C/2024/1165

26.1.2024

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

(C/2024/1165)

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

"Nahegauer Landwein"

PGI-DE-A1293-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 26.10.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Deskrizzjoni tal-bidliet

a) Deskrizzjoni tal-inbid/prodotti tad-dwieli u karatteristiċi analitiċi u/jew organolettiċi

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-piż minimu tal-most naturali tan-Nahegauer Landwein huma elenkati f'numri separati. Ma saret l-ebda emenda fil-kontenut. Ġiet miżjuda s-sentenza li ġejja dwar ir-reġistru tal-produzzjoni tal-inbid bħala kjarifika: "Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi ddokumentat."

Barra minn hekk, ġiet ipprovduta deskrizzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi tal-prodotti differenti.

b) Demarkazzjoni taż-żona

Iż-żona tal-IĠP Nahegauer Landwein ġiet demarkata mill-ġdid.

Ġew elenkati l-muniċipalitajiet individwali, inklużi d-distretti.

Id-demarkazzjoni preċiża tidher fuq il-mapep li juru l-vinji definiti skont l-oqsma tal-art fil-muniċipalitajiet imsemmija hawn fuq. Il-mapep jistgħu jiġu kkonsultati fuq www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

L-għażla taż-żona fejn jista' jiġi prodott l-inbid bid-denominazzjoni Landwein ser tiġi emendata. Sa issa, Nahegauer Landwein seta' jiġi prodott biss fiż-żona tal-vitikultura ta' Nahe. Dan l-arranġament ser jiġi adattat skont ir-rekwiżiti legali u b'hekk issa jippermetti wkoll il-produzzjoni ta' Nahegauer Landwein f'żona oħra tal-istess stat federali jew ta' stat federali li jmiss miegħu: "L-inbid bid-denominazzjoni Landwein jista' jiġi prodott f'żona differenti minn dik li fiha jinqata' l-għeneb għall-inbid u li hija indikata fuq it-tikketta, diment li ż-żona tal-produzzjoni tkun tinsab fl-istess stat federali jew fi stat federali li jmiss miegħu."

c) Varjetajiet tal-għeneb tal-inbid

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

Varjetajiet ta' nbid abjad

Albalonga, Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Elbling, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, 5/6 Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling; Weißer Riesling, Würzer.

Varjetajiet ta' nbid aħmar u rożè

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Merlot, Müllerrebe, Neronet, Palas, Regent, Rondo, Rotberger, Saint-Laurent, Syrah.

EMENDI

Fil-futur, l-intestaturi mhux se jibqgħu "varjetajiet ta' nbid abjad" u "varjetajiet ta' nbid aħmar u rożè", iżda ser jinbidlu għal "varjetajiet ta' għeneb abjad" u "varjetajiet ta' għeneb aħmar".

Żdiedu l-varjetajiet tal-għeneb li ġejjin:

Varjetajiet ta' għeneb abjad:

"Adelfränkisch, Aromera, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet blanc, Calardis blanc, Calardis Musque, Chenin Blanc, Comtessa, Divona, Donauriesling, Floreal, Gelber Kleinberger, Gm 6414-39, Gm 6423-12, Gm 7519-3, Gm 7539-4, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Muscaris, Ortlieber, Osteiner, Pamina, Rosa Chardonnay, Roter Riesling, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Semillion, Sibera, Soreli, Souvignier Gris, Thurling, Viognier, Voltis."

Varjetajiet ta' għeneb aħmar:

"Artaban, Cabaret noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, FR 628-2005 r, Gamay noir, Gm 6423-7, Gm 7517-29, Gm 7519-1, Gm 7520-1, Gm 7816-7, Gm 7838-1, Kleiner Fränkischer Burgunder, Laurot, Monarch, Muskat-Trollinger, Pinotin, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, VB 91-26-5, Vidoc."

d) Rekwiżiti applikabbli

Rekwiżiti applikabbli minn organizzazzjoni li tamministra d-DPO/l-IĠP

Id-dispożizzjoni li tirrifletti l-leġiżlazzjoni attwali, li tistipula li 100 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni jrid jiġi mir-reġjun li fih jiġi prodott l-inbid Nahegauer Landwein u li l-kontenut taz-zokkor residwu ma jridx jaqbeż il-valuri massimi permessibbli għal inbid "xott mezzan" ser tinżamm anki wara din l-emenda leġiżlattiva. Dawn l-arranġamenti m'għadhomx jitqiesu bħala rekwiżiti tal-leġiżlazzjoni nazzjonali, iżda bħala rekwiżiti ta' organizzazzjoni li tamministra d-DOP/l-IĠP (l-Assoċjazzjoni għall-Protezzjoni). Iċ-ċifra ta' 100 % issa ġiet imsemmija b'mod espliċitu u tirreferi ukoll għal-lista ta' demarkazzjoni u għal-lista tal-varjetajiet tal-għeneb fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

Id-dispożizzjoni m'għadhiex tgħid hekk: "Nahegauer Landwein jista' jsir biss minn għeneb li joriġina minn vinji awtorizzati fiż-żona ta' vitikultura u minn varjetajiet tal-għeneb awtorizzati" issa ġie emendat kif ġej: "Nahegauer Landwein għandu jsir 100 % minn għeneb li joriġina minn vinji li jappartjenu għall-muniċipalitajiet jew id-distretti msemmija f'punt 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u minn varjetajiet tal-għeneb awtorizzati f'punt 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott."

Ma saret l-ebda riformulazzjoni fir-rigward tal-arranġament dwar il-kontenut taz-zokkor residwu.

Inklużjoni ta' rekwiżit tat-tikkettar:

Għall-prodotti bl-indikazzjoni ġeografika protetta Nahegauer Landwein, li huma kkummerċjalizzati bl-indikazzjoni tal-isem tal-varjetajiet tal-għeneb, jistgħu jintużaw biss ismijiet ċari għat-tikkettar. It-taħlit ma' varjetajiet tal-kultivazzjoni huwa permess.

Jekk prodott ikun sar esklussivament minn għeneb ta' varjetajiet tal-kultivazzjoni, il-prodott irid jiġi kkummerċjalizzat mingħajr indikazzjoni tal-varjetà tal-għeneb.

e) Awtoritajiet ta' Kontroll

Fil-punt 10 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, in-numru tal-faks ġie emendat u l-kompitu tal-awtoritajiet ta' kontroll ġie kkoreġut. Dan għaliex ir-responsabbiltà għall-approvazzjonijiet ġodda tat-tħawwil ġiet ittrasferita mill-Kamra tal-Agrikoltura ta' Rheinland-Pfalz (LWK) għall-Uffiċċju Federali għall-Agrikoltura u l-Ikel (BLE).

f) Oħrajn

Emendi editorjali f'konformità mar-rekwiżiti tal-UE. Dawn jinkludu kwalunkwe emenda li tirrifletti l-leġiżlazzjoni attwali. Dan jista' jsir billi ssir referenza għal-leġiżlazzjoni attwali jew billi titħassar is-silta rilevanti.

2. **Raġuni għall-emenda**

a) Deskrizzjoni tal-inbid/prodotti tad-dwieli u karatteristiċi analitiċi u/jew organolettiċi

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-piż minimu tal-most naturali huma elenkati f'numri separati sabiex l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tkun aktar ċara. 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 bl-unità ta' kejl fi gradi Oechsle (skala tal-piż tal-most), dan se jkompli jidher fl-Ispeċifikazzjoni 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 sabiex ikunu jistgħu jqiegħdu l-inbid Nahegauer Landwein fis-suq. Sabiex jiġi evitat in-nuqqas ta' ftehim fir-rigward tar-reġistru tal-produzzjoni tal-inbid, l-Assoċjazzjoni għall-Protezzjoni ddeċidiet li ddaħħal sentenza li tikkjarifika li l-piż minimu tal-most biss għandu jiġi rreġistrat fir-reġistru tal-produzzjoni tal-inbid.

Ingħata aktar dettall fid-deskrizzjonijiet tal-karatteristiċi organolettiċi sabiex jirriflettu aħjar il-prodotti differenti.

b) Demarkazzjoni taż-żona

Din l-emenda dwar id-demarkazzjoni taż-żona ma saritx faċilment, iżda hija meħtieġa sabiex jiġu evitati żvantaġġi sinifikanti għall-vitikultura u l-agrikoltura, kif ukoll għall-pajsaġġ ikkultivat tar-reġjun ta' Nahe li żviluppa maż-żmien. Dan peress li l-vitikultura f'Nahe, bħaż-żoni ta' vitikultura tradizzjonali Ewropej, żviluppat matul is-sekli ġewwa ċerti konfini ġeografiċi tad-distretti rispettivi. Għalhekk, din l-emenda hija meħtieġa sabiex jiġu evitati l-iżvantaġġi minħabba r-raġunijiet spjegati aktar fid-dettall hawn taħt:

Peress li l-miżuri għall-protezzjoni tal-pjanti implimentati fil-vitikultura mhux dejjem ikunu kompatibbli ma' għelejjel oħra, huma meħtieġa vinji magħluqa għal skopijiet ta' assigurazzjoni tal-kwalità:

It-tqegħid tal-vinji u ta' art użata għal skopijiet oħrajn ħdejn xulxin jikkawża problemi li għandhom jiġu evitati kemm jista' jkun: Iktar ma vinja tkun magħluqa u inqas ma jkun hemm punti ta' kuntatt bejn l-art użata għall-vitikultura u l-art li tintuża għal skopijiet oħrajn (kultivazzjoni tar-raba', mergħat, tkabbir tal-frott, eċċ.), inqas ikun hemm effetti negattivi assoċjati mal-produzzjoni u l-kwalità tal-inbejjed. Dan minħabba r-rekwiżiti speċifiċi tal-ġestjoni fiż-żona tal-vitikultura meta mqabbla ma' żoni li jintużaw għal skopijiet oħrajn, b'mod partikolari fir-rigward tal-protezzjoni tal-pjanti. Il-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti użati u b'mod partikolari l-għanijiet tagħhom, l-awtorizzazzjoni speċifika għall-għelejjel, il-perjodi ta' stennija, eċċ. ivarjaw b'mod konsiderevoli.

Jekk minkejja l-użu ta' tagħmir tekniku tajjeb u minkejja l-konformità mar-regoli ta' prattika tajba jkun hemm tifrix mhux ippjanat tal-prodott għall-protezzjoni tal-pjanti fuq irqajja' ħdejn xulxin b'użi differenti, dan jista' jikkawża ħsara veġetattiva mhux mixtieqa f'żoni mhux fil-mira u telf fil-kwalità u fil-kummerċjabbiltà minħabba l-preżenza ta' ċerti residwi tal-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti. Pereżempju, jekk l-użu ta' erbiċidi sistemiċi fuq żoni ħdejn xulxin iwassal għal tifrix mhux mixtieq, dan jista' jkollu impatt fuq it-tkabbir tal-frott jekk il-kontaminazzjoni sseħħ fil-perjodu sa meta jibdew jiffjorixxu d-dwieli. Minħabba tifrix mhux mixtieq, l-użu ta' erbiċidi ta' kuntatt jista' jwassal biex il-partijiet imxarrba tal-veġetazzjoni jew tal-għeruq jinħarqu. Min-naħa l-oħra, it-tifrix ta' fungiċidi użati fil-vitikultura jista' jwassal għal problemi fuq raba' maġenb xulxin. Peress li whud mill-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti ma jistgħux jintużaw fuq l-għelejjel li qed jiġu kkultivati, l-istudji dwar ir-residwi jistgħu juru, abbażi ta' analiżi tajba u livelli massimi tar-residwi baxxi, li l-prodotti mhumiex tajbin biex jitqiegħdu fis-suq. L-istess japplika għall-preparazzjonijiet tar-ram użati fil-vitikultura organika. Fil-prattika, każijiet bħal dawn iseħħu spiss, u għalhekk għandhom jiġu evitati. Għalhekk, tista' ssir kemm ħsara lir-raba' bħala riżultat ta' xogħolijiet għall-protezzjoni tal-pjanti f'vinji ħdejn xulxin, kif ukoll, għall-kuntrarju, ħsara lill-vinji u lill-għeneb li jikber fihom minħabba xogħlijiet għall-protezzjoni tal-pjanti fuq raba' maġenb xulxin.

Ħafna metodi ta' ġestjoni u protezzjoni fil-qasam tal-vitikultura huma possibbli jew effettivi biss jekk jiġu applikati f'vinji li jkunu ġejjin għat-tond:

— L-istrateġiji 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.

— Il-metodi li ilhom jintużaw ħafna u li ilhom stabbiliti għal snin sħaħ, bħall-użu tal-feromoni kontra l-kamla tad-dwieli, jaħdmu biss jekk, f'vinji magħluqa, id-distributuri tal-feromoni meħtieġa biex jillimitaw ir-riproduzzjoni u biex ifixklu lill-pesti jkunu kemm jista' jkun mifruxa fuq l-art kollha u bl-inqas ammont possibbli, minħabba l-immuntar doppju fit-truf li jikkostitwixxi spejjeż kbar (konfini ma' għelejjel, użi jew veġetazzjoni oħra).

— Il-vinji magħluqa huma meħtieġa wkoll minn perspettiva kemm teknika kif ukoll ekonomika sabiex l-għeneb misjur ma jittikilx mill-għasafar u biex jiġi protett minn ħsarat oħra li jnaqqsu l-kwalità tiegħu, peress li dan huwa l-uniku mod biex tiġi żgurata protezzjoni effettiva.

— Il-vinji magħluqa jgħinu wkoll biex tiġi evitata l-ħsara kkawżata mill-annimali tal-kaċċa: F'dawn l-aħħar snin, il-ħsara kkawżata mill-annimali tal-kaċċa fl-għelejjel agrikoli u fil-qasam tal-vitikultura fil-qrib żdiedet b'mod sinifikanti. L-akbar ħsara hija kkawżata miċ-ċingjali, iżda wkoll miċ-ċriev u ċ-ċriev aħmar. B'mod partikolari, il-limitazzjoni tal-popolazzjoni taċ-ċingjali hija wkoll meħtieġa mill-perspettiva tal-vitikultura, peress li l-ħsara kkawżata mill-annimali tal-kaċċa fil-vinji ta' Rheinland-Pfalz normalment mhijiex soġġetta għal kumpens. Il-vinji magħluqa jnaqqsu wkoll ir-riskju ta' tifqigħat tad-deni Afrikan tal-ħnieżer, li joħloq riskju sinifikanti għat-trobbija tal-bhejjem fil-Germanja. Il-ġlieda kontra ċ-ċingjali hija aktar possibbli u eħfef f'vinji magħluqa milli f'żoni użati għat-tkabbir ta' għelejjel differenti, bħall-vitikultura, il-kultivazzjoni tar-raba' u t-tkabbir tal-frott, li jipprovdu żoni ta' kenn u sorsi ta' ikel.

— Meta wieħed iqis l-importanza dejjem tikber tat-tisqija bil-qatra tal-vinji, li tintuża speċjalment fil-każ ta' vinji li mhumiex qodma biex jikbru d-dwieli, il-vinji magħluqa huma ta' vantaġġ konsiderevoli fir-rigward tal-kostruzzjoni u t-tħaddim tal-infrastruttura meħtieġa (bjar, pajpijiet, eċċ.). Dawn jagħmlu kemm is-sejbien konġunt ta' sorsi tal-ilma kif ukoll l-użu komuni tal-linji tat-trasport u tad-distribuzzjoni aktar effiċjenti u inqas għaljin.

— Ir-rekwiżiti għal network ta' mogħdijiet fil-vitikultura huma differenti, pereżempju, mill-kultivazzjoni tar-raba'. Kieku ż-żoni ta' vitikultura li qabel kienu jintużaw għall-vitikultura ma jibqgħux jintużaw għall-vitikultura, in-network ta' mogħdijiet immirat lejn il-vitikultura jagħmilha aktar diffiċli jew jimpedixxi b'mod sinifikanti l-użu ta' dawn iż-żoni għall-kultivazzjoni tar-raba' jew l-użu tagħhom bħala mergħat. In-network ta' mogħdijiet fil-vitikultura huwa ġeneralment imfassal għal vetturi u magni li mhumiex daqshekk kbar u tqal bħal dawk li jintużaw għall-kultivazzjoni tar-raba'. Kieku l-mogħdijiet agrikoli kollha kellhom jitfasslu għal tagħbija akbar, dan iwassal għal piż finanzjarju akbar fuq is-sidien kollha tal-art f'distrett.

Il-pajsaġġ ikkultivat, li evolva maż-żmien, u x-xenarju naturali, li jinkludi l-vinji tradizzjonali, huma karatteristiċi tal-indikazzjoni ġeografika protetta tal-inbid Nahegauer Landwein u r-reputazzjoni tiegħu:

— Il-vitikultura fuq l-għoljiet tradizzjonali li huma karatteristiċi tal-pajsaġġ tiddefinixxi l-karattru tar-reġjun tal-inbid għar-residenti lokali, il-membri tal-industrija tal-inbid tar-reġjun, l-ispeċjalisti fil-qasam u kif ukoll il-konsumaturi.

— Kieku l-art tintuża għall-kultivazzjoni tar-raba' tradizzjonali, dan jibdel ix-xenarju naturali u b'hekk il-pajsaġġ ikkultivat li żviluppaw tul is-sekli.

— Hemm raġuni għala r-reklami tal-inbid jużaw b'mod regolari stampi meħuda f'vinji tradizzjonali meta jippreżentaw ir-reġjun tal-inbid.

— Is-suġġett tal-inbid għandu wkoll irwol importanti fil-qasam tat-turiżmu, b'rabta mar-reġjun tradizzjonali tal-vitikultura kif ukoll mal-vinji tradizzjonali.

— Ħafna nbejjed li dehru f'pubblikazzjonijiet speċjalizzati u li għalhekk jikkaratterizzaw b'mod qawwi l-perċezzjoni u r-reputazzjoni tal-IĠP Nahegauer Landwein spiss joriġinaw minn għoljiet tradizzjonali (Dorsheimer Burgberg, Dorsheimer Pittermännchen, Monzinger Springsplätzchen, Monzinger Halenberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Rosenheck, Norheimer Dellchen, Schlossböckelheimer Felsenberg, eċċ.).

— Minħabba dawn il-fatturi kwalitattivi, l-IĠP Nahegauer Landwein iġġorr magħha konnotazzjoni emozzjonalment pożittiva għall-konsumaturi u fil-qasam kummerċjali. Meta jixtru u jikkunsmaw inbid li joriġina minn Nahe, il-konsumaturi jassoċjaw l-istampi b'mod partikolari ma' dawn l-għoljiet. Dawn l-effetti viżivi jfissru li l-istampi jqanqlu ċerti emozzjonijiet u memorji (eż. ta' btala jew pajsaġġi sbieħ) fil-klijenti. Dan jagħmel l-IĠP Nahegauer Landwein bħala waħda distintiva u unika.

— Ħafna żoni tradizzjonali tal-vinji jkunu f'riskju li jinksew bl-arbuxell mhux mixtieq peress li m'humiex adattati għal użi oħra għajr għall-vitikultura minħabba d-daqs żgħir, il-karatteristiċi u l-aċċessibbiltà spiss fqira tagħhom. Imbagħad, fiż-żoni mhux ikkultivati jistgħu jibdew jikbru b'mod spontanju pjanti ospitanti, bħat-tut tal-għollieq, li jospitaw pesti mhux mixtieqa, bħad-dubbiena tal-frott, permezz ta' awtokolonizzazzjoni, li jheddu s-saħħa u l-kwalità tal-għeneb f'vinji li jkunu ħdejn xulxin.

Mir-raġunijiet imsemmija hawn fuq, jidher ċar li l-kultivazzjoni tal-vinji fuq sit wieħed u preferibbilment magħluq għandha ħafna vantaġġi differenti għas-sidien u l-operaturi taż-żoni ta' vitikultura, kif ukoll għall-ambjent. Għalhekk, il-proporzjon ta' vinji li huma mifruxin fuq diversi siti, li bħalissa huwa baxx ħafna, m'għandux jiżdied, minħabba l-ħafna żvantaġġi differenti deskritti hawn fuq.

L-għażla taż-żona fejn jista' jiġi prodott l-inbid Nahegauer Landwein fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott m'għandhiex tkun aktar ristretta mill-possibbiltà ta' produzzjoni mogħtija legalment.

c) Varjetajiet tal-għeneb tal-inbid

Il-lista tal-varjetajiet tal-għeneb mhijiex kompluta u hija ssupplimentata bil-varjetajiet tal-għeneb kollha kklassifikati skont il-lista BLE u kkultivati fir-reġjun ta' Nahe, peress li dawn il-varjetajiet diġà wrew il-valur tagħhom fiż-żona tal-vitikultura. L-inbejjed magħmula minn dawn il-varjetajiet jissodisfaw ir-rekwiżiti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Fil-futur, il-varjetajiet tal-għeneb se jitniżżlu taħt l-intestaturi "varjetajiet ta' għeneb abjad" u "varjetajiet ta' għeneb aħmar" minflok "varjetajiet ta' nbid abjad" u "varjetajiet ta' nbid aħmar u rożè", peress li l-lista ta' varjetajiet tal-għeneb fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tiddetermina jekk il-varjetajiet jistgħux jiġu kkultivati jew le, mhux il-prodott finali.

d) Rekwiżiti applikabbli

Rekwiżiti applikabbli minn organizzazzjoni li tamministra d-DPO/l-IĠP

L-arranġament ta' 100 % u l-arranġament dwar il-kontenut taz-zokkor residwu m'għadhomx previsti mil-liġi nazzjonali u għalhekk huma speċifikati bħala rekwiżiti ta' organizzazzjoni li tamministra d-DPO/l-IĠP (l-Assoċjazzjoni għall-Protezzjoni). L-emendi għat-test (eż. ir-referenza espliċita għal 100 %) saru biex jiġi ċċarat l-aġġornament dwar il-kontenut tad-dispożizzjoni oriġinali. Ma saret l-ebda emenda fil-kontenut.

Ir-rekwiżit tat-tikkettar jipproteġi l-prodotti tal-IĠP minn telf possibbli fil-valur.

Id-dehra tat-tikketta hija importanti ħafna għall-konsumatur. Jekk il-prodotti tal-IĠP jiġu kkummerċjalizzati bl-indikazzjoni ta' varjetajiet differenti fuq it-tikketta, il-konsumatur jew ma jkunx jaf x'suppost tfisser din l-indikazzjoni jew inkella jaħseb li huma prodotti minn kultivazzjoni sperimentali, mingħajr informazzjoni korrispondenti u għalhekk mingħajr il-possibbiltà li l-konsumatur jiddeċiedi konxjament favur jew kontra x-xiri tal-prodott. Il-konsumatur jista' ma jkunx konxju mill-fatt li dawn huma varjetajiet ikklassifikati li diġà taw evidenza tal-kwalità tagħhom. Dan imbagħad jista' jwassal għal valutazzjoni negattiva mill-konsumatur mingħajr lanqas biss ikun prova l-prodotti. L-impressjoni negattiva li tinħoloq minħabba f'hekk tista' tħalli impatt fuq il-prodotti kollha tal-IĠP ta' Nahe minħabba t-tikkettar bħala prodott tal-IĠP Nahegauer Landwein u għalhekk jista' jkollha wkoll impatt fuq il-bejgħ tal-prodotti tal-IĠP Nahegauer Landwein.

e) Awtoritajiet ta' Kontroll

In-numru tal-faks ġie emendat.

Il-korrezzjoni ssir biex tirrifletti l-leġiżlazzjoni attwali.

f) Oħrajn

Jeħtieġ li jsiru emendi editorjali biex ikunu konformi mar-rekwiżiti tal-UE.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

"Nahegauer Landwein"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP – Indikazzjoni Ġeografika Protetta

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

1. Inbid

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

1. Inbid, abjad

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Skont il-fatturi ta' influwenza, il-kuluri tal-inbejjed bojod ġeneralment ivarjaw minn isfar ċar bi sfumaturi parzjalment ħodor, għal isfar fl-aħdar sa isfar lewn it-tiben u isfar dehbi. Skont il-varjetà tal-għeneb, jistgħu jidhru wkoll sfumaturi ħomor ċari.

B'mod partikolari, l-inbejjed bojod li l-kulur tagħhom jitlissen mill-qxur tal-għeneb jistgħu jidhru wkoll fl-oranġjo bi ħjiel ta' sfumaturi ħomor u kannella. L-inbejjed bojod jista' jkollhom ukoll turbidità stabbli jew viżibbli ta' oriġini naturali meta l-inbid jitħawwad (eż. minħabba ħmira tal-fermentazzjoni, residwu tal-most, tannin u preċipitazzjoni tal-kristall). Madankollu, turbidità li tirriżulta b'mod artifiċjali biż-żieda ta' sustanzi għall-ipproċessar jew minħabba difetti fl-inbid mhijiex permessa.

Skont il-varjetà tal-għeneb, ir-riħa tal-inbejjed bojod tfakkar b'mod partikolari f'aromi primarji (eżotiċi) friski u ta' frott għal frott imnixxef, iżda wkoll f'noti floreali, aromi pikkanti jew aromi veġetali, veġetattivi b'noti minerali (eż. shale). Ir-riħa jista' jkollha wkoll noti ossidattivi, fenoliċi jew anki riduttivi ta' intensità sottili għal moderata.

L-ispettru tat-togħma tal-inbejjed bojod ġeneralment ivarja minn inbejjed ħfief, delikati, friski, frizzanti, għal inbejjed qawwijin u rikki b'aromi fini ta' xiwi għal inbejjed kumplessi b'bilanċ tajjeb bejn il-ħlewwa u l-aċidità. L-inbejjed ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn aċidità u mineralità notevoli.

Il-qawwa alkoħolika naturali m'għandhiex taqbeż il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 11.5 % minħabba l-arrikkiment.

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

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

2. Inbid, aħmar

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Skont il-varjetà tal-għeneb u kif jiġi magħmul l-inbid, il-kuluri tal-inbejjed ħomor ġeneralment ivarjaw minn aħmar ċar għal aħmar lewn ir-rubin u lewn il-granata għal aħmar fl-iswed, spiss bi sfumaturi blu, vjola u kannella. Barra minn hekk, l-inbejjed jista' jkollhom ukoll turbidità stabbli jew viżibbli ta' oriġini naturali meta l-inbid jitħawwad (eż. minħabba ħmira tal-fermentazzjoni, residwu tal-most, tannin u preċipitazzjoni tal-kristall). Madankollu, turbidità li tirriżulta b'mod artifiċjali biż-żieda ta' sustanzi għall-ipproċessar jew minħabba difetti fl-inbid mhijiex permessa.

Skont il-varjetà tal-għeneb u kif jiġi magħmul l-inbid, ir-riħa tal-inbejjed ħomor tfakkar b'mod partikolari f'aromi ta' frott bħaċ-ċirasa, frott artab aħmar u iswed, passolina sewda jew frott imnixxef.

L-inbejjed b'kontenut medju ġeneralment ikollhom aċidità ħafifa sa notevoli u struttura moderata ta' tannin b'togħma ta' frott. Minbarra aromi kkonċentrati ta' frott artab aħmar jew iswed, l-inbejjed robusti jistgħu wkoll jippreżentaw aromi pikkanti u affumikati. Dawn l-inbejjed ġeneralment ikollhom struttura aċiduża aktar sottili, iżda struttura distintiva tat-tannin, li tagħti lil dawn l-inbejjed ċerta struttura u sostenibbiltà.

Il-qawwa alkoħolika naturali m'għandhiex taqbeż il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 12 %.

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

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

3. Inbid, rożè, Blanc de Noir

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed ġeneralment ikollhom kulur roża delikat jew kulur aħmar ċar għal ċar ħafna, filwaqt li l-inbejjed Blanc de Noir(s) għandhom kulur ta' nbid abjad. Jista' jkollhom ukoll turbidità stabbli jew viżibbli ta' oriġini naturali meta l-inbid jitħawwad (eż. minħabba ħmira tal-fermentazzjoni, residwu tal-most, tannin u preċipitazzjoni tal-kristall). Madankollu, turbidità li tirriżulta b'mod artifiċjali biż-żieda ta' sustanzi għall-ipproċessar jew minħabba difetti fl-inbid mhijiex permessa.

Minħabba l-maturazzjoni tal-most bħal dik ta' nbid abjad, dawn l-inbejjed ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn aroma friska u ta' frott li tfakkar fil-frott artab aħmar jew isfar ċar. L-inbejjed rożè huma differenti mill-inbejjed ħomor minħabba li ġeneralment ikunu friski u jkollhom kontenut tal-alkoħol u ta' tannin aktar baxx. L-inbejjed ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn struttura fina sa rikka u jkollhom togħma aċiduża li fil-biċċa l-kbira tkun fina għal friska u vivaċi.

Il-qawwa alkoħolika naturali m'għandhiex taqbeż il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 11.5 % minħabba l-arrikkiment.

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

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

4. Inbid, Rotling

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Inbejjed ta' kulur ġeneralment aħmar ċar ħafna sa aħmar ċar qawwi, li ġeneralment ikollhom karatteristiċi organolettiċi li jixbhu l-ispeċifikazzjonijiet tal-inbejjed rożè. B'mod partikolari, għandhom aroma ta' frott, kultant kemm kemm pikkanti, b'noti ta' frott artab, frott taż-żerriegħa u frott taċ-ċitru. Ġeneralment ikollhom togħma delikata sa rikka u struttura aċiduża friska. Jista' jkollhom ukoll turbidità stabbli jew viżibbli ta' oriġini naturali meta l-inbid jitħawwad (eż. minħabba ħmira tal-fermentazzjoni, residwu tal-most, tannin u preċipitazzjoni tal-kristall). Madankollu, turbidità li tirriżulta b'mod artifiċjali biż-żieda ta' sustanzi għall-ipproċessar jew minħabba difetti fl-inbid mhijiex permessa.

Il-qawwa alkoħolika naturali m'għandhiex taqbeż il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 11.5 % minħabba l-arrikkiment.

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

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

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Il-prodotti kollha

   Prattika enoloġika speċifika

   Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

2. Il-prodotti kollha

   Restrizzjonijiet 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. Inbid

   150 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-prodotti eliġibbli għall-indikazzjoni ġeografika protetta Nahegauer Landwein iridu joriġinaw mill-vinji tal-muniċipalitajiet u d-distretti tagħhom li ġejjin:

Alsenz (4597), Altenbamberg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach (Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippesheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941)), Bad Sobernheim (Sobernheim (2043)), Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein (Bingerbrueck (3521)), Bockenau (2003), Boos bei Bad Kreuznach (2001), Braunweiler (2014), Breitenheim (2073), Bretzenheim (1928), Burgsponheim (2004), Callbach (2063), Dalberg (2016), Desloch (2072), Dielkirchen (Dielkirchen (4623), Steingruben (4624)), Dorsheim (1922), Duchroth (1982), Eckenroth (1909), Feilbingert (1980), Finkenbach-Gersweiler (4606), Gaugrehweiler (4596), Gerbach (4627), Guldental (Heddesheim (1927), Waldhilbersheim (1926)), Gutenberg (2009), Hargesheim (2008), Hergenfeld (2010), Hochstätten (1979), Hohenöllen (4683), Hüffelsheim (1997), Kalkofen (4593), Kirschroth (2046), Langenlonsheim (1924), Langenthal (2038), Laubenheim (1923), Lauschied (2048), Lettweiler (2061), Mandel (2006), Mannweiler-Cölln (Cölln (4600), Mannweiler (4599)), Martinstein (2051), Meddersheim (2044), Meisenheim (2069), Merxheim (2045), Monzingen (2041), Münsterappel (4594), Münster-Sarmsheim (3512), Niederhausen (1984), Niederhausen an der Appel (4591), Niedermoschel (4603), Norheim (1985), Nussbaum (2042), Oberhausen an der Appel (4595), Oberhausen an der Nahe (1983), Obermoschel (4604), Oberndorf (4598), Oberstreit (2002), Odernheim am Glan (2050), Offenbach-Hundheim (Offenbach (4701)), Raumbach (2070), Rehborn (2062), Rockenhausen (4631), Roth bei Bad Kreuznach (1906), Roxheim (2007), Rüdesheim (1996), Rümmelsheim (1921), Sankt Katharinen (2013), Schloßböckelheim

(1999), Schöneberg bei Bad Kreuznach (1908), Schweppenhausen (1910), Simmertal (2096), Sommerloch (2012), Spabrücken (2017), Sponheim (2005), Staudernheim (2049), Stromberg (1907), Traisen (1986), Unkenbach (4605), Waldalgesheim (Genheim (3511)), Waldböckelheim (2000), Waldlaubersheim (1911), Wallhausen (2011), Warmsroth (Wald-Erbach (1905), Warmsroth (1904)), Weiler bei Bingen (3509), Weiler bei Monzingen (2040), Weinsheim bei Bad Kreuznach (1998), Windesheim (1925), Winterborn (4592), Wolfstein (4658).

Id-demarkazzjoni preċiża tidher fuq il-mapep li juru l-vinji definiti skont l-oqsma tal-art fil-muniċipalitajiet imsemmija hawn fuq. Il-mapep jistgħu jiġu kkonsultati fuq www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Nahegauer Landwein jista' jiġi prodott f'żona differenti minn dik li fiha jkun inqata' l-għeneb u li tkun indikata fuq it-tikkettar, diment li ż-żona tal-produzzjoni tkun tinsab fl-istess stat federali jew fi stat federali li jmiss miegħu.

7. **Varjetà/varjetajiet tal-għeneb tal-inbid**

Accent

Acolon

Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Aromera

Artaban

Auxerrois — Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

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

Blauer Limberger — Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blütenmuskateller

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calardis Blanc

Calardis Musqué
Chardonnay
Chenin Blanc
Comtessa
Dakapo
Deckrot
Divico
Divona
Domina
Donauriesling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenfelser
FR 628-2005 r
Faberrebe
Floreal
Freisamer
Gamay noir
Gelber Kleinberger
Gelber Muskateller
Gm 6414-39
Gm 6423-12
Gm 6423-7
Gm 7517-29
Gm 7519-1
Gm 7519-3
Gm 7520-1
Gm 7539-4
Gm 7816-7
Gm 7838-1
Goldmuskateller — Muskateller
Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner — Veltliner
Grünfränkisch
Hegel
Hibernal
Huxelrebe — Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling

Kleiner Fränkischer Burgunder — Burgunder fränkisch Kleiner

Laurot

Merlot

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau — Rivaner

Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier

Neronet

Optima 113 — Optima

Orion

Ortega

Ortlieber

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix — Phönix

Pinotin

Prinzipal

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rondo

Rosé Chardonnay — Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Roter Elbling — Elbling Rouge

Roter Muskateller — Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Riesling

Roter Traminer — Clevner, Traminer

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

Sauvitage

Scheurebe

Schwarzblauer Riesling

Schönburger

Semillon

Septimer

Sibera

Siegerrebe

Solaris

Soreli

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Thurling

VB 91-26-5

Vidoc

Viognier

Voltis — Colmar 2011 G

Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

Weißer Riesling — Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Würzer

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

F'termini sempliċi, iż-żona tal-vitikultura tinsab fit-trijangolu bejn il-bliet ta' Bingen-Alsenz-Monzingen. Iż-żona hija maqsuma fi tliet unitajiet fiżjografiċi. Fin-naħa tal-grigal, l-għoljiet baxxi ta' Hunsrück (Soonwald) imissu maż-żona tal-vitikultura. It-Tramuntana tagħmel parti mit-Tramuntana tal-pjanura tan-naħa ta' fuq ta' Rhine (in-naħa t'isfel tal-għoljiet ta' Nahe, il-pjanura t'isfel ta' Nahe) u l-parti li tinsab fin-Nofsinhar taż-żona ta' produzzjoni tagħmel parti mill-għoljiet ta' Saar-Nahe (ir-reġjun muntanjuż ta' Pfalz fit-Tramuntana). L-istruttura fiżjografika turi l-ġeoloġija f'termini wiesa. Bħala medja, il-vinji fiż-żona ta' vitikultura jinsabu madwar 210 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar. Il-vitikultura ssir ukoll fuq għoljiet weqfin.

L-eqdem blat fiż-żona tal-vitikultura joriġina minn Devon. Minn naħa, dan jinkludi depożiti tal-baħar antiki u solidifikati (ġebel ramli, lavanja, kwarżit) u, min-naħa l-oħra, jinkludi wkoll blat metamorfiku (shale aħdar, fillit). Madankollu, l-aktar distribuzzjoni wiesgħa għandha blat mis-saff tal-ġebel ramli Rotliegend, inkluż blat vulkaniku Rotliegend (latit, andesit u bażalt). Id-dwieli jikbru wkoll fuq depożiti terzjarji. Kemm ir-ramel fluvjali, kif ukoll ir-ramel ta' mal-kosta u l-ħamrija tal-baħar huma rrappreżentati.

Id-data dwar it-temp tirrappreżenta medja annwali b'temperaturi medji ta' kuljum ta' 9.3 °C u fl-istaġun tat-tkabbir, it-temperatura medja tkun ta' 13.8 °C. Il-preċipitazzjoni medja annwali hija ta' 580 mm, b'60 % tal-preċipitazzjoni li sseħħ matul l-istaġun tat-tkabbir.

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

Qafas legali:

Minn organizzazzjoni li tamministra d-DPO/l-IĠP, fejn ikun previst mill-Istati Membri

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

— Nahegauer Landwein irid jiġi prodott 100 % minn għeneb li joriġina minn vinji li jappartjenu għall-muniċipalitajiet jew id-distretti msemmija f'punt 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u mill-varjetajiet tal-għeneb tal-inbid awtorizzati f'punt 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

— Il-kontenut ta' zokkor residwu tal-inbid imqiegħed fis-suq taħt id-denominazzjoni Landwein ma jistax jaqbeż il-valur massimu permessibbli għall-indikazzjoni "xott mezzan".

— Għall-prodotti bl-indikazzjoni ġeografika protetta Nahegauer Landwein, li huma kkummerċjalizzati bl-indikazzjoni tal-isem tal-varjetajiet tal-għeneb, jistgħu jintużaw biss ismijiet ċari għat-tikkettar. It-taħlit ma' varjetajiet tal-kultivazzjoni huwa permess. Jekk prodott ikun sar esklussivament minn għeneb ta' varjetajiet tal-kultivazzjoni, il-prodott irid jiġi kkummerċjalizzat mingħajr indikazzjoni tal-varjetà tal-għeneb.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein