjoni:

Sal-lum ġew elenkati l-varjetajiet tal-gheneb li ġejjin taħt il-punt 7 (li għandu jsir il-punt 8) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

Fir-Rheinland-Pfalz:

Inbid abjad

Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muskat-Otonel, Nobling, Optima, Ortega, Osteiner, Phoenix, Reichensteiner, Roter Traminer, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Weißer Riesling, Würzer.

Inbejjed ħomor u rozè

Blauer Frühburgunder, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Dornfelder, Dunkelfelder, Regent, Rotberger, Saint-Laurent.

Fin-Nordrhein-Westfalen:

Inbid abjad

Auxerrois, Bacchus, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Kanzler, Kerner, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Otonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Traminer, Ruländer, Scheurebe, Siegerrebe, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

Inbejjed ħomor u rozè

Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Früher Roter Malvasier, Helfensteiner, Heroldrebe, Regent, Rotberger, Roter Gutedel, Saint-Laurent.

Il-lista ta' varjetajiet tal-gheneb għar-Rheinland-Pfalz u n-Nordrhein-Westfalen ingħaqdu flimkien biex jiffurmaw lista komuni.

ŽIEDA:

Il-varjetajiet li ġejjin żdiedu mal-lista tal-varjetajiet tal-gheneb:

Inbejjed bojod

Albalonga, Arnsburger, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay Rosé, Felicia, Früher roter Malvasier, Goldmuskateller, Goldriesling, Hiberna, Hölder, Juwel, Kernling, Merzling, Muscaris, Orion, Prinzipal, Regner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller, Roter Riesling, Saphira, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Septimer, Silcher, Sirius, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris.

Inbejjed ħomor u rozè

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabertin, Calandro, Färbertraube, Hegel, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Rondo, Rosenmuskateller, Rubinet, Syrah, Tauberschwarz, Wildmuskat.

Żdiedu s-sinonimi għall-varjetajiet tal-ġheneb.

Raġunijiet għall-emenda:

Il-lista preċedenti tal-varjetajiet tal-ġheneb ma kinitx kompluta. Ġiet estiża biex telenka l-varjetajiet tal-ġheneb kollha kklassifikati sal-lum u s-sinonimi tagħhom.

4. **Rekwiżiti applikabbli skont il-leġiżlazzjoni tal-UE jew dik nazżjonali**

Deskrizzjoni:

Il-punt 10 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott jistabbilixxi r-rekwiżiti addizzjonali tat-tikkettar.

Unitajiet ġeografici iżgħar:

ŻIEDA:

Ir-reġistru tad-dwieli huwa l-lista tal-ismijiet ta' żoni, vinji fuq skala kbira u vinji individwali, u sistemi ta' għelieqi miftuħa li jistgħu jintużaw bhala unitajiet ġeografici iżgħar. Dan jindika l-konfini tas-siti u ż-żoni f'termini ta' referenzi katastali (distrett, sottodistrett, sistema ta' għalqa miftuħa, roqgħa). Huwa ġestit mill-Kamra tal-Agricoltura tar-Rheinland-Pfalz. Fin-Nordrhein-Westfalen, huwa ġestit mill-Kamra tal-Agricoltura tan-Nordrhein-Westfalen. Ir-reġistru tad-dwieli huwa stabbiliti u miżmum abbażi ta':

- It-Taqsima 23(3) u (4) tal-Att dwar l-Inbid (*Weingesetz*);
- It-Taqsima 29 tar-Regolament dwar l-Inbid (*Weinverordnung*);
- L-Att tal-Istat Federali dwar id-deżinjazzjoni ta' siti u żoni u r-reġistru tad-dwieli (l-Att dwar il-Vinji) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*);
- Ir-Regolament li jimplementa l-leġiżlazzjoni dwar l-inbid (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO NRW)*);
- It-Taqsima 2(16) tar-Regolament tal-Istat Federali dwar ir-responsabbiltajiet fil-qasam tal-leġiżlazzjoni dwar l-inbid (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Il-konfini ta' unità ġeografika żgħira jistgħu jinbidlu biss bil-qbil tal-organizzazzjoni kompetenti skont it-Taqsima 22g tal-Att dwar l-Inbid, li għandha tinnofika kwalunkwe tibdil lill-Uffiċċju Federali għall-Agricoltura u l-lkel.

Raġunijiet għall-emenda:

Id-dispożizzjonijiet dwar it-tikkettar għandhom jiġu ssupplimentati biex ikopru unitajiet ġeografici iżgħar, sabiex jirriflettu l-leġiżlazzjoni fis-seħh.

5. **Awtoritajiet ta' Kontroll**

Deskrizzjoni:

Żidiet rigward l-awtoritajiet ta' kontroll mahtura fil-punt 11 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-kompiti tagħhom.

ŻIEDA:

Il-Kamra tal-Agricoltura se tkun assistita fil-kompiti ta' monitoraġġ tagħha minn:

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz (L-Uffiċċju tal-Ittestjar tar-Rheinland-Pfalz)

Mainzer Straße 112
56068 Koblenz
DEUTSCHLAND

Telefown: +49 26191490

Faks +49 2619149190

Email: poststelle@lua.rlp.de

Fil-każ tan-Nordrhein-Westfalen:

Id-Direttur tal-Kamra tal-Agricoltura tan-Nordrhein-Westfalen bhala l-Kummissarju tal-Istat Federali:

Fachgebiet 63 – Gartenbau
Gartenstraße 11
50765 Köln-Auweiler
DEUTSCHLAND

Telefown: +49 2215340561

Faks +49 2215340196561

Email: weinbau@lwk.nrw.de

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (L-Aġenzija tan-Nordrhein-Westfalen għan-Natura, l-Ambjent u l-Protezzjoni tal-Konsumatur)

Leibnizstraße 10
45659 Recklinghausen
DEUTSCHLAND

Telefown: +49 23613050

Faks +49 23613053786

Email: abteilung8@lanuv.nrw.de

Raġunijiet għall-emenda:

Il-Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz (l-Uffiċċju tal-Ittestjar tar-Rheinland-Pfalz) għandu jiżdied bħala awtorità ta' kontroll, billi jwettaq kompiti ta' monitoraġġ f'din iż-żona. L-indirizz tal-Kamra tal-Agrikoltura tan-Nordrhein-Westfalen inbidel.

6. **Ohrajn**

Deskrizzjoni:

Bidliet editorjali f'konformità mar-reqwiziti tal-UE.

Raġunijiet għall-emenda:

Kellhom isiru bidliet editorjali għall-konformità mar-reqwiziti tal-UE.

DOKUMENT UNIKU

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

Mittelrhein

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semispumanti

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

1. *Inbid abjad ta' kwalità (Qualitätswein)*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-formazzjonijiet differenti tal-hamrija jagħtu lill-prodotti ta' Mittelrhein karatteristiċi tipiċi.

Inbid abjad

L-inbejjed bojod generalment ikunu ta' kulur aħdar ċar sa deheb skur qawwi jew anke ambra. L-aromi tagħhom generalment ivarjaw minn frott frisk għal eżotiku, u xi drabi jkunu tal-fjuri jew pikkanti. Skont kif jiġi mqaddem l-inbid, jista' jipprezenta wkoll fenoli u aromi nkaljati minn sottili sa pronunzjati. L-inbejjed bojod generalment ikollhom toghma minn delikata sa qawwija u struttura aċiduża minn eleganti sa taqta'.

Il-qawwa alkoholika totali tal-inbid tad-DOP Mittelrhein prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Ghall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tinghata l-ebda ċifra, tapplika l-leġizlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	
Acidità volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru)	

2. Inbid aħmar ta' kwalità (Qualitätswein)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-formazzjonijiet differenti tal-ħamrija jagħtu lill-prodotti ta' Mittelrhein karatteristiċi tipiċi.

Inbid aħmar

B'mod partikolari, l-inbejjed ħomor għandhom kulur aħmar milwiem sa vjola skur, kultant anke jagħti fil-blu, u xi drabi bi sfumaturi jagħtu fil-kannella. Normalment l-aromi tagħhom ikunu ta' frott, bi ħjiel ta' frott artab. Jista' jkollhom ukoll karattru pikanti togħma ta' ħamrija u noti ta' ċikkulata. Skont kif jitqaddmu, jista' jkollhom ukoll fenoli u aromi nkaljati minn sottili sa pronunzjati. Normalment ikollhom togħma delikata sa rikka u struttura aciduża minn artab bellusi sa moderat.

Il-qawwa alkoholika totali tal-inbid tad-DOP Mittelrhein prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Ghall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tinghata l-ebda ċifra, tapplika l-leġizlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	
Acidità volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru)	

3. Inbid ta' kwalità (Qualitätswein) rozè, Weißherbst u Blanc de Noir

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-formazzjonijiet differenti tal-ħamrija jagħtu lill-prodotti ta' Mittelrhein karatteristiċi tipiċi.

L-inbid rozè, Weißherbst, Blanc de Noir

L-inbejjed rozè normalment ikollhom kulur aħmar ċar minn sottili sa qawwi. L-inbejjed Weißherbst normalment ikollhom kulur roża minn ċar ħafna sa moderat. L-inbejjed Blanc de Noir huma tal-istess kulur bħall-inbid abjad. Normalment l-aromi jkunu tal-frott b'noti ta' frott artab aħmar u frott aħmar. Jista' jkollhom ukoll aromi pikanti. L-aromi tal-inbejjed Blanc de Noir normalment ikunu tal-frott u friski b'noti ta' frott artab u kultant b'karatteristiċi sottili ta' fjuri jew pikanti. Normalment ikollhom togħma delikata sa rikka, sostnuta minn acidità ħafifa sa qawwija.

Il-qawwa alkoholika totali tal-inbid tad-DOP Mittelrhein prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Ghall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tinghata l-ebda ċifra, tapplika l-leġizlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	
Acidità volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru)	

4. Inbid ta' kwalità (*Qualitätswein*) *Rotling*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-formazzjonijiet differenti tal-ħamrija jagħtu lill-prodotti ta' *Mittelrhein* karatteristiċi tipiċi.

L-inbejjed *Rotling* normalment ikollhom kulur aħmar ċar hafna sa qawwi. L-aromi tagħhom normalment ikunu tal-frott, jew jistgħu jkunu kemxejn pikkanti, b'noti ta' frott artab, frott taż-żerriegħa u frott taċ-ċitru. Normalment ikollhom toghma delikata sa rikka u struttura aċiduża qawwiya.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-DOP *Mittelrhein* prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

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

5. Inbid bl-attribut speċjali "*Kabinett*" (*Prädikatswein Kabinett*)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-formazzjonijiet differenti tal-ħamrija jagħtu lill-prodotti ta' *Mittelrhein* karatteristiċi tipiċi.

Inbid bl-attribut speċjali "*Kabinett*"

L-inbejjed *Mittelrhein* bl-attribut speċjali "*Kabinett*" ġeneralment huma nbejjed tal-frott u friski b'aċidità vivaċi u qawwa alkoħolika moderata.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-DOP *Mittelrhein* prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

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

6. Inbid bl-attribut speċjali "*Spätlese*" (*Prädikatswein Spätlese*)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-formazzjonijiet differenti tal-ħamrija jagħtu lill-prodotti ta' *Mittelrhein* karatteristiċi tipiċi.

L-inbid bl-attribut speċjali "*Spätlese*"

L-inbejjed *Mittelrhein* bl-attribut speċjali "*Spätlese*" normalment jipprezentaw aromi qawwiya ta' frott isfar u struttura aċiduża hafifa u armonjuża.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-DOP *Mittelrhein* prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

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

7. *L-inbid bl-attribut speċjali "Auslese" (Prädikatswein Auslese)*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-formazzjonijiet differenti tal-ħamrija jagħtu lill-prodotti ta' Mittelrhein karatteristiċi tipiċi.

L-inbid bl-attribut speċjali "Auslese"

L-inbejjed Mittelrhein bl-attribut speċjali "Auslese" normalment ikollhom kulur qawwi u jipprezentaw aromi ta' frott isfar li kultant ikunu eżotiċi. Il-preżenza ta' frott artab botritizzat tista' wkoll tagħti lok għal noti sottili li jixbhu l-għasel u balsamiċi.

Il-qawwa alkoholika totali tal-inbid tad-DOP Mittelrhein prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda cifra, tapplika l-leġizlazzjoni attwali.

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

8. *Inbid bl-attribut speċjali "Beerenauslese" (Prädikatswein Beerenauslese)*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-formazzjonijiet differenti tal-ħamrija jagħtu lill-prodotti ta' Mittelrhein karatteristiċi tipiċi.

Inbid bl-attribut speċjali "Beerenauslese"

L-inbejjed Mittelrhein bl-attribut speċjali "Troockenbeerenauslese" huma magħmulin minn frott artab misjur iżżejjed, imnixxef jew botritizzat u għalhekk għandhom tendenza li jkollhom kulur isfar dehbi qawwi sa jixbah lill-ambra u viskożità kemxejn miżjuda. Bħala toghma, normalment ikollhom hlewwa pronunzjata b'toghma ta' frott u struttura aċiduża hafifa iżda pronunzjata. L-aromi tagħhom normalment ivarjaw minn aroma qawwija ta' frott sa pikkanti jew saħansitra erbali, b'noti ta' frott misjur għal misjur iżżejjed, frott imqadedd u għasel.

Il-qawwa alkoholika totali tal-inbid tad-DOP Mittelrhein prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda cifra, tapplika l-leġizlazzjoni attwali.

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

9. *L-inbid bl-attribut speċjali "Eiswein" (Prädikatswein Eiswein)*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-formazzjonijiet differenti tal-ħamrija jagħtu lill-prodotti ta' Mittelrhein karatteristiċi tipiċi.

L-inbid bl-attribut speċjali "Eiswein"

L-inbejjed *Mittelrhein* bl-attribut speċjali “*Eiswein*” jinghasru minn għeneb iffriżat b'mod naturali, li jfisser li l-ingredjenti tal-għeneb huma kkonċentrati hafna. L-ice wines normalment huma kkaratterizzati minn hlewwa intensiva flimkien ma' aċidità qawwija. L-aromi tagħhom huma fil-biċċa l-kbira tal-frott u ffurmati inqas mit-taħsir nobbli milli hu l-każ għall-inbejjed *Beerenauslese* u *Trockenbeerenauslese*.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-DOP *Mittelrhein* prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

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

10. L-inbid bl-attribut speċjali “*Trockenbeerenauslese*” (*Prädikatswein Trockenbeerenauslese*)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-formazzjonijiet differenti tal-ħamrija jagħtu lill-prodotti ta' *Mittelrhein* karatteristiċi tipiċi.

Inbid bl-attribut speċjali “*Trockenbeerenauslese*”

L-inbejjed *Mittelrhein* bl-attribut speċjali “*Trockenbeerenauslese*” huma magħmulin minn frott artab misjur iżżejjed, innixxef jew botritizzat u għalhekk għandhom tendenza li jkollhom kulur isfar dehbi qawwi sa jixbah lill-ambra u viskożità kemxejn miżjuda. Bħala toġhma, normalment ikollhom hlewwa pronunzjata b'toġhma ta' frott u struttura aċiduża hafifa iżda pronunzjata. L-aromi tagħhom normalment ivarjaw minn aroma qawwija ta' frott sa pikkanti jew saħansitra erbali, b'noti ta' frott misjur għal misjur iżżejjed, frott imqadded u għasel. Fil-prinċipju, l-inbejjed *Trockenbeerenauslese* huma kkonċentrati aktar mill-inbejjed *Beerenauslese*, peress li fihom aktar frott artab botritizzat jew li jixbah iż-żbib.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-DOP *Mittelrhein* prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tingħata l-ebda ċifra, tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

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

11. Inbid spumanti ta' kwalità, inbid semispumanti

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-formazzjonijiet differenti tal-ħamrija jagħtu lill-prodotti ta' *Mittelrhein* karatteristiċi tipiċi.

Inbid spumanti ta' kwalità

L-inbejjed spumanti ta' kwalità għandhom tfeffixa notevoli sa qawwija u ġeneralment ikollhom toġhma ta' frott sa misjur u bil-ħmira, bi struttura aċiduża vivaċi. L-aromi huma kkaratterizzati mit-tip ta' nbid ta' bażi, il-varjetajiet tal-għeneb użati u t-tul ta' żmien li l-inbid iqatta' fuq il-karfa tiegħu.

Il-*crémants* għandhom tfeffixa qawwija u fina. Normalment ivarjaw minn toġhma ta' frott misjur għal noti ta' ħmira u pikkanti, bi struttura aċiduża hafifa. L-aromi tagħhom huma kkaratterizzati mit-tip ta' nbid ta' bażi, il-varjetajiet tal-għeneb użati u t-tul ta' żmien li l-inbid iqatta' fuq il-karfa tiegħu.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-DOP *Mittelrhein* prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Inbid semispumanti

L-inbejjed semispumanti għandhom tfeffixa minn fina sa notevoli u toġhma tal-frott u friska. Skont it-tip ta' nbid, l-aromi tagħhom jikkorrispondu għal dawk deskritti għall-inbejjed bojod, rožè u homor.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-DOP Mittelrhein prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbez il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tinghata l-ebda ċifra, tapplika l-leġislazzjoni attwali.

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

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

5.1. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

1. Il-prodotti kollha

Prattika enoloġika speċifika

Tapplika l-leġislazzjoni attwali.

2. Il-prodotti kollha

Restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed

Tapplika l-leġislazzjoni attwali.

3. Il-prodotti kollha

Prattiki tal-kultivazzjoni

Tapplika l-leġislazzjoni attwali.

5.2. Rendimenti massimi għal kull ettaru

105 ettolitr u għal kull ettaru

6. Definizzjoni taż-żona demarkata

Iż-żona tad-DOP tikkonsisti mill-vinja fil-municipalitajiet li ġejjin: Bacharach (Bacharach (3503), Steeg (3502)), Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard (Boppard (1820), Hirzenach (1824)), Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Landkreis Mainz-Bingen) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein (Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329)), Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach-Ohlenberg (Niederkasbach (0307)), Kaub (0902), Kestert (0918), Koblenz (Ehrenbreitstein (1416), Niederberg (1413)), Lahnstein (Oberlahnstein (0961)), Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederburg (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel (Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)), Osterspai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar (St. Goar (1837), Werlau(1836)), Sankt Goarshausen (Ehrenthal (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)), Spay (Oberspay (1390)), Trechtingshausen (3508), Unkel (Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)), Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833).

Nordrhein-Westfalen

Iż-żona tad-DOP tikkonsisti mill-vinji fid-distretti ta' Oberdollendorf, Niederdollendorf u Königswinter fir-rahal ta' Königswinter, id-distrett ta' Honnef (Rhöndorf) fir-rahal ta' Bad Honnef, u d-distrett ta' Kessenich fil-belt ta' Bonn.

Id-demarkazzjoni preċiża tidher fuq il-mapep li juru l-vinji fil-municipalitajiet imsemmija hawn fuq, demarkata bl-irqajja'. Il-mapep jistgħu jiġu kkonsultati fuq www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (inbid ta' kwalità), *Prädikatswein* (inbid b'attribut speċjali), *Sekt b.A.* (inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti) jew *Qualitätsperlwein b.A.* (inbid semispumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti) li jkollhom l-isem protett Mittelrhein jistgħu jiġu prodotti f'żona għajr ir-reġjun speċifikat li fiha jinqata' l-gheneb u li hija indikata fuq it-tikketta, sakemm iż-żona tal-produzzjoni tkun tinsab fl-istess stat federali jew fi stat federali li jmiss miegħu.

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

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Frühburgunder – Frühburgunder, Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir

Blauer Limberger – Limberger, Lemberger, Blaufränkisch

Blauer Portugieser – Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder – Spätburgunder, Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot,

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigelt, Zweigeltrebe, Rotburger

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin – Cubin

Cabernet Dorio – Dorio

Cabernet Dorsa – Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Mitos – Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Chardonnay

Chardonnay Rosé

Dakapo

Deckrot

Domina

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe – Faber

Findling
Freisamer
Früher Malingre – Malinger
Früher Roter Malvasier – Malvoisie, Malvasier, Früher Malvasier
Färbertraube
Gelber Muskateller – Muskateller, Muscat Blanc, Muscat, Moscato
Goldriesling
Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner – Veltliner
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe – Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Merlot
Merzling
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau – Rivaner
Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier
Neronet
Nobling
Optima 113 – Optima
Orion
Ortega
Osteiner
Palas
Perle
Phoenix – Phönix
Pinotin
Piroso
Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rondo
Rotberger
Roter Elbling – Elbling Rouge
Roter Gutedel – Chasselas Rouge
Roter Muskateller
Roter Riesling
Roter Traminer – Traminer, Gewürztraminer, Clevner
Rubinet
Ruländer – Pinot Gris, Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder
Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Sauvignon Blanc
Sauvignon Cita
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Scheurebe
Schönburger
Septimer
Siegerrebe – Sieger
Silcher
Sirius
Solaris
Souvignier Gris
Staufer
Syrah – Shiraz
Tauberschwarz
Villaris
Weißer Burgunder – Pinot Blanc, Pinot Bianco, Weißburgunder
Weißer Elbling – Elbling
Weißer Gutedel – Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc. Gutedel

Weißer Riesling – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger
 Wildmuskat
 Würzer

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

Iż-żona tal-vitikultura Mittelrhein tinsab bejn Bingen u Bonn, tmiss mal-artijiet gholja ta' Siebengebirge u hija twila madwar 110 km. Il-qiegħ tal-wied huwa dejjaq; huwa biss f'altitudni ta' 200–220 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar li l-wied dejjaq forma ta' V jitwessa' f'wied b'qortin b'livelli li gew iffurmati hafna żmien ilu. Iż-żoni fil-Wied tal-Mittelrhein li jintużaw għall-vitikultura jvarjaw fl-altitudni minn madwar 55 sa 350 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar; l-altitudni medja tal-vinji hija 170 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar. Il-vinji tal-Parti ta' Fuq tal-Wied ta' Mittelrhein iħarsu prinċipalment lejn ix-Xlokk u l-Lbiċ; il-vitikultura fil-Parti t'Isfel tal-Wied ta' Mittelrhein issir prinċipalment fuq art li tħares lejn in-Nofsinhar u l-Lbiċ. Meta jitqies il-Wied ta' Mittelrhein fl-intier tiegħu, l-orjentazzjoni medja tal-vinji hija 168° (SSE).

Fiz-żona tal-Wied ta' Mittelrhein, il-blat Devonjan jippredomina. Il-blat ramli tal-kwarz u l-lavanja huma mifruxa; lavanja u kwarziti nodulari ferrużi u siliciċi jinsabu flivell aktar baxx. Blat mill-perjodu Terzjarju jinstab biss fiz-żona madwar Königswinter. Dan jinkludi trakiti, tufi trakitiċi, bażalt u latiti (blat vulkaniku effusiv), li huma evidenza ta' attività vulkanika tal-passat. Il-pjanuri tal-ghargħar tar-Renu normalment fihom diversi metri ta' ramel ohxon u tafal, li hafna drabi huma kalkarji. Id-dwieli fil-Wied ta' Mittelrhein għandhom l-għerug tagħhom prinċipalment fil-hamrija li l-blat li toriġina minnu jikkonsisti minn lavanja Devonjana. Il-hamrija kannella u r-regosols huma t-tipi ta' hamrija predominanti hemmhekk.

Il-hamrija parakannella hija mifruxa fuq il-loess fertili u t-trab ġulgħieni tal-loess.

Titwettaq ukoll vitikultura f'partijiet oħra tal-pjanuri tal-ghargħar u t-terrazzi aktar fil-baxx. F'termini ta' tipologija tal-hamrija, dawn iż-żoni huma kkaratterizzati minn hamrija vega u hamrija kannella. Il-hamrija kannella, ir-regosols u r-rankers jinstabu fuq il-blat vulkaniku terzjarju.

Skont id-*data* tat-temp, it-temperatura medja annwali hija 9,7 °C u t-temperatura medja fl-istaġun tat-tkabbir hija 14,2 °C. Il-precipitazzjoni annwali medja hija ta' 665 mm, li madwar 60 % minnha tagħmel matul l-istaġun tat-tkabbir.

Matul dak l-istaġun, id-dwieli fiz-żona Mittelrhein jibbenefikaw bhala medja minn madwar 615 000 Wh/m² ta' daww tax-xemx dirett. L-istaġun tat-tkabbir twil, flimkien mat-topografija partikolari taż-żona tat-tkabbir, il-kundizzjonijiet mikroklimatiċi, il-kompożizzjoni karatteristika tal-hamrija u l-livell għoli ta' input uman, jiddeterminaw it-tipologija tal-inbejjed.

L-istruttura fuq skala żgħira u l-gholjiet weqfin jillimitaw l-użu ta' makkinarju tekniku fil-vinji, u għalhekk jinvolvi hafna xogħol biex wiehed jiehu hsieb il-vinji, li għandu effett stabilizzanti fuq ir-rendimenti. Dan jikkontribwixxi b'mod sinifikanti għall-kwalità tal-hsad fir-rigward tal-qawwa alkoħolika minima naturali, l-aromi karatteristiċi u l-bilanċ aċiduż tal-inbejjed. L-influenza tal-bniedem hija bbażata fuq tradizzjoni ta' vitikultura li tmur lura sekli shaħ. Meta jikkultiva l-prodott primarju (l-gheneb) biex jintuża għall-produzzjoni tal-*Prädikatswein* (inbid b'attribut speċjali), il-vitikultur jista' jwettaq miżuri speċjali għall-kura tal-pjanti matul l-istaġun tat-tkabbir, bħat-tnehhija tal-weraq minn madwar l-gheneb jew it-tnaqqija tar-raggruppamenti, biex jikseb kwalità aħjar u kompożizzjoni aktar intensiva tal-ingredjenti tal-gheneb. Barra minn hekk, metodi ta' maturazzjoni differenti bbażati fuq it-teknologija tal-kantina jistgħu, bhala fattur uman addizzjonali, isawru l-*Prädikatswein* li fl-aħħar mill-aħħar jiġi prodott.

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

Inbid, inbid spumanti ta' kwalità, inbid semispumanti

Qafas legali:

Leġislazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Qabel ma jkunu jistgħu jintużaw fuq it-tikketti t-termini tradizzjonali *Qualitätswein* (inbid ta' kwalità), *Prädikatswein* (inbid b'attribut speċjali), *Qualitätsperlwein b.A.* (inbid semispumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti) jew *Sekt b.A.* (inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti), l-inbid irid jgħaddi minn spezzjoni uffiċjali. In-numru tal-ispezzjoni mahrug f'dan il-kuntest (*amtliche Prüfungsnummer* jew *A.P.-Nr.*) irid jiġi indikat fuq it-tikketta. Dan jieħu post in-numru tal-lott.

Minbarra l-isem tal-inbid protett eżistenti, l-inbid u l-prodotti tal-inbid iridu jkunu tikkettati b'wiehed mit-termini tradizzjonali elenkati fil-punt 5(a) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. L-użu tat-termini tradizzjonali elenkati fil-punt 5(b) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott huwa fakultattiv.

Ir-reġistru tad-dwieli huwa l-lista tal-ismijiet ta' zoni, vinji fuq skala kbira u vinji individwali, u sistemi ta' għelieqi miftuħa li jstgħu jintużaw bhala unitajiet ġeografici iżgħar. Dan jindika l-konfini tas-siti u ż-zoni f'termini ta' referenzi katastali (distrett, sottodistrett, sistema ta' għalqa miftuħa, roqgħa). Huwa ġestit mill-Kamra tal-Agricoltura tar-Rheinland-Pfalz. Fin-Nordrhein-Westfalen, huwa ġestit f'konformità mar-Regolament li jimplementa l-leġiżlazzjoni dwar l-inbid (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO NRW)*). Ir-reġistru tad-dwieli huwa stabbiliti u miżmum abbażi ta':

- It-Taqsima 23(3) u (4) tal-Att dwar l-Inbid (*Weingesetz*);
- It-Taqsima 29 tar-Regolament dwar l-Inbid (*Weinverordnung*);
- L-Att tal-Istat Federali dwar id-deżinjazzjoni ta' siti u zoni u r-reġistru tad-dwieli (l-Att dwar il-Vinji) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*);
- Ir-Regolament li jimplementa l-leġiżlazzjoni dwar l-inbid (*WeinR-DVO NRW*);
- It-Taqsima 2(16) tar-Regolament tal-Istat Federali dwar ir-responsabbiltajiet fil-qasam tal-leġiżlazzjoni dwar l-inbid (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Il-konfini ta' unità ġeografika żgħira jstgħu jinbidlu biss bil-qbil tal-organizzazzjoni kompetenti skont it-Taqsima 22g tal-Att dwar l-Inbid, li għandha tinnotifika kwalunkwe tibdil lill-Uffiċċju Federali għall-Agricoltura u l-Ikel.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
