C/2024/2373

27.3.2024

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

(C/2024/2373)

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

"Rheinischer Landwein"

PGI-DE-A1301-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 27 ta' Ottubru 2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Deskrizzjoni tal-bidliet

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

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-piż minimu tal-most naturali tar-Rheinischer Landwein huma elenkati f'numri separati. Ma saret l-ebda bidla fil-kontenut. Is-sentenza li ġejja dwar ir-rendikonti tal-kantina ddaħħlet għal kjarifika: "Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi rreġistrat."

Ġiet ipprovduta wkoll deskrizzjoni organolettika tad-diversi prodotti.

b) *Demarkazzjoni taż-żona*

Fir-rigward taż-żona tal-IĠP Rheinischer Landwein, id-distrett ta' Bingerbrück ġie elenkat bħala eċċezzjoni għall-muniċipalità ta' Bingen am Rhein.

Il-mapep li juru d-demarkazzjoni taż-żona jistgħu jiġu aċċessati fuq www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Iż-żona li fiha jista' jiġi prodott il-Landwein ġiet emendata. Sal-lum, il-produzzjoni tar-Rheinischer Landwein kienet possibbli biss fiż-żona tat-tkabbir ta' Rheinhessen. Ir-regoli dwar dan ġew allinjati mar-rekwiżiti legali u b'hekk issa jippermettu wkoll il-produzzjoni tar-Rheinischer 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 il-punt 7 (li għandu jsir il-punt 8) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

Inbid abjad

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Freisamer, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Inbid aħmar u rożè

Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Früher Roter Malvasier, Hegel, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat Hamburg, Neronet, Palas, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Syrah.

EMENDI

Fil-futur, il-varjetajiet tal-għeneb se jiġu elenkati taħt l-intestaturi "varjetajiet ta' għeneb abjad" u "varjetajiet ta' għeneb aħmar" minflok taħt "inbid abjad" u "inbid aħmar u rożè".

Il-varjetajiet li ġejjin tneħħew:

"Blauer Silvaner" (il-lista l-ħażina)

"Früher Roter Malvasier" (il-lista l-ħażina)

"Muskat Hamburg".

Żdiedu l-varjetajiet li ġejjin:

Varjetajiet tal-għeneb abjad:

"Adelfränkisch, Alvarinho, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Felicia, Früher Leipziger, Früher Roter Malvasier, Furmit, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 324 58, Gm 6423-12, Gm 6427-5, Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Marsanne Blanche, Muscabona, Muscaris, Orangentraube, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, Rosa Chardonnay, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Semillon, Souvignier Gris, Trebbiano di Soave, VB 32-7, Viognier, Weißer Räuschling, We S 503."

Varjetajiet tal-għeneb aħmar:

"Accent, Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, Blauer Muskateller, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Jura, Cabertin, 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, Muskattrollinger, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot Nova, Primitivo, Reberger, Rosenmuskateller, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37."

d) *Rekwiżiti oħra stabbiliti minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP*

Id-dispożizzjoni li ġejja li tirrifletti l-leġiżlazzjoni eżistenti se tinżamm: 100 % tal-għeneb użat fil-produzzjoni jrid jiġi miż-żona li minnha jieħu ismu l-Landwein. Din ir-regola issa hija indikata bħala rekwiżit stabbilit minn organizzazzjoni li tamministra d-DOP/l-IĠP (l-assoċjazzjoni għall-protezzjoni) u ma għadhiex indikata bħala rekwiżit skont id-dritt nazzjonali. Iċ-ċifra ta' 100 % issa tissemma b'mod espliċitu u qed issir referenza għaliha fil-lista li tidentifika ż-żona demarkata u l-lista tal-varjetajiet tal-għeneb fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-kliem "Ir-Rheinischer Landwein jista' jsir biss minn għeneb li jiġi minn vinji fir-reġjun tal-vitikultura u minn varjetajiet ta' għeneb awtorizzati" ġie emendat kif ġej:

"100 % tal-għeneb użat fil-produzzjoni tar-Rheinischer Landwein irid jiġi mill-muniċipalitajiet jew l-unitajiet katastali elenkati fil-punt 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u mill-varjetajiet tal-għeneb tal-inbid awtorizzati fil-punt 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott."

e) *Korp ta' kontroll*

Fil-punt 11 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, in-numru tal-faks u l-kompiti tal-korp ta' kontroll ġew emendati. Dan minħabba li r-responsabbiltà għal permessi ta' tħawwil ġodda ġiet ittrasferita mill-Kamra tal-Agrikoltura tar-Rheinland-Pfalz (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK) għall-Uffiċċju Federali għall-Agrikoltura u l-Ikel (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung* – BLE).

f) *Oħrajn*

Bidliet editorjali f'konformità mar-rekwiżiti tal-UE. Dan jinkludi kwalunkwe emenda magħmula biex tirrifletti l-leġiżlazzjoni kurrenti, permezz ta' referenza għar-regoli applikabbli jew tħassir tal-kliem inkwistjoni.

2. **Raġunijiet għall-bidliet**

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

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-piż minimu naturali tal-most ġew elenkati taħt punt separat sabiex l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott issir 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-*Öchslegrade* (skala tal-piż tal-most), din se tkompli tidher 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 sabiex ikunu jistgħu jqiegħdu l-inbid Rheinischer Landwein fis-suq. Sabiex jiġi evitat in-nuqqas ta' ftehim fir-rigward tar-rendikonti tal-kantina, l-assoċjazzjoni għall-protezzjoni (*Schutzgemeinschaft*) iddeċidiet li ddaħħal sentenza li tikkjarifika li l-piż minimu tal-most biss għandu jiġi rreġistrat fir-reġistri tal-knatina.

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

b) *Demarkazzjoni taż-żona*

Id-distrett ta' Bingerbrück ġie eskluż miż-żona tal-IĠP Rheinischer Landwein, peress li jifforma parti mir-reġjun tal-vitikultura Nahe.

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ma għandhiex tiddefinixxi l-għażliet tal-produzzjoni b'mod aktar dejjaq milli tirrikjedi l-liġi.

c) *Varjetajiet tal-għeneb tal-inbid*

Il-lista preċedenti tal-varjetajiet tal-għeneb kienet żbaljata u ma kinitx kompluta. Il-varjetajiet kollha kkultivati fir-reġjun tal-vitikultura li ġew ikklassifikati sal-lum se jiżdiedu magħha, peress li dawn il-varjetajiet diġà wrew il-valur tagħhom fiż-żona. L-inbejjed prodotti minn dawn il-varjetajiet jikkonformaw mar-rekwiżiti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Il-Muskat Hamburg huwa għeneb tal-mejda, għalhekk ma huwiex permess. Il-Blauer Silvaner u l-Früher Roter Malvasier tneħħew mil-lista tal-varjetajiet ħomor, peress li jintużaw għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod.

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

d) *Rekwiżiti oħra stabbiliti minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/l-IĠP*

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali ma tinkludix ir-regola ta' 100 % kif emendata. Għalhekk hija indikata bħala rekwiżit stabbilit minn organizzazzjoni li tamministra d-DOP/l-IĠP (l-assoċjazzjoni għall-protezzjoni). L-emendi li saru għat-test (eż. li tissemma b'mod espliċitu ċ-ċifra ta' 100 %) għandhom jiċċaraw is-sustanza tad-dispożizzjoni oriġinali. Ma saret l-ebda bidla fil-kontenut.

e) *Korp ta' kontroll*

In-numru tal-faks ġie emendat.

Il-kliem fuq il-permessi l-ġodda tat-tħawwil ġie emendat biex jirrifletti l-leġiżlazzjoni applikabbli.

f) *Oħrajn*

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

DOKUMENT UNIKU

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

Rheinischer Landwein

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP — Indikazzjoni ġeografika protetta

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

1. Inbid

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

1. *Inbid, abjad*

DESKRIZZJONI QASIRA BIL-MIKTUB

Dawn l-inbejjed ġeneralment ikunu ta' kulur minn isfar ċar sa isfar lewn it-tiben, spiss bi sfumaturi ħodor. Normalment ikollhom aromi primarji ta' frott isfar u tropikali, kultant ukoll b'noti tal-fjuri tan-noċemuskata, u bilanċ fin bejn il-ħlewwa u l-aċidità.

L-inbejjed tar-Riesling jirriflettu d-differenzi bejn id-diversi terroirs tar-Rheinischer Landwein b'mod partikolarment tajjeb.

B'mod notevoli, l-inbejjed bojod iffermentati bil-maxx jistgħu jidhru wkoll ta' kulur oranġjo, bi sfumaturi ħomor u kannella. L-inbejjed bojod jista' jkollhom ukoll dardir naturali stabbli jew perċettibbli meta jiġu aġitati (eż. minħabba l-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, dardir li jirriżulta b'mod artifiċjali biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew minħabba difetti fl-inbid ma huwiex permess. Fir-riħa jista' jkun hemm ukoll noti ossidattivi, fenoliċi jew riduttivi deliberati ta' intensità delikata sa moderata.

Wara l-arrikkiment, l-inbejjed ma għandhomx jaqbżu l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 11,5 %.

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

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

— Aċidità totali minima:

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

2. *Inbid, aħmar*

DESKRIZZJONI QASIRA BIL-MIKTUB

L-inbejjed ħomor huma ta' kulur aħmar sa aħmar skur, spiss bi sfumaturi blu u vjola. Normalment ikollhom aromi ta' frott aħmar u frott artab u struttura aċiduża ratba. L-inbejjed ta' palat medju għandhom aċidità ratba u struttura tannika diskreta, bi grad għoli ta' togħma ta' frott. L-inbejjed jista' jkollhom ukoll dardir naturali stabbli jew, perċettibbli meta jiġu aġitati (eż. minħabba l-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, dardir li jirriżulta b'mod artifiċjali biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew minħabba difetti fl-inbid ma huwiex permess.

Permezz tal-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika naturali ma tistax 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'% 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):

3. *Inbid, rożè, Blanc de Noir*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed rożè huma ta' kulur minn aħmar bilkemm jidher sa aħmar ċar, u huma prodotti esklużivament minn varjetajiet ta' għeneb aħmar magħsura mingħajr wisq saħħa. L-inbejjed Blanc de Noir huma tal-istess kulur bħall-inbid abjad. Huma kkaratterizzati minn aromi ta' frott aħmar u frott artab u aċidità friska u vivaċi. L-inbejjed jista' jkollhom ukoll dardir naturali stabbli jew, perċettibbli meta jiġu aġitati (eż. minħabba l-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, dardir li jirriżulta b'mod artifiċjali biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew minħabba difetti fl-inbid ma huwiex permess.

Permezz tal-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika naturali ma tistax taqbeż il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 11,5 %.

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

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

— Aċidità totali minima:

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

4. *Inbid Rotling*

DESKRIZZJONI QASIRA BIL-MIKTUB

L-inbejjed Rotling huma ta' kulur li jvarja minn aħmar pallidu sa aħmar ċar, u huma magħmula mit-taħlit tal-għeneb abjad u aħmar jew il-most. Normalment ikunu ta' palat medju b'aromi ta' frott isfar u aħmar. L-inbejjed jista' jkollhom ukoll dardir naturali stabbli jew, perċettibbli meta jiġu aġitati (eż. minħabba l-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, dardir li jirriżulta b'mod artifiċjali biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew minħabba difetti fl-inbid ma huwiex permess.

Permezz tal-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika naturali ma tistax taqbeż il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 11,5 %.

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

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum):

— Aċidità totali minima:

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattika enoloġika speċifika

Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

2. Restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed

Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

3. Prattiki tal-kultivazzjoni

Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

5.2. *Rendimenti massimi*

150 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Sabiex jużaw l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Rheinischer Landwein", il-prodotti jridu jiġu minn vinji fil-muniċipalitajiet li ġejjin: Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (id-distrett rurali ta' Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (ħlief Bingerbrück), Bodenheim, Bornheim (id-distrett rurali ta' Alzey-Worms), Bubenheim (id-distrett rurali ta' Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flonheim, Flörsheim-Dalsheim, Flomborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (id-distrett rurali ta' 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 (id-distrett rurali ta' Mainz-Bingen), Hillesheim (id-distrett rurali ta' Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lonsheim, Lörzweiler, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenheim, Mölsheim, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Mörstadt, 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 (id-distrett rurali ta' Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (id-distrett rurali ta' Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (id-distrett rurali ta' Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms, Wörrstadt, Zornheim, Zotzenheim.

Il-mapep li juru d-demarkazzjoni taż-żona jistgħu jiġu aċċessati fuq www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Il-Landwein jista' jiġi prodott f'żona differenti miż-żona tal-vitikultura speċifikata 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. **Varjetajiet tal-għeneb tal-inbid**

Accent

Acolon

Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo Negro

Alvarinho — Albarino

Arnsburger

Auxerrois — Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Bettlertraube — Grüne Bettlertraube

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 Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calabrese — Nero d'Avola

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 Roter Malvasier — Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Furmint

Färbertraube

Gamay Noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans — Orleans

Glera

Gm 324-58

Gm 6421-15

Gm 6421-2

Gm 6423-12

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

Grenache noir — Grenache

Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner — Veltliner

Grünfränkisch

Hartblau

Hegel

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

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix — Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

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 Gutedel — Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller — Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Riesling

Roter Traminer — Clevner, Traminer

Roter Veltliner

Rubinet

Ruländer — Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Gris

Saint Laurent — St. Laurent, Sankt Laurent

Sangiovese

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc — Muskat Silvaner

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

Tempranillo

VB 32-7

VB 91-26-5

Verdicchio Bianco — Trebbiano di Soave

Viognier

We 70-281-37

We 94-26-37

We S 503

Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Gutedel — Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling — Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Weißer Räuschling

Würzer

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

Tapplika għall-prodotti kollha

Ir-reġjun tal-vitikultura tar-Rheinischer Landwein jinsab fit-tarf tat-Tramuntana tal-Pjanura tar-Renu ta' Fuq, ħdejn liwja fir-Renu, bejn il-bliet u l-irħula ta' Mainz, Bingen, Alzey u Worms. Il-pajsaġġ huwa karatterizzat minn qraten tal-ġebla tal-ġir reżistenti li fihom hemm minquxa xquq wesgħin b'għoljiet ħfief 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. 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 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-korsiji tal-ilma, sedimenti tal-inklinazzjoni). Iż-żoni tal-qraten 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 korsija tal-ilma, terrazza jew sedimenti ridistribwiti. Fil-parti tal-Majjistral tar-reġjun tal-vitikultura qrib Bingen hemm kwarziti u lavanja Devonjani. Fir-rigward tal-formazzjoni tal-ħamrija, il-loess u d-derivattivi tal-loess jikkostitwixxu s-sottostrat prinċipali.

Il-klima tar-reġjun tal-vitikultura 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 it-Tafel- und Hügelland (qraten u għoljiet), 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.

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

Qafas legali:

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

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

100 % tal-għeneb użat fil-produzzjoni tar-Rheinischer Landwein irid jiġi mill-muniċipalitajiet jew l-unitajiet katastali elenkati fil-punt 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u mill-varjetajiet tal-għeneb tal-inbid awtorizzati fil-punt 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-kontenut ta' zokkor residwu ta' nbid ikkummerċjalizzat bħala IĠP Rheinischer Landwein ma jistax jaqbeż il-valur massimu permissibbli għall-indikazzjoni "nofsu misjur".

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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