C/2024/1037

19.1.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard għall-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/2024/1037)

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

"Mosel"

PDO-DE-A1270-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 19.10.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNI GĦALIHA

1. **Deskrizzjoni tal-bidliet**

a) Deskrizzjoni tal-inbid/prodotti tad-dwieli u 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-deskrizzjonijiet 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 Mosel:

Irsch 2711 1 99 0

Irsch 2711 1 181 1

Irsch 2711 1 181 2

Irsch 2711 1 187 0

Irsch 2711 1 188 0

Irsch 2711 1 197 0

Irsch 2711 1 198 0

Irsch 2711 1 199 0

Irsch 2711 1 200 0

Irsch 2711 1 201 0

Irsch 2711 1 235 0

Irsch 2711 2 63 0

Irsch 2711 2 65 0

Irsch 2711 2 66 0

Irsch 2711 2 70 0

Irsch 2711 2 71 0

Irsch 2711 2 72 0

Irsch 2711 2 78 0

Irsch 2711 2 79 0

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Irsch 2711 2 80 0

Irsch 2711 2 81 0

Irsch 2711 2 82 0

Irsch 2711 2 83 0

Irsch 2711 2 87 0

Irsch 2711 2 92 0

Irsch 2711 2 93 0

Irsch 2711 2 95 0

Irsch 2711 2 98 0

Irsch 2711 2 99 0

Irsch 2711 2 100 0

Irsch 2711 2 179 5

Irsch 2711 2 179 6

Irsch 2711 3 322 0

Irsch 2711 6 129 0

Irsch 2711 6 140 0

Kobern 1363 10 2042 1

Kobern 1363 10 2042 2

Kobern 1363 10 2055 0

Kobern 1363 10 2071 0

Kobern 1363 10 2072 0

Kobern 1363 10 2073 0

Kobern 1363 10 2074 0

Kobern 1363 10 2097 0

Kobern 1363 26 105 0

Kobern 1363 26 106 0

Kobern 1363 26 107 0

Kreuzweiler 2729 2 223 0

Moselkern 1558 14 69 2

Moselkern 1558 14 78 2

Moselkern 1558 15 42 0

Palzem 2730 6 25 0

Saarburg 2737 3 25 0

Saarburg 2737 3 33 0

Saarburg 2737 3 42 1

Saarburg 2737 3 44 1

Saarburg 2737 30 270 1

Schoden 2742 1 76 1

Schoden 2742 1 76 2

Schoden 2742 1 77 1

Schoden 2742 1 77 2

Schoden 2742 1 80 2

Schoden 2742 1 80 3

Schoden 2742 1 216 0

Schoden 2742 1 218 0

Schoden 2742 1 219 1

Schoden 2742 1 222 1

Schoden 2742 1 224 0

Schoden 2742 1 225 0

Schoden 2742 5 43 0

Schoden 2742 5 44 0

Schoden 2742 5 45 0

Schoden 2742 5 80 0

Schoden 2742 5 81 0

Schoden 2742 5 83 1

Schoden 2742 5 85 0

Schoden 2742 6 54 0

Schoden 2742 6 56 0

Schoden 2742 6 57 0

Schoden 2742 6 58 0

Schoden 2742 6 64 0

Schoden 2742 6 65 0

Schoden 2742 6 66 0

Schoden 2742 6 68 1

Schoden 2742 6 100 0

Schoden 2742 6 106 0

Schoden 2742 6 114 0

Schoden 2742 6 119 0

Schoden 2742 6 120 0

Schoden 2742 6 141 0

Schoden 2742 6 143 0

Schoden 2742 6 144 0

Schoden 2742 6 145 0

Schoden 2742 6 146 0

Schoden 2742 6 147 0

Schoden 2742 6 151 0

Schweich 2612 27 86 0

Schweich 2612 27 87 0

Wiltingen 2756 7 11 0

Winningen 1362 4 2533 0

Winningen 1362 4 2536 4

Winningen 1362 4 2547 0

Winningen 1362 4 2560 0

Winningen 1362 4 2564 1

Winningen 1362 4 2576 1

Winningen 1362 4 2577 0

Winningen 1362 4 2582 0

Winningen 1362 4 2583 0

Winningen 1362 4 2585 0

Winningen 1362 4 2586 0

Winningen 1362 4 2592 0

Winningen 1362 4 2599 0

Winningen 1362 4 2605 0

Winningen 1362 4 2632 0

Winningen 1362 4 2633 1

Winningen 1362 4 2683 0

Winningen 1362 4 2684 0

Winningen 1362 4 2685 0

Winningen 1362 4 2686 0

Ir-roqgħa ta' art li ġejja tħassret mid-demarkazzjoni taż-żona ta' Mosel:

Koblenz 1401 8 1044 556

Id-distrett ta' Irsch (2867) mhux se jibqa' jidher separatament, iżda ser jiżdied mal-muniċipalità ta' Trier.

Id-distrett ta' Filzen (2428) mhux se jibqa' jidher bħala distrett ta' Konz, iżda bħala distrett ta' Brauneberg.

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 "varjetajiet ta' nbid abjad" u "varjetajiet ta' nbid aħmar u rożè" se jiġu sostitwiti ma' "varjetajiet ta' għeneb abjad" u "varjetajiet ta' għeneb aħmar".

Żdiedu l-varjetajiet tal-għeneb li ġejjin:

Varjetajiet ta' għeneb abjad:

"Adelfränkisch, Arinto, Chenin Blanc, Donauriesling, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Grünfränkisch, Gutenborner, Pamina, Rinot, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Savagnin Blanc, Viognier, Weißer Heunisch, We 86-708-86."

Varjetajiet ta' għeneb aħmar:

"Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Cabernet Bordo, Cabernet Jura, Divico, Gamay noir, Grenache noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Nebbiolo, Pinot Nova, Primitivo, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5."

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 tad-denominazzjoni f'konformità mal-leġiżlazzjoni applikabbli.

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

Inklużjoni ta' rekwiżit tat-tikkettar:

Għall-prodotti bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Mosel, 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.

e) Awtoritajiet ta' Kontroll

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

Fil-punt 11.2.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, "Ittestjar tal-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 spezzjoni obbligatorja."

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 konkret, 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: "Il-Prädikatsweine (inbejjed b'attributi speċjali) iridu jissodisfaw mill-inqas il-kriterji stabbiliti f'punt 3.2." Is-sentenza ġiet emendata b'dan il-mod: "L-inbejjed b'attributi speċjali jridu jissodisfaw mill-inqas il-kriterji stabbiliti f'punt 3.2 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 tiġt 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 biex jinkludu l-ewwel proċess tal-fermentazzjoni.

2. **Raġuni għall-emenda**

a) Deskrizzjoni tal-inbid/prodotti tad-dwieli u 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 Mosel. Sabiex jiġi evitat in-nuqqas ta' ftehim 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 ttal-vitikultura.

b) Demarkazzjoni taż-żona

L-irqajja' ta' art li għandhom jiġu inklużi jissodisfaw ir-rekwiżiti tar-rabta territorjali, kif ukoll il-punti l-oħra tar-Regoli ta' Proċedura tal-Assoċjazzjoni għall-Protezzjoni ta' Mosel li huma rilevanti għall-ittestjar, u dawn segwew il-proċedura prevista mir-Regoli ta' Proċedura.

Ir-roqgħa ta' art f'Koblenz, magħrufa bħala Weindorf, tappartjeni għaż-żona tal-kultivazzjoni ta' Mittelrhein u għalhekk trid titneħħa mid-DOP Mosel.

Id-distrett ta' Irsch (2867) mhuwiex muniċipalità, iżda huwa distrett li jappartjeni għall-muniċipalità ta' Trier. Sabiex jiġu riflessi dawn iċ-ċirkostanzi ġeografiċi fattwali, id-distrett ta' Irsch (2867) mhux se jibqa' elenkat separatament fil-futur, iżda se jitniżżel mad-distretti li jappartjenu għal Trier.

Id-distrett ta' Filzen (2428) ma jappartjenix għall-muniċipalità ta' Konz, iżda jappartjeni għall-muniċipalità ta' Brauneberg. Dawn iċ-ċirkostanzi ġeografiċi fattwali jridu jiġu stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-irqajja' ta' art f'Kobern (1363), is-sottodistrett 26, ir-roqgħa ta' art 105/0, Kobern (1363), is-sottodistrett 26, ir-roqgħa ta' art 106/0, Kobern (1363), is-sottodistrett 26, u r-roqgħa ta' art 107/0 ġew inklużi bħala rimedju għal oġġezzjoni. L-irqajja' ta' art jinsabu diġà madwar żoni eżistenti tad-DOP u, abbażi ta' talbiet oħra minn Kobern inklużi f'din l-applikazzjoni, wieħed jista' jassumi li la l-muniċipalità u lanqas l-assoċjazzjoni tal-impriżi tal-vitikultura u tal-bdiewa lokali ma kienu se joġġezzjonaw għall-inklużjoni tal-art.

c) Varjetajiet tal-għeneb tal-inbid

Il-lista tal-varjetajiet tal-għeneb mhijiex kompluta u ġiet issupplimentata bil-varjetajiet tal-għeneb kollha li qed jiġu kkultivati u li huma kklassifikati fiż-żona tal-kultivazzjoni, peress li dawn il-varjetajiet diġà wrew il-valur tagħhom fiż-żona tal-kultivazzjoni. L-inbejjed magħmula 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, u 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 l-ġdida dwar id-denominazzjoni hija maħsuba biex tiċċara l-kunċetti tad-denominazzjoni taħt il-leġiżlazzjoni nazzjonali li mhumiex protetti mill-e-Ambrosia.

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 ta' 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' Mosel minħabba t-tikkettar bħala prodott tad-DOP Mosel u għalhekk jista' jkollha wkoll impatt fuq il-bejgħ tal-prodotti tad-DOP Mosel.

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 Prädikatsweine (inbejjed b'attributi speċjali) u Qualitätsweine (inbejjed ta' kwalità).

Punt 9.4.2 tal-kategorija "Inbid semifrizzanti" fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie riformulat sabiex jirrifletti l-proċeduri fattwali 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, 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**

Mosel

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

B'mod partikolari, l-inbejjed bl-indikazzjoni tal-varjetajiet tal-għeneb huma kkaratterizzati mill-aromi tipiċi tal-varjetà/varjetajiet tal-għeneb inkwistjoni. Skont il-varjetà tal-għeneb, l-enfasi tista' tkun fuq noti 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, 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-Indì, 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' aċidità qawwija sa moderata.

B'mod partikolari, il-varjetajiet tal-għeneb Riesling, Elbling, kif ukoll dawk li ġejjin mill-familja Burgunder kapaċi jesprimu t-terroir tal-vinja rispettiva tagħhom fil-proprjetajiet sensorji tal-inbejjed li jipproduċu. B'ħekk, it-tipi ta' blat kif ukoll id-diversi tipi ta' ħamrija residwa li jinsabu fir-reġjun ta' Mosel jistgħu jiġu rikonoxxuti 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 isfar ċar b'riflessi ħodor għal isfar lewn it-tiben u isfar dehbi. 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 Mosel, 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 bl-indikazzjoni tal-varjetajiet tal-għeneb huma kkaratterizzati mill-aromi tipiċi tal-varjetà/varjetajiet tal-għeneb inkwistjoni. B'mod partikolari, l-inbejjed huma kkaratterizzati minn noti ta' frott aħmar. Barra minn hekk, jista' jkollhom aspetti aromatiċi ta' bżar aħdar, klin u fdalijiet ta' zkuk u qxur 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 aċidità ħafifa sa 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' Mosel jistgħu jiġu perċepiti abbażi tal-karatteristika aċiduża, il-grad ta' reżistenza tal-bdil sensorju fil-pH tal-aċidu u n-noti minerali tal-inbid.

Il-kulur aħmar ġeneralment 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 Mosel, 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, 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 kulur bħal dak tal-inbejjed bojod. Minħabba li l-most jiġi mmaturat bl-istess mod bħal dak tal-inbid abjad, normalment jiddominaw aromi tal-frott bħal-lampun, il-frawli, il-passolina sewda u ċ-ċirasa, kif ukoll il-lumi, it-tuffieħ u l-grapefruit. Skont il-varjetà tal-għeneb li tintuża, jista' jkun hemm ukoll il-preżenza ta' noti ta' bżar aħdar, erbali u, meta jkun hemm kuntatt mal-injam waqt il-produzzjoni, jista' jkun hemm ukoll il-preżenza ta' noti ta' vanilla, aromi b'attributi tal-inkaljar u tal-ġewż tal-Indì. Ġeneralment, dawn l-inbejjed għandhom togħma simili għal dik tal-inbejjed bojod.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Mosel, 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, kultant kemm kemm pikkanti, b'noti ta' frott artab u żgħir (berries), frott biż-żerriegħa u frott taċ-ċitru. Ġeneralment ikollhom togħma delikata sa rikka u struttura aċiduża friska.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Mosel, 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 huma tipiċi ta' varjetà tal-għeneb rikonoxxibbli, flimkien ma' aċidità moderata sa qawwija. 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 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 Mosel, 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 piżijiet ogħla 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 ogħla tal-alkoħol. L-aroma hija ġeneralment ikkaratterizzata minn frott misjur u struttura tal-aċidu 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 isfar ċar għal isfar dehbi, bl-inbejjed ħomor Spätlese 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 Mosel, 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 intensa tal-varjetà. Minbarra l-maturità ogħla tad-dielja, tista' tintuża wkoll il-konċentrazzjoni ikkawżata minn "taħsir nobbli" (Botrytis cinerea). Dawn l-inbejjed ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn aromi intensi tal-frott, xi kultant eżotiċi. L-inbejjed Auslese huma ġeneralment magħmula bi ħlewwa residwa evidenti, preferibbilment li tkun tagħhom stess. L-ispettru tal-kuluri tal-inbejjed bojod tat-tip Auslese ġeneralment ivarja minn 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 Mosel, 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 Mosel 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' kontenut taz-zokkor u konsistenza kemxejn żejtnija. F'termini ta' togħma, huma ġeneralment ħelwin ħafna, bi struttura aċiduża minn moderata sa qawwija. L-aromi tagħhom normalment ivarjaw minn aromi ta' frott sa aromi pikkanti, 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 isfar ċar għal kulur lewn l-ambra fl-isfumaturi kollha.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Mosel, 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 Mosel bl-attribut speċjali "Eiswein" huma magħmula minn għeneb li jiġi ffriżat b'mod naturali waqt il-ħsad u l-għasir, b'hekk 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 jilħqu l-maturità assoluta meħtieġa, l-inbejjed tat-tip Eiswein huma kkaratterizzati minn livelli ogħla ta' aċidità u espressjoni aktar b'saħħitha tal-aromi tal-varjetà tal-għeneb rispettiva. L-ispettru tal-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 Mosel, 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 permezz tat-"taħsir nobbli", fl-inbid tat-tip Trockenbeerenauslese ġeneralment jintlaħqu livelli tal-kontenut 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 Mosel, 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 semifrizzanti

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed semifrizzanti ta' kwalità ġeneralment ikunu kkaratterizzati minn bżieżaq fini. Ġeneralment dawn ikollhom aroma 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 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 Mosel, 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)	

12. Inbid frizzanti ta' kwalità

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid frizzanti ta' kwalità ġeneralment ikollu livelli moderati ta' kontenut taz-zokkor fl-għeneb. It-teknika tal-ħsad u tal-ippressar b'impatt baxx tippreserva l-aċidità li ġeneralment tkun ogħla. 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 frizzanti bażiċi meta jkunu f'kuntatt mal-injam tal-ballut tista' tirriżulta f'aromi b'attributi tal-inkaljar u aromi pikkanti fl-inbid frizzanti. L-inbejjed frizzanti huma ġeneralment friski, aċidużi u mhux alkoħoliċi. Il-ħlewwa residwa ġeneralment ma tkunx perċettibbli jew inkella tkun distintivament ħelwa. L-ispettru tal-kuluri prinċipalment ivarja minn 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 aromi ta' frott misjur għal aromi ta' 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 f'kuntatt mal-ħmira li jkun itwal prinċipalment jipproduċi nbejjed frizzanti Crémant fini, kremużi u bbilanċjati.

Il-qawwa alkoħolika totali tal-inbid tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta Mosel, 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

125 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta tal-Istat Federali ta' Rheinland-Pfalz tikkonsisti mill-vinji fil-muniċipalitajiet u d-distretti tagħhom li ġejjin: Alf (1599), Alken (1375), Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Bausendorf (Bausendorf (2476), Olkenbach (2477)), Beilstein (1509), Bekond (2609), Bengel (2474), Bernkastel-Kues (Andel (2431), Bernkastel (2433), Kues (2432), Wehlen (2434)), Brauneberg (Brauneberg (2429), Filzen (2428)), Bremm (1516), Briedel (1601), Briedern (1510), Brodenbach (1373), Bruttig-Fankel (Bruttig (1506), Fankel (1507)), Bullay (1596), Burg (Mosel) (2460), Burgen (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2425), Burgen (Landkreis Mayen-Koblenz) (1371), Cochem (Cochem (1531), Cond (1533), Sehl (1532)), Detzem (2602), Dieblich (1378), Dreis (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2540), Ediger-Eller (Ediger (1514), Eller (1515)), Ellenz-Poltersdorf (1508), Enkirch (2459), Ensch (2605), Erden (2440), Ernst (1505), Esch (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2562), Fell (Fastrau (2619), Fell (2622)), Fisch (2735), Flußbach (2478), Föhren (2610), Franzenheim (2786), Graach an der Mosel (2437), Hatzenport (1370), Hetzerath (2559), Hockweiler (2787), Hupperath (2542), Igel (Igel (2788), Liersberg (2789)), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kasel (2662), Kastel-Staadt (2713), Kenn (2614), Kesten (2427), Kinderbeuern (2475), Kinheim (2473), Kirf (Kirf (2717), Meurich (2718)), Klausen (Krames-Klausen (2563), Pohlbach (2564)), Klotten (1502), Klüsserath (2608), Kobern-Gondorf (Gondorf (1364), Kobern (1363)), Koblenz (Güls (1405), Koblenz (1401), Lay (1403), Metternich (1407), Moselweiß (1402)), Köwerich (2607), Konz (Filzen (2770), Könen (2769), Kommlingen (2773), Konz (2771), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Korlingen (2668), Kröv (2472), Langsur (Grewenich (2793), Langsur (2790), Metzdorf (2794)), Lehmen (Lehmen (1366), Moselsürsch (1367)), Leiwen (2601), Lieser (2436), Löf (Kattenes (1368), Löf (1369)), Lösnich (2441), Longen (2616), Longuich (2615), Maring-Noviand (2435), Mehring (Lörsch (2617), Mehring (2621)), Mertesdorf (2663), Merzkirchen (2724), Mesenich (1511, 2791), Minheim (2576), Morscheid (2665), Moselkern (1558), Müden (Mosel) (1557), Mülheim (Mosel) (2430), Neef (1597), Nehren (1513), Neumagen-Dhron (Dhron (2579), Neumagen (2580)), Niederfell (1377), Nittel (Köllig (2761), Nittel (2763), Rehlingen (2762)), Oberbillig (2767), Oberfell (1376), Ockfen (2739), Ollmuth (2675), Onsdorf (2760), Osann-Monzel (Monzel (2566), Osann (2565)), Palzem (Esingen (2728), Helfant (2732), Kreuzweiler (2729), Palzem (2730), Wehr (2731)), Pellingen (2776), Piesport (Niederemmel (2578), Piesport (2577)), Platten (2536), Pluwig (2670), Pölich (2603), Pommern (1546), Pünderich (1600), Ralingen (Edingen (2804), Godendorf (2803), Ralingen (2802), Wintersdorf (2799)), Reil (2471), Riol (2618), Rivenich (2561), Riveris (2664), Saarburg (2737), Sankt Aldegund (1598), Schleich (2604), Schoden (2742), Schweich (Issel (2613), Schweich (2612)), Sehlem (2560), Senheim (1512), Serrig (2712), Sommerau (2666), Starkenburg (2458), Tawern (Fellerich (2766), Tawern (2759)), Temmels (2765), Thörnich (2606), Traben-Trarbach (Traben (2452), Trarbach (2453), Wolf (2451)), Treis-Karden (Karden (1555), Treis (1556)), Trier (Biewer (2857), Eitelsbach (2855), Filsch (2866), Irsch (2867), Kernscheid (2868), Kürenz (2864), Olewig (2863), Ruwer-Maximin (2853), Ruwer-Paulin (2854), St. Matthias (2861), Tarforst (2865), Trier (2856), Zewen (2860)), Trittenheim (2581), Ürzig (2439), Valwig (1504), Veldenz (2423), Waldrach (2661), Wasserliesch (2768), Wawern (Trier-Saarburg) (2758), Wellen (2764), Wiltingen (2756), Wincheringen (Bilzingen (2723), Söst (2734), Wincheringen (2733)), Winningen (1362), Wintrich (2426), Wittlich (Lüxem (2522), Neuerburg (2524), Wittlich (2521)), Zell (Mosel) (Kaimt (1594), Merl (1595), Zell (1593)), Zeltingen-Rachtig (2438).

Iż-żona tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta ta' Saarland tikkonsisti mill-vinji fil-muniċipalitajiet u d-distretti tagħhom li ġejjin: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

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 Mosel jistgħu jiġu prodotti f'żona oħra 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/varjetajiet tal-għeneb tal-inbid**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

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 Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Freisamer

Früher Malingre - Malinger

Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Färbertraube

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

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldsrebe

Hibernal

Huxelrebe - Huxel

Hölder

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder - Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein

Laurot

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau - Rivaner

Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Noblin

Optima 113 - Optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix - Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rinot

Rondo

Rosenmuskateller - Muskateller

Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Roter Elbling - Elbling Rouge

Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato

Roter Müller-Thurgau

Roter Riesling

Roter Traminer - Clevner, Traminer

Roter Vltliner

Rubinet

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

Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc - Weißer Traminer

Scheurebe

Schwarzer Elbling - Pinot Salomon

Schwarzer Urban

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tauberschwarz

Tempranillo

Thouriga nacional

VB 91-26-5

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Veritage

Villaris

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

Wildmuskat

Würzer

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

8.1. Iż-żona tal-vitikultura ta' Mosel, li l-vinji tagħha jinsabu prinċipalment tul ix-Xmara Mosel u t-tributarji tagħha Saar u Ruwer, tkopri diversi żoni fiżjografiċi. Mil-Lbiċ sal-Grigal, wieħed jista' jiddistingwi ż-żoni li ġejjin: In-naħa ta' fuq ta' Mosel (minn Perl sa Konz), il-Wied ta' Trier (minn Konz sa Schweich), il-parti tan-nofs ta' Mosel (minn Schweich sa Moselkern) u l-Wied ta' Mosel fin-naħa t'Isfel (minn Moselkern sa Koblenz). F'termini morfoloġiċi, ir-reġjun ta' Mosel jista' jinqasam bejn wieħed u ieħor f'żewġ sottoreġjuni. Fiż-żoni fiżjografiċi tan-naħa ta' fuq ta' Mosel u tal-Wied ta' Trier, ir-reġjun ta' Mosel jgħaddi minn ġol-blat Mesożojku pjuttost artab (ġebel ramli aħmar, ġebla tal-ġir tal-qoxra u Keuper) tar-Riżerva ta' Trier. Min-naħa l-oħra, fiż-żoni fiżjografiċi tal-parti tan-nofs u tan-naħa t'Isfel ta' Mosel, ix-xmara tgħaddi minn wied dejjaq forma ta' V imħaffer fil-blat Devonjan tal-firxa ta' għoljiet fir-reġjun ta' Rhenisch. Tul ir-reġjun ta' Mosel, Saar u Ruwer, iż-żoni tal-vitikultura jinsabu f'altitudni ta' madwar 65 m sa 375 m "il fuq mil-livell tal-baħar. Bħala medja, il-vinji jinsabu f'altitudni ta' 180 metru" l fuq mil-livell tal-baħar. Il-vinji jħarsu prinċipalment lejn ix-Xlokk-Nofsinhar-Lbiċ (sa 50 %), b'esponiment medju ta' 195 Grad (Nofsinhar-Lbiċ) fiż-żona tal-kultivazzjoni kollha. Ġeoloġija: Fir-reġjun tal-vitikultura ta' Mosel, il-blat Devonjan jiddomina bil-bosta. Matul il-perjodu Devonjan, is-sedimenti ġew iddepożitati f'baċir tal-baħar. Fiż-żoni kostali, is-sedimenti kienu tar-ramel; fiż-żoni lil hinn mill-kosta, dawn kienu tal-ħama u tat-tafal. Fil-Perjodu Karboniferu, dawk id-depożiti, li maż-żmien twebbsu, iffurmaw f'muntanji ("Rheinisches Schiefergebirge", firxa ta' għoljiet fir-reġjun ta' Rhenisch). Illum, fiż-żoni fejn il-blat Devonjan jisporġi 'l barra, insibu prinċipalment ġebel ramli tal-kwarżit, kwarżit u skist (tal-arġilla). Fir-rigward tal-ġebel ramli Bunter, id-depożiti tax-xmajjar u tar-riħ ġew iddepożitati f'dik li llum hija magħrufa bħala r-Riżerva ta' Trier; illum, dawk id-depożiti jidhru bħala ġebel ramli. Matul il-perjodi ta' wara – il-perjodi Muschelkalk u Keuper – iffurmaw depożiti tal-baħar li fihom il-ġir fiż-żona tar-Riżerva ta' Trier. Il-blat mill-perjodi Keuper u Muschelkalk jinsab biss fiż-żona tan-naħa ta' fuq ta' Mosel.

Fatturi naturali: Id-data dwar it-temp tirrappreżenta medja annwali b'temperaturi medji ta' kuljum ta' 9.7 °C u fl-istaġun tat-tkabbir, it-temperatura medja tkun ta' 14.1 °C. Il-preċipitazzjoni medja annwali hija ta' 760 mm, b'60 % tal-preċipitazzjoni li sseħħ matul l-istaġun tat-tkabbir. Id-dwieli jirċievu medja ta' 652 000 Wh/m² ta' dawl tax-xemx dirett matul l-istaġun tat-tkabbir. L-ogħla valuri ta' dawl tax-xemx huma rreġistrati fuq il-livelli tal-għoljiet weqfin.

Fatturi umani: 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 itejjeb b'mod sinifikanti l-kwalità tal-ħsad fir-rigward tal-qawwa alkoħolika minima naturali, l-aromi karatteristiċi u l-bilanċ aċiduż tal-inbejjed. 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. Il-fattur uman huwa bbażat fuq tradizzjoni ta' vitikultura li tmur lura sekli sħaħ.

8.2. *Il-prodotti kollha*

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

8.3. *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.

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-produzzjoni tal-inbid jistgħu, bħala fattur uman addizzjonali, isawru l-inbid b'attributi speċjali li fl-aħħar mill-aħħar jiġi prodott.

8.4. *Inbid semifrizzanti*

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

8.5. *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.

Barra minn hekk, 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'Saarland dawn huma elenkati fir-Regolament dwar id-demarkazzjoni taż-żoni ta' vitikultura f'Saarland (Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland). Ir-reġistru tad-dwieli f'Rheinland-Pfalz 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-dežinjazzjoni ta' siti u żoni u r-reġistru tad-dwieli (l-Att dwar il-Vinji) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*)

— Ir-Regolament ta' Saarland dwar id-demarkazzjoni ta' żoni ta' vitikultura f'Saarland tat-2 ta' Ġunju 2006

— 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-organizzazzjonijiet 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.

Inbid, inbid frizzanti ta' kwalità, inbid semifrizzanti

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 Mosel, 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