C/2024/575

12.1.2024

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

(C/2024/575)

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

"Landwein der Saar"

PGI-DE-A1289-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 19.10.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Deskrizzjoni tal-bidliet**

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

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-piż minimu naturali tal-most tal-"Landwein der Saar" ġew elenkati taħt punt separat. Il-kontenut ma nbidilx. Is-sentenza li ġejja dwar il-kontabbiltà tal-kantina ddaħħlet għal kjarifika: "Il-piż tal-most fil-kontenitur tal-fermentazzjoni jrid jiġi ddokumentat."

Ġiet ipprovduta wkoll deskrizzjoni organolettika tad-diversi prodotti.

b) *Demarkazzjoni taż-żona*

Id-demarkazzjoni taż-żona tal-IĠP "Landwein der Saar" ġiet emendata.

Ġew elenkati l-muniċipalitajiet individwali, inklużi l-unitajiet katastali tagħhom.

Id-demarkazzjoni preċiża tidher fuq mapep li juru l-vinji fil-muniċipalitajiet imsemmija hawn fuq, demarkati skont ir-roqgħa. Il-mapep jistgħu jiġu kkonsultati fuq www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Iż-żona li fiha jista' jiġi prodott il-Landwein ġiet emendata. Sal-lum, il-produzzjoni tal-"Landwein der Saar" kienet possibbli biss fiż-żona tat-tkabbir tas-Saar. Ir-regoli f'dan ir-rigward ġew allinjati mar-rekwiżiti legali u issa jippermettu li l-"Landwein der Saar" jiġi prodott ukoll f'żona differenti tal-istess stat federali jew fi stat federali li jmiss miegħu:

"Il-Landwein jista' jiġi prodott f'żona għajr ir-reġjun li jipproduċi l-Landwein li fih inqata' l-għeneb u li huwa indikat fuq it-tikketta, sakemm iż-żona tal-produzzjoni tkun tinsab fl-istess stat federali jew fi stat federali li jmiss miegħu."

c) *Varjetajiet ta' għeneb tal-inbid*

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

Inbejjed bojod

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling.

Inbejjed ħomor u rożè

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah.

EMENDI

Fil-futur, l-intestaturi se jaqraw "varjetajiet ta' għeneb abjad" u "varjetajiet ta' għeneb aħmar" minflok "inbejjed bojod" u "inbejjed ħomor u rożè".

Żdiedu l-varjetajiet li ġejjin:

Varjetajiet ta' għeneb abjad:

"Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Donauriesling, Felicia, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Goldmuskateller, Grüner Silvaner, Grünfränkisch, Gutenborner, Helios, Hibernal, Muscaris, Pamina, Rinot, Rosé Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Siegerrebe, Souvignier Gris, Viognier, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, We 86-708-86."

Varjetajiet ta' għeneb aħmar:

"Allegro, Baron, Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Bordo, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, Gamay Noir, Grenache noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Monarch, Nebbiolo, Palas, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Reberger, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5."

Il-varjetajiet li ġejjin tneħħew:

Inbid abjad:

"Merzling"

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

Anki wara li saru emendi għal-leġiżlazzjoni, se tinżamm id-dispożizzjoni li ġejja li tirrifletti l-leġiżlazzjoni eżistenti: 100 % tal-għeneb użat fil-produzzjoni jrid jiġi miż-żona li minnha jieħu ismu l-Landwein u l-kontenut ta' zokkor residwu ma għandux jaqbeż il-valuri massimi permissibbli għal inbid "nofsu misjur". Dawn ir-regoli issa huma indikati bħala rekwiżit stabbilit minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/IĠP (assoċjazzjoni ta' protezzjoni) u mhux aktar bħala rekwiżit skont il-liġi 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 li ġej: "Il-Landwein der Saar jista' jsir biss minn għeneb li ġej minn vinji awtorizzati u minn varjetajiet ta' dwieli awtorizzati."

issa ġie ssostitwit bi: "100 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-'Landwein der Saar' irid jiġi mill-muniċipalitajiet jew mill-unitajiet katastali elenkati fil-punt 4 u mill-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid awtorizzati fil-punt 8."

Fir-rigward tar-regola dwar il-kontenut taz-zokkor residwu, il-kelma "Landwein" sempliċiment inbidlet għal "Landwein der Saar".

e) *Awtoritajiet ta' kontroll*

Skont il-punt 11 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, in-numru tal-faks tal-awtoritajiet ta' kontroll inbidel. Barra minn hekk, id-dmirijiet tal-awtoritajiet ta' kontroll ġew ikkoreġuti peress li r-responsabbiltà għall-awtorizzazzjonijiet ta' tħawwil ġiet ittrasferita mill-Kamra tal-Agrikoltura tar-Rheinland-Pfalz lill-Uffiċċju Federali għall-Agrikoltura u l-Ikel.

f) *Oħrajn*

Bidliet editorjali konformi mar-rekwiżiti tal-UE. Dawn jinkludu l-bidliet kollha li jirriflettu l-leġiżlazzjoni attwali. Dan sar billi saret referenza għal-leġiżlazzjoni attwali jew billi tħassret is-silta rilevanti.

2. **Ġustifikazzjoni tal-emenda**

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

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-piż minimu tal-most naturali 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 bil-grad Öchsle (l-iskala 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-"Landwein der Saar". Sabiex jiġi evitat in-nuqqas ta' ftehim fir-rigward tal-kontabbiltà tal-kantina, l-assoċjazzjoni tal-protezzjoni ddeċidiet li ddaħħal sentenza li tikkjarifika li l-piż minimu tal-most biss għandu jiġi rreġistrat fir-rekords tal-kantina tal-inbid.

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

b) *Demarkazzjoni taż-żona*

Din l-emenda dwar id-demarkazzjoni taż-żona mhijiex arbitrarja iżda hija meħtieġa sabiex jiġu evitati żvantaġġi sinifikanti għall-vitikultura u l-agrikoltura, il-pubbliku ġenerali, l-ambjent naturali, u l-pajsaġġ ikkultivat tar-reġjun ta' Saar, li żviluppa maż-żmien.

Ir-raġunijiet għad-demarkazzjoni taż-żona huma spjegati f'aktar dettall hawn taħt:

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

Il-miżuri għall-protezzjoni tal-pjanti li huma meħtieġa fil-vitikultura mhux dejjem ikunu kompatibbli mar-rekwiżiti għal għelejjel oħra. It-tqegħid tal-vinji tul art b'użi oħra (eż. bwar, kultivazzjoni tar-raba', kultivazzjoni tal-frott jew tal-ħaxix) spiss jikkawża problemi li għandhom jiġu evitati kemm jista' jkun:

— Iktar ma tkun magħluqa vinja u inqas ma jkun hemm punti ta' kuntatt bejn l-art użata għall-vitikultura u l-art b'użi oħra (kultivazzjoni tar-raba', tkabbir tal-frott, bwar, eċċ.), inqas ikun hemm effetti negattivi assoċjati fuq il-kultivazzjoni u l-kwalità tal-inbejjed. Dan minħabba r-rekwiżiti speċifiċi ta' ġestjoni fiż-żona tal-vitikultura, b'mod partikolari l-protezzjoni tal-pjanti. Fuq ħafna mill-inklinazzjonijiet fejn tradizzjonalment kienu jitkabbru d-dwieli, il-protezzjoni tal-pjanti titwettaq permezz ta' bexx bil-ħelikopter, fejn – għal raġunijiet tekniċi u fiżiċi – hemm riskju ogħla ta' deriva milli hemm fil-każ ta' applikazzjoni mill-art. Il-preżenza ta' sistema ta' bexx ibbażata fuq il-ġeometrija fil-forma ta' binarji twal u dritti tul l-inklinazzjoni tgħin fil-bexx bil-ħelikopter effettiv. Dan jirrikjedi żona tal-vinji kontinwa.

Il-bdiewa u l-vitikulturi huma obbligati jipprevjenu l-prodotti tal-protezzjoni tal-pjanti milli jinfirxu għal għelejjel oħra u żoni mhux fil-mira, inkluż billi josservaw ir-rekwiżiti tad-distanza. Għalhekk mhuwiex possibbli li jsir il-bexx ta' dwieli qrib il-konfini ta' vinja, li tipprevjeni l-kultivazzjoni. L-istess japplika għar-raba' li jinħadem, għall-bwar u għall-art fejn jitkabbar il-frott li jmissu mal-vinji. Vinji mifruxa fuq distanzi kbar għalhekk iwasslu għal telf finanzjarju għall-bdiewa kollha. Il-problema hija partikolarment evidenti f'postijiet fejn jintuża l-bexx bil-ħelikopter, għaliex il-ħelikopters iridu jikkonformaw ma' rekwiżiti ta' distanza speċjalment stretti minħabba r-riskju akbar ta' deriva. Jekk il-vinji jitmexxew minn dawn iż-żoni, il-vinji preċedenti jsiru żoni mhux fil-mira li għalihom japplikaw ir-rekwiżiti tad-distanza. Dan ipoġġi l-vinji li jifdal fi żvantaġġ ekonomiku.

— Anke jekk il-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti jiġu applikati kif suppost, jistgħu jwasslu għal deriva fuq irqajja' ġirien b'użi differenti, li tista' tikkawża ħsara veġetattiva mhux mixtieqa f'żoni mhux fil-mira jew iddgħajjef il-kwalità/kummerċjabbiltà tal-prodotti minħabba l-preżenza ta' ċerti residwi. Il-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti użati fil-vitikultura, il-kultivazzjoni tar-raba' u t-tkabbir tal-frott kultant ivarjaw minn xulxin b'mod konsiderevoli, b'mod partikolari fir-rigward tat-tip ta' użu, l-awtorizzazzjoni speċifika għall-għelejjel u l-perjodi ta' stennija. Anke jekk tiġi segwita prattika professjonali tajba, id-deriva tista' twassal biex il-prodotti jinfirxu lejn għelejjel fil-qrib li mhumiex awtorizzati għalihom. F'każijiet bħal dawn, studji dwar ir-residwi jistgħu jsibu – fuq il-bażi ta' analiżi preċiża u limiti massimi baxxi ta' residwi – li l-prodott mhuwiex tajjeb biex jitqiegħed fis-suq. Fil-prattika, każijiet bħal dawn iseħħu spiss. Filwaqt li min iniġġes jista' jinżamm responsabbli għal tali dannu, vitikultur jista' jevita problemi bħal dawn billi jżomm vinji magħluqa biex jimminimizza ż-żoni periferali.

Il-protezzjoni tal-pubbliku ġenerali u tal-ambjent naturali permezz ta' ġestjoni tal-għoljiet weqfin

Illum il-ġurnata, l-inklinazzjonijiet weqfin għandhom rwol ewlieni fil-prevenzjoni tal-erożjoni u l-iskular. Il-vitikultura f'terrazzi u l-ħitan tal-vinji jipprevjenu l-ilma tal-wiċċ milli jiskula 'l isfel mill-għolja. Id-dwieli u l-kopertura veġetali jistabbilizzaw il-ħamrija u jiġu mantnuti b'xogħol ta' ħsieb kontinwu. Il-ġestjoni xierqa tal-ħamrija tiżgura struttura tajba tal-ħamrija u infiltrazzjoni għolja tal-ilma fil-ħamrija. Fil-qosor, l-erożjoni tiġi minimizzata, l-ilma jingħata lqugħ f'każ ta' xita qawwija, u l-iskular tan-nutrijenti (prinċipalment il-fosfat) fl-ilma tal-wiċċ jiġi evitat. Mingħajr ġestjoni attiva, it-terrazzi u l-ħitan jaqgħu f'qagħda ħażina. Kieku fil-ħamrija jikbru wisq arbuxelli u tispiċċa titlef il-fertilità u l-istruttura. L-erożjoni, l-iskular tal-ħamrija u n-nutrijenti u r-radam f'każ ta' xita qawwija jkunu l-konsegwenzi, u dawn ipoġġu lir-residenti u lill-mezzi tat-trasport f'periklu u jagħmlu ħsara.

Ħafna metodi ta' ġestjoni u protezzjoni fil-qasam tal-vitikultura huma possibbli/effettivi biss jekk jiġu applikati f'vinji konsolidati.

— L-istrateġiji għall-protezzjoni tal-pjanti b'impatt baxx u b'benefiċċji kwalitattivi, ambjentali u ekonomiċi huma importanti biex tiġi żgurata l-produzzjoni sostenibbli ta' nbejjed ta' kwalità għolja.

— Xi metodi użati ħafna li ilhom jeżistu għal ħafna snin, bħall-użu ta' feromoni biex jiġġieldu l-kamla tad-dwieli, jaħdmu biss f'vinji kbar u konsolidati. F'dik l-istruttura biss tista' tintuża din it-teknika ta' tfixkil tat-tgħammir biex tevita li l-pest jirriproduċi barra u jtir għal ġol-vinja. Huwa wkoll l-uniku mod kif tiġi evitata l-prattika għalja ta' mmuntar doppju tad-distributuri fit-truf (konfini ma' għelejjel oħra, użi jew veġetazzjoni). Barra minn hekk, ir-Rheinland-Pfalz stabbilixxa l-programm ta' żvilupp "EULLE" (miżuri ambjentali, żvilupp rurali, agrikoltura u ikel), li permezz tiegħu jiġi pprovdut appoġġ għall-prattiki tal-protezzjoni tal-pjanti bijotekniċi fiż-żona tal-vitikultura għal żoni tal-vinji kontinwi ta' mill-inqas 2 ha. Madankollu, jekk l-irqajja' tal-art ikopru inqas minn 2 ha bħala riżultat tal-konverżjoni tal-vinji individwali f'raba' li jinħadem, il-vinji li jifdal ma jibqgħux eliġibbli għall-appoġġ tar-RAK, u dan ipoġġi lill-bdiewa fi żvantaġġ finanzjarju. Attwalment, il-protezzjoni tal-pjanti bijoteknika mhijiex ekonomikament vijabbli mingħajr appoġġ finanzjarju. Ir-riżultat huwa żieda fl-użu ta' insettiċidi, li mbagħad għandu impatt negattiv fuq l-ambjent naturali.

— Il-vinji magħluqa huma meħtieġa wkoll kemm minn perspettiva teknika kif ukoll minn perspettiva ekonomika sabiex l-għeneb misjur jiġi protett mill-ħsara kkawżata mill-għasafar li jiekluhom, għaliex dan huwa l-uniku mod biex tiġi żgurata protezzjoni effettiva.

— Il-vinji magħluqa jgħinu wkoll biex tiġi evitata l-ħsara kkawżata mill-annimali tal-kaċċa.

Il-limitazzjoni tal-popolazzjoni tal-annimali tal-kaċċa hija meħtieġa mill-perspettiva tal-vitikultura, billi ma hemmx kumpens awtomatiku għall-ħsara lill-vinji kkawżata minn tali annimali fir-Rheinland-Pfalz. Il-vinji magħluqa jnaqqsu wkoll ir-riskju ta' tifqigħat tad-deni Afrikan tal-ħnieżer notifikabbli, li joħloq riskju sinifikanti għat-trobbija tal-bhejjem fil-Ġermanja. Huwa eħfef u inqas għali li ċ-ċingjali jiġu miġġielda f'vinji magħluqa milli f'żoni użati għat-tkabbir ta' għelejjel differenti (eż. l-għeneb, l-għelejjel fuq raba' li jinħadem u l-frott), li jipprovdu żoni ta' kenn u sorsi ta' ikel.

— Il-prattika tat-tisqija tal-vinji bil-qatra, li tintuża għat-tkabbir tad-dwieli b'mod partikolari f'vinji ġodda, qed issir dejjem aktar importanti, u l-vinji magħluqa huma ta' vantaġġ meta tiġi biex tinbena u titħaddem l-infrastruttura meħtieġa (bjar, pajpijiet, eċċ.). Kemm is-sejbien kollettiv ta' sorsi tal-ilma kif ukoll l-użu komuni tal-linji tat-trasport u tad-distribuzzjoni huma aktar effiċjenti u inqas għaljin f'vinji bħal dawn.

— Ir-rekwiżiti tal-ġestjoni huma differenti għall-vitikultura milli huma għall-kultivazzjoni tar-raba', pereżempju – b'mod partikolari fuq l-għoljiet weqfin. Kieku dawn iż-żoni ma jibqgħux jintużaw għall-vitikultura, ikun hemm ir-riskju li l-art timtela' bl-arbuxelli, peress li mhumiex adattati għall-kultivazzjoni tar-raba' jew għall-użu bħala bwar. Jista' jkun li jibdew jikbru b'mod spontanju pjanti li jospitaw pesti mhux mixtieqa (eż. pjanti tat-tut) bħad-dubbiena *Drosophila suzukii* f'dawn iż-żoni mhux ikkultivati, u b'hekk jheddu s-saħħa u l-kwalità tal-għeneb f'vinji ġirien.

Il-pajsaġġ ikkultivat, li evolva maż-żmien, u x-xenarju naturali, li jinkludi l-vinji tradizzjonali, isawwar id-dehra tar-reġjun li jipproduċi l-Landwein u r-reputazzjoni tiegħu.

— Iż-żoni tal-vinji kontinwi li ilhom sekli jsegwu x-xmara u t-topografija naturali jikkaratterizzaw ix-xenarju naturali u għalhekk jiddefinixxu l-karattru tar-reġjun tal-inbid għar-residenti lokali, il-membri tal-industrija tal-inbid tar-reġjun, l-ispeċjalisti u l-konsumaturi.

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

— Dan il-pajsaġġ kultivat iservi kemm bħala sfond għar-reklamar tal-inbid kif ukoll bħala attrazzjoni turistika. Għalhekk jipprovdi l-bażi ekonomika għal ħafna negozji li joperaw fis-settur tat-turiżmu, bħal ristoranti u lukandi. In-nuqqas ta' demarkazzjoni taż-żona fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jagħmilha possibbli li l-art tintuża għall-kultivazzjoni tar-raba'. Kif diġà ntqal hawn fuq, dan ipoġġi ħafna vinji tradizzjonali f'riskju li jinksew bl-arbuxell, peress li mhumiex adattati għal użi oħra għajr għall-vitikultura minħabba d-daqs żgħir, il-karatteristiċi u l-aċċessibbiltà spiss fqira tagħhom. Minbarra l-konsegwenzi ambjentali, il-kisi bl-arbuxell ikollu wkoll konsegwenzi ekonomiċi, għaliex pajsaġġi bħal dawn jitqiesu li viżwalment mhumiex attraenti mill-maġġoranza tat-turisti.

Minħabba l-karattru tar-reġjun tal-inbid, l-IĠP "Landwein der Saar" tipprovoka reazzjoni emozzjonali pożittiva fost il-bejjiegħa bl-imnut u l-konsumaturi. Ix-xiri u x-xorb tal-nbejjed ta' Saar iġiegħel lill-konsumaturi jaħsbu f'dan il-pajsaġġ ikkultivat. Uħud minnhom forsi mbagħad jiftakru f'vaganza u fil-pajsaġġ spettakolari. Dan jagħmel l-IĠP "Landwein der Saar" eċċezzjonali u unika.

Jidher ċar mir-raġunijiet imsemmija hawn fuq li l-kultivazzjoni tal-vinji f'sit konsolidat għandha ħafna vantaġġi differenti għas-sidien u l-operaturi tal-vinji, kif ukoll għall-ambjent u l-pubbliku ġenerali. Għalhekk, meta jitqiesu l-ħafna żvantaġġi deskritti hawn fuq, ma għandu jkun hemm l-ebda żieda fil-proporzjon diġà baxx ta' vinji mifruxa fuq diversi siti.

Għalhekk, iż-żona li fiha jista' jiġi prodott il-"Landwein der Saar" mhijiex se tiġi ddefinita b'mod aktar ristrett fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott milli huwa permess mil-liġi.

c) *Varjetajiet ta' għeneb tal-inbid*

Il-lista tal-varjetajiet ta' għeneb għandha tinkludi l-varjetajiet kollha kkultivati fiż-żona tat-tkabbir li ġew ikklassifikati sal-lum, billi dawn il-varjetajiet diġà wrew il-valur tagħhom fiż-żona. L-inbejjed prodotti minn dawn il-varjetajiet jikkonformaw mar-rekwiżiti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

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

Is-sinonimi tħassru, billi l-lista tal-varjetajiet ta' għeneb fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott hija essenzjalment "permess għat-tħawwil", mhux rekwiżit tat-tikkettar.

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

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali ma għadhiex tinkludi r-regola ta' 100 % jew ir-regola dwar il-kontenut ta' zokkor residwu. Dawn għalhekk huma indikati bħala rekwiżiti stabbiliti minn organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/IĠP (assoċjazzjoni ta' protezzjoni). L-emendi li saru għat-test (eż. li tissemma b'mod espliċitu ċ-ċifra ta' 100 %) għandhom jiċċaraw il-kontenut tad-dispożizzjoni oriġinali. L-emendi ma kinux ta' natura sostantiva.

e) *Awtoritajiet ta' kontroll*

In-numru tal-faks inbidel.

Il-korrezzjoni fir-rigward ta' awtorizzazzjonijiet ġodda għandha tirrifletti l-leġiżlazzjoni attwali.

f) *Oħrajn*

Saru bidliet editorjali għall-konformità mar-rekwiżiti tal-UE.

DOKUMENT UNIKU

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

Landwein der Saar

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

Skont il-varjetà ta' għeneb jew il-kompożizzjoni f'taħlita ta' varjetajiet ta' għeneb, l-inbejjed bojod ġeneralment ikollhom ħjiel ta' frott taż-żerriegħa, frott tal-għadma u frott taċ-ċitru lokali. Il-firxa tista' testendi sa ħjiel ħodor, tal-ħaxix u tal-ħxejjex aromatiċi, bi sfumaturi ta' fjuri, għasel u frott imqadded f'konformità mal-varjetà tal-għeneb. L-ispettru tal-kuluri normalment ivarja minn isfar ċar bi sfumaturi ħodor għal isfar dehbi. B'mod partikolari, l-inbejjed bojod iffermentati bil-maxx jistgħu jidhru wkoll ta' kulur oranġjo, bi sfumaturi ħomor u kannella. L-inbejjed bojod jista' jkollhom ukoll turbidità 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, mhix permessa turbidità maħluqa artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżata minn difetti fl-inbid. L-inbejjed ġeneralment ikunu minn ħfief sa robusti b'aċidità u ħlewwa xierqa għall-istil. Skont l-istil tal-inbid, jistgħu jinstabu wkoll inbejjed li huma tanniċi u kemxejn aċiduż.

Fwieħet l-inbid jista' jkun fiha inqas mill-karattru tipiku tal-varjetajiet u karattru inqas ta' frott. Jista' jkun hemm ukoll ħjiel ossidattivi, fenoliċi jew riduttivi ċari ta' intensità li tvarja minn delikata għal moderata.

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 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. *Inbid, rożè; Blanc de Noir*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed rożè u Blanc de Noir huma prodotti minn varjetajiet ta' għeneb aħmar magħsur ħafif. L-inbejjed rożè normalment ivarjaw fil-kulur minn roża ċar sa roża sa aħmar jgħajjat, possibbilment bi sfumaturi kannella, filwaqt li l-inbejjed Blanc de Noir huma l-kulur tal-inbid abjad. Minħabba x-xebh mal-produzzjoni tal-inbid abjad, in-noti tal-frott tal-frott artab u tal-frott taċ-ċitru huma partikolarment dominanti. Bl-aċidità ġeneralment ogħla tagħhom, it-tannini delikati, il-livelli baxxi ta' alkoħol u l-ħlewwa residwa sottili, l-inbejjed rożè huma aktar simili fit-togħma għall-inbejjed bojod. Jista' jkun hemm varjetà akbar ta' aromi u kuluri u turbidità 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, mhix permessa turbidità maħluqa artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżata minn difetti fl-inbid.

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 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)	

3. *Inbid, aħmar*

DESKRIZZJONI QASIRA BIL-MIKTUB

Skont il-varjetà ta' għeneb jew il-kompożizzjoni f'taħlita ta' varjetajiet ta' għeneb, l-inbejjed ħomor għandhom fwieħa ddominata l-aktar minn noti ta' frott tal-għadma u frott artab lokali kif ukoll ta' frott ippreservat u mqadded. Jista' jkun hemm ukoll sfumaturi ħodor u pikkanti. L-ispettru tal-kuluri jvarja minn aħmar ċar sa aħmar ta' intensità medja sa vjola skur bi sfumaturi kannella qawwija okkażjonali. L-inbejjed jista' jkollhom ukoll turbidità 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, mhix permessa turbidità maħluqa artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżata minn difetti fl-inbid. L-inbejjed normalment ikunu ħfief sa robusti u ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn aċidità ħafifa sa notevoli. L-ispettru tat-tannini jvarja minn tannini li bilkemm tinduna bihom sa tannini dominanti ħafna li jistgħu jippreżentaw ukoll sfumaturi ħodor.

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 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. *Rotling*

DESKRIZZJONI QASIRA BIL-MIKTUB

Skont il-varjetà ta' għeneb magħżula, l-inbejjed Rotling fil-bidu l-kbira jkollhom kulur aħmar ċar minn ħafif sa qawwi. L-aromi tagħhom ġeneralment ikunu pjuttost tal-frott, kultant delikatament pikkanti. Skont il-varjetà ta' għeneb użata, il-karattru tal-frott jista' jvarja. Ġeneralment ikollhom togħma minn delikata sa rikka u struttura aċida fil-bidu l-kbira tagħha friska. Jista' jkun hemm varjetà akbar ta' aromi u kuluri u turbidità 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, mhix permessa turbidità maħluqa artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżata minn difetti fl-inbid.

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 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.

Prattika enoloġika speċifika

Tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

2.

Restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed

Tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

3.

Prattiki ta' kultivazzjoni

Tapplika l-leġiżlazzjoni kurrenti.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Rendiment massimu għal kull ettaru

150 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Il-prodotti li jista' jkollhom l-indikazzjoni ġeografika protetta "Landwein der Saar" iridu jiġu minn vinji demarkati li jappartjenu għall-muniċipalitajiet u d-distretti muniċipali li ġejjin: Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kastel-Staadt (2713), Konz (Filzen (2770), Kommlingen (2773), Konz (2771), Könen (2769), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Ockfen (2739), Pellingen (2776), Saarburg (2737), Schoden (2742), Serrig (2712), Wawern (Trier-Saarburg) (2758) u Willtingen (2756).

Id-demarkazzjoni preċiża tidher fuq mapep li juru l-vinji fil-muniċipalitajiet imsemmija hawn fuq, demarkati skont ir-roqgħa. Il-mapep jistgħu jiġu kkonsultati fuq www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Il-Landwein jista' jiġi prodotti f'żona għajr ir-reġjun li jipproduċi l-Landwein li fih inqata' l-għeneb u li hija indikata fuq it-tikketta, sakemm iż-żona tal-produzzjoni tkun tinsab fl-istess stat federali jew fi stat federali li jmiss miegħu.

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

Accent

Acolon

Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois — Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling — Willbacher

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

Blauer Limberger — Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger — Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt — Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calardis Blanc

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Gamay Noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller
Gelber Orleans — Orleans
Gm 4-46
Gm 6414-17
Gm 9224-2
Gm 9337-1
Gm 9620-5
Goldmuskateller — Muskateller
Goldriesling
Grenache Noir — Grenache
Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner — Veltliner
Grünfränkisch
Gutenborner
Hartblau
Helios
Hibernal
Huxelrebe — Huxel
Johanniter
Juwel
Kerner
Kernling
Kleiner Frankischer Burgunder — Burgunder fränkisch Kleiner
Lagrein — Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Merlot
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel
Müller Thurgau — Rivaner
Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Optima 113 — Optima
Ortega
Palas
Pamina
Perle
Phoenix — Phönix
Pinot Nova
Pinotin
Piroso
Primitivo — Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosé Chardonnay — Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Roter Elbling — Elbling Rouge
Roter Gutedel — Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller — Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer — Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Rubinet
Ruländer — Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent — St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc — Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvitage
Savagnin Blanc — Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzer Elbling — Pinot Salomon
Schwarzer Urban
Schönburger
Siegerrebe
Solaris
Souvignier Gris
Syrah
Süßschwarz
Tempranillo
Thouriga nacional
VB 91-26-5
Veritage
Viognier
Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel — Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch — Heunisch

Weißer Riesling — Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

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

Tapplika għall-prodotti kollha

Ir-reġjun li jipproduċi l-Landwein ta' Saar (minn Konz sa Serrig) ikopri żewġ reġjuni naturali. Il-maġġoranza taż-żona tal-vitikultura tinsab fir-reġjun naturali Saarburger Saartal. Fuq in-naħa tal-Lvant tiegħu, dan ir-reġjun jingħaqad mar-reġjun naturali Irsch-Wiltinger Hunsrückrand li, bl-għoljiet weqfin tiegħu, jgħaqqad l-artijiet baxxi tal-Wied ta' Saar mal-plateaus ta' Saar-Ruwer-Hunsrück. Għad hemm ukoll xi vinji fl-Irsch-Wiltinger Hunsrückrand. Tul is-Saar, iż-żoni tal-vitikultura jinsabu f'altitudnijiet ta' madwar 135 m sa 380 m 'il fuq mil-livell tal-baħar (l-altitudni medja hija ta' 230 m 'il fuq mil-livell tal-baħar). Meta jitqiesu l-vinji kollha fir-reġjun li jipproduċi l-Landwein ta' Saar, il-gradjent medju huwa ta' 23 %. Prinċipalment iħarsu lejn ix-Xlokk-Nofsinhar-Lbiċ (madwar 75 %) u, f'termini taż-żona tal-vitikultura kollha, l-orjentazzjoni medja tagħhom hija ta' 200° (Nofsinhar–Lbiċ).

Ir-reġjun li jipproduċi l-Landwein ta' Saar huwa fil-biċċa l-kbira tiegħu lavanja Paleożojka. Is-sediment fluvjali jinstab biss fil-qiegħ tal-Wied ta' Saar u fuq it-terrazzi tax-xmajjar tiegħu, fejn jistrieħ fuq il-blat Paleożojku (Devonjan). Fuq in-naħa l-iktar tal-Punent tar-reġjun li jipproduċi l-Landwein ta' Saar, hemm ukoll blat Mesożojku. Madankollu, ma ssir kważi l-ebda vitikultura fuq dan il-blat ramli tal-Buntsandstein. B'riżultat ta' dan, id-dwieli fis-Saar fil-biċċa l-kbira għandhom l-għeruq tagħhom fil-ħamrija bil-blat ta' sors Devonjan. Il-ħamrija li ffurmat fuq il-lavanja Devonjana hija prinċipalment ħamrija kannella minn li ma tantx fiha bażijiet għal li hija rikka fil-bażijiet.

Il-colluvisols minn materjal tal-ħamrija Devonjana ridistribwit jinsabu wkoll f'ċerti postijiet. Fuq is-sediment tax-xmara u tat-terrazza tal-Plejstoċenu parzjalment miksi bit-tafal, iffurmaw regosols, ħamrija parakannella u ħamrija psewdogriża. Madankollu, dawn jinstabu biss sa ċertu punt limitat fir-reġjun li jipproduċi l-Landwein ta' Saar. Il-ħamrija kannella tal-Buntsandstein li ma tantx fiha bażijiet mhijiex komuni ħafna. Tammonta għal inqas minn 0,5 % tal-vinji kollha. Minkejja r-raded maħrutin fil-fond maħluqa għall-kultivazzjoni tad-dwieli, it-tipi ta' ħamrija naturali spiss jibqgħu jintgħarfu.

Il-Wied ta' Saar u l-widien tributarji tiegħu jispikkaw bħala żoni b'kundizzjonijiet termali favorevoli meta mqabbla mal-għoljiet ta' Hunsrück minħabba l-post protett tagħhom. It-temperatura medja tal-vinji fir-reġjun kollu li jipproduċi l-Landwein ta' Saar hija ta' madwar 9,5 °C. Matul l-istaġun tat-tkabbir, it-temperatura medja hija ta' madwar 14,0-il °C. Il-vinji fir-reġjun li jipproduċi l-Landwein ta' Saar jirċievu medja ta' madwar 775 mm ta' preċipitazzjoni. Bħala medja, madwar 480 mm ta' dik il-preċipitazzjoni, jiġifieri 60 %, taqa' matul l-istaġun tat-tkabbir. Id-dwieli jirċievu medja ta' 679 000 Wh/m^2 ta' xemx diretta matul l-istaġun tat-tkabbir.

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

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

100 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-"Landwein der Saar" irid jiġi mill-muniċipalitajiet jew mill-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 "Landwein der Saar" ma jistax jaqbeż il-valur massimu permissibbli għall-indikazzjoni "nofsu misjur".

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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