C/2024/579

8.1.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard ta' 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

(C/2024/579)

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

"Rheinhessen"

PDO-DE-A1274-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 26.10.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Deskrizzjoni tal-bidliet**

(a) *Karatteristiċi analitiċi u/jew organolettiċi*

L-indikazzjoni tal-qawwa alkoħolika naturali minima u l-indikazzjoni tal-piż minimu tal-most naturali għalhekk se jingħaqdu bil-kelma "u". Is-sentenza li ġejja dwar ir-rendikonti tal-kantina tal-inbid tiddaħħal għal kjarifika: "Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi ddokumentat."

(b) *varjetajiet ta' għeneb tal-inbid*

Il-varjetajiet ta' għeneb li ġejjin sa issa kienu indikati fil-punt 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

Inbid abjad:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre (Malinger), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muskateller, Moscato, Muscat), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Rosa Chardonnay, Roter Elbling (Elbling, Elbling Rouge), Roter Gutedel (Gutedel, Chasselas, Chasselas Rouge), 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 Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe (Sieger), Silcher, Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot blanc, Pinot bianco), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Gutedel, Chasselas, Fendant Blanc), Weißer Riesling (Riesling, Rheinriesling, Riesling renano, Klingelberger), Würzer.

Inbid aħmar u roża:

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, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot Meunier), Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent (Sankt Laurent, St. Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

EMENDI:

Fil-futur, “inbid abjad” u “inbid aħmar u rożè” se jiġu sostitwiti b’“varjetajiet ta’ għeneb abjad” u “varjetajiet ta’ għeneb aħmar”.

Żdiedu l-varjetajiet li ġejjin:

Varjetajiet ta’ għeneb abjad:

“Adelfränkisch, Alvarinho, Blütenmuskateller, Chenin blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Früher Leipziger, Furmint, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 324-58, Gm 6423-12, Gm 6427-5, Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Grünfränkisch, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne blanche, Muscabona, Orangentraube, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, Semillon, VB 32-7, Viognier, Weißer Räuschling, We S 503.”

Varjetajiet ta’ għeneb aħmar:

“Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, Blauer Muskateller, Cabaret noir, Cabernet Jura, Calabrese, Carménère, Chatus, Cumdeo Rouge, Divico, Gamay noir, Gm 6421-2, Gm 6421-15, Gm 674-1, Gm 7217-5, Gm 8210-1, Grenache Noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Malbec, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinot nova, Primitivo, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37.”

Is-sinonimi tħassru.

(c) *Rekwiżiti applikabbli*

Rekwiżiti applikabbli skont il-leġiżlazzjoni nazzjonali:

Ġiet miżjuda d-dispożizzjoni dwar id-denominazzjoni, li skontha jistgħu jintużaw elementi legalment regolati ta’ denominazzjoni f’konformità mal-liġi applikabbli.

(d) *Awtoritajiet tal-kontroll*

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

(e) *Oħrajn*

Fil-paragrafu “Rabta maż-żona”, id-deskrizzjonijiet tal-kategoriji “inbid”, “inbid semispumanti” 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 tneħħietx bl-emendi (ara l-Artikolu 14 tar-Regolament (UE) 2019/33).

Saru l-emendi li ġejjin:

Saret żieda mal-punt 9.4.1 tal-kategorija “Inbid” tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Is-sentenza inkwistjoni oriġinarjament kienet taqra kif ġej: “Il-Prädikatsweine (inbejjed b’attributi speċjali) iridu jissodisfaw mill-inqas il-kriterji stabbiliti fil-punt 3.2.” Issa taqra: “Il-Prädikatsweine (inbejjed b’attributi speċjali) iridu jissodisfaw mill-inqas il-kriterji stabbiliti fil-punt 3.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma jridux ikunu arrikkiti.”

Sentenza fil-punt 9.4.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-kategorija “Inbid semispumanti”, ġiet riformulata. Is-sentenza li għandha tiġi emendata taqra kif ġej: “Il-produzzjoni ssir bil-fermentazzjoni jew biż-żieda tal-aċidu karboniku endoġenu”. Wara l-emenda, se taqra: “Parti mid-diossidu tal-karbonju derivat b’mod naturali mill-fermentazzjoni tinżamm matul il-fermentazzjoni.”

Żdiedet l-ewwel fermentazzjoni fil-punt 9.4.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tal-kategorija “Inbid spumanti ta’ kwalità”. Sa issa, skont id-deskrizzjoni, l-inbid spumanti ta’ kwalità seta’ jiġi prodott biss permezz tat-tieni fermentazzjoni tal-bażi tal-inbid spumanti bażiku. L-emenda testendi l-possibbiltà li jiġu prodotti nbejjed spumanti ta’ kwalità biex jinkludu l-ewwel fermentazzjoni.

2. **Raġunijiet għall-bidliet**

(a) *Karatteristiċi analitiċi u/jew organolettiċi*

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-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. L-indikazzjoni tal-qawwa alkoħolika naturali minima u l-indikazzjoni tal-piż minimu tal-most naturali għalhekk 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 Rheinhessen". Sabiex jiġi evitat in-nuqqas ta' ftehim fir-rigward tar-rendikonti tal-kantina tal-inbid, l-assoċjazzjoni tal-protezzjoni (*Schutzgemeinschaft*) iddeċidiet li ddaħħal sentenza li tikkjarifika li l-piż tal-most biss għandu jiġi rreġistrat fir-rekords tal-kantina tal-inbid.

(b) *varjetajiet ta' għeneb tal-inbid*

Il-lista tal-varjetajiet tal-għeneb ma hijiex kompluta u ġiet issupplimentata, peress li l-varjetajiet kollha kklassifikati qabel taħt kultivazzjoni għandhom jissemmew, peress li dawn il-varjetajiet diġà wrew il-valur tagħhom fir-reġjun. L-inbejjed prodotti minn dawn il-varjetajiet jikkonformaw mar-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 "inbid abjad" u "inbid aħmar u rożè", peress li l-lista ta' varjetajiet ta' għeneb fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tiddetermina jekk il-varjetajiet jistgħux jiġu kkultivati jew le, mhux il-prodott finali. Is-sinonimi tħassru, peress li l-lista tal-varjetajiet ta' għeneb fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott hija essenzjalment "permess għat-tħawwil", mhux rekwiżit tat-tikkettar.

(c) *Rekwiżiti applikabbli*

Rekwiżiti applikabbli skont il-leġiżlazzjoni nazzjonali: Ir-regoli l-ġodda dwar id-denominazzjonijiet huma maħsuba biex jiċċaraw il-kunċetti tad-denominazzjoni fid-dritt nazzjonali li ma humiex protetti mill-e-Ambrosia.

(d) *Awtoritajiet tal-kontroll*

In-numru tal-faks tal-Kamra tal-Agrikoltura tar-Rheinland-Pfalz inbidel.

(e) *Oħrajn*

Il-punt 9.4.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-kategorija "Inbid" ġie riformulat sabiex issir distinzjoni bejn *Prädikatsweine* (inbejjed b'attributi speċjali) u *Qualitätsweine* (inbejjed ta' kwalità).

Il-punt 9.4.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-kategorija "Inbid semispumanti" ġie riformulat biex jirrifletti l-proċeduri reali involuti fil-produzzjoni tal-inbid semispumanti.

Żdiedet l-ewwel fermentazzjoni mal-punt 9.4.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-kategorija "inbid spumanti ta' Kwalità", peress li, skont id-deskrizzjoni preċedenti tal-kategorija, tali nbid jista' jiġi prodott biss permezz ta' fermentazzjoni sekondarja. Dan ma għadux konformi mal-prattika kurrenti, peress li issa huwa possibbli li jiġi prodott inbid spumanti ta' kwalità bl-ewwel fermentazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

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

Rheinhessen

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. *Qualitätswein* (inbid ta' kwalità), abjad

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Ħafna mill-inbejjed huma nbejjed magħmulin minn varjetà waħda, li jirriflettu l-karatteristiċi tal-varjetajiet ta' għeneb differenti li huma magħmula minnhom. Dawn l-inbejjed ġeneralment ikunu ta' kulur minn isfar ċar għal isfar lewn it-tiben, ħafna drabi bi sfumaturi ħodor. Il-proċess ġentili tal-produzzjoni tal-inbid ifisser li jkollhom aromi primarji ta' frott isfar u tropikali, kultant ukoll b'noti tal-fjuri tan-noċemuskata, u ħlewwa u aċidità bilanċjati sew. Iħallu impressjoni ċara u friska fuq is-sensi.

L-inbejjed Riesling jirriflettu d-differenzi bejn it-terroirs diversi tar-Rheinhessen b'mod partikolarment tajjeb. Ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn aċidità notevoli u jgħaqqdu l-mineralità ma' frott eleganti. B'mod partikolari, l-inbejjed imqaddma fil-btieti tal-ballut jew fil-krietel spiss ikunu mmarkati minn fermentazzjoni malolattika u jippreżentaw aromi fini mixwija. L-inbejjed magħmulin minn taħlitiet ta' varjetajiet ta' għeneb spiss ikunu ħelwin mezzana minħabba z-zokkor residwu.

Taħlitiet li fihom mill-inqas 70 % tal-għeneb huma tal-varjetajiet Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau jew Kerner, u għalhekk li t-togħma tagħhom hija ddominata minn dawk il-varjetajiet, biss jistgħu jkollhom id-denominazzjoni "Liebfrau(en)milch".

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

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

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)	

2. *Qualitätswein* (inbid ta' kwalità), aħmar

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn l-inbejjed huma prodotti bħala nbejjed magħmulin minn varjetà waħda u mħallta. Huma ta' kulur minn aħmar sa aħmar skur, ħafna drabi bi sfumaturi blu u vjola, u huma kkaratterizzati minn aromi ta' frott aħmar u frott artab. L-inbejjed ta' palat medju għandhom aċidità ratba u struttura tannika diskreta, bi grad għoli ta' togħma ta' frott. Minbarra aromi kkonċentrati ta' frott aħmar, l-inbejjed robusti jistgħu wkoll jippreżentaw aromi pikkanti u affumikati.

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

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

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	

Karatteristiċi analitiċi	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. *Qualitätswein* (inbid ta' kwalità), rożè, *Weißherbst*, *Blanc de Noir*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn l-inbejjed huma ta' kulur minn aħmar ċar sa aħmar jgħajjat jew, fil-każ tal-inbejjed *Blanc de Noir*, il-kulur tal-inbid abjad. Huma magħsura esklussivament minn għeneb aħmar. Normalment ikunu ta' palat medju b'aromi sottili ta' frott aħmar u frott artab u aċidità friska u vivaċi.

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

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

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)	

4. *Qualitätswein* (inbid ta' kwalità), Rotling

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn l-inbejjed huma ta' kulur minn aħmar ċar sa aħmar jgħajjat, u huma magħmula mit-taħlit tal-għeneb abjad u aħmar jew il-most. Normalment ikunu ta' palat medju u jgħaqqdu l-aromi tal-frott isfar u aħmar fit-togħma.

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

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

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. Prädikatswein Kabinett (inbid bl-attribut speċjali Kabinett)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn huma nbejjed fini u vivaċi li ġeneralment ikollhom kontenut moderat ta' alkoħol, aċidità friska, u vinożità pronunzjata.

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

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

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. Prädikatswein Spätlese (inbid bl-attribut speċjali Spätlese)

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-użu ta' għeneb kompletament misjur jipproduċi nbejjed li huma rikki b'mod armonjuż u għandhom karattru intensiv u qawwi li jinkorpora l-frott isfar, spiss bi ħlewwa pronunzjata ta' frott. Normalment ikunu ta' kulur isfar lewn it-tiben, li spiss ixaqleb lejn kulur dehbi.

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

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

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)	

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

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn l-inbejjed normalment ikunu ta' kulur isfar dehbi, minħabba l-użu ta' għeneb li jkun minn kompletament misjur sa misjur iżżejjed iżda idealment xorta waħda f'saħħtu. Għandhom togħma qawwija ta' frott isfar u tropikali u jista' anke jkollhom aromi ta' frott imqadded, li jsiru aktar qawwija bit-tqaddim. B'mod partikolari fil-każ tal-inbejjed Riesling, il-kontenut taz-zokkor residwu ġeneralment għoli huwa akkumpanjat minn aċidità li tintiegħem b'mod ċar.

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

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

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)	

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

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn l-inbejjed huma magħmulin minn għeneb misjur iżżejjed, imnixxef jew botritizzat u ġeneralment ikollhom kulur dehbi qawwi, li jista' jsir ambra bit-tqaddim. It-togħma tagħhom ġeneralment tkun ikkaratterizzata minn ħlewwa robusta u kontenut ta' alkoħol minn baxx sa moderat. Aromi konċentrati ta' żbib, frott imqadded u għasel huma komuni, kif ukoll noti pikkanti.

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

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

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)	

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

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn l-inbejjed huma magħmulin minn għeneb misjur fil-biċċa l-kbira f'saħħtu, li jiġi ffriżat fil-mument tal-ħsad u tal-għasir minħabba l-kundizzjonijiet tat-temp. Dan jagħtihom qawwa alkoħolika naturali għolja ħafna mingħajr l-influwenza tat-taħsir nobbli, peress li l-ingredjenti tal-għeneb huma kkonċentrati ħafna. Għaldaqstant, l-inbejjed ġeneralment ikunu ta' kulur isfar lewn it-tiben, bi grad għoli ta' ħlewwa tal-frott u aċidità konċentrata.

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

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

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)	

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

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn l-inbejjed huma magħmulin minn għeneb misjur iżżejjed, imnixxef jew botritizzat u ġeneralment ikollhom kulur dehbi qawwi, li jista' jsir ambra bit-tqaddim. It-togħma tagħhom ġeneralment tkun ikkaratterizzata minn ħlewwa robusta u kontenut ta' alkoħol minn baxx sa moderat. Aromi konċentrati ta' żbib, frott imqadded u għasel huma komuni, kif ukoll noti pikkanti. L-inbejjed *Trockenbeerenauslese* huma differenti minn dawk *Beerenauslese* għaliex għandhom konċentrazzjoni ogħla u l-aromi tagħhom huma influwenzati aktar mit-taħsir nobbli.

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

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

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)	

11. Inbid spumanti ta' kwalità

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed spumanti ġeneralment isiru minn inbejjed magħmulin minn varjetà waħda. It-togħma tagħhom hija kkaratterizzata mill-varjetà użata u għandhom dehra delikatament spumanti.

L-inbejjed spumanti indikati bħala Cremant spiss ikollhom struttura kremuża, ratba b'korporatura eleganti u bżieżaq fini ħafna.

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

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

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)	

12. Inbid semispumanti

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed semispumanti jkunu vivaċi, friski u għandhom togħma ta' frott. Normalment isiru minn varjetajiet aromatiċi, li jikkaratterizzaw it-togħma tagħhom.

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

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

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

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

1. Il-prodotti kollha

Prattika enoloġika speċifika

Tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

2. Il-prodotti kollha

Restrizzjonijiet għall-produzzjoni

Tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

3. Il-prodotti kollha

Prattiki ta' kultivazzjoni

Tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1.

105 ettolitri għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona tad-DOP tikkonsisti mill-vinja fil-muniċipalitajiet li ġejjin: Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein 1, Bodenheim, Bornheim (Alzey-Worms), Bubenheim (Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim,Flörsheim-Dalsheim, Flonheim, Flomborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Alzey-Worms), Frettenheim, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim, Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim, Heidesheim am Rhein, Hillesheim (Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lörzweiler, Lonsheim, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenheim, Mölsheim, Mörstadt, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein, Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim, Wackernheim, Wahlheim, Wallertheim, Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wöllstein, Wörrstadt, Wolfsheim, Wonsheim, Worms, Zornheim, Zotzenheim.

Qualitätswein (inbid ta' kwalità), *Prädikatswein* (inbid b'attribut speċjali), *Sekt b.A.* (inbid ta' kwalità minn reġjuni definiti) jew *Qualitätswein*, (inbid semispumanti ta' kwalità) bl-isem protett Rheinhessen iridu jiġu prodotti fiż-żona tat-tkabbir, f'żona oħra tat-tkabbir fir-Rheinland-Pfalz jew f'żona tat-tkabbir fi stat federali ġar.

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

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Allegro

Alvarinho - Albarino

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Baron

Bettlertraube - Grüne Bettlertraube

Blauburger

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

Blauer Gänsfüßer

Blauer Hängling

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 Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calabrese - Nero d'Avola

Calandro

Calardis Blanc

Carménère

Chardonnay

Chatus

Chenin Blanc

Cumdeo blanc

Cumdeo rouge

Dakapo

Dalkauer

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Donauveltliner

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Findling

Freisamer

Früher Leipziger

Früher Malingre - Malinger

Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Furmint

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans - Orleans

Glera

l-istandard GM 324-58

Gm 6421-15

Gm 6421-2

Gm 6423-12

Gm 6427-5

Gm 674-1

Gm 7217-5

Gm 789-10

Gm 7926-1

Gm 7941-11

Gm 8210-1

Goldmuskateller - Muskateller

Goldriesling

Grenache noir - Grenache

Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner - Veltliner

Grünfränkisch

Hartblau

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldrebe

Hibernal

Huxelrebe - Huxel

Hölder

Jakob Gerhardt Blanc - Jakob Gerhardt blanc

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Fränkischer Burgunder - Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain

Laurot

Malbec

Manzoni bianco - Manzoni bianco

Mariensteiner

Marsanne blanche - Marsanne

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Mucabona

Muscaris

Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau - Rivaner

Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Nobling

Optima 113 - Optima

Orangentraube

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix - Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

Piroso

Pollux

Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rheinfelder
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosenmuskateller - Muskateller
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Rotberger
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
Rubinet
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Cita
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Sauvitage
Savagnin Blanc - Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Heunisch
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Septimer
Siegerrebe
Silcher
Sirius
Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tannat

Tauberschwarz

Tempranillo

l-istandard VB 32-7

VB 91-26-5

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Villaris

Viognier

We 70-281-37

We 94-26-37

We S 503

Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Weißer Räuschling

Wildmuskat

Würzer

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

8.1.

Ir-reġjun tal-vitikultura tar-Rheinhessen jikkoinċidi kważi eżatt maż-żona li tikkonsisti fir-Rheinhessische Tafel- und Hügelland (il-qortin u l-artijiet għolja ta' Rheinhessische-Hessian) u l-Baċir ta' Mainz. Il-pajsaġġ tiegħu huwa karatterizzat minn qraten tal-ġebla tal-ġir reżistenti li fihom hemm minquxa xquq wesgħin b'għoljiet ġentili u artijiet baxxi. L-ogħla żoni tal-qraten huma bejn 250 u 300 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar, filwaqt li l-artijiet baxxi huma bejn 100 u 150 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar. Il-vitikultura hija kkonċentrata fuq l-għoljiet, għalkemm il-gradjent medju huwa biss ta' madwar 7 %. Il-vitikultura fuq inklinazzjoni wieqfa tinstab b'mod partikolari fiż-żona ta' madwar Nierstein u f'Bingen. Bħala medja, id-dwieli jikbru f'altitudni ta' 175 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar. Ħafna mill-vinji jħarsu lejn ix-Xlokk u l-Lbiċ.

Ir-reġjun tal-vitikultura tar-Rheinhessen jikkonsisti prinċipalment f'sedimenti Terzjarji u Kwaternarji fuq bażi ta' blat tar-Rotliegend. Il-blat tar-Rotliegend jidher fuq il-wiċċ tad-dinja biss fil-Lbiċ estrem taż-żona u qrib Nierstein (in-Niersteiner Horst). Il-biċċa l-kbira taż-żona tinsab fuq blat Terzjarju li fil-biċċa l-kbira tiegħu huwa miksi minn sedimenti Kwaternarji (derivattivi tal-loess, terrazzi tax-xmajjar, sedimenti tal-kanali tal-ilma, sedimenti tal-inklinazzjoni). Iż-żoni tal-qraten fir-Rheinhessen jikkonsistu minn ġebel tal-ġir Terzjarju, filwaqt li ż-żoni tal-inklinazzjoni, tal-għoljiet u tal-artijiet baxxi jikkonsistu f'tipi ta' lom Terzjarji aktar rotob. Il-ġebel tal-ġir taż-żoni tal-qortin normalment ikunu miksija bil-loess, il-ġir u l-lom tal-inklinazzjonijiet spiss ikunu moħbija minn sedimenti tal-loess jew tal-inklinazzjonijiet, u l-lom taż-żoni tal-artijiet baxxi huma mgħottija minn kanal tal-ilma, terrazza jew sedimenti ridistribwiti. Fil-parti tal-Majjistral taż-żona tal-vitikultura tar-Rheinhessen qrib Bingen jinsabu kwarziti u lavanja Devonjani. Fir-rigward tal-formazzjoni tal-ħamrija, il-loess u d-derivattivi tal-loess jikkostitwixxu s-sottostrat prinċipali. Il-klima taż-żona tal-vitikultura tar-Rheinhessen hija kif ġej: It-temperatura medja annwali hija ta' madwar 9,9 °C. It-temperatura medja matul l-istaġun tat-tkabbir hija ta' 14,6 °C. Iż-żoni b'temperaturi annwali medji aktar baxxi jinsabu fil-Lbiċ taż-żona tat-tkabbir, fuq il-fruntiera mal-Baċir ta' Saar-Nahe. It-temperaturi ta' livell medju jkunu fuq ir-Rheinhessische Tafel- und Hügelland, filwaqt li l-ogħla temperaturi medji annwali jintlaħqu lejn in-naħa tal-Pjanura tar-Renu ta' Fuq. Iż-żona tesperjenza medja ta' (madwar) 500 mm xita kull sena, li 65 % (355 mm) minnhom ġeneralment ikunu matul l-istaġun tat-tkabbir. Bħala medja, id-dwieli fir-Rheinhessen jirċievu madwar 650 000 Wh/m2 ta' xemx diretta matul l-istaġun tat-tkabbir.

Il-vitikulturi jaħsdu rqajja' kbar u konnessi, li jfisser li l-mekkanizzazzjoni taħdem tajjeb u ż-żoni jistgħu jiġu kkultivati b'mod kosteffettiv. Huma jemmnu li l-firxa ta' varjetajiet ta' dwieli u l-potenzjal għat-tkabbir tagħhom huma importanti ħafna, kif magħmul possibbli mid-diversi profili ta' ħamrija. Dan jirriżulta f'firxa wiesgħa ta' togħmier għall-konsumatur. Is-settur tal-inbid kiseb momentum partikolari fl-aħħar 20 sena. L-għadd dejjem jikber ta' prodotturi żgħażagħ mill-aqwa huwa prova ta' dan il-momentum. Il-fattur uman huwa bbażat fuq tradizzjoni ta' vitikultura li tmur lura sekli sħaħ.

8.2. *Inbid*

Ir-rabtiet imsemmija fil-punti 9.1 sa 9.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huma relatati mal-produzzjoni ta' prodotti bażiċi mill-għeneb li huma differenti fin-natura tagħhom minħabba l-varjetà ta' ħamrija u l-metodi tal-ipproċessar.

Wara l-ħsad, dawn jiġu kklassifikati fil-grad ta' kwalità tal-produzzjoni tal-inbid xieraq.

L-inbejjed ta' kwalità jridu jissodisfaw ir-rekwiżiti minimi għal kull kategorija ta' varjetà ta' għeneb stabbiliti fil-punt 3.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u jistgħu jiġu arrikkiti.

Il-Prädikatsweine (inbejjed b'attributi speċjali) iridu jissodisfaw mill-inqas il-kriterji stabbiliti fil-punt 3.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma jridux ikunu arrikkiti. Biex jiksbu l-prodott bażiku tal-għeneb użat fil-produzzjoni tal-inbid b'attributi speċjali, il-produtturi tal-inbid jistgħu jiksbu kwalità aħjar bħala riżultat ta' kompożizzjoni aktar akuta tal-kostitwenti fl-għeneb, billi jwettqu miżuri speċjali ta' manutenzjoni matul l-istaġun tat-tkabbir, bħat-tneħħija tal-weraq madwar l-għeneb jew it-tqattigħ fi grupp. Barra minn hekk, diversi metodi ta' maturazzjoni relatati mat-teknoloġija tal-kantina jistgħu, bħala fattur uman addizzjonali, isawru l-inbid b'attributi speċjali li fl-aħħar mill-aħħar jiġi prodott.

8.3. *Inbid semispumanti*

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

8.4. *Inbid spumanti ta' kwalità*

Il-prodott bażiku jrid jissodisfa l-kriterji stipulati fil-punt 3.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Skont l-istadju tat-tkabbir u l-post fejn jinsabu, l-għeneb minn vinji magħżula li jintuża biex isir l-inbid bażiku maħsub għall-produzzjoni tal-inbid spumanti jrid jinħasad aktar kmieni sabiex iżomm l-istruttura tal-aċidu li tispikka fl-inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti. L-inbid jiġi prodott permezz tal-ewwel jew it-tieni fermentazzjoni fit-tank jew fil-flixkun. Meta l-produzzjoni ssir bil-metodu tradizzjonali speċjali tal-fermentazzjoni fil-flixkun, il-prodott irid ikun għadda mit-tieni fermentazzjoni alkoħolika fil-flixkun biex isir inbid spumanti. F'dan il-każ, il-prodott irid jiġi mmaturat fil-flixkun għal mill-inqas 9 xhur.

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

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni 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 minn reġjuni definiti) u *Sekt b.A.* (inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti). In-numru tal-ispezzjoni maħruġ f'dan il-kuntest (*amtliche Prüfungsnummer*) 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 ttikkettati b'wieħed mit-termini tradizzjonali elenkati fil-punt 5(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. L-użu tat-termini tradizzjonali elenkati fil-punt 5(b) tal-Ispeċifikazzjoni 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 ġeografiċi 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-dežinjazzjoni 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-leġiżlazzjoni dwar l-inbid (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Il-konfini ta unitajiet ġeografiċi iżgħar jistgħu jinbidlu biss bil-qbil tal-organizzazzjoni kompetenti skont it-Taqsima 22g tal-Att Federali dwar l-Inbid, li skond dik it-taqsima wkoll jeħtiġilhom jinnotifikaw kwalunkwe tibdil lill-Uffiċċju Federali għall-Agrikoltura u l-Ikel (BLE).

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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