C/2024/2379

27.3.2024

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

(C/2024/2379)

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

"Pfälzer Landwein"

PGI-DE-A1294-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 8 ta' Jannar 2024

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 ir-rendikonti 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 "Pfälzer Landwein" 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 ta' "Pfälzer Landwein" kienet possibbli biss fiż-żona tat-tkabbir tal-Pfalz. Ir-regoli f'dan ir-rigward ġew allinjati mar-rekwiżiti legali u issa jippermettu li "Pfälzer Landwein" jiġi prodott ukoll f'żona differenti tal-istess stat federali jew fi stat federali li jmiss miegħu:

"Il-Landwein jista' jiġi prodotti f'żona minbarra r-reġjun li jipproduċi l-Landwein li fih inqata' l-għeneb u din hija indikata fuq it-tikketta, dment li ż-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 tal-għeneb li ġejjin taħt il-punt 7 (li għandu jsir il-punt 8) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

Inbejjed bojod

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

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Inbejjed ħomor u rożè

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

BIDLIET

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

Żdiedu l-varjetajiet li ġejjin:

Varjetajiet tal-għeneb abjad:

"Adelfränkisch, Alvarinho, Arneis, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chardonnay Rosé, Chenin Blanc, Donauriesling, Felicia, Fernão Pires, Floreal, Früher Roter Malvasier, Gelber Orleans, Gf Ga-52-42, Gf 2010-011-0048, Glera, Goldmuskateller, Grenache Blanc, Grünfränkisch, Helios, Hibernal, Manzoni Bianco, Marsanne Blanche, Muscaris, Petit Manseng, Pollux, Rinot, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Roter Veltliner, Roussanne, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos, Sauvignon Sary, Sauvitage, Semillon, Sorelli, Souvignier Gris, Trebbiano di Soave, VB 32-7, Villaris, Viognier, Weißer Heunisch, Weißer Lagler, We S 509, We 86-708-86 (Veritage)."

Varjetajiet tal-għeneb aħmar:

"Artaban, Barbera, Blauer Gänsfüßer, Blauer Muskateller, Cabaret Noir, Cabernet Bordo, Cabernet Cantor, Cabertin, Calandro, Cabernet Eidos, Cabernet Jura, Carignan Noir, Carménère, Cinsault, Divico, Dolcetto, Fer Servadou, Gamaret, Gf 84-58-988, Gf 2004-043-0010, Gm 674-1, Grenache Noir, Lagrein, Laurot, Malbec, Marselan, Merlot Kanthus, Merlot Khorus, Mourvèdre, Muskattrollinger, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Reberger, Rosenmuskateller, Rösler, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Urban, Tannat, Tauberschwarz, Tempranillo, VB Cal 1-22, VB Cal 1-28, VB 91-26-5, VB 91-26-8, Vidoc, We 70-281-36, We 70-281-37, We 73-45-84, We 94-26-36, We 94-27-5, We 94-28-32."

Il-varjetajiet li ġejjin tneħħew:

Inbid abjad:

"Ehrenbreitsteiner, Orion, Prinzipal, Regner, Sirius, Staufer".

Inbid aħmar u rożè:

"Früher Roter Malvasier" (elenkat ħażin)

"Muskat Hamburg"

"Färbertraube"

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

Anki wara li saru emendi għal-leġiżlazzjoni, se tinżamm id-dispożizzjoni li ġejja li tirrifletti l-leġiżlazzjoni eżistenti: 100 % tal-għeneb użati fil-produzzjoni jridu jkunu ġejjin miż-żona minn fejn ġej l-isem ta' Landwein. Din ir-regola issa hija indikata bħala rekwiżit stabbilit minn organizzazzjoni li timmaniġġa d-DOP/l-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-"Pfälzer Landwein" jista' jiġi prodott biss minn għeneb ġej minn vinji awtorizzati u l-varjetajiet tal-għeneb awtorizzati ġew sostitwiti kif ġej: "100 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-'Pfälzer Landwein' 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".

e) *Awtorità 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-awtorità 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. **Raġunijiet għall-bidliet**

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

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-piż minimu tal-most naturali 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 mal-Öchslegrade (skala tal-piż tal-most), dan se jkompli jidher fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. L-indikazzjoni tal-qawwa alkoħolika naturali minima u l-indikazzjoni tal-piż minimu tal-most naturali għalhekk se jingħaqdu bil-kelma "u". Dan juri b'mod ċar li kemm il-valur tal-qawwa alkoħolika naturali minima kif ukoll il-valur tal-piż minimu tal-most naturali jridu jiġu osservati mill-produtturi jekk iridu jikkummerċjalizzaw il-"Pfälzer Landwein". Sabiex jiġi evitat in-nuqqas ta' ftehim fir-rigward tar-rendikonti 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*

Il-bidliet fid-demarkazzjoni taż-żona huma meqjusa sew, u huma maħsuba biex jipprevjenu żvantaġġi sinifikanti għall-vitikultura, għall-agrikoltura, u għall-pajsaġġ ikkultivat tar-reġjun ta' Pfalz kif żviluppa maż-żmien. Dan huwa minħabba l-fatt li l-vitikultura fil-Pfalz evolviet tul sekli sħaħ fi ħdan il-konfini ġeografiċi speċifiċi tal-unitajiet katastali rilevanti, kif kien il-każ fiż-żoni tal-vitikultura tradizzjonali Ewropej kollha.

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

Il-vinji magħluqa huma meħtieġa għal skopijiet ta' assigurazzjoni tal-kwalità, b'mod partikolari fir-rigward tal-miżuri tal-protezzjoni tal-pjanti.

Il-miżuri tal-protezzjoni tal-pjanti implimentati fil-vitikultura mhux dejjem ikunu kompatibbli ma' għelejjel oħrajn, u viċe versa. Għalhekk, it-tqegħid ta' vinji maġenb art b'użi oħra joħloq problemi li kemm jista' jkun għandhom jiġu evitati:

— Inqas ma jkun hemm punti ta' kuntatt bejn l-art użata għall-vitikultura u l-art b'użi oħra (il-kultivazzjoni tar-raba', it-tkabbir tal-frott, l-art bil-ħaxix, eċċ.), inqas ikun hemm effetti negattivi assoċjati fuq il-vitikultura u l-kwalità tal-inbejjed. Dan minħabba r-rekwiżiti speċifiċi ta' ġestjoni fiż-żona tal-vitikultura, b'mod partikolari l-protezzjoni tal-pjanti. Il-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti użati kultant ivarjaw minn xulxin b'mod konsiderevoli, b'mod partikolari fir-rigward tal-objettiv segwit, l-awtorizzazzjoni speċifika għall-għelejjel u l-perjodi ta' stennija.

— Anke jekk il-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti jiġu applikati kif suppost, jistgħu jwasslu għal deriva fuq irqajja' ta' art 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. Pereżempju, jekk l-użu ta' erbiċidi sistemiċi f'żoni ġirien iwassal għal deriva mhux mixtieqa, dan jista' jkollu impatt fuq l-iżvilupp tal-frott jekk isseħħ kontaminazzjoni qabel jiffjorixxu d-dwieli. Jekk jintużaw erbiċidi ta' kuntatt, id-deriva mhux mixtieqa tista' tirriżulta fi ħruq fil-partijiet affettwati tal-qċaċet/tar-rimjiet. Min-naħa l-oħra, jistgħu jinqalgħu problemi jekk ikun hemm deriva tal-fungiċidi użati fil-vitikultura fuq raba' li jinħadem fil-madwar. Dan ikun problematiku speċjalment fil-Pfalz għaliex l-akbar żona tal-Ġermanja għat-tkabbir tal-ħxejjex qiegħda mal-konfini taż-żona tal-IĠP "Pfälzer Landwein". Dak il-proporzjon għoli ta' għelejjel speċjali jagħmilha aktar neċessarja li jkun hemm

demarkazzjoni ċara bejn il-vinji u ż-żoni agrikoli, kif kien il-każ s'issa. Peress li l-prodotti tal-protezzjoni tal-pjanti użati mhumiex awtorizzati għal xi wħud mill-għelejjel imkabbra f'dik iż-żona, l-istudji tar-residwi jistgħu jsibu – abbażi ta' analiżi akkurata u limiti massimi baxxi ta' residwi – li l-prodott mhuwiex tajjeb biex jiġi introdott fis-suq, partikolarment fil-każ tal-ħxejjex friski. L-istess jgħodd għall-preparazzjonijiet tar-ram użati fil-produzzjoni tal-inbid organiku. Każijiet bħal dawn iseħħu ta' spiss fil-prattika u għalhekk għandhom jiġu evitati.

Il-miżuri ta' protezzjoni tal-pjanti adattati għall-għelejjel jistgħu jikkawżaw ħsara kemm fir-raba' li jinħadem kif ukoll fil-vinji.

Il-vinji magħluqa jippermettu metodi ta' mmaniġġjar u protezzjoni effettivi fiż-żona tal-vitikultura.

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.

— Eżempju tajjeb huwa l-użu tal-feromoni biex tiġi miġġielda l-kamla tad-dwieli. Din il-miżura protettiva taħdem biss jekk id-distributuri tal-feromoni meħtieġa biex iħawdu lill-pesti u jillimitaw ir-riproduzzjoni jkunu kemm jista' jkun mifruxin. B'rabta ma' dan, jiġi ffrankat ammont sinifikanti ta' flus billi tiġi evitata l-prattika ta' mmuntar doppju tad-distributuri fit-truf (limiti ma' għelejjel oħra, tipi ta' użi jew veġetazzjoni oħra). Madankollu, dan jista' jinkiseb biss f'vinja magħluqa.

— 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, peress li dan huwa l-uniku mod biex tiġi żgurata protezzjoni effettiva.

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

Il-limitazzjoni tal-popolazzjoni tal-annimali tal-kaċċa hija meħtieġa mill-perspettiva tal-vitikultura, għaliex ma hemmx kumpens awtomatiku għall-ħsara lill-vinji fir-Rheinland-Pfalz ikkawżata minn dawn l-annimali. Dan inaqqas ukoll ir-riskju ta' tifqigħat tad-deni Afrikan tal-ħnieżer, li jrid jiġi ddikjarat, li joħloq riskju sinifikanti għat-trobbija tal-bhejjem fil-Ġermanja. Huwa eħfef u irħas 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 bil-qatra tal-vinji, li tintuża għat-tkabbir tad-dwieli, qed issir dejjem aktar importanti, b'mod partikolari fil-vinji żgħar. Il-vinji magħluqa għandhom vantaġġ fir-rigward tal-kostruzzjoni u t-tħaddim tal-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 irħas f'vinji bħal dawn.

— Ir-rekwiżiti għal networks ta' mogħdijiet fil-vinji huma differenti minn dawk, pereżempju, għall-kultivazzjoni tar-raba'. Għalhekk, f'vinji ta' qabel li għandhom struttura ta' mogħdijiet orjentata lejn il-vitikultura, jista' jkun impossibbli jew diffiċli ħafna li l-art tintuża għall-kultivazzjoni tar-raba' u/jew bħala mergħa. Dan għaliex il-vinji ġeneralment ma jkunux iddisinjati biex jakkomodaw vetturi u makkinarju kbar u tqal; madankollu, dawn huma meħtieġa biex tinħadem l-art fil-produzzjoni tal-għelejjel għall-kultivazzjoni. Kieku dawn il-mogħdijiet kollha kellhom jiġu msaħħa biex jifilħu għal tagħbijiet aktar tqal, dan joħloq piż finanzjarju akbar għas-sidien kollha tal-art fiż-żona.

Il-pajsaġġ ikkultivat, li evolva maż-żmien, u x-xenarju naturali, li jinkludi l-vinji tradizzjonali, jikkaratterizzaw l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Pfälzer Landwein".

— F'għajnejn ir-residenti lokali, il-membri tal-industrija tal-inbid tar-reġjun, l-ispeċjalisti kif ukoll il-konsumaturi, ir-reġjun tal-inbid ta' Pfalz huwa kkaratterizzat mill-vitikultura f'vinji tradizzjonali li jiffurmaw il-pajsaġġ — b'mod partikolari peress li għandu l-akbar żona ta' vinji kontinwi.

— L-użu tal-art għall-kultivazzjoni tar-raba' tradizzjonali, ibiddel ix-xenarju naturali karatteristiku u jħalli impatt fuq il-pajsaġġ ikkultivat li evolva.

— L-inbid – flimkien mar-reġjun tradizzjonali tal-vitikultura u l-vinji tradizzjonali – għandu wkoll rwol ewlieni fit-turiżmu.

— Ħafna vinji tradizzjonali jkunu f'riskju li jimtlew bl-arbuxelli, peress li mhumiex adatti għal użi oħra għajr il-vitikultura minħabba d-daqs żgħir tagħhom, il-karatteristiċi tagħhom u l-fatt li spiss ikun diffiċli ħafna li l-makkinarju kbir jiddaħħal fihom. Żvilupp bħal dan ikun diġà ta' detriment għar-reġjun tal-vitikultura mill-perspettiva purament estetika u għalhekk ukoll mill-perspettiva relatata mat-turiżmu kif ukoll dik ekonomika. Barra minn hekk, il-pjanti li jospitaw il-pesti (eż. pjanti tat-tut tal-għollieq) jistgħu jibdew jikbru b'mod spontanju f'dawn iż-żoni mhux ikkultivati, li jwassal biex id-dubbien taċ-ċirasa u pesti oħra mhux mixtieqa jiffurmaw kolonji fihom. Dawn il-pesti mbagħad jheddu s-saħħa u l-kwalità tal-għeneb f'vinji fil-madwar.

Jidher ċar mir-raġunijiet imsemmija hawn fuq li l-kultivazzjoni tal-vinji f'sit konsolidat u preferibbilment magħluq għandha ħafna vantaġġi differenti għas-sidien u l-operaturi tal-vinji, kif ukoll għall-ambjent. 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-"Pfälzer Landwein" 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 preċedenti tal-varjetajiet tal-għeneb ma kinitx kompluta. Il-varjetajiet kollha kkultivati fiż-żona tat-tkabbir tal-Pfalz li ġew ikklassifikati s'issa se jiżdiedu magħha, għaliex 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-varjetajiet bojod u l-varjetà ħamra "Färbertraube" li tneħħew mil-lista mhumiex ikkultivati fil-Pfalz, u għalhekk bħalissa ma għandhomx jiġu inklużi fil-lista tal-varjetajiet għall-IĠP "Pfälzer Landwein". Il-"Muskat Hamburg" huwa għeneb tal-mejda u għalhekk mhuwiex permess. Il-"Früher Roter Malvasier" tneħħa mil-lista tal-varjetajiet ħomor, għaliex jintuża 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 "inbejjed bojod" u "inbejjed ħomor 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.

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 oħra stabbiliti minn organizzazzjoni li timmaniġġa d-DOP/l-IĠP*

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali ma għadhiex tinkludi r-regola ta' 100 %. Għalhekk din hija indikata bħala rekwiżit stabbilit minn organizzazzjoni li timmaniġġa d-DOP/l-IĠP (assoċjazzjoni ta' protezzjoni). L-emendi li saru għat-test (eż. li tissemma b'mod espliċitu ċ-ċifra ta' 100 %) għandhom jiċċaraw is-sustanza tad-dispożizzjoni oriġinali. L-emendi ma kinux ta' natura sostantiva.

e) *Awtorità ta' kontroll*

In-numru tal-faks inbidel.

Il-korrezzjoni għandha tirrifletti l-leġiżlazzjoni applikabbli.

f) *Oħrajn*

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

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Pfälzer 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

L-inbejjed bojod, ħomor u rożè, u — sa ċertu punt — l-inbejjed Rotling, tradizzjonalment jiġu prodotti fir-reġjun tal-produzzjoni tal-"Pfälzer Landwein".

Ġeneralment, l-inbejjed bojod jippreżentaw aromi li jvarjaw minn togħma ta' frott u friski għal togħma ta' frott u eżotiċi. Skont il-varjetà tal-għeneb u l-operazzjonijiet tal-kantina, dawn jistgħu jippreżentaw aromi ta' veġetazzjoni, togħmiet pikkanti u aspetti affumikati u minerali.

Huma kkaratterizzati mill-bilanċ tagħhom bejn l-aċidità u l-ħlewwa, b'aċidità minn qawwija sa moderata.

L-ispettru tal-kuluri normalment ivarja minn isfar ċar bi sfumaturi ħodor għal isfar dehbi. Skont il-varjetà tal-għeneb, jista' jkollhom ukoll sfumaturi kemxejn ħomor. B'mod partikolari, l-inbejjed bojod iffermentati bil-most jistgħu jkunu 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, mhuwiex permess turbitità maħluqa artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid. Fix-xamm hemm ukoll aspetti ossidattivi, fenoliċi jew riduttivi ta' intensità li tvarja minn delikata sa moderata.

Permezz tal-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika naturali tista' tiżdied għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum sa 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

L-inbejjed bojod, ħomor u rożè, u — sa ċertu punt — l-inbejjed Rotling, tradizzjonalment jiġu prodotti fir-reġjun tal-produzzjoni tal-"Pfälzer Landwein".

L-inbejjed ħomor huma kkaratterizzati, b'mod partikolari, minn aromi ta' frott artab u frott aħmar. Jistgħu jippreżentaw ukoll aromi ta' veġetazzjoni. L-inbejjed huma kkaratterizzati mill-aċidità tagħhom li tvarja minn ħafifa sa notevoli.

Il-kulur aħmar tagħhom normalment ivarja minn aħmar ċar lewn iċ-ċirasa għal skur lewn it-tut tas-sebuqa.

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, mhuwiex permess turbitità maħluqa artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid.

Permezz tal-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika naturali tista' tiżdied għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum sa 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 u Blanc de Noir*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod, ħomor u rożè, u — sa ċertu punt — l-inbejjed Rotling, tradizzjonalment jiġu prodotti fir-reġjun tal-produzzjoni tal-"Pfälzer Landwein".

Dawn it-tipi ta' nbid huma prodotti minn varjetajiet tal-għeneb aħmar magħsur b'mod delikat. Ġeneralment ikollhom kulur roża ċar għal aħmar jgħajjat. L-inbejjed Blanc de Noir huma tal-istess kulur bħall-inbid abjad. Peress li l-most jiġi mmaturat bl-istess mod bħal fil-każ tal-inbid abjad, dawn l-inbejjed ġeneralment ikollhom aroma ta' frott u friska li tfakkar fil-frott artab u fil-frott aħmar jew isfar ċar.

L-inbejjed rożè jistgħu, f'termini ta' togħma, jipproduċu sensazzjoni aktar b'saħħitha ta' aċidità. 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, mhuwiex permess turbitità maħluqa artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid.

Permezz tal-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika naturali tista' tiżdied għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum sa 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. *Inbejjed Rotling*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod, ħomor u rożè, u — sa ċertu punt — l-inbejjed Rotling, tradizzjonalment jiġu prodotti fir-reġjun tal-produzzjoni tal-"Pfälzer Landwein".

Dawn l-inbejjed isiru billi jiġu mħallta l-għeneb aħmar u abjad jew il-most. F'termini tal-karatteristiċi organolettiċi tagħhom, huma simili ħafna għall-inbejjed rożè. 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, mhuwiex permess turbitità maħluqa artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid.

Permezz tal-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika naturali tista' tiżdied għal qawwa alkoħolika totali skont il-volum sa 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-vitikultura**

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 ta' kultivazzjoni

Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

150 ettolitri għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Il-prodotti li jista' jkollhom l-indikazzjoni ġeografika protetta "Pfälzer Landwein" iridu jiġu minn vinji li jappartjenu għall-muniċipalitajiet u d-distretti muniċipali li ġejjin:

Albersweiler (5426), Albisheim (Pfrimm) (4555), Altdorf (5470), Annweiler am Trifels (Gräfenhausen (5424), Queichhambach (5421)), Bad Bergzabern (5372), Bad Dürkheim (Bad Dürkheim (4351), Grethen (4354), Leistadt (4356), Seebach (4353), Ungstein (4358)), Barbelroth (5360), Battenberg (Pfalz) (4396), Bellheim (5619), Billigheim-Ingenheim (Appenhofen (5383), Billigheim (5386), Ingenheim (5384), Mühlhofen (5385)), Birkweiler (5393), Bischheim (4571), Bissersheim (4404), Bobenheim am Berg (4379), Bobenheim-Roxheim (3951), Bockenheim an der Weinstraße (Großbockenheim (4414), Kleinbockenheim (4415)), Böbingen (5472), Böchingen (5399), Böhl-Iggelheim (Böhl (4006), Iggelheim (4007)), Bolanden (4573), Bornheim (Südliche Weinstraße) (5516), Bubenheim (Donnersbergkreis) (4550), Burrweiler (5491), Dackenheim (4375), Dannstadt-Schauernheim (Dannstadt (3994)), Deidesheim (4310), Dierbach (5358), Dirmstein (4408), Dörrenbach (5366), Ebertsheim (4420), Edenkoben (Edenkoben (5466), 4 Mittelhainger (5467)), Edesheim (Edesheim (5479), 3 Mittelhainger (5480)), Einselthum (4554), Ellerstadt (4339), Erpolzheim (4366), Eschbach (Südliche Weinstraße) (5390), Essingen (5517), Flemlingen (5483), Forst an der Weinstraße (4309), Frankweiler (Südliche Weinstraße) (5397), Freckenfeld (5676), Freimersheim (Pfalz) (5476), Freinsheim (4369), Freisbach (5601), Friedelsheim (4337), Fußgönheim (3978), Gauersheim (4567), Gerolsheim (4407), Gleisweiler (5493), Gleiszellen-Gleishorbach (5374), Göcklingen (5388), Gönnheim (4338),

Gommersheim (5474), Großfischlingen (5478), Großkarlbach (4405), Großniedesheim (3962), Grünstadt (Asselheim (4426), Grünstadt (4427), Sausenheim (4428)), Hainfeld (5485), Haßloch (4301), Hergersweiler (5359), Herxheim am Berg (4373), Herxheim bei Landau/Pfalz (5527), Herxheimweyher (5526), Heßheim (3965), Heuchelheim bei Frankenthal (3963), Heuchelheim-Klingen (Heuchelheim (5381), Klingen (5382)), Hochdorf-Assenheim (Assenheim (3995), Hochdorf (3996)), Hochstadt (Pfalz) (Niederhochstadt (5519), Oberhochstadt (5518)), Ilbesheim bei Landau in der Pfalz (5389), Immesheim (4548), Impflingen (5387), Insheim (5529), Kallstadt (4371), Kandel (5671), Kapellen-Drusweiler (5363), Kapsweyer (5355), Kindenheim (4416), Kirchheim an der Weinstraße (4402), Kirchheim-bolanden (4577), Kirrweiler (Pfalz) (5455), Kleinfischlingen (5477), Kleinkarlbach (4400), Kleinniedesheim (3961), Klingenmünster (5375), Knittelsheim (5618), Knöringen (5403), Lambsheim (3971), Landau in der Pfalz (Arzheim (5560), Dammheim (5555), Godramstein (5558), Landau (5551), Mörlheim (5553), Mörzheim (5562), Nußdorf (5556), Queichheim (5554), Wollmesheim (5561)), Laumersheim (4406), Leinsweiler (5391), Lingenfeld (5599), Lustadt (Niederlustadt (5597), Oberlustadt (5596)), Maikammer (5453), Marnheim (4572), Meckenheim (4306), Mertesheim (4418), Minfeld (5675), Morschheim (4570), Neuleiningen (4398), Neustadt an der Weinstraße (Diedesfeld (4254), Duttweiler (4252), Geinsheim (4251), Gimmeldingen (4259), Haardt (4258), Hambach (4256), Königsbach (4260), Lachen-Speyerdorf (4253), Mußbach (4261), Neustadt (4257)), Niederhorbach (5362), Niederkirchen bei Deidesheim (4308), Niederotterbach (5357), Oberhausen (Südliche Weinstraße) (5361), Oberotterbach (5364), Obersülzen (4409), Obrigheim (Pfalz) (Albsheim an der Eis (4411), Colgenstein- Heidesheim (4410), Mühlheim (4412), Obrigheim (4413)), Offenbach an der Queich (5515), Ottersheim (4549), Ottersheim bei Landau (5617), Pleisweiler-Oberhofen (5373), Ranschbach (5392), Rhodt unter Rietburg (Rhodt unter Rietburg (5487), 3 Mittelhainger (5488)), Rittersheim (4568), Rödersheim-Gronau (Alsheim-Gronau (3992), Rödersheim (3991)), Römerberg (Berghausen (4071), Heiligenstein (4072), Mechtersheim (4073)), Rohrbach (Südliche Weinstraße) (5530), Roschbach (5481), Rüssingen (4547), Ruppertsberg (4307), Sankt Martin (5451), Schwegenheim (5600), Schweigen-Rechtenbach (Rechtenbach (5353), Schweigen (5351)), Schweighofen (5354), Siebeldingen (5395), Speyer (4101), Steinfeld (5356), Steinweiler (5673), Stetten (4566), Venningen (5468), Vollmersweiler (5677), Wachenheim an der Weinstraße (4336), Walsheim (5401), Weingarten (Pfalz) (5602), Weisenheim am Berg (4377), Weisenheim am Sand (4367), Westheim (Pfalz) (5598), Weyher in der Pfalz (Weyher in der Pfalz (5489), 3 Mittelhainger (5490)), Winden (Germersheim) (5674), Zeiskam (5616), Zellertal (Harxheim (4551), Niefernheim (4552), Zell (4553)).

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 prodott f'żona għajr ir-reġjun li jipproduċi l-Landwein li fih inħasad l-għeneb u li hija indikata fuq it-tikketta, dment li ż-żona tal-produzzjoni tkun tinsab fl-istess stat federali jew fi stat federali li jmiss miegħu.

7. **Varjetà jew varjetajiet tal-għeneb li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Alvarinho - Albarino

Arneis

Artaban

Auxerrois – Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

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

Blauer Gänsfüßer

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

Cabernet Blanc

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Eidos

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Carignan Noir

Carménère

Chardonnay

Chenin Blanc

Cinsault

Dakapo

Deckrot

Divico

Dolcetto

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fer – Fer Servadou

Fernao Pires

Floreal

Früher Malingre – Malinger

Früher Roter Malvasier – Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Gamaret

Gelber Muskateller

Gelber Orleans – Orleans

Gf 2004-043-0010

Gf 2010-011-0048

Gf 84-58-988

Gf-Ga 52-42

Glera

Gm 674-1

Goldmuskateller – Muskateller

Grenache Blanc

Grenache Noir – Grenache

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner – Veltliner

Grünfränkisch

Helfensteiner

Helios

Heroldrebe

Hibernal

Huxelrebe – Huxel

Hölder

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain

Laurot

Malbec

Manzoni Bianco – Manzoni Bianco

Mariensteiner

Marsanne Blanche – Marsanne

Marselan

Merlot

Merlot Kanthus

Merlot Khorus

Monastrell – Mourvèdre

Morio Muskat

Muscaris
Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau – Rivaner
Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Nobling
Optima 113 – Optima
Ortega
Palas
Perle
Petit Manseng
Petit Verdot
Petite Syrah
Phoenix – Phönix
Pinot Nova
Pinotage
Pinotin
Piroso
Pollux
Primitivo – Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prior
Reberger
Regent
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Roesler – Rösler
Rondo
Rosenmuskateller – Muskateller
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
Roussanne
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 Nepis
Sauvignon Rytos
Sauvignon Sary
Sauvitage
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Siegerrebe
Solaris
Soreli
Souvignier Gris
Syrah
Tannat
Tauberschwarz
Tempranillo
VB 32-7
VB 91-26-5
VB 91-26-8
VB Cal 1-22
VB Cal 1-28
Verdicchio Bianco – Trebbiano Di Soave
Veritage
Vidoc
Villaris
Viognier
We 70-281-36
We 70-281-37
We 73-45-84
We 94-26-36
We 94-27-5
We 94-28-32
We S 509
Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch – Heunisch

Weißer Lagler

Weißer Riesling – Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Würzer

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

Il-prodotti kollha

Kundizzjonijiet ġeografiċi

Il-pajsaġġ u l-morfoloġija

Mil-lat strutturali u ġeoloġiku, il-Haardtrand u l-pjanuri li jinsabu fil-Vorderpfalz jappartjenu għall-Pjanura tar-Renu ta' Fuq, wied tettoniku orjentati fid-direzzjoni NNE-SSW. Iż-żona tal-vitikultura hija limitata għall-Vorderpfalz/Rheinpfalz, jiġifieri mit-truf tal-muntanji tal-Foresta tal-Pfalz fil-Punent, minn ġol-Haardtrand, sal-pjanuri ta' Vorderpfalz, li jokkupaw il-partijiet ċentrali u tal-Lvant. Bħala medja, il-vinji jinsabu madwar 170 m 'il fuq mil-livell tal-baħar. Il-vitikultura ssir prinċipalment fil-Haardtrand u fuq l-istrixxi ta' art bejn il-widien u l-qraten miksija bil-loess.

Ġeoloġija

Lejn il-Lvant, il-Foresta tal-Pfalz twassal għat-truf tal-għoljiet tal-Haardtrand, iż-żona proprja tal-qsim tal-Pjanura tar-Renu ta' Fuq. Din iż-żona, ftit kilometri wiesgħa biss, għandha kompożizzjoni ġeoloġika varjata ħafna. Minbarra s-sedimenti terzjarji, f'xi postijiet jinsab il-blat Mesożojku. Blat bħal dan spiss ikun kompletament sovrappost b'sediment relattivament oħxon mill-perjodu Kwaternarju. Fiż-żona tal-vitikultura, proporzjon sinifikanti tad-dwieli jikbru fuq il-loess u fuq id-derivattivi tal-loess. Id-dwieli jinstabu wkoll fuq it-tafal, ir-ramel u ż-żrar fluvjali Kwaternarji. Il-ġebel tal-ġir u l-lom Terzjarji huma t-tip ta' ħamrija t-tielet l-aktar prevalenti skont l-erja tas-superfiċe. Id-dwieli huma kkultivati wkoll fuq il-blat tal-ġebel ramli tar-Rotliegend u tal-Buntstandstein, għalkemm mhux b'mod mifrux. Il-ġebel tal-ġir, il-lom u d-dolomiti miż-żminijiet Muschelkalk, Keuper u Ġurassika essenzjalment huma blat eżotiku. Jistgħu jinstabu wkoll depożiti kompletament iżolati ta' blat vulkaniku tar-Rotliegend u tat-Terzjarju kif ukoll blat tal-Paleożojku Bikri.

F'termini tal-kompożizzjoni tal-ħamrija, il-loess u d-derivattivi tal-loess jikkostitwixxu s-sediment primarju, li fih żviluppat il-ħamrija kannella tal-luvisol, taċ-ċernożem u tal-pararendżina. L-aktar ħamrija komuni fis-sedimenti fluvjali hija ħamrija regosol u ħamrija kannella, filwaqt li l-ħamrija idromorfika u l-gleysols jinsabu wkoll fil-pjanuri tal-għargħar. Fis-sedimenti Terzjarji, iffurmaw varjetà ta' tipi ta' ħamrija, b'mod partikolari l-ferrallite, il-fersiallite u t-*Terrae calcis*.

Fatturi naturali

Il-klima taż-żona tal-vitikultura hija kif ġej. It-temperatura medja annwali hija ta' madwar 10 °C u t-temperatura medja matul l-istaġun tat-tkabbir hija ta' 14,7 °C. Fil-prinċipju, it-temperatura tiżdied mill-Punent (l-Haardtrand) għal-Lvant (il-Pjanura tar-Renu). Iż-żona tirċievi medja ta' xita ta' madwar 655 mm kull sena, li 60 % (390 mm) minnha ġeneralment tkun ġejja mix-xita waqt l-istaġun tat-tkabbir. Fil-Lbiċ taż-żona tal-vitikultura iseħħu l-ogħla livelli ta' preċipitazzjoni, filwaqt li l-aktar preċipitazzjoni medja annwali baxxa sseħħ fil-Grigal tar-reġjun. Id-dwieli jirċievu medja ta' 665 000 Wh/m² ta' xemx diretta matul l-istaġun tat-tkabbir.

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

Qafas legali:

Stabbilit minn organizzazzjoni li timmaniġġa d-DOP/l-IĠP, meta previst mill-Istati Membri.

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

100 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-“Pfälzer Landwein” irid jiġi mill-vinji fil-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.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein