C/2024/1025

24.1.2024

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/2024/1025)

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

"Mittelrhein"

PDO-DE-A1269-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 19.10.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNI GĦALIHA

1. **Deskrizzjoni tal-bidliet**

a) Karatteristiċi analitiċi u/jew organolettiċi

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

Ingħata aktar dettall fid-deskrizzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi b'tali mod li jkunu aktar differenzjati.

b) Demarkazzjoni taż-żona

L-irqajja' ta' art li ġejjin ġew inklużi fid-demarkazzjoni tad-DOP Mittelrhein:

Niederhammerstein	0328	5	609	3
Niederhammerstein	0328	5	615	6
Niederhammerstein	0328	5	709	3
Boppard	1820	20	109	77
Boppard	1820	20	110	78
Dattenberg	0315	17	261	172
Dattenberg	0315	17	262	44
Koblenz	1401	8	1 044	556
Trechtingshausen	3508	4	199	0
Trechtingshausen	3508	4	200	2
Trechtingshausen	3508	4	201	2
Trechtingshausen	3508	4	202	0
Trechtingshausen	3508	4	203	2
Trechtingshausen	3508	4	205	0
Trechtingshausen	3508	4	212	3
Trechtingshausen	3508	4	214	0
Trechtingshausen	3508	4	215	0

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Trechtingshausen	3508	4	216	0
Trechtingshausen	3508	4	217	0
Trechtingshausen	3508	4	218	2
Trechtingshausen	3508	4	219	0
Trechtingshausen	3508	4	220	0
Trechtingshausen	3508	4	221	0
Trechtingshausen	3508	4	222	0
Trechtingshausen	3508	4	224	0
Trechtingshausen	3508	4	225	0
Trechtingshausen	3508	4	226	1
Trechtingshausen	3508	4	227	1
Trechtingshausen	3508	4	230	1
Trechtingshausen	3508	4	238	1
Trechtingshausen	3508	4	240	1
Trechtingshausen	3508	4	241	0
Trechtingshausen	3508	4	269	0
Trechtingshausen	3508	4	270	0
Trechtingshausen	3508	4	274	0
Trechtingshausen	3508	4	275	0
Trechtingshausen	3508	4	278	0
Trechtingshausen	3508	4	546	223
Trechtingshausen	3508	4	569	239
Trechtingshausen	3508	4	614	237
Trechtingshausen	3508	4	815	206

Ir-regolament dwar il-produzzjoni se jiġi elenkat f'subpunt separat.

c) Varjetajiet tal-għeneb tal-inbid

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

Inbid abjad:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay Rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre (Malinger), Früher roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muscat, Moscato, Muskateller), 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, Roter Elbling (Elbling Rouge, Elbling), Roter Gutedel (Chasselas Rouge, Gutedel, Chasselas), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Gris), 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 (Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Gutedel, Chasselas), Weißer Riesling (Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling), Würzer.

Inbid aħmar u rożè

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot, Spätburgunder), 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 (St. Laurent, Sankt Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

EMENDI:

Fil-futur, it-termini "inbid abjad" u "inbid aħmar u rożè" se jiġu sostitwiti bit-termini "varjetajiet ta' għeneb abjad" u "varjetajiet ta' għeneb aħmar".

Żdiedu l-varjetajiet tal-għeneb li ġejjin:

Varjetajiet ta' għeneb abjad:

"Blütenmuskateller, Donauriesling, Gm 643-10, Gm 643-17, Petite Arvine, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, We S 523"

Varjetajiet ta' għeneb aħmar:

"Divico"

Is-sinonimi tħassru.

d) Rekwiżiti applikabbli

Rekwiżiti applikabbli skont il-leġiżlazzjoni nazzjonali:

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

Rekwiżiti applikabbli minn organizzazzjoni li tamministra d-DOP/l-IĠP:

Inklużjoni ta' rekwiżit tat-tikkettar:

Għall-prodotti bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Mittelrhein, li huma kkummerċjalizzati skont l-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

Korrezzjoni tan-numru tal-faks tal-Kamra tal-Agrikoltura ta' Rheinland-Pfalz.

F'punt 11.2.3 tal-Speċifikazzjoni tal-Prodott, "Ittestjar tal-inbid ta' kwalità", tħassret is-sentenza li ġejja: "Kull inbid ta' kwalità, inbid frizzanti ta' kwalità magħmul f'reġjun speċifiku u nbid semifrizzanti ta' kwalità magħmul f'reġjun speċifiku għandhom ikunu soġġetti għal ittestjar obbligatorju."

f) Oħrajn

Fil-paragrafu "Rabta maż-żona", id-deskrizzjonijiet tal-kategoriji "inbid", "inbid semifrizzanti" u "inbid frizzanti 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).

B'mod speċifiku, saru l-emendi li ġejjin:

Saret żieda ma' punt 9.4.1 tal-kategorija "Inbid" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Is-sentenza inkwistjoni oriġinarjament kienet tgħid dan li ġej: "L-inbejjed b'attributi speċjali iridu jissodisfaw mill-inqas il-kriterji stabbiliti f'punt 3.2. tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott." Is-sentenza ġiet emendata b'dan il-mod: "L-inbejjed b'attributi speċjali iridu jissodisfaw mill-inqas il-kriterji stabbiliti f'punt 3.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma jistgħux jiġu arrikkiti."

Punt 9.4.2 tal-kategorija “Inbid semifrizzanti” tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie riformulat. Is-sentenza li għandha tiġi emendata tgħid dan li ġej: “L-inbid jiġi prodott permezz tal-fermentazzjoni jew biż-żieda tad-diossidu tal-karbonju endoġenu.” Din is-sentenza għandha tiġi riformulata b’dan il-mod: “Parti mid-diossidu tal-karbonju derivat b’mod naturali mill-fermentazzjoni tinżamm matul il-fermentazzjoni.”

L-ewwel proċess tal-fermentazzjoni ġie miżjud ma’ punt 9.4.3 tal-kategorija “Inbid frizzanti ta’ kwalità” tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Sa issa, skont id-deskrizzjoni, l-inbid frizzanti ta’ kwalità seta’ jiġi prodott biss permezz tat-tieni proċess tal-fermentazzjoni tal-inbid mhux ipproċessat li jintuża għall-produzzjoni ta’ nbid frizzanti. L-emenda testendi l-possibbiltà li jiġu prodotti nbejjed frizzanti ta’ kwalità matul l-ewwel proċess tal-fermentazzjoni.

2. **Raġuni għall-emenda**

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 bl-unità ta’ kejl fi gradi Oechsle (skala tal-piż tal-most), din se tkompli tidher 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 jekk iridu jikkummerċjalizzaw il-prodotti bħala DOP Mittelrhein. Sabiex jiġi evitat in-nuqqas ta’ fehim fir-rigward tar-reġistru tal-kantina tal-inbid, l-Assoċjazzjoni għall-Protezzjoni ddeċidiet li ddaħħal sentenza li tikkjarifika li l-piż tal-most biss għandu jiġi rreġistrat fir-reġistru tal-kantina tal-inbid.

Ingħata aktar dettall fid-deskrizzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi sabiex tirrifletti aħjar il-karatteristiċi speċifiċi ta’ kull prodott u d-differenzi bejn il-prodotti u l-prodotti ta’ żoni oħra tal-vitikultura.

b) Demarkazzjoni taż-żona

Ir-roqgħa ta’ art f’Koblenz, magħrufa bħala Weindorf, tagħmel parti mid-DOP oriġinali Mittelrhein u għalhekk kellha tiġi inkluża fid-demarkazzjoni mill-bidu nett. Din issa ġiet emendata.

L-irqajja’ l-oħra tal-art li għandhom jiġu inklużi jissodisfaw ir-rekwiżiti tar-rabta ġeografika u jiffurmaw terren konsolidat. Huma għaddew ukoll mill-proċedura stabbilita fir-Regoli ta’ Proċedura tal-Assoċjazzjoni għall-Protezzjoni ta’ Mittelrhein.

Il-parti dwar il-produzzjoni hija elenkata f’subpunt separat sabiex jiġi ċċarat li din tapplika kemm għal Nordrhein-Westfalen kif ukoll għal Rhineland-Pfalz.

c) Varjetajiet tal-għeneb tal-inbid

Il-lista tal-varjetajiet tal-għeneb mhijiex kompluta u ġiet issupplimentata minħabba li għandhom jissemmew il-varjetajiet kollha kklassifikati sa issa li jiġu kkultivati f’Mittelrhein għandhom jissemmew, peress li dawn il-varjetajiet diġà wrew il-valur tagħhom fiż-żona tal-kultivazzjoni. L-inbejjed prodotti 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 “inbid abjad” u “inbid 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.

Is-sinonimi tħassru, peress li l-lista tal-varjetajiet tal-għeneb fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott hija essenzjalment “permess għat-tħawwil”, mhux rekwiżit tat-tikkettar.

d) Rekwiżiti applikabbli

Rekwiżiti applikabbli skont il-leġiżlazzjoni nazzjonali:

Id-dispożizzjoni li ġiet miżjuda dwar id-denominazzjoni hija maħsuba biex tiċċara l-kunċetti tad-denominazzjoni fil-leġiżlazzjoni nazzjonali li mhumiex protetti mill-eAmbrosia.

Rekwiżiti applikabbli minn organizzazzjoni li tamministra d-DOP/l-IĠP:

Ir-rekwiżit tat-tikkettar jipproteġi l-prodotti tad-DOP minn telf possibbli fil-valur.

Id-dehra tat-tikketta hija importanti ħafna għall-konsumatur. Jekk prodotti tad-DOP jiġu kkummerċjalizzati bl-indikazzjoni tal-varjetajiet tal-kultivazzjoni 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 tad-DOP ta' Mittelrhein minħabba t-tikkettar bħala prodott tad-DOP Mittelrhein u għalhekk jista' jkollha wkoll impatt fuq il-bejgħ tal-prodotti tad-DOP Mittelrhein.

e) Awtoritajiet ta' Kontroll

In-numru tal-faks tal-Kamra tal-Agrikoltura ta' Rheinland-Pfalz inbidel.

Is-sentenza tħassret biex tiġi evitata d-duplikazzjoni.

f) Oħrajn

Punt 9.4.1 tal-kategorija "Inbid" fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie riformulat sabiex issir distinzjoni bejn l-inbejjed b'attributi speċjali u l-inbejjed ta' kwalità.

Punt 9.4.2 tal-kategorija "Inbid semifrizzanti" fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie riformulat sabiex jirrifletti l-proċeduri attwali involuti fil-preparazzjoni tal-inbid semifrizzanti.

Ġie miżjud l-ewwel proċess tal-fermentazzjoni f'punt 9.4.3 tal-kategorija "Inbid frizzanti ta' kwalità" fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, peress li skont id-deskrizzjoni preċedenti tal-kategorija "Inbid frizzanti ta' kwalità", dan l-inbid seta' jiġi prodott biss permezz tat-tieni proċess tal-fermentazzjoni. Dan ma għadux konformi mal-prattika kurrenti, peress li issa huwa possibbli li jiġi prodott inbid frizzanti ta' kwalità bl-ewwel proċess tal-fermentazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

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

Mittelrhein

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

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

1. Inbid ta' kwalità, abjad

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Skont il-varjetà tal-għeneb, l-enfasi tista' tkun fuq noti friski tal-frott kif ukoll aromi ta' frott eżotiku. Skont il-varjetà tal-għeneb u l-maturazzjoni tal-inbid, dawn ikunu kkaratterizzati b'mod partikolari minn aromi ħodor u tal-fjuri, bħal bżar aħdar u ħaxix aħdar, jew anki riħa tan-noċemuskata u tal-ward, għasel u frott imnixxef, kif ukoll aspetti pikkanti bħal ħuxlief, u noti affumikati u minerali. Skont kif jiġi prodott l-inbid, ir-riħa karatteristika tiegħu tista' tkun ikkumplimentata minn aromi ta' btieti tal-injam mixwija bħal vanilla, aromi b'attributi tal-inkaljar u ġewż tal-Indi, aromi ta' żnied u ta' tartuf meta jintużaw metodi ta' maturazzjoni riduttivi u aromi ta' tuffieħ ossidizzat u ta' ġewż fil-każ ta' metodi ta' maturazzjoni ossidattiva. L-inbejjed normalment ikunu kkaratterizzati minn bilanċ tajjeb bejn il-ħlewwa u l-aċidità. Ġeneralment, l-inbejjed huma kkaratterizzati minn togħma delikata sa qawwija flimkien ma' struttura aċiduża sofistikata sa espressiva. B'mod partikolari, il-varjetajiet tal-għeneb Riesling kif ukoll dawk li ġejjin mill-familja Burgunder kapaċi jesprimu t-terroir tal-vinja rispettiva tagħhom fil-proprjetajiet sensorji tal-inbejjed li jipproduċu. B'hekk, it-tipi ta' blat kif ukoll id-diversi tipi ta' ħamrija residwa li jinsabu fir-reġjun ta' Mittelrhein jistgħu jiġu perċepiti abbażi tal-karatteristika aċiduża, il-grad ta' reżistenza tal-bdil fil-pH tal-aċidu u n-noti minerali tal-inbid. L-ispettru tal-kuluri ġeneralment ivarja minn kulur isfar ċar b'riflessi ħodor għal isfar lewn it-tiben u isfar dehbi jew saħansitra kulur l-ambra. Skont il-varjetà tal-għeneb u ż-żmien tal-ħsad, jistgħu jidhru wkoll sfumaturi ħomor ċari.

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

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

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

2. Inbid ta' kwalità, aħmar

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

B'mod partikolari, l-inbejjed huma kkaratterizzati minn noti ta' frott aħmar. Barra minn hekk, jista' jkollhom aspetti aromatiċi ta' lewn aħdar bħal bżar aħdar, klin u fdalijiet ta' qxur u zkuk ħodor. Skont il-metodu ta' produzzjoni u l-maturazzjoni fid-diversi btieti tal-injam, l-aromi pikkanti bħall-vanilla, noti b'attributi tal-inkaljar, ċikkulata u ġewż tal-Indì jistgħu jikkumplimentaw il-karatteristika aromatika kif ukoll in-noti riduttivi taż-żnied u t-tartuf tal-inbid. L-inbejjed li normalment ivarjaw minn togħma ħafifa ta' frott għal waħda rikka huma ġeneralment ikkaratterizzati minn struttura aċiduża ratba u bellusija għal waħda notevoli. B'mod partikolari, il-varjetà tal-għeneb Spätburgunder kapaċi tesprimi t-terroir tal-vinja rispettiva tagħha fil-proprjetajiet sensorji tal-inbejjed li tipproduċi. B'ħekk, it-tipi ta' blat kif ukoll id-diversi tipi ta' ħamrija residwa li jinsabu fir-reġjun ta' Mittelrhein jistgħu jiġu perċepiti abbażi tal-karatteristika aċiduża, il-grad ta' reżistenza tal-bdil sensorju fil-pH tal-aċidu u n-noti minerali tal-inbid. L-ispettru tal-kulur aħmar ġeneralment ivarja minn kulur aħmar ċar lewn iċ-ċirasa għal kulur skur ħafna lewn is-sebuqa, kif ukoll fil-blu b'riflessi kannella.

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

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

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

3. Inbid ta' kwalità, rożè, Weißherbst u Blanc de Noir

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn it-tipi ta' nbid huma magħmula minn varjetajiet ta' għeneb aħmar ċar. L-inbejjed rożè u Weißherbst normalment ivarjaw minn kulur roża ċar sa roża għal kulur aħmar ċar, filwaqt li l-inbejjed Blanc de Noir għandhom dehra viżiva li tixbah lil dik tal-inbejjed bojod. Minħabba li l-most jiġi mmaturat bl-istess mod bħal dak għall-inbid abjad, normalment jiddominaw aromi ta' frott artab u żgħir aħmar (red berries) u frott bħal-lampun, il-frawli, il-passolina sewda u ċ-ċirasa, iżda wkoll il-lumi, it-tuffieħ u l-grapefruit. Skont il-varjetà tal-għeneb li tintuża, jista' jkun hemm ukoll il-preżenza ta' aromi pikkanti u noti ta' bżar aħdar, erbali u, meta jkun hemm kuntatt mal-injam waqt il-produzzjoni, ikun hemm ukoll il-preżenza ta' noti ta' vanilla, aromi b'attributi tal-inkaljar u tal-ġewż tal-Indì. L-inbejjed Blanc de Noir jista' jkollhom ukoll noti sottili tal-fjuri. Ġeneralment, l-inbejjed għandhom togħma simili għal dik tal-inbejjed bojod.

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

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

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

4. Inbid ta' kwalità, Rotling

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

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

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

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

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

5. Inbid b'attributi speċjali, Kabinett

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn l-inbejjed huma ġeneralment ikkaratterizzati minn qawwa alkoħolika baxxa sa moderata. Dawn l-inbejjed, li fil-biċċa l-kbira tagħhom ikollhom togħma friska u ta' frott, ġeneralment juru tipiċità ta' varjetà tal-għeneb rikonoxxibbli, flimkien ma' aċidità vivaċi. Skont il-metodi differenti ta' maturazzjoni u l-istil tal-inbid mixtieq, l-aromatika ta' dawn il-varjetajiet tal-għeneb tista' tkun ikkumplimentata wkoll minn aromi minerali u aromi taż-żnied u t-tartuf. B'mod partikolari, l-inbejjed Kabinett bi ħlewwa residwa ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn bilanċ tajjeb bejn il-ħlewwa u l-aċidità, b'kontenut baxx tal-alkoħol.

L-ispettru tal-kuluri tal-inbejjed bojod tat-tip Kabinett ġeneralment ivarja minn kulur isfar ċar b'riflessi ħodor għal isfar qawwi, bl-inbejjed ħomor Kabinett li ġeneralment ivarjaw minn aħmar ċar lewn iċ-ċirasa għal kulur skur ħafna lewn is-sebuqa.

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

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

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

6. Inbid b'attributi speċjali, Spätlese

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Minħabba pożijiet oġħla tal-most, u għalhekk minħabba li l-għeneb ġeneralment jimmatura aħjar, l-inbejjed tat-tip Spätlese ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn tipiċità qawwija tal-varjetà, ikunu aktar rikki u jkollhom kontenut oġħla tal-alkoħol. L-aroma hija ġeneralment ikkaratterizzata minn frott isfar misjur u struttura tal-aċidu misjura u aktar armonjuża. L-inbejjed Spätlese huma ġeneralment magħmula bi ħlewwa residwa pronunzjata, preferibbilment li tkun tagħhom stess. L-ispettru tal-kuluri tal-inbejjed bojod tat-tip Spätlese ġeneralment ivarja minn kulur isfar ċar għal isfar dehbi, u dak tal-inbejjed ħomor ġeneralment ikun ivarja minn aħmar ċar lewn iċ-ċirasa għal kulur skur ħafna lewn is-sebuqa.

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

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

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

7. Inbid b'attributi speċjali, Auslese

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-użu ta' għeneb misjur għalkollox u għeneb misjur iżżejjed ġeneralment iwassal għal tipiċità tal-varjetà intensa. Minbarra l-maturità oġħla tad-dielja, tista' tintuża wkoll il-konċentrazzjoni kkawżata minn "taħsir nobbli" (Botrytis cinerea). Dawn l-inbejjed ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn aromi intensi ta' frott isfar, xi kultant eżotiċi. Il-preżenza ta' frott artab u żgħir (berries) imnixxef tista' wkoll tagħti lok għal noti sottili li jixbhu l-għasel u noti balsamiċi. L-inbejjed Auslese huma ġeneralment magħmula bi ħlewwa residwa pronunzjata, preferibbilment li tkun tagħhom stess. L-ispettru tal-kuluri tal-inbejjed bojod tat-tip Auslese ġeneralment ivarja minn kulur isfar ċar għal isfar dehbi, bl-inbejjed ħomor Auslese li ġeneralment ivarjaw minn aħmar ċar lewn iċ-ċirasa għal kulur skur ħafna lewn is-sebuqa.

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

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

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

8. Inbid b'attributi speċjali, Beerenauslese

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed tal-Mittelrhein bl-attribut speċjali "Beerenauslese" huma magħmulin minn frott artab u żgħir (berries) misjur iżżejjed, imnixxef jew botritizzat ("taħsir nobbli") u għalhekk ikollhom ġeneralment kulur isfar dehbi qawwi sa kulur lewn l-ambra, livell għoli ta' gradazzjoni taz-zokkor u konsistenza kemxejn żejtnija. F'termini ta' togħma, huma ġeneralment ħelwin ħafna, bi struttura aċiduża minn moderata sa qawwija, iżda distintiva. L-aromi tagħhom normalment ivarjaw minn aroma ta' frott għal waħda pikkanti jew saħansitra erbali, b'noti ta' frott misjur għal misjur iżżejjed, frott imnixxef, għasel u ħwawar. Peress li l-inbejjed Beerenauslese huma ġeneralment magħmula bi ħlewwa residwa, huma primarjament limitati għall-inbejjed bojod u tat-tip rożè u ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn kontenut tal-alkoħol moderat sa baxx ħafna. Għall-inbejjed bojod tal-kategorija Beerenauslese, l-ispettru tal-kuluri jvarja b'mod partikolari minn kulur isfar ċar għal kulur lewn l-ambra fl-isfumaturi kollha.

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

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

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

9. Inbid b'attributi speċjali, Eiswein

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed tal-Mittelrhein bl-attribut speċjali "Eiswein" huma magħmula minn għeneb li jiġi ffriżat b'mod naturali waqt il-ħsad u l-għasir, b'ħekk il-komponenti tal-għeneb ikollhom livell għoli ta' konċentrazzjoni u f'xi każijiet livell baxx ta' taħsir ikkawżat mill-Botrytis cinerea. B'riżultat ta' dan, u skont it-tul ta' żmien sakemm jintlaħqu t-temperaturi baxxi meħtieġa wara li l-għeneb jilħaq il-maturità assoluta meħtieġa, l-inbejjed tat-tip Eiswein huma kkaratterizzati minn ħlewwa intensa u aċidità qawwija. L-aroma tal-varjetajiet tal-għeneb rispettivi hija aktar evidenti, u ġeneralment ikollhom togħma akbar ta' frott milli ta' waħda kkaratterizzata minn taħsir nobbli. L-ispettru ta' kuluri tal-inbejjed bojod tat-tip Eiswein ġeneralment ivarja minn isfar ċar għal kulur lewn l-ambra.

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

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

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

10. Inbid b'attributi speċjali, Trockenbeerenauslese

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Bħala riżultat ta' sforz akbar fir-rigward tal-għażla tal-għeneb meta mqabbel mal-inbid Beerenauslese u ta' aktar frott artab u żgħir (berries) ikkonċentrat minn "taħsir nobbli", fl-inbid tat-tip Trockenbeerenauslese ġeneralment jintlaħqu gradazzjonijiet taz-zokkor saħansitra ogħla minn dawk miksuba fl-inbid tat-tip Beerenauslese. Għalhekk, dawn l-inbejjed ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn ħlewwa partikolarment għolja u, skont il-varjetà tal-għeneb, ikollhom ukoll aċidità kkonċentrata kif ukoll kontenut tal-alkoħol moderat sa baxx ħafna. Il-firxa ta' rwejjaħ deskritti fir-rigward tal-inbid tat-tip Beerenauslesen hija ġeneralment aktar intensa. L-ispettru tal-kuluri tal-inbejjed bojod tat-tip Trockenbeerenauslese ġeneralment ivarja minn isfar ċar għal kulur lewn l-ambra skur.

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

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

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

11. Inbid frizzanti ta' kwalità

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid frizzanti ta' kwalità ġeneralment ikollu gradazzjoni moderata taz-zokkor fl-għeneb. It-teknika tal-ħsad u tal-ippressar b'impatt baxx tippreserva l-istruttura aċiduża li ġeneralment tkun ogħla u aktar vivaċi. L-inbejjed frizzanti ta' kwalità magħmulin f'reġjun speċifiku huma ġeneralment ikkaratterizzati mit-tip ta' nbid mhux ipproċessat li jintuża għall-produzzjoni ta' nbid frizzanti, mill-varjetajiet tal-għeneb użati u mit-tul ta' żmien li l-inbid idum f'kuntatt mal-ħmira meta jinħażen fil-btieti waqt il-produzzjoni tiegħu. Skont it-tul ta' żmien li l-inbid idum f'kuntatt mal-ħmira meta jinħażen fil-btieti, dan jista' jimmanifesta ruħu f'noti ħfief tal-ġewż u tal-briôche. Il-maturazzjoni tal-inbejjed mhux ipproċessati li jintużaw għall-produzzjoni ta' nbid frizzanti meta jkunu f'kuntatt mal-injam tal-ballut tista' tirriżulta f'aromi b'attributi tal-inkaljar u aromi pikkanti fl-inbid frizzanti ta' kwalità magħmul f'reġjun speċifiku. L-inbejjed frizzanti ta' kwalità magħmulin f'reġjun speċifiku huma ġeneralment friski, b'togħma ta' frott u ta' ħmira, aċiduži u mhux alkoħoliċi. Il-ħlewwa residwa ġeneralment ma tkunx perċettibbli jew inkella tkun ħelwa b'mod distint. Prinċipalment, dawn huma kkaratterizzati minn bżieżaq notevoli sa qawwija. L-ispettru tal-kuluri prinċipalment ivarja minn kulur isfar ċar b'riflessi ħodor għal isfar lewn iż-żahar tal-ixkomp, iżda jidher ukoll f'xi każijiet il-kulur roża u diversi sfumaturi ħomor. Il-crémants ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn livell intens ta' bżieżaq u struttura ratba. L-aromi tagħhom spiss ivarjaw minn togħma ta' frott misjur għal togħma tal-ħmira u pikkanti, u huma influwenzati mit-tip ta' nbid mhux ipproċessat li jintuża għall-produzzjoni ta' nbid frizzanti, mill-varjetajiet tal-għeneb użati u mit-tul ta' żmien li l-inbid idum f'kuntatt mal-ħmira meta jinħażen fil-btieti. Perjodu ta' ħżin minimu tal-ħmira itwal prinċipalment jipproduċi nbejjed frizzanti Crémant fini, kremużi u bbilanċjati.

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

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 semifrizzanti

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed semifrizzanti ta' kwalità ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn bżieżaq fini. Ġeneralment, dawn ikollhom aroma friska u ta' frott u tipiċità tal-varjetà notevoli, iżda d-diossidu tal-karbonju normalment jagħtihom freskezza u effett frizzanti addizzjonali. B'mod partikolari, il-varjetajiet tal-għeneb aromatiċi li jintużaw b'mod komuni għal dan l-inbid jistgħu jipproduċu b'mod prominenti aromi ta' fjuri u noti ta' frott eżotiku, kif ukoll noti ta' lampun, ċirasa u frawli. L-ispettru tal-kuluri jikkonsisti prinċipalment minn kulur isfar ċar b'riflessi ħodor għal kulur isfar lewn iż-żahar tal-ixkomp, kif ukoll roża u aħmar.

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

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

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

5. **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. Il-prodotti kollha

   105 ettolitru għal kull ettaru

6. **Iż-żona tad-DOP tikkonsisti mill-vinja fil-muniċipalitajiet li ġejjin**

L-Istat Federali ta' Rheinland-Pfalz Iż-żona tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta tikkonsisti mill-vinji fil-muniċipalitajiet u d-distretti tagħhom li ġejjin: Bacharach (Bacharach (3503), Steeg (3502)), Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard (Boppard (1820), Hirzenach (1824)), Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Landkreis Mainz-Bingen) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein (Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329)), Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach- Ohlenberg (Niederkasbach (0307)), Kaub (0902), Kestert (0918), Koblenz (Ehrenbreitstein (1416), Koblenz (1401), Niederberg (1413)), Lahnstein (Oberlahnstein (0961)), Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederburg (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel (Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)), Osterspai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar (St. Goar (1837), Werlau (1836)), Sankt Goarshausen (Ehrenthal (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)), Spay (Oberspay (1390)), Trechtingshausen (3508), Unkel (Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)), Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833).

L-Istat Federali ta' Nordrhein-Westfalen Iż-żona tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta tikkonsisti mill-vinji fil-belt ta' Königswinter bid-distretti ta' Oberdollendorf, Niederdollendorf u Königswinter, fil-belt ta' Bad Honnef bid-distrett ta' Honnef (Rhöndorf) u fil-belt ta' Bonn bid-distrett ta' Kessenich.

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

Il-produzzjoni tal-inbid ta' kwalità, tal-inbid b'attributi speċjali, tal-inbid frizzanti ta' kwalità magħmul f'reġjun speċifiku jew tal-inbid semifrizzanti ta' kwalità magħmul f'reġjun speċifiku li jkollhom l-isem protett Mittelrhein jistgħu jiġu prodotti f'żona għajr iż-żona tal-kultivazzjoni speċifikata li fiha jinqata' l-għeneb u li hija indikata fuq it-tikketta, dment li ż-żona ta' produzzjoni tkun tinsab fl-istess stat federali jew fi stat federali li jmiss miegħu.

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

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

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

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc
Cabernet Cantor
Cabernet Carbon
Cabernet Carol
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Dorio
Cabernet Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calandro
Calardis Blanc
Chardonnay
Dakapo
Deckrot
Divico
Domina
Donauriesling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe
Felicia
Findling
Freisamer
Früher Malingre - Malinger
Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie
Färbertraube
Gelber Muskateller
Gm 643-10
Gm 643-17
Goldmuskateller - Muskateller
Goldriesling
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldsrebe
Hibernal

Huxelrebe - Huxel

Hölder

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau - Rivaner

Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier

Neronet

Noblin

Optima 113 - Optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Perle

Petite Arvine

Phoenix - Phönix

Pinotin

Piroso

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

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

Rubinet

Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Sauvignac

Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc - Weißer Traminer

Scheurebe

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Tauberschwarz

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Villaris

We S 523

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

Wildmuskat

Würzer

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

8.1. *Il-prodotti kollha*

Iż-żona tal-kultivazzjoni ta' Mittelrhein tinsab bejn Bingen u Bonn, biswit il-muntanji ta' Siebengebirge u hija twila madwar 110 km. Il-qiegħ tal-wied huwa dejjaq, b'altitudni ta' 200 sa 220 metru biss 'il fuq mil-livell tal-baħar, u dan il-wied dejjaq f'forma ta' V jestendi f'wied b'medda ta' art b'livelli li ġew iffurmati ħafna żmien ilu. Iż-żoni f'Mittelrhein li jintużaw għall-vitikultura jvarjaw fl-altitudni, minn madwar 55 sa 350 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar; l-altitudni medja tal-vinji hija madwar 170 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar. Il-vinji tal-parti ta' fuq tal-wied ta' Mittelrhein iħarsu prinċipalment lejn ix-Xlokk u l-Lbiċ; iż-żona tal-kultivazzjoni fil-parti t'isfel tal-wied ta' Mittelrhein hija ddominata minn żoni li jħarsu lejn in-Nofsinhar u l-Lbiċ. Meta jitqies il-wied ta' Mittelrhein kollu, l-orjentazzjoni medja tal-vinji hija ta' 168° (SSE).

Fiż-żona tal-wied ta' Mittelrhein jiddomina l-blat Devonjan. Il-ġebel ramli tal-kwarz u l-lavanja huma mifruxa; il-lavanja u kwarżiti nodulari ferruġi u siliċiċi jinsabu f'livell aktar baxx. Blat mill-perjodu Terzjarju jinstab biss fiż-żona madwar Königswinter. Dan jinkludi trakiti, tufi trakitiċi, bażalt u latiti (blat vulkaniku effusiv), li huma evidenza ta' attività vulkanika fil-passat. Il-pjanuri tal-għargħar tar-Rhein normalment fihom diversi metri ta' ramel oħxon u tafal, li ħafna drabi huma kalkarji. Id-dwieli fil-wied ta' Mittelrhein għandhom l-għeruq tagħhom prinċipalment fil-ħamrija, li l-blat li toriġina minnu jikkonsisti minn lavanja Devonjana. Il-ħamrija kannella u r-regosols huma t-tipi ta' ħamrija li jiddominaw hemmhekk.

Il-ħamrija parakannella hija mifruxa fuq ħamrija safra fertili tal-wiċċ, jew fuq sedimenti ta' depożiti tat-trab. Iżda l-vitikultura ssir ukoll f'partijiet ta' żoni tal-għargħar u f'żoni ta' art aktar fil-baxx. F'termini ta' tipoloġija tal-ħamrija, dawn iż-żoni huma kkaratterizzati minn ħamrija komposta minn materjali tal-pjanti u ħamrija kannella. Il-ħamrija kannella, ir-regosols u r-rankers jinstabu fuq il-blat vulkaniku terzjarju.

Skont id-*data* dwar it-temp, it-temperatura medja annwali hija ta' 9,7 °C u t-temperatura medja fl-istaġun tat-tkabbir hija ta' 14,2 °C. Il-preċipitazzjoni annwali medja hija ta' 665 mm, li madwar 60 % minnha tagħmel matul l-istaġun tat-tkabbir. Id-dwieli fiż-żona ta' Mittelrhein jirċievu medja ta' 615 000 Wh/m² ta' dawl tax-xemx dirett matul l-istaġun tat-tkabbir. L-istaġun tat-tkabbir fit-tul, flimkien mat-topografija partikolari taż-żona tal-vitikulutra, il-kundizzjonijiet mikroklimatiċi, il-kompożizzjoni karatteristika tal-ħamrija, kif ukoll il-livell għoli ta' ħidma mill-bniedem, jiddeterminaw it-tipoloġija tal-inbejjed. L-istruttura fuq skala żgħira u l-għoljiet weqfin jillimitaw l-użu ta' makkinarju tekniku fil-vinji. Konsegwentement, il-manutenzjoni tal-vinji tirrikjedi ħafna xogħol. Il-kura intensiva għandha effett stabbilizzanti fuq ir-rendimenti. Dan jikkontribwixxi b'mod sinifikanti għall-kwalità tal-ħsad fir-rigward tal-qawwa alkoħolika minima naturali, l-aromi karatteristiċi u l-bilanċ aċiduż tal-inbejjed. Il-fattur uman huwa bbażat fuq tradizzjoni ta' vitikultura li tmur lura sekli sħaħ. Meta jikkultiva l-prodott primarju (l-għeneb) biex jintuża għall-produzzjoni tal-inbid b'attributi speċjali, il-vitikultur jista' jwettaq miżuri speċjali għall-kura tal-pjanti matul l-istaġun tat-tkabbir, bħat-tneħħija tal-weraq minn madwar l-għeneb jew it-tnaqqija tal-għeneb, biex jikseb kwalità aħjar u kompożizzjoni aktar intensa tal-komponenti tal-għeneb. Barra minn hekk, id-diversi metodi ta' maturazzjoni relatati mat-teknoloġija tal-kantina tal-inbid jistgħu, bħala fattur uman addizzjonali, isawru l-inbid b'attributi speċjali li fl-aħħar mill-aħħar jiġi prodott.

8.2. *Inbid*

L-inbejjed ta' kwalità jridu jissodisfaw ir-rekwiżiti minimi għal kull kategorija ta' varjetà tal-għeneb stabbiliti f'punt 3.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u jistgħu jiġu arrikkiti. L-inbejjed b'attributi speċjali jridu jissodisfaw mill-inqas il-kriterji stabbiliti f'punt 3.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma jistgħux jiġu arrikkiti.

8.3. *Inbid semifrizzanti*

Għall-inbid semifrizzanti ta' kwalità magħmul f'reġjun speċifiku, il-prodott primarju jrid jissodisfa r-rekwiżiti minimi għall-inbid ta' kwalità fiż-żona speċifika tal-vitikultura tiegħu stabbiliti f'punt 3.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Parti mill-aċidu karboniku li jirriżulta mill-fermentazzjoni naturali tinżamm matul il-fermentazzjoni.

8.4. *Inbid frizzanti ta' kwalità*

Il-prodott primarju jrid jissodisfa l-kriterji stipulati f'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 mhux ipproċessat għall-produzzjoni ta' nbid frizzanti, irid jinħasad aktar kmieni sabiex iżomm l-istruttura tal-aċidu li tispikka fl-inbid frizzanti ta' kwalità magħmul f'reġjun speċifiku. L-inbid jiġi prodott permezz tal-ewwel jew it-tieni proċess tal-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 proċess tal-fermentazzjoni alkoħolika fil-flixkun biex isir inbid frizzanti. F'dan il-każ, il-prodott irid jitħalla jimmatura fil-flixkun għal mill-inqas disa' xhur.

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

Inbid, inbid frizzanti ta' kwalità, inbid semifrizzanti

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Sabiex ikunu jistgħu jintużaw it-termini tradizzjonali fuq it-tikketta, l-inbejjed ta' kwalità, l-inbejjed b'attributi speċjali, l-inbejjed semifrizzanti ta' kwalità magħmulin f'reġjun speċifiku u l-inbejjed frizzanti ta' kwalità magħmulin f'reġjun speċifiku jridu jgħaddu minn spezzjoni uffiċjali. In-numru tal-ispezzjoni maħruġ f'dan il-kuntest (l-hekk imsejjaħ *amtliche Prüfungsnummer* jew A.P.-Nr.) irid jiġi indikat fuq it-tikketta. Dan jieħu post in-numru tal-lott.

Minbarra l-isem tal-inbid protett eżistenti, l-inbid u l-prodotti tal-inbid iridu jkunu ttikkettati b'wieħed mit-termini tradizzjonali elenkati f'punt 5(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. L-użu tat-termini tradizzjonali elenkati f'punt 5(b) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa fakultattiv. Jistgħu jintużaw elementi statutorji ta' denominazzjoni f'konformità mal-leġiżlazzjoni attwali.

Ir-reġistru tal-vinji jipprovdi l-lista tal-ismijiet taż-żoni, tal-vinji fuq skala kbira u individwali, u tas-sistemi ta' għelieqi miftuħa li jistgħu jintużaw bħala unitajiet ġeografiċi iżgħar. Dan jindika l-konfini tas-siti u ż-żoni f'termini ta' referenzi tar-reġistru tal-art taż-żona (distrett, sottodistrett, sistema ta' għalqa miftuħa, roqgħa ta' art). Huwa ġestit mill-Kamra tal-Agrikoltura ta' Rheinland-Pfalz. F'Nordrhein-Westfalen, huwa ġestit f'konformità mar-Regolament li jimplimenta l-leġiżlazzjoni dwar l-inbid (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts* (WeinR-DVO NRW)) tat-12 ta' Diċembru 2013. Ir-reġistru tal-vinji huwa stabbilit u ġestit abbażi tal-bażijiet legali li ġejjin:

— Taqsima 23(3) u (4) tal-Att dwar l-Inbid (*Weingesetz*)

— Taqsima 29 tar-Regolament dwar l-Inbid (*Weinverordnung*)

— L-Att tal-Istat Federali dwar id-deżinjazzjoni ta' siti u żoni u r-reġistru tal-vinji (l-Att dwar il-Vinji) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz)*) - Ir-Regolament li jimplimenta l-leġiżlazzjoni dwar l-inbid (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts* (WeinR-DVO NRW))

— Taqsima 2(16) tar-Regolament ta' 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 żgħar jistgħu jinbidlu biss bil-qbil tal-organizzazzjoni kompetenti skont Taqsima 22g tal-Att Federali dwar l-Inbid. Il-konfini ta' unità ġeografika żgħira jistgħu jinbidlu biss bil-qbil tal-organizzazzjoni kompetenti skont Taqsima 22g tal-Att dwar l-Inbid, li għandha tinnotifika kwalunkwe tibdil lill-Uffiċċju Federali għall-Agrikoltura u l-Ikel.

Il-prodotti kollha

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 tar-rekwiżit:

Għall-prodotti bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Mittelrhein, 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