C/2024/1026

24.1.2024

**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/2024/1026)

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

**"Rheinburgen-Landwein"**

**PGI-DE-A1298-AM01**

**Data tal-komunikazzjoni: 27.10.2023**

**DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA**

1. **Deskrizzjoni tal-emenda**

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

L-indikazzjoni tal-ħlewwa "ħelu mezzan" hija awtorizzata.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-piż minimu naturali tal-most ta' "Rheinburgen-Landwein" ġew trasferiti għal dan il-punt. 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 "Rheinburgen-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 bl-irqajja'. 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 "Rheinburgen-Landwein" kienet possibbli biss fiż-żona tat-tkabbir ta' Mittelrhein. Ir-regoli f'dan ir-rigward ġew allinjati mar-rekwiżiti legali u issa jippermettu li "Rheinburgen-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 għajr ir-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:

Fir-Rheinland-Pfalz

Inbejjed bojod

Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muskat Ottonel, Nobling, Optima, Ortega, Osteiner, Phoenix, Reichensteiner, Roter Traminer, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Weißer Riesling, Würzer.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Inbejjed ħomor u rożè

Blauer Frühburgunder, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Dornfelder, Dunkelfelder, Regent, Rotberger, Saint-Laurent.

Fin-Nordrhein-Westfalen

Inbejjed bojod

Auxerrois, Bacchus, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Kanzler, Kerner, Morio Muskat, Müller-Thurgau, Muskat Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Traminer, Ruländer, Scheurebe, Siegerrebe, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

Inbejjed ħomor u rożè

Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Früher Roter Malvasier, Gewürztraminer, Helfensteiner, Heroldrebe, Regent, Rotberger, Roter Elbling, Roter Gutedel, Saint-Laurent.

EMENDI

Il-lista tal-varjetajiet tal-għeneb għar-Rheinland-Pfalz u n-Nordrhein-Westfalen se jingħaqdu flimkien f'lista komuni.

Minn issa 'l quddiem, il-varjetà tal-għeneb abjad "Früher roter Malvasier", li kienet elenkata b'mod żbaljat mal-varjetajiet tal-għeneb aħmar, se tkun elenkata mal-varjetajiet tal-għeneb abjad.

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:

"Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Donauriesling, Felicia, Gm 643-10, Gm 643-17, Goldmuskateller, Goldriesling, Hibernal, Muscaris, Petite Arvine, Roter Elbling, Roter Riesling, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, We S 523."

Varjetajiet tal-għeneb aħmar:

"Accent, Baron, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Divico, Merlot, Müllerebe, Syrah."

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

Id-dispożizzjoni li ġejja li tirrifletti l-leġiżlazzjoni eżistenti se tinżamm b'mod parzjali: 100 % tal-għeneb użat fil-produzzjoni jrid jiġi miż-żona li minnha jieħu ismu l-Landwein u l-kontenut taz-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 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: "Ir-Rheinburgen-Landwein jista' jsir biss minn għeneb li ġej minn vinji fiż-żona tal-vitikultura u varjetajiet ta' dwieli awtorizzati."

issa ġie sostitwit bi: "100 % tal-għeneb użat biex jiġi prodott ir-Rheinburgen-Landwein irid jiġi mill-muniċipalitajiet jew mill-unitajiet katastali elenkati fil-punt 4 u mill-varjetajiet ta' dwieli awtorizzati fil-punt 8."

Il-valuri legali għal "ħelu mezzan" aktar milli "nofsu misjur" issa japplikaw għall-kontenut massimu ta' zokkor residwu.

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

Ir-restrizzjonijiet legali fuq il-kontenut totali taz-zokkor tneħħew, li jfisser li issa huwa possibbli wkoll Landwein ħelu mezzan u ħelu. L-indikazzjoni tal-ħlewwa possibbli għall-IĠP "Rheinburgen-Landwein" ġiet estiża biss biex tinkludi "ħelu mezzan" peress li trid tkompli tiġi żgurata d-distinzjoni bejn il-prodotti ta' DOP u ta' IĠP.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima u l-piż minimu naturali tal-most ġew elenkati f'dan il-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 ir-"Rheinburgen-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

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

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

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

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. art bil-ħaxix, kultivazzjoni tar-raba', kultivazzjoni tal-frott jew tal-ħaxix) spiss jikkawża problemi li għandhom kemm jista' jkun 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-kultivazzjoni 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-użu, l-awtorizzazzjoni speċifika għall-għelejjel u l-perjodi ta' stennija. Barra minn hekk, fuq ħafna mill-għoljiet storiċi fil-Mittelrhein, il-protezzjoni tal-pjanti titwettaq permezz ta' bexx bil-ħelikopter, fejn – għal raġunijiet tekniċi u fiżiċi – hemm riskju ogħla ta' deriva. Il-preżenza ta' sistema ta' bexx ibbażata fuq il-ġeometrija fil-forma ta' binarji twal u dritti tul l-inklinazzjoni tgħin biex il-bexx bil-ħelikopter ikun effettiv. Din tirrikjedi żona tal-vinji kontinwa. Il-bdiewa u l-vitikulturi huma obbligati jevitaw li l-prodotti tal-protezzjoni tal-pjanti jinfirxu għal għelejjel oħra u żoni mhux fil-mira, inkluż billi josservaw ir-rekwiżiti tad-distanza.

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. Dawn jistgħu xi drabi jkunu pprojbiti għall-għelejjel imkabbra hemmhekk, u dan jirriżulta f'sejba fl-istudji dwar ir-residwi – abbażi ta' analiżi preċiża u limiti massimi ta' residwi baxxi – li l-prodott mhuwiex adatt biex jiġi introdott 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-għoljiet 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. 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 jispiċċaw 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 l-ħsara.

— Il-vinji konsolidati jippermettu metodi ta' ġestjoni u protezzjoni effettivi fil-qasam 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:

pereżempju, 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. F'dan il-kuntest, jiġi ffrankat ammont sinifikanti ta' flus jekk tiġi evitata l-prattika ta' mmuntar doppju tad-distributuri fit-truf (konfini ma' għelejjel oħra, użi jew veġetazzjoni), li hija meħtieġa għal raġunijiet tekniċi. Il-vinji magħluqa jgħinu biex jimminimizzaw ħafna l-kostijiet relatati mad-distributuri tal-feromoni. Barra minn hekk, ir-Rheinland-Pfalz stabbilixxa l-programm ta' żvilupp "EULLE" (miżuri ambjentali, żvilupp rurali, agrikoltura u ikel), li jinkludi appoġġ għall-prattiki tal-protezzjoni tal-pjanti bijoteknikiċi fiż-żona tal-vitikultura li jista' jinkiseb 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 tal-RAK. Għalhekk, l-operaturi tal-vinji li fadal isofru telf finanzjarju. Il-protezzjoni bijoteknika tal-pjanti mhijiex ekonomikament vijabbli mingħajr appoġġ finanzjarju. Ir-riżultat huwa żieda fl-użu ta' insettiċidi, li mbagħad għandu impatt negattiv fuq l-ambjent naturali.

— 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. B'kuntrast, il-preżenza ta' vinji li huma mifruxa ġġib magħha kostijiet akbar, inkluż l-espożizzjoni tan-nies għal stress akustiku akbar.

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

It-tnaqqis tal-popolazzjoni żejda taċ-ċingjali hija kwistjoni importanti mill-perspettiva tal-vitikultura. Ir-raġunijiet għaliex dan it-tnaqqis huwa meħtieġ jinkludu l-fatt li l-ħsara lill-vinji kkawżata mill-kaċċa mhijiex awtomatikament ikkumpensata fir-Rheinland-Pfalz. Dan inaqqas ukoll ir-riskju ta' tifqigħat tad-deni Afrikan tal-ħnieżer notifikabbli, li joħloq riskju sinifikanti għat-trobbija tal-bhejjem fil-Ġermanja. Huwa eħfef u irħas li ċ-ċingjali jiġu kkontrollati f'vinji magħluqa milli f'żoni użati għat-tkabbir ta' għelejjel differenti (eż. għeneb, għelejjel li jinħartu u frott), li ħafna drabi jipprovdu aktar żoni ta' kenn għaċ-ċingjali.

— Matul is-sjuf nexfin, it-tisqija bil-qatra qed issir dejjem aktar importanti, b'mod partikolari f'vinji żgħar. Huwa essenzjali li d-dwieli jikbru. 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 tal-ġestjoni huma differenti għall-vitikultura minn dawk għall-kultivazzjoni tar-raba', pereżempju. Kieku dawn iż-żoni ma jibqgħux jintużaw għall-vitikultura, ikun hemm ir-riskju li l-art, b'mod partikolari fuq għoljiet weqfin, tinkesa bl-arbuxelli, peress li mhumiex adattati għall-kultivazzjoni tar-raba' jew għall-użu bħala art bil-ħaxix. Jista' jkun li jibdew jikbru b'mod spontanju pjanti li jospitaw pesti mhux mixtieqa (eż. pjanti tat-tut) bħad-dubbiena tal-ħall taċ-ċirasa (*drosophila suzukii*) f'dawn iż-żoni mhux ikkultivati, u b'hekk jheddu s-saħħa u l-kwalità tal-għeneb f'vinji fil-qrib.

— Il-pajsaġġ ikkultivat, li evolva maż-żmien, u x-xenarju naturali, li jinkludi l-vinji tradizzjonali, jikkaratterizzaw id-DOP "Rheinburgen-Landwein" u r-reputazzjoni tiegħu.

— Il-vitikultura fil-vinji tradizzjonali li jsawru l-pajsaġġ tiddefinixxi l-karattru tar-reġjun tal-inbid għar-residenti lokali, il-membri tal-industrija tal-inbid tar-reġjun, l-ispeċjalisti u l-konsumaturi. Din l-assoċjazzjoni hija evidenti wkoll mill-fatt li r-reklamar tal-inbid regolarment juża stampi meħuda f'vinji tradizzjonali meta jippreżenta r-reġjun tal-inbid.

— L-użu tal-vinji għall-kultivazzjoni tar-raba' tradizzjonali jbiddel il-passaġġ naturali tipiku, b'impatt fuq il-pajsaġġ ikkultivat li evolva u li huwa saħansitra rikonoxxut bħala Sit ta' Patrimonju Dinji mill-UNESCO. Id-dikjarazzjoni tal-UNESCO dwar il-valur universali eċċezzjonali u r-rekwiżiti ta' protezzjoni u ġestjoni tiddikjara dan li ġej: "Il-miżuri meħuda fil-proprjetà [il-Parti Nofsana ta' Fuq tal-Wied tar-Renu] iservu primarjament biex [...] iżommu ħajja t-tradizzjoni tal-vitikultura fuq l-għoljiet weqfin tal-wied, jassiguraw ħabitats għal speċijiet rari ta' annimali u pjanti, u b'mod ġenerali jiżguraw li l-istat tal-ambjent ma jinbidilx."

— L-inbid – flimkien mar-reġjun tradizzjonali tal-vitikultura u l-vinji tradizzjonali – għandu wkoll rwol ewlieni fit-turiżmu. Bis-saħħa tax-xenarju u l-firxa wiesgħa ta' esperjenzi turistiċi li joffru ż-żoni tal-vinji (eż. il-mogħdija tal-inbid ta' Mittelrhein, il-Mogħdija ta' Rheinsteig u l-Mogħdija tal-Kastelli tar-Renu), ir-reġjun tradizzjonali tal-vitikultura 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-vinji jiġu mċaqalqa lejn art li bħalissa tintuża bħala mergħa jew raba' li jinħadem. 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 diffiċli tagħhom. Minbarra l-konsegwenzi ambjentali msemmija hawn fuq, il-kisi bl-arbuxelli jkollu wkoll konsegwenzi ekonomiċi, peress li pajsaġġi bħal dawn viżwalment mhumiex attraenti għat-turisti.

— Fil-qosor, l-IĠP "Rheinburgen-Landwein", biż-żoni tal-vinji kontinwi tagħha li jsawru l-pajsaġġ, toħloq rispons pożittiv fost il-pubbliku, il-bejjiegħa bl-imnut, il-konsumaturi u t-turisti. Ix-xiri u x-xorb tal-inbid Mittelrhein joħloq immaġini ta' vinji tradizzjonali fl-imħuħ tal-konsumaturi, potenzjalment imsaħħa minn esperjenzi ta' vaganzi. Dan jagħmel l-IĠP "Rheinburgen-Landwein" eċċezzjonali u unika.

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 għall-operaturi tal-vinji, kif ukoll għall-ambjent u għall-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 ir-"Rheinburgen-Landwein" mhijiex se tiġi ddefinita b'mod aktar ristrett fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott milli huwa permess mil-liġi.

Din ir-regola tapplika għan-Nordrhein-Westfalen u għar-Rheinland-Pfalz.

c) Varjetajiet tal-għeneb tal-inbid

Il-lista preċedenti tal-varjetajiet tal-għeneb ma kinitx kompluta. Din ġiet estiża biex tinkludi l-varjetajiet klassifikati li huma kkultivati fiż-żona tat-tkabbir peress li dawn il-varjetajiet diġà wrew il-valur tagħhom. L-inbejjed prodotti minn dawn il-varjetajiet jikkonformaw mar-rekwiżiti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

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 l-lista tal-varjetajiet tal-għeneb fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tiddetermina jekk il-varjetajiet jistgħux jiġu kkultivati jew le, mhux il-prodott finali.

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

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali ma tinkludix ir-regola ta' 100 % kif emendata. Għalhekk hija indikata bħala rekwiżit stabbilit minn organizzazzjoni li 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.

Ma saret l-ebda emenda ta' natura sostantiva għar-regola ta' 100 %. Rigward ir-regoli dwar il-kontenut taz-zokkor residwu, il-valur massimu żdied għal "ħelu mezzan" f'konformità mar-raġunijiet stabbiliti fil-punt 5.3 a) ta' din l-applikazzjoni.

e) Awtoritajiet ta' kontroll

L-indirizz tal-Kamra tal-Agrikoltura fin-Nordrhein-Westfalen ġie emendat. In-numru tal-faks tal-Kamra tal-Agrikoltura fir-Rheinland-Pfalz ġie emendat.

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**

Rheinburgen-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

Skont il-varjetà tal-għeneb jew it-taħlita tal-varjetajiet tal-għeneb fl-inbejjed bojod, l-inbejjed ġeneralment ikollhom noti ta' frott u ta' freskezza minn frott taż-żerriegħa u frott tal-għadma, u noti ta' ċitru. Il-firxa tista' testendi għal noti ta' ħaxix u erbali, b'togħma ta' fjuri u ħwawar, aromi ta' frott eżotiku jew saħansitra tropikali, għasel, frott imnixxef u aromi ta' xiwi f'konformità mal-varjetà tal-għeneb u l-maturazzjoni tal-inbid. 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 lewn id-deheb jagħtu fil-kannella. L-inbejjed bojod jista' jkollhom ukoll opalexxenza ħafifa sa dardir naturali li xi drabi jkun viżibbli b'mod ċar (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, mhuwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat minn difetti fl-inbid. Fwieħet l-inbid jista' jkun fiha inqas mill-karattru tipiku tal-varjetajiet u karattru inqas ta' frott. 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 aċidużi. Jista' jkun hemm ukoll noti ossidattivi, fenoliċi jew riduttivi deliberati ta' intensità delikata sa 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 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

Skont il-varjetà ta' għeneb jew it-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 ippreżervat u mnixxef. Jista' jkun hemm ukoll noti ta' ħaxix, ħwawar, tal-ħamrija u taċ-ċikkulata. Skont kif jitqaddem l-inbid, l-inbejjed ħomor jista' jkollhom struttura fenolika u aromi ta' xiwi sottili sa evidenti. 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 opalexxenza ħafifa sa dardir naturali sinifikanti (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli), li kultant tista' toqgħod fil-qiegħ bħala depożitu. Madankollu, mhuwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat 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 togħma ta' ħaxix.

Permezz tal-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika naturali ma tistax taqbeż il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 12 %.

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

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

3. Inbid, rożè u Blanc de Noir

DESKRIZZJONI QASIRA

Dawn it-tipi ta' nbid huma prodotti minn varjetajiet ta' għeneb aħmar magħsur b'mod delikat. 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. Noti ta' frott frisk minn frott artab u ċitru huma ġeneralment dominanti, għalkemm huma wkoll possibbli aromi li jvarjaw minn ħwawar sal-affumikazzjoni bl-injam. L-inbejjed rożè ġeneralment ikollhom aċidità minn ħafifa għal vivaċi, b'tannini delikati, livelli baxxi ta' alkoħol u ħlewwa residwa sottili. Jista' jkun hemm varjetà akbar ta' aromi u kuluri u dardir naturali stabbli jew, meta jitħawwad, notevoli (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, mhuwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat 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 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. Rotling

DESKRIZZJONI QASIRA

Skont il-varjetà tal-għeneb magħżula, l-inbejjed Rotling fil-bidċa l-kbira jkollhom kulur aħmar ċar minn ħafif sa qawwi. L-aromi tagħhom ġeneralment ikunu tal-frott, kultant ftit imħawwar, b'mod partikolari b'noti ta' frott artab, frott taż-żerriegħa u frott taċ-ċitru. Skont il-varjetà tal-għeneb użata, il-karattru tal-frott tagħhom jista' jvarja fl-intensità u fl-aroma. Ġeneralment ikollhom togħma delikata sa rikka u struttura aċiduża prinċipalment friska. Jista' jkun hemm varjetà akbar ta' aromi u kuluri u dardir naturali stabbli jew, meta jitħawwad, notevoli (eż. mill-fermentazzjoni tal-ħmira, in-naqal tal-most jew is-sediment tat-tannini u l-kristalli). Madankollu, mhuwiex permess dardir maħluq artifiċjalment biż-żieda ta' għajnuniet għall-ipproċessar jew ikkawżat 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 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 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 attwali.

2.

Restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed

Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

3.

Prattiki ta' kultivazzjoni

Tapplika l-leġiżlazzjoni attwali.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Il-prodotti kollha

105 ettolitri għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Fir-Rheinland-Pfalz

Il-prodotti li jista' jkollhom l-indikazzjoni ġeografika protetta "Rheinburgen-Landwein" iridu jiġu minn vinji li jappartjenu għall-muniċipalitajiet u d-distretti muniċipali li ġejjin: Bacharach (Bacharach (3503), Steeg (3502)), Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard (Boppard (1820), Hirzenach (1824)), Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Landkreis Mainz-Bingen) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein (Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329)), Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach-Ohlenberg (Niederkasbach (0307)), Kaub (0902),

Kestert (0918), Koblenz (Ehrenbreitstein (1416), Koblenz (1401), Niederberg (1413)), Lahnstein (Oberlahnstein (0961)), Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederburg (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel (Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)), Osterspai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar (St. Goar (1837), Werlau(1836)), Sankt Goarshausen (Ehrenthal (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)), Spay (Oberspay (1390)), Trechtingshausen (3508), Unkel (Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)), Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833).

Fin-Nordrhein-Westfalen

Il-prodotti li jista' jkollhom l-indikazzjoni ġeografika protetta "Rheinburgen-Landwein" iridu jiġu minn vinji: fil-belt ta' Königswinter fl-unitajiet katastali ta' Oberdollendorf, Niederdollendorf u Königswinter; il-belt ta' Bad Honnef fl-unità katastali ta' Honnef (Rhöndorf); u l-belt ta' Bonn fl-unità katastali ta' Kessenich.

Id-demarkazzjoni preċiża tidher fuq mapep li juru l-vinji fil-muniċipalitajiet imsemmija hawn fuq, demarkati bl-irqajja'. 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 tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Accent

Auxerrois — Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

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

Blauer Limberger — Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Spätburgunder

Blütenmuskateller

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Chardonnay

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Findling

Freisamer

Früher Malingre — Malinger

Früher Roter Malvasier — Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Gelber Muskateller

Gm 643-10

Gm 643-17

Goldmuskateller — Muskateller

Goldriesling

Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner — Veltliner

Helfensteiner

Helios

Heroldrebe

Hibernal

Huxelrebe — Huxel

Johanniter

Kanzler

Kerner

Merlot

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

Müller Thurgau — Rivaner

Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nobling

Optima 113 — Optima

Ortega

Osteiner

Perle

Petite Arvine

Phoenix — Phönix

Regent

Reichensteiner

Rieslaner

Rotberger

Roter Riesling

Roter Traminer — Clevner, Traminer

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

Saint Laurent — St. Laurent, Sankt Laurent

Sauvignac

Sauvignon Blanc — Muskat Silvaner

Sauvignon Gris

Savagnin Blanc — Weißer Traminer

Scheurebe

Schönburger

Siegerrebe

Solaris

Syrah

We S 523

Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel — Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling — Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Würzer

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

Tapplika għall-prodotti kollha

Iż-żona tal-vitikultura tinsab bejn Bingen u Bonn, tmiss mal-artijiet għolja ta' Siebengebirge, u testendi għal tul ta' madwar 110 km. Il-qiegħ tal-wied huwa dejjaq; huwa biss f'altitudni ta' 200-220 m 'il fuq mil-livell tal-baħar li l-wied dejjaq forma ta' V jitwessa' f'wied bi pjanura b'livelli li ġew iffurmati ħafna żmien ilu. Iż-żoni fil-Parti Nofsana tal-Wied tar-Renu li jintużaw għall-vitikultura jvarjaw fl-altitudni minn madwar 55 m għal 350 m 'il fuq mil-livell tal-baħar; l-altitudni medja tal-vinji hija 170 m 'il fuq mil-livell tal-baħar. Il-vinji tal-Parti Nofsana ta' Fuq tal-Wied tar-Renu jħarsu prinċipalment lejn ix-Xlokk u l-Lbiċ; il-vitikultura fil-Parti Nofsana t'Isfel tal-Wied tar-Renu ssir prinċipalment fuq art li tħares lejn in-Nofsinhar u l-Lbiċ. Meta titqies iż-żona tal-vitikultura fl-intier tagħha, l-orjentazzjoni medja tal-vinji hija 168° (SSE).

Iż-żona tinkludi prinċipalment blat Devonjan. Il-ġebla tar-ramel kwarżit u l-lavanja huma mifruxa; skistu ferruż, skistu b'lentiċeli siliċiċi u kwarżiti jinstabu f'livell inqas. Blat mill-perjodu Terzjarju jinstab biss fiż-żona madwar Königswinter. Dan jinkludi trakiti, tufi trakitiċi, bażalti u latiti (effużjoni volkanika), li huma evidenza ta' attività vulkanika fil-passat. Id-dwieli fil-Parti Nofsana tal-Wied tar-Renu joriġinaw prinċipalment minn ħamrija bi blat sors ta' skistu Devonjan. Mil-lat tat-tipoloġija tal-ħamrija, dawn iż-żoni huma kkaratterizzati minn ħamrija vegana u ħamrija kannella. Fuq il-blat vulkaniku Terzjarju hemm prinċipalment ħamrija kannella, regosol u ranker.

Skont id-*data* meteoroloġika, it-temperatura medja annwali hija 9,7°C, filwaqt li t-temperatura medja matul l-istaġun tat-tkabbir hija 14,2°C. Il-preċipitazzjoni medja annwali hija ta' 665 mm, li madwar 60 % minnha tagħmel matul l-istaġun tat-tkabbir. Id-dwieli fiż-żona tal-produzzjoni tar-"Rheinburgen-Landwein" jirċievu medja ta' 615 000 Wh/m$^2$ ta' xemx diretta matul l-istaġun tat-tkabbir.

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

*Rekwiżiti ulterjuri relatati mal-preżentazzjoni, it-tikkettar u r-rekwiżiti essenzjali l-oħra kollha*

Qafas legali:

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

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-għeneb kollu użat għall-produzzjoni tar-"Rheinburgen-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.

Il-kontenut taz-zokkor residwu ta' nbid ikkummerċjalizzat bħala "Rheinburgen-Landwein" ma jistax jaqbeż il-valur massimu permissibbli għall-indikazzjoni "ħelu mezzan".

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein