C/2024/579

8.1.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/579)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Rheinhessen“

PDO-DE-A1274-AM02

Дата на съобщението: 26.10.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Описание на измененията**

а) *Аналитични и/или органолептични характеристики*

Посочванията на минималното естествено алкохолно съдържание и на минималното естествено тегло на мъстта ще бъдат свързани със съюза „и“. Въвежда се пояснително изречение относно воденето на регистрите на избите, както следва: „Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.“

б) *Винени сортове грозде*

В точка 8 от продуктовата спецификация до момента са посочени следните сортове грозде:

Бели вина:

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

Червени вина и вина розе:

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

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ИЗМЕНЕНИЯ:

Изразите „бели вина“ и „червени вина и вина розе“ се заменят с изразите „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“.

Добавят се следните сортове грозде:

Бели сортове грозде:

„Adelfränkisch, Alvarinho, Blütenmuskateller, Chenin blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Früher Leipziger, Furmint, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 324-58, Gm 6423-12, Gm 6427-5. Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Grünfränkisch, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne blanche, Muscabona, Orangentraube, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, Semillon, VB 32-7, Viognier, Weißer Räuschling, We S 503.“

Червени сортове грозде:

„Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, Blauer Muskateller, Cabaret noir, Cabernet Jura, Calabrese, Carménère, Chatus, Cumdeo Rouge, Divico, Gamay noir, Gm 6421-2, Gm 6421-15, Gm 674-1, Gm 7217-5, Gm 8210-1, Grenache Noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Malbec, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinot nova, Primitivo, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37.“

Синонимите се заличават.

в) *Приложими изисквания*

Приложими изисквания съгласно националното законодателство:

Добавя се правило относно обозначаването, съгласно което уредените със закон елементи на обозначаването могат да се използват в съответствие с приложимото право.

г) *Контролни органи*

Поправка на номера на факса на Селскостопанската камара.

д) *Друго*

В раздел „Връзка с района“ описанията на категориите „вино“, „искрящо вино“ и „качествени пенливи вина“ се изясняват и преформулират. В този случай не е необходимо да се подаде заявление за изменение на равнището на Съюза, тъй като измененията не нарушават връзката с географския район (вж. член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33).

По-специално се правят следните изменения:

В точка 9.4.1 от продуктовата спецификация за категория „вино“ се добавя текст. Първоначалното изречение: „Винata със специални характеристики трябва да отговарят най-малко на критериите, посочени в точка 3.2.“ се променя на: „Винata със специални характеристики трябва да отговарят най-малко на критериите, посочени в точка 3.2, и не се подлагат на обогатяване.“

В точка 9.4.2 от продуктовата спецификация за категория „искрящо вино“ се преформулира текст. Първоначалното изречение: „Производството се извършва чрез ферментация или чрез добавяне на ендогенен въглероден диоксид“ се преформулира на: „Част от въглеродния диоксид, получил се при естествената ферментация, се запазва.“

В точка 9.4.3 от продуктовата спецификация за „качествени пенливи вина“ се добавя първата ферментация. Досега производството на качествени пенливи вина съгласно описанието беше възможно само чрез вторична ферментация на базовото вино, използвано за качествено пенливо вино. С изменението възможността за производство на качествени пенливи вина се разширява, така че да включва и първата ферментация.

2. **Основание за измененията**

а) *Аналитични и/или органолептични характеристики*

В резултат на премахването на таблицата за преобразуване вече няма правно основание за посочване на минималното естествено тегло на мъстта. Тъй като производителите обаче на практика работят с единицата градуси по Öchsle, тази единица ще продължи да бъде посочвана в продуктовата спецификация. Поради това посочването на минималното естествено алкохолно съдържание и посочването на минималното естествено тегло на мъстта се свързват със съюза „и“. От горното става ясно, че производителите трябва да спазват както стойността на минималното естествено алкохолно съдържание, така и стойността на минималното естествено тегло на мъстта, за да могат да предлагат на пазара продукти като ЗНП „Rheinhessen“. За да се избегнат недоразумения по отношение на воденето на регистрите на избите, сдружението за защита на вино (Schutzgemeinschaft) реши да добави пояснително изречение, в което се посочва, че в регистрите за винаta трябва да бъде вписано само теглото на мъстта.

б) *Винени сортове грозде*

Списъкът на сортовете грозде е непълен и се допълва, тъй като следва да се споменат всички вече класифицирани сортове, които се отглеждат, след като вече са доказали своята стойност в региона. Винаta, произведени от тези сортове, отговарят на изискванията на продуктовата спецификация.

В бъдеще сортовете грозде ще бъдат изброени под заглавията „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“ вместо заглавията „бели вина“ и „червени вина и вина розе“, тъй като със списъка на сортовете грозде в продуктовата спецификация се урежда възможността за отглеждане, а не крайния продукт. Синонимите се заличават, тъй като списъкът на сортовете грозде в продуктовата спецификация представлява „разрешително за засаждане“, а не изискване за етикетиране.

в) *Приложими изисквания*

Приложими изисквания съгласно националното законодателство: Добавеното правило относно обозначаването има за цел да изясни понятия от националното право във връзка с обозначаването, които не са защитени чрез e-Ambrosia.

г) *Контролни органи*

Номерът на факса на Селскостопанската камара на провинция Рейнланд-Пфалц е променен.

д) *Друго*

Точка 9.4.1 от продуктовата спецификация за „вино“ се преформулира, за да се разграничат винаta със специални характеристики от качествените вина.

Точка 9.4.2 от продуктовата спецификация за „искрящо вино“ се преформулира, за да се отразят действителните процеси при производството на искрящо вино в текста.

В точка 9.4.3 от продуктовата спецификация за категория „качествени пенливи вина“ се добавя първата ферментация, тъй като съгласно досегашното описание на категорията „качествени пенливи вина“ производството на такъв продукт беше възможно само чрез вторична ферментация. Това повече не отговаряше на установената практика, тъй като понастоящем има възможност за производство на „качествени пенливи вина“ и чрез първа ферментация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Rheinhessen

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Качествено вино (Qualitätswein), бяло

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Повечето от винata са едносортови и отразяват характеристиките на различните сортове грозде, от които са направени. Тези вина обикновено са с бледожълт до сламеножълт цвят, често със зелени оттенъци. Благодарение на щадящия процес на винопроизводство те имат основни аромати на жълти и тропически плодове, понякога и с флорални нотки на индийско орехче, и фино балансирана сладост и киселинност. Те оставят отчетливо и свежо усещане върху сетивата.

Винata от сорта Riesling отразяват особено добре разликите между различните тероари в района на Rheinhessen. Като цяло винata се характеризират със свежа киселинност и съчетават минералност с елегантни плодове. По-специално, винata, отлежали в дъбови бъчви и резервоари, често се характеризират с малолактична ферментация и се отличават с фини аромати на препечено. Винata, произведени от купажи от различни сортове грозде, често са полусладки поради остатъчната захар.

Наименованието „Liebfrau(en)milch“ могат да носят само купажите, в които най-малко 70 % от гроздето е от сортовете Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau или Kerner и съответно в аромата им преобладават тези сортове.

Общото алкохолно съдържание на винata със ЗНП „Rheinhessen“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Качествено вино, червено

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина се произвеждат като едносортови и купажни вина. Те са с червен до наситеночервен цвят, често със синкави, виолетови оттенъци, и се характеризират с аромат на червени плодове и горски плодове. Винata със средна плътност са с мека киселинност и деликатна танинова структура, със силен вкус на плодове. Винata с висока плътност могат да имат не само концентриран аромат на червени плодове, но и пикантни и опушени аромати.

Общото алкохолно съдържание на винata със ЗНП „Rheinhessen“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	

Общи аналитични характеристики	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. Качествено вино розе, Weißherbst, Blanc de Noir

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина са с бледочервен до яркочервен цвят или, в случая на вината Blanc de Noir — с цвят на бяло вино. Те се получават чрез пресоване единствено на червено грозде. Обикновено те са със средна плътност, фин аромат на червени плодове и горски плодове и свежа, жива киселинност.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Rheinhessen“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. Качествено вино Rotling

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина са с бледочервен до светлочервен цвят и се произвеждат чрез смесване на бяло и червено грозде или мъст. Обикновено те са със средна плътност и съчетават аромати на жълти и червени плодове.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Rheinhessen“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Вино със специални характеристики Kabinett

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Това са фини и живи вина, които обикновено имат умерено алкохолно съдържание, свежа киселинност и ясно изразени качества на вино.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Rheinhessen“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

6. Вино със специални характеристики Spätlese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Използването на напълно узряло грозде води до получаване на вина, които са хармонично плътни и имат наситен, добре изразен характер, включващ аромата на жълти плодове, често подсилен от подчертана плодова сладост. Обикновено те са със сламеножълт цвят, който понякога се доближава до златист.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Rheinhessen“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

7. Вино със специални характеристики Auslese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина обикновено са със златистожълт цвят, което се дължи на използването на напълно узряло до презряло грозде, което в идеалния случай е запазено здраво. Те имат добре изразен вкус на жълти и тропически плодове и дори могат да имат аромат на сушени плодове, който се засилва с отлежаването. По-специално при вината от сорта Riesling високото съдържание на остатъчни захари е съпроводено с ясно доловима киселинност.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Rheinhessen“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

8. Вино със специални характеристики Beerenauslese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина се произвеждат от презряло, изсушено или покрито с благородна плесен грозде и обикновено имат наситен златист цвят, който може да стане кехлибарен при отлежаване. Вкусът им обикновено се характеризира с висока сладост и ниско до умерено алкохолно съдържание. Характерни са концентрираните аромати на стафиди, сушени плодове и мед, както и пикантните нотки.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Rheinhessen“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

9. Вино със специални характеристики Eiswein

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина се произвеждат предимно от здраво, узряло грозде, което поради климатичните условия е замръзнало по време на прибирането на реколтата и пресоването. Това им дава много високо естествено алкохолно съдържание поради силната концентрация на съставките на гроздето и без влиянието на благородната плесен. В резултат на това винata обикновено са със сламеножълт цвят, с висока степен на плодова сладост и концентрирана киселинност.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Rheinhessen“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

10. Вино със специални характеристики Trockenbeerenauslese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина се произвеждат от презряло, изсушено или покрито с благородна плесен грозде и обикновено имат наситен златист цвят, който може да стане кехлибарен при отлежаване. Вкусът им обикновено се характеризира с висока сладост и ниско до умерено алкохолно съдържание. Характерни са концентрираните аромати на стафиди, сушени плодове и мед, както и пикантните нотки. Вината Trockenbeerenauslese се различават от вината Beerenauslese по това, че са с по-висока концентрация и ароматите им са по-силно повлияни от благородната плесен.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Rheinhessen“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

11. Качествени пенливи вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пенливите вина обикновено се произвеждат от сортови вина. Вкусът им се определя от използвания сорт, а външният им вид е деликатно искрящ.

Пенливите вина с обозначението „Cremant“ често имат мека, кремообразна структура с елегантна плътност и много фини мехурчета.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Rheinhessen“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

12. Искрящо вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Искрящите вина са живи, плодови и свежи. Обикновено те се произвеждат от ароматни сортове, които характеризират вкуса им.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Rheinhessen“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Всички продукти

Специфична енологична практика

Прилага се приложимото законодателство.

2. Всички продукти

Приложими ограничения при производството на вината

Прилага се приложимото законодателство.

3. Всички продукти

Агротехнически практики

Прилага се приложимото законодателство.

5.2. *Максимални добиви*

1.

105 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на ЗНП обхваща лозята в общините Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein 1, Bodenheim, Bornheim (Alzey-Worms), Bubenheim (Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim,Flörsheim-Dalsheim, Flonheim, Flomborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Alzey-Worms), Frettenheim, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim, Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim, Heidesheim am Rhein, Hillesheim (Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lörzweiler, Lonsheim, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenheim, Mölsheim, Mörstadt, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein, Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim, Wackernheim, Wahlheim, Wallertheim, Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wöllstein, Wörrstadt, Wolfsheim, Wonsheim, Worms, Zornheim и Zotzenheim.

Производството на качествените вина (Qualitätswein), вината със специални характеристики (Prädikatswein), качествените пенливи вина от определен район (Sekt b.A.) или качествените искрящи вина от определен район (Qualitätsperlwein) със защитеното наименование „Rheinhessen“ трябва да се осъществи в района на отглеждане, в друг район на отглеждане в провинция Рейнланд-Пфалц или в район на отглеждане в съседна федерална провинция.

7. **Винени сортове грозде**

Accent

Acolon

Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Allegro

Alvarinho — Albarino

Arnsburger

Auxerrois — Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Baron

Bettlertraube — Grüne Bettlertraube

Blauburger

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

Blauer Gänsfüßer

Blauer Hängling

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

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calabrese — Nero d'Avola

Calandro

Calardis Blanc

Carménère

Chardonnay

Chatus

Chenin Blanc

Cumdeo blanc

Cumdeo rouge

Dakapo

Dalkauer

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Donauveltliner

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Findling

Freisamer

Früher Leipziger

Früher Malingre — Malinger

Früher Roter Malvasier — Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Furmint

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans — Orleans

Glera

Gm 324-58

Gm 6421-15

Gm 6421-2

Gm 6423-12

Gm 6427-5

Gm 674-1

Gm 7217-5

Gm 789-10

Gm 7926-1

Gm 7941-11

Gm 8210-1

Goldmuskateller — Muskateller

Goldriesling

Grenache noir — Grenache

Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner — Veltliner

Grünfränkisch

Hartblau

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldrebe

Hibernal

Huxelrebe — Huxel

Hölder

Jakob Gerhardt Blanc — Jakob Gerhardt blanc

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Fränkischer Burgunder — Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein — Blauer Lagrein, Lagrain

Laurot

Malbec

Manzoni bianco — Manzoni bianco

Mariensteiner

Marsanne blanche — Marsanne

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Mucabona

Muscaris

Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau — Rivaner

Müllerrebe — Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Nobling

Optima 113 — Optima

Orangentraube

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix — Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

Piroso

Pollux

Primitivo — Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rheinfelder
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 Veltliner
Rubinet
Ruländer — Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent — St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc — Muskat Silvaner
Sauvignon Cita
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Sauvitage
Savagnin Blanc — Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Heunisch
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Septimer
Siegerrebe
Silcher
Sirius
Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tannat

Tauberschwarz

Tempranillo

VB 32-7

VB 91-26-5

Verdicchio bianco — Trebbiano di Soave

Villaris

Viognier

We 70-281-37

We 94-26-37

We S 503

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

Weißer Räuschling

Wildmuskat

Würzer

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1.

Лозарският район Rheinhessen съвпада почти точно с района, включващ Rheinhessische Tafel- und Hügelland (Рейнско-Хесенско плато и възвишения) и басейна на Mainz. Пейзажът се характеризира с плата от устойчив варовик, прорязани от широки котловини с полегати хълмове и низини. Най-високите части на платото се намират на 250—300 метра над морското равнище, докато низините са на 100—150 метра над морското равнище. Лозарството е съсредоточено по склоновете на хълмовете, въпреки че средният наклон е около 7 %. Лозарството на стръмни склонове е разпространено по-специално в района около Nierstein и в Bingen. Лозята се отглеждат средно на 175 метра над морското равнище. Повечето от лозята са с югоизточно до югозападно изложение.

Лозарският район Rheinhessen се състои предимно от терциерни и кватернерни седименти, намиращи се върху основата на скалите Rotliegend. Тези скали Rotliegend се появяват на повърхността на земята само в крайната югозападна част на района и близо до Nierstein (Niersteiner Horst). По-голямата част от района се намира върху терциерни скали, които са покрити предимно с кватернерни седименти (производни на льоса, речни тераси, седименти от водните течения, седименти от склоновете). Платата в Rheinhessen се състоят от терциерни варовици, а склоновете, хълмовете и низините — от по-меки терциерни мергели. Варовиците на платата обикновено са покрити с льос, варовиците и мергелите на склоновете често са закрити от льос или седименти от склоновете, а мергелите в низините са покрити от седименти от речните корита, от терасите или от преразпределени седименти. В северозападната част на лозарския район Rheinhessen, близо до Bingen, се срещат девонски кварцити и плочници. По отношение на почвообразуването льосът и производните на льоса са основният първичен субстрат. Климатът на лозарския район Rheinhessen е следният: Средната годишна температура е около 9,9 °C. Средната температура през вегетационния сезон е 14,6 °C. Районите с по-ниски средни годишни температури се намират в югозападната част на района на отглеждане, на границата с басейна на Saar-Nahe. Средните температури се наблюдават в Rheinhessische Tafel- und Hügelland, докато най-високите средни годишни температури се достигат в равнината по горното течение на р. Рейн. Средното годишно количество на валежите в района е около 500 mm, от които 65 % (355 mm) обикновено падат през вегетационния сезон. През този сезон лозите в Rheinhessen се ползват средно от приблизително 650 000 Wh/m2 пряко слънцегреене.

Лозарите стопанисват големи, свързани парцели, което означава, че механизацията работи добре и площите могат да се обработват по рентабилен начин. Те отдават голямо значение на разнообразието от сортове лози и на възможностите за отглеждането им, обусловени от различните профили на почвата. Това води до широка палитра от вкусове за потребителя. Винарският сектор отбеляза особен подем през последните 20 години. Нарастващият брой отлични млади производители е доказателство за тази динамика. Ролята на човешкия фактор се основава на вековна лозарска традиция.

8.2. *Вино*

Връзките, посочени в точки 9.1—9.3 от продуктовата спецификация, се отнасят до производството на суровината — гроздето, което има различни характеристики поради различните почви и видове обработка.

След гроздобера гроздето се класифицира в съответната категория на качество на винопроизводството.

Качествените вина трябва да отговарят на минималните изисквания, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация за всяка категория на сортовете грозде, и могат да се подлагат на обогатяване.

Винаta със специални характеристики трябва да отговарят най-малко на критериите, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация, и не се подлагат на обогатяване. При отглеждането на първичния продукт (гроздето), предназначен за производството на вино със специални характеристики, лозарите могат да предприемат специални мерки за грижа за растенията през вегетационния период, като например отстраняване на листата около гроздето или прореждане на гроздовете с цел постигане на по-добро качество и по-голяма наситеност на съставките на гроздето. Освен това различните методи на отлежаване, основани на технологията на избите, могат в качеството си на допълнителен човешки фактор да имат роля за оформяне на крайния продукт — вино със специални характеристики.

8.3. *Искрящо вино*

За качествените искрящи вина, произведени в определен район, основният продукт трябва да отговаря на минималните изисквания за качествени вина от съответния район, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация. Част от въглеродния диоксид, получил се при естествената ферментация, се запазва.

8.4. *Качествени пенливи вина*

Основният продукт трябва да отговаря на критериите, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация. В зависимост от състоянието на растителността и местоположението гроздето от лозята, избрани за производството на базовото вино за качествените пенливи вина, трябва да се бере по-ранно, за да се получи киселинната структура, характерна за качествените пенливи вина, произведени в определен район в Германия. Производството се извършва чрез първа или вторична ферментация в резервоара или бутилката. Когато производството се извършва по специалния традиционен метод на ферментация в бутилка, продуктът трябва да премине вторична ферментация в бутилката, за да се превърне в пенливо вино. В такъв случай продуктът трябва да отлежава в бутилката най-малко девет месеца.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За да може върху етикетите да се използват традиционните термини за качествено вино, вино със специални характеристики, качествено искрящо вино, произведено в определен район, или качествено пенливо вино, произведено в определен район, виното трябва да е преминало официална проверка. Издаденият в този контекст контролен номер (amtliche Prüfungsnummer) трябва да е посочен върху етикета. Той заменя партидния номер. Освен съществуващото защитено наименование на виното, на етикетите на вината и лозаро-винарските продукти трябва да е посочено едно от традиционните наименования, посочени в точка 5, буква а) от продуктовата спецификация. Използването на традиционните термини, изброени в точка 5, буква б) от продуктовата спецификация, не е задължително.

Уредените със закон елементи на обозначаването могат да се използват в съответствие с приложимото право.

Освен това лозарският регистър представлява списъка с наименованията на площите, големите по площ лозя и единичните лозя, както и системите на открито поле, които могат да се използват като по-малки географски единици.

В него са посочени границите на обектите и площите по отношение на кадастралните данни (землище, подрайон, система на открито поле, парцел). Той се управлява от Селскостопанската камара на провинция Рейнланд-Пфалц.

Лозарският регистър се създава и поддържа въз основа на:

— § 23, параграфи 3 и 4 от Федералния закон за виното (Weingesetz);

— § 29 от Федералната наредба за виното (Weinverordnung);

— Закон на провинцията за определяне на обектите и площите и на лозарския регистър (Закон за лозята) (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz);

— § 2, параграф 16 от Наредбата на провинцията за отговорностите съгласно законодателството в областта на виното (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Границите на по-малките географски единици могат да се променят само със съгласието на компетентната организация съгласно § 22g от Федералния закон за виното, която трябва да уведоми за всяка промяна Федералната служба по земеделие и храни (BLE).

Връзка към продуктовата спецификация

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