



C/2024/2508

30.4.2024

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

(C/2024/2508)

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

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

Pfalz

PDO-DE-A1272-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 5.2.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJET GHALIHA

1. Deskrizzjoni tal-inbid/prodotti tad-dwieli u karatteristiċi analitiċi u/jew organolettiċi

Deskrizzjoni:

L-indikazzjoni tal-qawwa alkoħolika naturali minima u l-piż minimu tal-most naturali fil-futur se jkunu marbuta bil-kelma “u”. Għet miżjuda s-sentenza li ġejja dwar ir-registru tal-kantina tal-inbid bħala kjarifika: “Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi ddokumentat.”

Titneħħa r-referenza għat-tieni fermentazzjoni fil-proċess tal-produzzjoni mid-deskrizzjoni tal-inbid spumanti ta' kwalità.

Raġunijiet:

It-tneħħija tat-tabella tal-konverżjoni tfisser li ma għad fadal l-ebda bażi legali biex jiġi indikat il-piż minimu tal-most naturali. Madankollu, peress li l-produtturi fil-prattika jaħdmu mal-Öchslegrade (skala tal-piż tal-most), dan se jkompli jidher fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Għalhekk, l-indikazzjoni tal-qawwa alkoħolika naturali minima u l-indikazzjoni tal-piż minimu tal-most naturali se jingħaqdu bil-kelma “u”. Dan juri b'mod ċar li kemm il-valur tal-qawwa alkoħolika naturali minima kif ukoll il-valur tal-piż minimu tal-most naturali jridu jiġu osservati mill-produtturi jekk iridu jikkummerċjalizzaw il-prodotti bħala “DOP Pfalz”. Sabiex jiġi evitat in-nuqqas ta' fehim fir-rigward tar-registru tal-kantina tal-inbid, l-Assoċjazzjoni għall-Protezzjoni ddeċidiet li ddahħal sentenza li tikkjarifika li l-piż tal-most biss għandu jiġi rreġistrat fir-registru tal-kantina tal-inbid.

Titneħħa r-referenza għat-tieni fermentazzjoni mid-deskrizzjoni, peress li l-inbid spumanti ta' kwalità jista' wkoll jiġi prodott biss permezz tal-ewwel fermentazzjoni.

2. Demarkazzjoni taż-żona

Deskrizzjoni:

Iż-żona demarkata tad-DOP “Pfalz” tinkludi l-irqajja' ta' art li ġejjin:

Friedelsheim	4337	1568	0
Einselthum	4554	2186	0
Einselthum	4554	2187	0
Essingen	5517	3529	0
Essingen	5517	3646	1
Großkarlbach	4405	2145	0
Großkarlbach	4405	2146	0
Großkarlbach	4405	2147	0
Großkarlbach	4405	2148	0
Großkarlbach	4405	2149	0

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Großkarlbach	4405	2151	0
Großkarlbach	4405	2152	0
Großkarlbach	4405	2153	0
Großkarlbach	4405	2154	0
Großkarlbach	4405	2155	0
Großkarlbach	4405	2155	1
Großkarlbach	4405	2204	1
Großkarlbach	4405	2205	0
Großkarlbach	4405	2206	0
Großkarlbach	4405	2207	0
Großkarlbach	4405	2208	0
Großkarlbach	4405	2209	0
Großkarlbach	4405	2210	0
Großkarlbach	4405	2273	0
Großkarlbach	4405	2275	0
Großkarlbach	4405	2275	1
Großkarlbach	4405	2275	2
Großkarlbach	4405	2275	3
Großkarlbach	4405	2276	0
Großkarlbach	4405	2277	0
Großkarlbach	4405	2278	0
Großkarlbach	4405	2279	0
Mörzheim	5562	5092	0
Mörzheim	5562	5093	0
Mörzheim	5562	5094	0
Mörzheim	5562	5095	0
Mörzheim	5562	5096	0
Mörzheim	5562	5097	0
Weisenheim am Sand	4367	8380	0
Weisenheim am Sand	4367	8309	0
Weisenheim am Sand	4367	8310	0
Weisenheim am Sand	4367	8311	0
Weisenheim am Sand	4367	8406	0
Bissersheim	4404	971	1
Bissersheim	4404	972	1
Bissersheim	4404	973	1
Bissersheim	4404	974	1
Bissersheim	4404	976	0
Bissersheim	4404	977	0
Bissersheim	4404	978	0

Bissersheim	4404	979	0
Bissersheim	4404	980	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12897	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12898	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12899	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12903	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12904	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12905	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12906	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12907	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12908	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12909	0
Lachen-Speyerdorf	4253	12932	0
Herxheim	5527	7418	0
Herxheim	5527	7419	0
Herxheim	5527	7420	0
Herxheim	5527	7421	0
Herxheim	5527	7423	0
Herxheim	5527	7424	0
Freinsheim	4369	6912	0
Freinsheim	4369	6913	0
Freinsheim	4369	6914	0
Impflingen	5387	2333	0
Impflingen	5387	2337	0
Impflingen	5387	2338	0
Impflingen	5387	2341	0
Neustadt	4257	4837	0
Neustadt	4257	4837	1
Neustadt	4257	4840	0
Neustadt	4257	4841	0
Neustadt	4257	4842	0
Neustadt	4257	4844	0
Neustadt	4257	4845	0
Neustadt	4257	4849	0
Neustadt	4257	4850	0
Neustadt	4257	4853	0
Neustadt	4257	4855	0
Neustadt	4257	4856	0
Neustadt	4257	4858	0
Neustadt	4257	4864	0

Neustadt	4257	4865	0
Neustadt	4257	4872	3
Neustadt	4257	4873	0
Neustadt	4257	4873	2
Neustadt	4257	4873	3
Neustadt	4257	4873	4
Neustadt	4257	4873	5
Neustadt	4257	4876	0
Neustadt	4257	4878	1
Neustadt	4257	4878	2
Neustadt	4257	4880	1
Neustadt	4257	4881	1
Neustadt	4257	4881	2
Neustadt	4257	4883	0
Neustadt	4257	4886	4
Neustadt	4257	4887	3
Neustadt	4257	4887	4
Neustadt	4257	4888	2
Neustadt	4257	4891	0
Neustadt	4257	4892	6
Neustadt	4257	4892	7
Neustadt	4257	4893	0
Neustadt	4257	4894	0
Neustadt	4257	4895	0
Neustadt	4257	4899	1
Neustadt	4257	4899	13
Neustadt	4257	4903	2
Neustadt	4257	4903	3
Neustadt	4257	4905	0
Neustadt	4257	4905	2
Neustadt	4257	4905	4
Neustadt	4257	4905	5
Neustadt	4257	4905	6
Neustadt	4257	4907	0
Neustadt	4257	4908	0
Neustadt	4257	4908	2
Neustadt	4257	4912	2
Neustadt	4257	4912	3
Neustadt	4257	4912	4
Neustadt	4257	4913	0

Neustadt	4257	4914	4
Neustadt	4257	4914	5
Neustadt	4257	4919	0
Neustadt	4257	4919	1
Neustadt	4257	4920	2
Neustadt	4257	4923	0
Neustadt	4257	4926	1
Neustadt	4257	4926	2
Neustadt	4257	4927	0
Neustadt	4257	4928	1
Neustadt	4257	4928	2
Neustadt	4257	4931	0
Neustadt	4257	4931	1
Neustadt	4257	4931	2
Neustadt	4257	4935	5
Neustadt	4257	4935	6
Neustadt	4257	4935	9
Neustadt	4257	4935	11
Neustadt	4257	4936	0
Neustadt	4257	4937	1
Neustadt	4257	4937	2
Neustadt	4257	4938	0
Neustadt	4257	4939	2
Neustadt	4257	4939	3
Neustadt	4257	4939	4
Neustadt	4257	4939	5
Neustadt	4257	4940	0
Neustadt	4257	4941	0
Neustadt	4257	4942	0
Neustadt	4257	4943	0
Neustadt	4257	4944	0
Neustadt	4257	4945	0
Neustadt	4257	4951	0
Neustadt	4257	4951	1
Neustadt	4257	4956	0
Neustadt	4257	4956	2
Neustadt	4257	4956	3
Neustadt	4257	4956	4
Neustadt	4257	4956	5
Neustadt	4257	4956	6

Neustadt	4257	4959	2
Neustadt	4257	4959	4
Neustadt	4257	4961	0
Neustadt	4257	4962	0
Neustadt	4257	4962	3
Neustadt	4257	4963	3
Neustadt	4257	4963	4
Neustadt	4257	4963	5
Neustadt	4257	4964	0
Neustadt	4257	4964	2
Neustadt	4257	4965	2
Neustadt	4257	4965	3
Neustadt	4257	4968	3
Neustadt	4257	4968	4
Neustadt	4257	4972	3
Neustadt	4257	4972	4
Neustadt	4257	4973	1
Neustadt	4257	4974	1
Neustadt	4257	4974	2
Neustadt	4257	4976	2
Neustadt	4257	4976	3
Neustadt	4257	4978	1
Neustadt	4257	4978	2
Neustadt	4257	4981	0
Neustadt	4257	4983	1
Neustadt	4257	4983	2
Neustadt	4257	4984	0
Neustadt	4257	4987	0
Neustadt	4257	4987	1
Neustadt	4257	4988	2
Neustadt	4257	4988	3
Neustadt	4257	4990	0
Neustadt	4257	4991	1
Neustadt	4257	4991	2
Neustadt	4257	4994	0
Neustadt	4257	4994	5
Neustadt	4257	4994	6
Neustadt	4257	4994	7
Neustadt	4257	4996	1
Neustadt	4257	4996	2

Neustadt	4257	4998	1
Neustadt	4257	4998	2
Neustadt	4257	4999	0
Neustadt	4257	4999	1
Neustadt	4257	5000	2
Neustadt	4257	5001	4
Neustadt	4257	5002	0
Neustadt	4257	5003	0
Neustadt	4257	5003	2
Neustadt	4257	5004	1
Neustadt	4257	5004	2
Neustadt	4257	5005	0
Neustadt	4257	5007	2
Neustadt	4257	5007	5
Neustadt	4257	5007	6
Neustadt	4257	5007	7
Neustadt	4257	5007	8
Neustadt	4257	5009	1
Neustadt	4257	5009	2
Neustadt	4257	5013	0
Neustadt	4257	5013	3
Neustadt	4257	5013	4
Neustadt	4257	5013	5
Neustadt	4257	5013	6
Neustadt	4257	5014	0
Neustadt	4257	5015	0
Neustadt	4257	5015	1
Neustadt	4257	5015	2
Neustadt	4257	5018	0
Neustadt	4257	5018	1
Neustadt	4257	5019	0
Neustadt	4257	5019	2
Neustadt	4257	5020	1
Neustadt	4257	5020	2
Neustadt	4257	5020	3
Neustadt	4257	5022	0
Neustadt	4257	5023	1
Neustadt	4257	5023	2
Neustadt	4257	5026	0
Neustadt	4257	5028	1

Neustadt	4257	5028	2
Neustadt	4257	5029	0
Neustadt	4257	5030	3
Neustadt	4257	5030	4
Neustadt	4257	5030	5
Neustadt	4257	5030	6
Neustadt	4257	5031	0
Neustadt	4257	5031	3
Neustadt	4257	5031	4
Neustadt	4257	5031	5
Neustadt	4257	5031	6
Neustadt	4257	5031	7
Neustadt	4257	5031	8
Neustadt	4257	5034	0
Neustadt	4257	5035	0
Neustadt	4257	5037	0
Neustadt	4257	5038	1
Neustadt	4257	5038	2
Neustadt	4257	5039	0
Neustadt	4257	5041	1
Neustadt	4257	5041	2
Neustadt	4257	5043	1
Neustadt	4257	5047	0
Neustadt	4257	5048	0
Neustadt	4257	5049	0
Neustadt	4257	5099	1
Neustadt	4257	5101	6
Neustadt	4257	5101	8
Neustadt	4257	5102	1
Neustadt	4257	5103	1
Neustadt	4257	5104	2
Neustadt	4257	5105	1
Neustadt	4257	5105	2
Neustadt	4257	5106	0
Neustadt	4257	5107	2
Neustadt	4257	5108	5

Raġunijiet:

L-irqajja' tal-art li għandhom jiġu inklużi huma biswit iż-żona tal-vitikultura attwali u segwew il-proċedura stabbilita fir-regoli interni ta' proċedura tal-Assoċjazzjoni għall-Protezzjoni tal-Pfalz. L-inklużjoni tagħhom se tikseb l-għan ta' żona tal-vitikultura kontinwa u ma jwassalx għal aktar frammentazzjoni.

3. Varjetajiet tal-gheneb tal-inbid

Deskrizzjoni:

Sal-lum, gew elenkati l-varjetajiet tal-gheneb li ġejjin:

Inbejjed bojod:

Albalonga, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelder, Faberrebe (Faber), Felicia, Früher Malingre (Malingre), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Malvoisie, Früher Malvasier), Gelber Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat, Blanc), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Hiberna, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzpal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling (Elbling Rouge, Elbling), Roter Gutedel (Chasselas Rouge, Gutedel, Chasselas), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Grauer Burgunder, Grauburgunder, Pinot gris, Pinot grigio), Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe (Sieger), Sirius, Solaris, Souvignier gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot blanc, Pinot bianco), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Gutedel, Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc), Weißer Riesling (Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling), Würzer.

Inbejjed homor u rožè

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Frühburgunder, Pinot noir précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Spätburgunder, Pinot noir, Pinot nero, Samtrot), Blauer Trollinger (Trollinger, Vernatsch), Blauer Zweigelt (Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt), Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin (Cubin), Cabernet Dorio (Dorio), Cabernet Dorsa (Dorsa), Cabernet Franc, Cabernet Mitos (Mitos), Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot meunier), Muskattrollinger, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Saint-Laurent (Sankt Laurent, St. Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberswarz, Wildmuskat.

EMENDI:

Fil-futur, it-termini “inbid abjad” u “inbid aħmar u rožè” se jiġu sostitwiti bit-termini “varjetajiet tal-gheneb abjad” u “varjetajiet tal-gheneb aħmar”.

Ždiedu l-varjetajiet li ġejjin:

Varjetajiet ta' gheneb abjad:

“Adelfränkisch, Alvarinho, Arneis, Blütenmuskateller, Calardis Musqué, Chenin Blanc, Donauriesling, Fernão Pires, Floreal, Gelber Orleans, Gf Ga-52-42, Gf 2010-011-0048, Glera, Grenache Blanc, Grünfränkisch, Helios, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne Blanche, Petit Manseng, Pollux, Rinot, Roter Veltliner, Roussanne, Sauvignac, Sauvignon gris, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos, Semillon, Sorelli, VB 32-7, Viognier, Weißer Heunisch, Weißer Lagler, We S 509, We 86-708-86”.

Varjetajiet ta' gheneb aħmar:

“Artaban, Barbera, Blauer Gänsfüßer, Blauer Muskateller, Cabaret Noir, Cabernet bordo, Cabernet Eidos, Cabernet Jura, Carignan Noir, Carménère, Cinsault, Divico, Dolcetto, Fer Servadou, Gamaret, Gf 84-58-988, Gf 2004-043-0010, Gm 674-1, Grenache Noir, Lagrein, Laurot, Malbec, Marselan, Merlot Kanthus, Merlot Khorus, Mourvèdre, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinot nova, Primitivo, Rösler, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Urban, Tannat, Tempranillo, VB Cal 1-22, VB Cal 1-28, VB 91-26-5, VB 91-26-8, Vidoc, We 70-281-36, We 70-281-37, We 73-45-84, We 94-26-36, We 94-27-5, We 94-28-32”.

Is-sinonimi thassru.

Il-varjetajiet li ġejjin tnehhew:

Inbejjed bojod:

“Ehrenbreitsteiner, Goldriesling, Orion, Osteiner, Regner, Prinzpal, Sirius, Staufer”.

Inbid aħmar u rožè:

“Baron, Blauburger, Färbertraube, Wildmuskat”.

Raġunijiet:

c) Varjetajiet tal-gheneb tal-inbid

Il-lista tal-varjetajiet tal-gheneb ma hijiex kompluta u ġiet issupplimentata, peress li l-varjetajiet kollha kklassifikati qabel taht produktazzjoni għandhom jissimmew, peress li dawn il-varjetajiet diġà wrew il-valur tagħhom fir-reġjun. L-inbejjed prodotti minn dawn il-varjetajiet jikkonformaw mar-rekwiżiti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Dawn il-varjetajiet tnehhew mil-lista peress li ma jtkabbru fid-DOP “Pfalz”. Dan juri li, għall-inqas għalissa, dawn mhumiex profittabbli għall-produtturi.

Fil-futur, il-varjetajiet tal-gheneb se jitniżżlu taht l-intestaturi “varjetajiet ta’ gheneb abjad” u “varjetajiet ta’ gheneb ahmar” minflok “inbid abjad” u “inbid ahmar u rożè”, peress li l-lista ta’ varjetajiet tal-gheneb fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tiddetermina jekk il-varjetajiet jistgħux jiġu kkultivati jew le, mhux il-prodott finali.

Is-sinonimi thassru, peress li l-lista tal-varjetajiet tal-gheneb fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott hija essenzjalment “permess għat-thawwil”, mhux rekwiżit tat-tikkettar.

4. **Rekwiżiti applikabbli**

Deskrizzjoni:

Rekwiżiti applikabbli skont il-leġiżlazzjoni nazzjonali:

Ġiet miżjuda d-dispożizzjoni dwar id-denominazzjoni li tistipula li jistgħu jintużaw elementi legalment regolati ta’ denominazzjoni f’konformità mal-leġiżlazzjoni attwali.

Raġunijiet:

Rekwiżiti applikabbli skont il-leġiżlazzjoni nazzjonali:

Ir-regoli l-ġodda dwar id-denominazzjonijiet huma mahsuba biex jiċċaraw il-kunċetti tad-denominazzjoni fid-dritt nazzjonali li ma humiex protetti mill-e-Ambrosia.

5. **Awtoritajiet ta’ Kontroll**

Deskrizzjoni:

Korrezzjoni tan-numru tal-faks tal-Kamra tal-Agricoltura.

F’punt 11.2.3 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, “Ittestjar tal-inbid ta’ kwalità”, thassret is-sentenza li ġejja: “Kull inbid ta’ kwalità, sekt magħmul f’reġjun speċifiku u nbid semispumanti ta’ kwalità magħmul f’reġjun speċifiku għandhom ikunu soġġetti għal spezzjoni obbligatorja.”

Raġunijiet:

In-numru tal-faks tal-Kamra tal-Agricoltura ta’ Rheinland-Pfalz inbidel.

Is-sentenza thassret biex tiġi evitata d-duplikazzjoni.

6. **Ohrajn**

Deskrizzjoni:

Fil-paragrafu “Rabta maż-żona”, id-deskrizzjonijiet tal-kategoriji “inbid”, “inbid semifrizzanti” u “inbid spumanti ta’ kwalità” ġew iċċarati u riformulati. Ma hemmx bżonn li tiġi ppreżentata emenda tal-Unjoni, peress li r-rabta maż-żona ġeografika ma tnehhietx bl-emendi (ara l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33).

Konkretament, saru l-emendi li ġejjin:

Saret zieda mal-punt 9.4.1, il-kategorija “Inbid”, tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Is-sentenza inkwistjoni originarjament kienet tghid dan li ġej: “Il-Prädikatsweine (inbejjed b’attributi speċjali) iridu jissodisfaw mill-inqas il-kriterji stabbiliti fil-punt 3.2.” Is-sentenza issa se taqra: “L-inbejjed b’attributi speċjali jridu jissodisfaw mill-inqas il-kriterji stabbiliti f’punt 3.2 u ma jistgħux jiġu arrikkiti.”

Fil-punt 9.4.2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, il-kategorija “Inbid semifrizzanti” ġiet riformulata. Is-sentenza li għandha tiġi emendata tghid dan li ġej: “L-inbid jiġi prodott permezz tal-fermentazzjoni jew biż-żieda tad-diossidu tal-karbonju endogenu.” Din is-sentenza għandha tiġi riformulata b’dan il-mod: “Parti mid-diossidu tal-karbonju derivat b’mod naturali mill-fermentazzjoni tinżamm matul il-fermentazzjoni.”

L-ewwel fermentazzjoni ġiet miżjuda mal-punt 9.4.3 tal-kategorija “inbid spumanti ta’ kwalità” fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Sa issa, skont id-deskrizzjoni, l-inbid spumanti ta’ kwalità seta’ jiġi prodott biss permezz tat-tieni fermentazzjoni tas-sekt bażi. L-emenda tfisser li l-inbejjed spumanti ta’ kwalità jistgħu jiġu prodotti matul l-ewwel fermentazzjoni.

Raġunijiet:

Il-punt 9.4.1 tal-Kategorija “inbid” ġie riformulat sabiex issir distinzjoni bejn l-inbejjed b’attributi speċjali u l-inbejjed ta’ kwalità.

Il-punt 9.4.2 tal-kategorija “inbid semifrizzanti” ġie riformulat sabiex jirrifletti l-proċeduri attwali involuti fil-preparazzjoni tal-inbid semifrizzanti.

L-ewwel fermentazzjoni ġiet miżjuda fil-punt 9.4.3 tal-kategorija “inbid spumanti ta’ kwalità”, peress li skont id-deskrizzjoni preċedenti tal-kategorija “inbid spumanti ta’ kwalità”, dan l-inbid seta’ jiġi prodott biss permezz tat-tieni fermentazzjoni. Dan ma għadux konformi mal-prattika kurrenti, peress li issa huwa possibbli li inbid spumanti ta’ kwalità jiġi prodott ukoll bl-ewwel fermentazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Isimijiet**
Pfalz
2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**
DOP – Denominazzjoni ta' Orìgini Protetta
3. Kategoriji ta' prodotti tad-dwiel
 1. Inbid
 5. Qualitätsschaumwein (inbid spumanti ta' kwalità)
 8. Inbid semifrizzanti
4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**
 1. Qualitätswein (inbid ta' kwalità), abjad

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod, homor u rožè, u – sa ċertu punt – l-inbejjed Rotling, huma tradizzjonalment prodotti fil-Pfalz. Dawn it-tipi ta' nbid jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll bhala Prädikatswein (inbid b'attribut speċjali). Barra minn hekk, il-prodotti bid-Denominazzjoni ta' Orìgini Protetta "Pfalz" jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' nbid semifrizzanti u ta' inbid spumanti ta' kwalità.

Ġeneralment, l-inbejjed bojod ikollhom aromi li jvarjaw minn aromi ta' frott frisk għal aromi ta' frott eżotiku. Skont il-varjetà tal-gheneb u l-prattika tal-maturazzjoni, jista' jkollhom aromi hodor, toghmiet pikkanti u noti minerali affumikati. Skont il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid, fwiehet l-inbid tista' tiġi ssupplimentata b'aromi tal-vanilla, mixwija u tal-ġewż tal-Indi permezz tal-kuntatt mal-injam. Tekniki ta' maturazzjoni riduttiva jistgħu jżidu aromi taż-żnied u t-tartuf, filwaqt li t-tekniki tal-maturazzjoni ossidattiva jistgħu jżidu aromi tat-tuffieħ ossidizzat u tal-ġewż.

Huma kkaratterizzati mill-bilanċ tagħhom bejn l-aċidità u l-ħlewwa, u ġeneralment jgħaqqdu r-robustezza ma' aċidità minn pronunzjata sa moderata.

Il-kulur tal-inbejjed normalment ivarja minn isfar ċar bi sfumaturi hodor għal isfar lewn it-tiben u dehbi. Skont il-varjetà tal-gheneb, jista' jkollhom ukoll sfumaturi kemxejn homor.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Orìgini Protetta "Pfalz" prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tinghata 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 (mg/l):

2. Qualitätswein (inbid ta' kwalità), ahmar

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod, homor u rožè, u – sa ċertu punt – l-inbejjed Rotling, huma tradizzjonalment prodotti fil-Pfalz. Dawn it-tipi ta' nbid jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll bhala Prädikatswein (inbid b'attribut speċjali). Barra minn hekk, il-prodotti bid-Denominazzjoni ta' Orìgini Protetta "Pfalz" jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' nbid semifrizzanti u ta' inbid spumanti ta' kwalità.

Dawn l-inbejjed huma kkaratterizzati, b'mod partikolari, minn aromi ta' frott artab u frott ahmar. Jista' jkollhom ukoll aromi hodor. Skont il-prattika tal-maturazzjoni u jekk l-inbid jiġix imqaddem fl-injam, aromi pikkanti, bħal vanilla, noti mixwija, cikkulata u ġewż tal-Indi, jistgħu jiżdiedu mal-fwieha, u jistgħu jiżdiedu wkoll noti riduttivi, bħal żnied u tartuf. L-inbejjed ġeneralment robusti huma kkaratterizzati mill-aċidità minn hafifa sa notevoli tagħhom.

Il-kulur ahmar tagħhom normalment ivarja minn ahmar ċar lewn iċ-ċiras għal skur lewn it-tut tas-sebuqa.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Orìgini Protetta "Pfalz" prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tinghata 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 (mg/l):

3. Inbid ta' kwalità roġè, "Weißherbst", "Blanc de Noir"

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod, homor u roġè, u – sa ċertu punt – l-inbejjed Rotling, huma tradizzjonalment prodotti fil-Pfalz. Dawn it-tipi ta' nbid jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll bħala Prädikatswein (inbid b'attribut speċjali). Barra minn hekk, il-prodotti bid-Denominazzjoni ta' Orìġini Protetta "Pfalz" jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' nbid semifrizzanti u ta' inbid spumanti ta' kwalità.

Dawn it-tipi ta' nbid huma prodotti minn varjetajiet ta' għeneb aħmar magħsur malajr. L-inbejjed Blanc de Noir għandhom l-ispettru ta' kuluri tal-inbejjed bojod, filwaqt li l-kulur tal-inbejjed roġè u Weißherbst ġeneralment ivarja minn roża ċar għal aħmar jghajjat. Peress li l-most jiġi mmaturat bl-istess mod bħal fil-każ tal-inbid abjad, dawn l-inbejjed ġeneralment ikollhom aroma ta' frott u friska ta' frott artab u frott aħmar u abjad/isfar. Skont il-varjetà tal-għeneb użata, l-inbejjed jista' jkollhom ukoll noti ta' bżar aħdar u hxejjex aromatiċi, u, jekk jiġu mmaturati fl-injam, noti ta' vanilla, mixwija u ta' ġewż tal-Indi.

L-inbejjed roġè għandhom qawwa alkoħolika aktar moderata u, f'termini ta' toġhma, jistgħu jipproduċu sensazzjoni aktar qawwija ta' aċidità.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Protetta "Pfalz" prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tinghata 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 (mg/l):

4. Qualitätswein (inbid ta' kwalità), Rotling

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod, homor u roġè, u – sa ċertu punt – l-inbejjed Rotling, huma tradizzjonalment prodotti fil-Pfalz. Dawn it-tipi ta' nbid jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll bħala Prädikatswein (inbid b'attribut speċjali). Barra minn hekk, il-prodotti bid-Denominazzjoni ta' Orìġini Protetta "Pfalz" jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' nbid semifrizzanti u ta' inbid spumanti ta' kwalità.

Dawn l-inbejjed isiru billi jiġu mħallta l-għeneb aħmar u abjad jew il-most. F'termini tal-karatteristiċi organolettiċi tagħhom, huma simili hafna għall-inbejjed roġè.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Orìġini Protetta "Pfalz" prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tinghata 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 (mg/l):

5. Prädikatswein Kabinett (inbid bl-attribut speċjali Kabinett)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod, homor u rožè, u – sa ċertu punt – l-inbejjed Rotling, huma tradizzjonalment prodotti fil-Pfalz. Dawn it-tipi ta' nbid jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll bħala Prädikatswein (inbid b'attribut speċjali).

Dawn l-inbejjed ġeneralment huma kkaratterizzati mill-aromi friski u ta' frott tagħhom ta' frott abjad, isfar u eżotiku, u jistgħu jagħtu noti ta' ħaxix aħdar u pikkanti. Għandhom qawwa alkoholika minn baxxa sa moderata. Jesprimu b'mod ċar il-karatteristiċi tal-varjetajiet tal-gheneb li huma magħmula minnhom, flimkien ma' sensazzjoni ta' aċidità ġeneralment moderata sa qawwija. Fir-rigward tal-kulur tagħhom, tapplika d-deskrizzjoni għat-tip rilevanti ta' Qualitätswein (inbid ta' kwalità).

Il-qawwa alkoholika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Origini Protetta "Pfalz" 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):
- Aċidità totali minima:
- Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (mg/l):

6. Prädikatswein Spätlese (inbid bl-attribut speċjali Spätlese)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod, homor u rožè, u – sa ċertu punt – l-inbejjed Rotling, huma tradizzjonalment prodotti fil-Pfalz. Dawn it-tipi ta' nbid jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll bħala Prädikatswein (inbid b'attribut speċjali).

Billi dawn l-inbejjed għandhom piż tal-most oġhla mill-inbejjed bl-attribut speċjali Kabinett, jesprimu b'mod qawwi l-karatteristiċi tal-varjetajiet ta' gheneb li minnhom huma magħmula, ġeneralment b'korporatura aktar robusta u b'qawwa alkoholika oġhla. Dan huwa rifless b'mod partikolari fl-aromi ta' frott u fin-noti ħelwin u pikkanti. L-ispettru tal-kuluri tal-inbejjed huwa dak tat-tip rilevanti ta' Qualitätswein (inbid ta' kwalità).

Il-qawwa alkoholika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Origini Protetta "Pfalz" 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):
- Aċidità totali minima:
- Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (mg/l):

7. Prädikatswein Auslese (inbid bl-attribut speċjali Auslese)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod, homor u rožè, u – sa ċertu punt – l-inbejjed Rotling, huma tradizzjonalment prodotti fil-Pfalz. Dawn it-tipi ta' nbid jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll bħala Prädikatswein (inbid b'attribut speċjali).

L-użu ta' gheneb misjur għalkollox u misjur iżżejjed ifisser li l-karatteristiċi tal-varjetajiet użati biex isiru dawn l-inbejjed jinħassu b'mod intens. Minbarra gheneb li sar għal aktar żmien fuq id-dielja, jista' jintuża wkoll gheneb li sar ikkonċentrat permezz tat-taħsir nobbli (Botrytis cinerea). Il-fwieha tagħhom ġeneralment hija ddominata minn aromi qawwija ta' frott, flimkien ma' noti ta' frott eżotiku, għasel u frott imqadded. Barra minn hekk, huma ġeneralment ikkaratterizzati minn grad għoli ta' hlewwa residwa. Fir-rigward tal-kulur tagħhom, tapplika d-deskrizzjoni għat-tip rilevanti ta' Qualitätswein (inbid ta' kwalità).

Il-qawwa alkoholika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Origini Protetta "Pfalz" 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 (mg/l):

8. Prädikatswein Beerenauslese (inbid bl-attribut speċjali Beerenauslese)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod, ħomor u rożè, u – sa ċertu punt – l-inbejjed Rotling, huma tradizzjonalment prodotti fil-Pfalz. Dawn it-tipi ta' nbid jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll bħala Prädikatswein (inbid b'attribut speċjali).

Dawn l-inbejjed għandhom kontenut għoli ta' zokkor minhabba l-użu ta' għeneb f'saħħtu misjur għalkollox jew misjur iżżejjed, għeneb imqadded u għeneb botritizzati ikkonċentrat. L-użu dejjem akbar ta' għeneb botritizzati ifisser li whud mill-aromi tipiċi tal-varjetajiet użati għandhom it-tendenza li jintesew fl-isfond, filwaqt li l-għasel, il-frott imqadded, iż-żbib, il-karamella u l-aromi tal-frott eżotiku ġeneralment isiru aktar dominanti. Peress li dawn l-inbejjed ġeneralment fihom zokkor residwu, għandhom kontenut ta' alkoħol minn baxx hafna sa moderat. L-ispettru tal-kuluri tal-inbejjed huwa dak tat-tip rilevanti ta' Qualitätswein (inbid ta' kwalità).

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Origini Protetta "Pfalz" prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tinghata 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 (mg/l):

9. Prädikatswein Eiswein (inbid bl-attribut speċjali Eiswein)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod, ħomor u rożè, u – sa ċertu punt – l-inbejjed Rotling, huma tradizzjonalment prodotti fil-Pfalz. Dawn it-tipi ta' nbid jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll bħala Prädikatswein (inbid b'attribut speċjali).

Prädikatswein Eiswein (inbid bl-attribut speċjali Eiswein) Bħala riżultat tal-iffriżar tal-ilma fil-vinja, l-għeneb bilkemm huwa affettwat mit-tahsir nobbli u l-ingredjenti tagħhom jiġu kkonċentrati. Dan ifisser li l-ice wines ġeneralment ikollhom aċidità oghla u aromi aktar qawwija tal-varjetajiet użati. Dawn il-karatteristiċi jiddependu fuq iż-żmien meħtieġ biex jintlahqu t-temperaturi baxxi meħtieġa ladarba l-għeneb ikun misjur għalkollox. Aromi ta' frott isfar u eżotiku jiddominaw b'mod partikolari. Dawn huma ssupplimentati minn aromi helwin u pikkanti, bħal ta' għasel u frott imqadded. Fir-rigward tal-kulur tagħhom, tapplika d-deskrizzjoni għat-tip rilevanti ta' Qualitätswein (inbid ta' kwalità).

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Origini Protetta "Pfalz" prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tinghata 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 (mg/l):

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (inbid bl-attribut speċjali Trockenbeerenauslese)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod, homor u rožè, u – sa ċertu punt – l-inbejjed Rotling, huma tradizzjonalment prodotti fil-Pfalz. Dawn it-tipi ta' nbid jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll bħala Prädikatswein (inbid b'attribut speċjali).

Dawn l-inbejjed għandhom kontenut għoli ta' zokkor minhabba l-użu ta' għeneb f'saħħtu misjur għalkollox jew misjur iżżejjed, għeneb imqadded u għeneb botritizzati ikkonċentrat. L-użu dejjem akbar ta' għeneb botritizzati ifisser li whud mill-aromi tipiċi tal-varjetajiet użati għandhom it-tendenza li jintesew fl-isfond, filwaqt li l-għasel, il-frott imqadded, iż-żbib, il-karamella u l-aromi tal-frott eżotiku ġeneralment isiru aktar dominanti. Peress li dawn l-inbejjed ġeneralment fihom zokkor residwu, għandhom kontenut ta' alkohol minn baxx hafna sa moderat. L-ispettru tal-kuluri tal-inbejjed huwa dak tat-tip rilevanti ta' Qualitätswein (inbid ta' kwalità).

L-inbejjed Trockenbeerenauslese jvarjaw mill-inbejjed Beerenauslese peress li l-kontenut ta' zokkor tagħhom normalment ikun oghla u l-aromi u l-kuluri tagħhom ikunu aktar qawwija. Skont il-varjetà tal-għeneb użata, jista' jkollhom ukoll aċidità kkonċentrata.

Il-qawwa alkoholika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Origini Protetta "Pfalz" 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):
- Aċidità totali minima:
- Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (mg/l):

11. Qualitätsschaumwein (inbid spumanti ta' kwalità)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod, homor u rožè, u – sa ċertu punt – l-inbejjed Rotling, huma tradizzjonalment prodotti fil-Pfalz. Dawn it-tipi ta' nbid jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll bħala Prädikatswein (inbid b'attribut speċjali). Barra minn hekk, il-prodotti bid-Denominazzjoni ta' Origini Protetta "Pfalz" jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' nbid semifrizzanti u ta' inbid spumanti ta' kwalità).

L-inbejjed spumanti ta' kwalità huma prodotti jew minn inbejjed bażi (bojod, rožè, homor, Rotling) jew minn tahlitiet ta' nbejjed bojod u għeneb aħmar magħsur malajr. Il-kontenut moderat taz-zokkor tal-għeneb jippreserva l-grad għoli ta' aċidità. L-inbejjed spumanti ta' kwalità huma kkaratterizzati minn aromi tal-varjetajiet sottostanti u l-effetti sensorjali taż-żamma tagħhom fuq il-karfa tul il-produzzjoni. Din tista' timmanifesta ruhha permezz ta' noti kemxejn tal-gewż u tal-brioche. Jekk l-inbejjed bażi jiġu mmaturati f'kuntatt mal-injam, jista' jkun hemm noti ta' njam, mixwija u pikkanti. Ġeneralment, l-inbejjed spumanti ta' kwalità huma friski, aċiduċi u mingħajr kontenut alkoholiku. Iz-zokkor residwu jvarja minn bikkemm notevoli għal helu hafna. L-ispettru tal-kuluri tal-inbejjed normalment iwarja minn isfar ċar bi sfumaturi hodor għal isfar lewn iż-żahar tal-lajm, iżda wkoll roża u aħmar.

Is-sekt indikati bħala "Cremant" normalment ikollhom toghma delikata ta' frott u aċidità notevoli. Ġeneralment ikunu ta' kulur abjad jew roża. Il-hin minimu itwal tal-hzin jipproduċi nbejjed Cremant spumanti li huma fini, kremużi, ibbilanċjati u b'ammont delikat ta' bzieżaq.

Il-qawwa alkoholika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Origini Protetta "Pfalz" 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):
- Aċidità totali minima:
- Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (mg/l):

12. Inbid semifrizzanti

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed bojod, homor u rožè, u – sa ċertu punt – l-inbejjed Rotling, huma tradizzjonalment prodotti fil-Pfalz. Dawn it-tipi ta' nbid jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll bħala Prädikatswein (inbid b'attribut speċjali). Barra minn hekk, il-prodotti bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Pfalz" jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' nbid semifrizzanti u ta' inbid spumanti ta' kwalità.

Dawn l-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika moderata u ammont sottili ta' bżieqa. Generalment ikollhom aromi u toghmiet tal-frott tipiċi tal-varjetajiet tal-gheneb użati fil-produzzjoni tagħhom. Il-varjetajiet aromatiċi l-aktar użati jipproduċu b'mod partikolari aromi ta' fjuri u noti ta' frott eżotiku, kif ukoll noti ta' frott artab u frott aħmar. L-ispettru tal-kuluri tal-inbejjed generalment ivarja minn isfar ċar bi sfumaturi hodor għal isfar lewn iż-żahar tal-lajm meta jintużaw varjetajiet bojod. Meta jintużaw varjetajiet homor, l-ispettru jinkludi r-roża u l-aħmar.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Pfalz" prodott mingħajr ebda arrikkiment tista' taqbeż il-15 % skont il-volum.

Għall-karatteristiċi analitiċi fejn ma tinghata 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 (mg/l):

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Il-prodotti kollha

Prattika enoloġika speċifika

Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

2. Il-prodotti kollha

Restrizzzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed

Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

3. Il-prodotti kollha

Prattiki tal-kultivazzjoni

Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1.

105 ettolitr u għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona hija limitata għall-Vorderpfalz/Rheinpfalz, jiġifieri mit-truf tal-muntanji tal-Foresta tal-Pfalz fil-Punent, taqşam il-Haardtrand, sal-artijiet baxxi ta' Vorderpfalz, fil-partijiet ċentrali u tal-Lvant. Il-vitikultura ssir prinċipalment fil-Haardtrand u fuq l-istrixxi ta' art bejn il-widien u l-qraten miksija bil-loess. Il-fruntieri naturali tar-reġjun huma l-Haardtrand fil-Punent, ir-Renu fil-Lvant, Alsace (Franza) jew il-fruntiera mal-Bienwald fin-Nofsinhar, il-fruntiera ma' Worms fil-Grigal, u Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim u Zellertal, inklużi l-muniċipalitajiet ta' Albsheim, Einselethum u Zell, fil-Majjistral.

Id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta tinkludi l-vinji tal-muniċipalitajiet u tad-distretti tal-muniċipalitajiet li ġejjin:

Albersweiler (5426), Albsheim (Pfrimm) (4555), Altdorf (5470), Annweiler am Trifels (Gräfenhausen (5424), Queichhambach (5421)), Bad Bergzabern (5372), Bad Dürkheim (Bad Dürkheim (4351), Grethen (4354), Leisstadt (4356), Seebach (4353), Ungstein (4358)), Barbelroth (5360), Battenberg (Pfalz) (4396), Bellheim (5619), Billigheim-Ingenheim (Appenhofen (5383), Billigheim (5386), Ingenheim (5384), Mühlhofen (5385)), Birkweiler Birkweiler (5393), Bischheim (4571), Bissersheim (4404), Bobenheim am Berg (4379), Bobenheim-Roxheim

(3951), Bockenheim an der Weinstraße (Großbockenheim (4414), Kleinbockenheim (4415)), Böbingen (5472), Böchingen (5399), Böhl-Iggelheim (Böhl (4006), Iggelheim (4007)), Bolanden (4573), Bornheim (Südliche Weinstraße) (5516), Bubenheim (Donnersbergkreis) (4550), Burrweiler (5491), Dackenheim (4375), Dannstadt-Schauernheim (Dannstadt (3994)), Deidesheim (4310), Dierbach (5358), Dirmstein (4408), Dörrenbach (5366), Ebertsheim (4420), Edenkoben (Edenkoben (5466), 4 Mittelhainger (5467)), Edesheim (Edesheim (5479), 3 Mittelhainger (5480)), Einselethum (4554), Ellerstadt (4339), Erpolzheim (4366), Eschbach (Südliche Weinstraße) (5390), Essingen (5517), Flemlingen (5483), Forst an der Weinstraße (4309), Frankweiler (Südliche Weinstraße) (5397), Freckenfeld (5676), Freimersheim (Pfalz) (5476), Freinsheim (4369), Freisbach (5601), Friedelsheim (4337), Fußgönheim (3978), Gauersheim (4567), Gerolsheim (4407), Gleisweiler (5493), Gleiszellen-Gleishorbach (5374), Göcklingen (5388), Gönnheim (4338), Gommersheim (5474), Großfischlingen (5478), Großkarlbach (4405), Großniedesheim (3962), Grünstadt (Asselheim (4426), Grünstadt (4427), Sausenheim (4428)), Hainfeld (5485), Haßloch (4301), Hergersweiler (5359), Herxheim am Berg (4373), Herxheim bei Landau/Pfalz (5527), Herxheimweyer (5526), Heßheim (3965), Heuchelheim bei Frankenthal (3963), Heuchelheim-Klingen (Heuchelheim (5381), Klingen (5382)), Hochdorf-Assenheim (Assenheim (3995), Hochdorf (3996)), Hochstadt (Pfalz) (Niederhochstadt (5519), Oberhochstadt (5518)), Ilbesheim bei Landau in der Pfalz (5389), Immesheim (4548), Impflingen (5387), Insheim (5529), Kallstadt (4371), Kandel (5671), Kapellen-Drusweiler (5363), Kapsweyer (5355), Kindenheim (4416), Kirchheim an der Weinstraße (4402), Kirchheimbolanden (4577), Kirrweiler (Pfalz) (5455), Kleinfischlingen (5477), Kleinkarlbach (4400), Kleinniedesheim (3961), Klingenmünster (5375), Knittelsheim (5618), Knöringen (5403), Lamsheim (3971), Landau in der Pfalz (Arzheim (5560), Dammheim (5555), Godramstein (5558), Landau (5551), Mörlheim (5553), Mörzheim (5562), Nußdorf (5556), Queichheim (5554), Wollmesheim (5561)), Laumersheim (4406), Leinsweiler (5391), Lingenfeld (5599), Lustadt (Niederlustadt (5597), Oberlustadt (5596)), Maikammer (5453), Marnheim (4572), Meckenheim (4306), Mertesheim (4418), Minfeld (5675), Morschheim (4570), Neuleiningen (4398), Neustadt an der Weinstraße (Diedesfeld (4254), Duttweiler (4252), Geinsheim (4251), Gimmeldingen (4259), Haardt (4258), Hambach (4256), Königsbach (4260), Lachen-Speyerdorf (4253), Mußbach (4261), Neustadt (4257)), Niederhorbach (5362), Niederkirchen bei Deidesheim (4308), Niederotterbach (5357), Oberhausen (Südliche Weinstraße) (5361), Oberotterbach (5364), Obersülzen (4409), Obrigheim (Pfalz) (Albsheim an der Eis (4411), Colgenstein-Heidesheim (4410), Mühlheim (4412), Obrigheim (4413)), Offenbach an der Queich (5515), Ottersheim (4549), Ottersheim bei Landau (5617), Pleisweiler-Oberhofen (5373), Ranschbach (5392), Rhodt unter Rietburg (Rhodt unter Rietburg (5487), 3 Mittelhainger (5488)), Rittersheim (4568), Rödersheim-Gronau (Alsheim-Gronau (3992), Rödersheim (3991)), Römerberg (Berghausen (4071), Heiligenstein (4072), Meckersheim (4073)), Rohrbach (Südliche Weinstraße) (5530), Roschbach (5481), Rüssingen (4547), Ruppertsberg (4307), Sankt Martin (5451), Schwegenheim (5600), Schweigen-Rechtenbach (Rechtenbach (5353), Schweigen (5351)), Schweighofen (5354), Siebeldingen (5395), Speyer (4101), Steinfeld (5356), Steinweiler (5673), Stetten (4566), Venningen (5468), Vollmersweiler (5677), Wachenheim an der Weinstraße (4336), Walsheim (5401), Weingarten (Pfalz) (5602), Weisenheim am Berg (4377), Weisenheim am Sand (4367), Westheim (Pfalz) (5598), Weyher in der Pfalz (Weyher in der Pfalz (5489), 3 Mittelhainger (5490)), Winden (Germersheim) (5674), Zeiskam (5616), Zellertal (Harxheim (4551), Niefernheim (4552), Zell (4553)).

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

Il-produzzjoni tal-inbid ta' kwalità, tal-inbid b'attributi speċjali, tas-sekt magħmul f'reġjun speċifiku jew tal-inbid semisipumanti ta' kwalità magħmul f'reġjun speċifiku li jkollhom l-isem protett "Pfalz" jistgħu jiġu prodotti f'żona oħra għajr iż-żona tal-kultivazzjoni speċifikata li fiha jinqata' l-gheneb u li hija indikata fuq it-tikketa, dment li iż-żona ta' 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

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Alvarinho - Albarino

Arneis

Artaban

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Gänsfüßer

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger
Blauer Muskateller - Muskateller, Schwarzblauer Muskateller; Muscat Noir, Schwarzer Muskateller, Muscat a petits grains noirs
Blauer Portugieser
Blauer Silvaner
Blauer Spätburgunder
Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch
Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt
Blütenmuskateller
Bolero
Bronner
Cabaret Noir
Cabernet Blanc
Cabernet Bordo
Cabernet Cantor
Cabernet Carbon
Cabernet Carol
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Dorio
Cabernet Dorsa
Cabernet Eidos
Cabernet Franc
Cabernet Jura
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calandro
Calardis Blanc
Calardis Musqué
Carignan Noir
Carménère
Chardonnay
Chenin Blanc
Cinsault
Dakapo
Deckrot
Divico
Dolcetto
Domina
Donauriesling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenfelser

Faberrebe
Felicia
Fer Servadou
Fernaio Pires
Floreal
Früher Malingre - Malinger
Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie
Gamaret
Gelber Muskateller
Gelber Orleans - Orleans
Gf 2004-043-0010
Gf 2010-011-0048
Gf 84-58-988
Gf Nf 10-1026
Gf-Ga 52-42
Glera
Gm 674-1
Goldmuskateller - Muskateller
Grenache blanc
Grenache noir - Grenache
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Grünfränkisch
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe - Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Malbec
Manzoni bianco - Manzoni bianco
Mariensteiner
Marsanne blanche - Marsanne
Marselan
Merlot
Merlot Kanthus
Merlot Khorus

Monastrell - Mourvèdre
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Nobling
Optima 113 - Optima
Ortega
Palas
Perle
Petit Manseng
Petit Verdot
Petite Syrah
Phoenix - Phönix
Pinot Nova
Pinotage
Pinotin
Piroso
Pollux
Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prior
Reberger
Regent
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Roesler - Rösler
Rondo
Rosenmuskateller - Muskateller
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer - Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Roussanne
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese

Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Nepis
Sauvignon Rytos
Sauvignon Sary
Sauvitage
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Siegerrebe
Solaris
Soreli
Souvignier Gris
Syrah
Tannat
Tauberschwarz
Tempranillo
VB 32-7
VB 91-26-5
VB 91-26-8
VB Cal 1-22
VB Cal 1-28
Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave
Veritage
Vidoc
Villaris
Viognier
We 70-281-36
We 70-281-37
We 73-45-84
We 94-26-36
We 94-27-5
We 94-28-32
We S 509
Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch - Heunisch

Weißer Lagler

Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Würzer

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

Mil-lat strutturali u ġeoloġiku, il-Haardtrand u l-artijiet baxxi tal-Vorderpfalz jappartjenu għall-Pjanura tar-Renu ta' Fuq, wied tettoniku li jgħaddi mill-Grieg it-Tramuntana għan-Nofsinhar il-Lbiċ. Il-vitikultura f'Pfalz hija limitata għall-Vorderpfalz/Rheinpfalz, jiġifieri mit-truf tal-muntanji tal-Foresta tal-Pfalz fil-Punent, taqsim il-Haardtrand, sal-artijiet baxxi ta' Vorderpfalz, fil-partijiet ċentrali u tal-Lvant. Bħala medja, il-vinji jinsabu madwar 170 m 'il fuq mill-livell tal-baħar. Il-vitikultura ssir prinċipalment fil-Haardtrand u fuq l-istrixxi ta' art bejn il-widien u l-qraten miksiya bil-loess. L-aktar inklinazzjonijiet weqfin, li għandhom gradjenti sa 60 % u għalhekk fuqhom jinsabu vinji b'inklinazzjonijiet weqfin, jinsabu fil-Punent, fit-truf tal-Foresta ta' Pfalz u fil-Haardtrand. Il-vinji ċatti (gradjent ta' < 10 %) jinsabu l-aktar fuq l-istrixxi ta' art bejn il-widien u l-qraten. Il-gradjent medju tal-vinji ta' Pfalz kollha huwa ta' madwar 4,5 %. L-aspett medju huwa ta' 140° (Xlokk).

Lejn il-Lvant, il-Foresta ta' Pfalz twassal għat-truf tal-gholjiet tal-Haardtrand, iż-żona proprja tal-qasma tal-Pjanura tar-Renu ta' Fuq. Din iż-żona, li hija wiesgħa biss ftit kilometri, għandha kompożizzjoni ġeoloġika varjata hafna. Minbarra sedimenti Terzjarji, jista' jinstab blat Mesożoiku hemmhekk f'xi postijiet. Dan il-blat spiss ikun kompletament miksi minn sediment ta' kopertura relattivament ohxon mill-Kwaternarju. Fir-reġjun tal-vitikultura ta' Pfalz, proporzjon sinifikanti tad-dwieli jikbru fuq il-loess u fuq derivattivi tal-loess. Id-dwieli jinstabu wkoll fuq it-tafal, ir-ramel u ż-żrar fluvjali Kwaternarju. Il-ġebel tal-ġir u l-lom Terzjarji huma t-tip ta' hamrija t-tielet l-aktar prevalenti skont l-erja tas-superfiċe. Id-dwieli huma kkultivati wkoll fuq blat ramli tar-Rotliegend u blat ramli mtebba', għalkemm biss sa ċertu punt. Il-ġebel tal-ġir, il-lom u d-dolomiti mill-eri Muschelkalk, Keuper u Ġurassika essenzjalment huma blat eżotiku. Jistgħu jinstabu wkoll depożiti kompletament iżolati ta' blat vulkaniku tar-Rotliegend u Terzjarju u blat tal-Paleozoiku Bikri.

F'termini tal-kompożizzjoni tal-hamrija, il-loess u d-derivattivi tal-loess jikkostitwixxu s-sediment primarju, li fih żviluppat hamrija parakannella, chernozem u pararendzina. L-aktar hamrija komuni fis-sedimenti fluvjali hija hamrija regosol u hamrija kannella, filwaqt li l-hamrija vegen u gley-vegen tinsab ukoll fil-pjanuri tal-ghargħar. Fis-sedimenti Terzjarji, iffurmaw varjetà ta' tipi ta' hamrija, notevoli fosthom il-ferrallit, fersjallit u Terrae calcis. Minkejja r-raded mahrutin fil-fond mahluqa għall-kultivazzjoni tad-dwieli, it-tipi ta' hamrija naturali spiss jibqgħu jintgħarfu.

Il-klima tar-reġjun tal-vitikultura regio ta' Pfalz hija kif ġej: It-temperatura medja annwali hija ta' madwar 10 °C u t-temperatura medja matul l-istaġun tat-tkabbir hija ta' 14,7 °C. Fil-prinċipju, it-temperatura tiżdied mill-Punent (il-Haardtrand) għal-Lvant (il-Pjanura tar-Renu). Iż-żona tesperjenza medja ta' (madwar) 655 mm xita kull sena, li 60 % (390 mm) minnhom ġeneralment ikunu matul l-istaġun tat-tkabbir. Il-Lbiċ tar-reġjun tal-vitikultura ta' Pfalz jesperjenza l-ogħla livelli ta' xita, filwaqt li l-inqas preċipitazzjoni annwali medja ssehh fil-Grigal tar-reġjun. Id-dwieli f'Pfalz jirċievu medja ta' 665 000 Wh/m² ta' xemx diretta matul l-istaġun tat-tkabbir.

Fatturi umani: Il-vitikulturi jaħsdu rqajja' kbar u konnessi, li tfisser li l-mekkanizzazzjoni taħdem tajjeb u ż-żoni jistgħu jiġu kkultivati b'mod kosteffettiv. Huma jaħilfu bil-firxa ta' varjetajiet ta' dwieli u l-potenzjal għat-tkabbir tagħhom, kif magħmul possibbli mid-diversi profili tal-hamrija. Dan jirriżulta f'firxa wiesgħa ta' toġhmiet għall-konsumatur. Is-settur tal-inbid kiseb momentum partikolari fl-aħħar 20 sena. In-numru dejjem jikber ta' prodotturi żgħażaġh mill-aqwa huwa prova ta' dan il-momentum. Il-fattur uman huwa bbażat fuq tradizzjoni ta' vitikultura li tmur lura sekli shaħ.

Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli

Ir-rabtiet imsemmija huma relatati mal-produzzjoni tal-prodotti bażiċi mill-gheneb li huma differenti fin-natura tagħhom minhabba l-varjetà tal-hamrija u l-metodi tal-ipproċessar. Wara l-hsad, dawn jiġu kklassifikati fil-grad ta' kwalità tal-produzzjoni tal-inbid xieraq.

Kategorija "Inbid"

L-inbejjed ta' kwalità jridu jissodisfaw ir-rekwiżiti minimi għal kull kategorija ta' varjetà tal-gheneb stabbiliti f'punt 3.2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u jistgħu jiġu arrikkiti. Il-Prädikatsweine (inbejjed b'attributi speċjali) iridu jissodisfaw mill-inqas il-kriterji stabbiliti fil-punt 3.2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u ma jridux ikunu arrikkiti. Meta jikkultiva l-prodott primarju li hu l-gheneb biex jintuza għall-produzzjoni tal-inbid b'attributi speċjali, il-vitikulturi jista' jwettaq miżuri speċjali għall-kura tal-pjanti matul l-istaġun tat-tkabbir, bħat-tneħħija tal-weraq minn madwar l-gheneb jew it-tnaqqija tal-gheneb, biex jikseb kwalità aħjar u kompożizzjoni aktar intensa tal-komponenti tal-gheneb. Barra minn hekk, id-diversi metodi ta' maturazzjoni relatati mat-teknoloġija tal-kantina tal-inbid jistgħu, bħala fattur uman addizzjonali, isawru l-inbid b'attributi speċjali li fl-aħħar mill-aħħar jiġi prodott.

Il-kategorija "Inbid semifrizzanti"

Għall-inbid semispumanti ta' kwalità magħmul f'reġjun speċifiku, il-prodott bażiku jrid jissodisfa r-rekwiżiti minimi għall-inbid ta' kwalità fir-reġjun inkwistjoni stabbiliti taħt il-punt 3.2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Parti mill-aċidu karboniku li jirriżulta mill-fermentazzjoni naturali tinżamm matul il-fermentazzjoni.

Il-kategorija “Inbid spumanti ta’ kwalità”

Il-prodott primarju jrid jissodisfa l-kriterji stipulati f’punt 3.2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Skont l-istadju tat-tkabbir u l-post fejn jinsabu, l-gheneb minn vinji magħżula li jintuża biex isir is-sekt bażi, irid jinhasad aktar kmieni sabiex iżomm l-istruttura tal-aċidu li tispikka fis-sekt magħmul f’reġjun speċifiku. L-inbid jiġi prodott permezz tal-ewwel jew it-tieni proċess tal-fermentazzjoni fit-tank jew fil-flixxun. Meta l-produttazzjoni ssir bil-metodu tradizzjonali speċjali tal-fermentazzjoni fil-flixxun, il-prodott irid ikun għadda mit-tieni fermentazzjoni alkoholika fil-flixxun biex isir inbid spumanti. F’dan il-każ, il-prodott irid jithalla jimmatūra fil-flixxun għal mill-inqas disa’ xhur.

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

Inbid, inbid spumanti ta’ kwalità, inbid semifrizzanti

Qafas legali:

Leġislazzjoni nazzjonali

Tip ta’ rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed iridu jgħaddu minn spezzjoni uffiċjali sabiex jiġu ttikkettati bit-termini tradizzjonali Qualitätswein (inbid ta’ kwalità), Prädikatswein (inbid b’attribut speċjali), Qualitätsperlwein b.A. (inbid semispumanti ta’ kwalità magħmul f’reġjun speċifiku) jew Sekt b.A. (sekt magħmul f’reġjun speċifiku). In-numru tal-ispezzjoni mahrug f’dan il-kuntest (amtliche Prüfungsnummer jew A.P.-Nummer) irid jiġi indikat fuq it-tikketta. Dan jiehu post in-numru tal-lott.

Minbarra l-isem tal-inbid protett eżistenti, l-inbid u l-prodotti tal-inbid iridu jkunu ttikkettati 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.

Jistgħu jintużaw elementi statutorji ta’ denominazzjoni f’konformità mal-liġi applikabbli.

Barra minn hekk, ir-reġistru tal-vinji jipprovdi l-lista tal-ismijiet ta’ żoni, vinji fuq skala kbira u individwali, u sistemi ta’ għelieqi miftuħa li jistgħu jintużaw bħala unitajiet ġeografici iżgħar. Dan jindika l-konfini tas-siti u ż-żoni f’termini ta’ referenzi katastali (unità katastali, sottounità katastali, sistema ta’ għalqa miftuħa, roqgħa). Huwa ġestit mill-Kamra tal-Agrikoltura tar-Rheinland-Pfalz. Ir-reġistru tad-dwieli huwa stabbiliti u miżmum abbażi ta’:

- it-Taqsima 23(3) u (4) tal-Att Federali dwar l-Inbid (Weingesetz)
- it-Taqsima 29 tar-Regolament Federali dwar l-Inbid (Weinverordnung)
- l-Att tar-Rheinland-Pfalz dwar id-deżinjazzjoni ta’ siti u żoni u r-reġistru tal-vinji (l-Att dwar il-Vinji) (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz))
- it-Taqsima 2(16) tar-Regolament tar-Rheinland-Pfalz dwar ir-responsabbiltajiet fil-qasam tal-leġislazzjoni dwar l-inbid (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

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

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

<http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein>