C/2024/579

8.1.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/579)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Rheinhessen“

PDO-DE-A1274-AM02

Datum oznámení: 26.10.2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Popis změn**

a) *Analytické a/nebo organoleptické vlastnosti*

Údaj o minimálním přirozeném obsahu alkoholu a minimální přirozené hmotnosti moštu bude v budoucnu spojen slovem „a“. Vkládá se věta, která vyjasňuje účetnictví sklepů a která zní: „Musí se zdokumentovat hmotnost moštu v kvasné nádobě.“

b) *Moštové odrůdy*

V bodě 8 specifikace produktu jsou zatím uvedeny následující odrůdy:

Bílá vína:

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.

Červená a růžová vína:

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]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

ZMĚNY:

V novém znění se namísto „bílá vína“ a „červená a růžová vína“ použije označení „bílé odrůdy“ a „červené odrůdy“.

Doplňují se tyto odrůdy:

Bílé odrůdy:

„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.“

Červené odrůdy:

„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.“

Synonyma se vypouštějí.

c) *Platné požadavky*

Platné požadavky podle vnitrostátních právních předpisů:

doplnilo se ustanovení o označování, podle něhož lze právně regulované prvky označení používat v souladu s platnými předpisy.

d) *Kontrolní orgán*

Oprava faxového čísla agrární komory.

e) *Jiné*

V odstavci „Souvislost s oblastí“ se přeformulovaly a vyjasnily popisy kategorií „Víno“, „Perlivé víno“ a „Jakostní šumivé víno“. Přitom není třeba žádat o změnu na úrovni Unie, protože souvislost se zeměpisnou oblastí se změnami neruší (viz článek 14 nařízení (EU) 2019/33).

Konkrétně se jedná o tyto změny:

Ve specifikaci produktu se do bodu 9.4.1 kategorie „Víno“ doplňuje informace. Věta původně zněla: „Vína s přívlastkem (Prädikatsweine) musí splňovat alespoň kritéria uvedená v bodě 3.2.“ V novém znění se věta nahrazuje tímto zněním: „Vína s přívlastkem (Prädikatsweine) musí splňovat alespoň kritéria stanovená v bodě 3.2 a nesmějí se obohacovat.“

Ve specifikaci produktu se v bodě 9.4.2 kategorie „Perlivé víno“ přeformulovala jedna věta. Původně věta zněla: „Výroba se provádí kvašením nebo přidáním endogenního oxidu uhličitého.“ Věta bude mít tuto podobu: „Část oxidu uhličitého, který přirozeně vzniká během kvašení, se zachová.“

V bodě 9.4.3 specifikace produktu „Jakostní šumivé víno“ se doplňuje první kvašení. Doposud se podle popisu mohlo jakostní šumivé víno vyrábět pouze druhotným kvašením základního šumivého vína. Díky této změně se rozšíří možnost vyrábět jakostní šumivá vína i při prvním kvašení.

2. **Důvody změn**

a) *Analytické a/nebo organoleptické vlastnosti*

Převodní tabulka byla zrušena, neexistuje již tedy právní základ pro uvádění minimální přirozené hustoty moštu. Nicméně vzhledem k tomu, že výrobci v praxi pracují s jednotkou hustoty moštu ° Öchsle, zůstane tato jednotka ve specifikaci produktu zachována. Údaj o minimálním přirozeném obsahu alkoholu a minimální přirozené hustotě moštu bude v budoucnu spojen slovem „a“. Z toho jednoznačně vyplývá, že pokud výrobci chtějí vína uvádět na trh jako CHOP „Rheinhessen“, musí dodržovat jak hodnotu minimálního přirozeného obsahu alkoholu, tak hodnotu minimální přirozené hmotnosti moštu. Ve snaze předejít nedorozuměním v účetnictví sklepů musí sdružení doplnit větu, která objasňuje skutečnost, že do účetnictví se musí zanést pouze hmotnost moštu.

b) *Moštové odrůdy*

Seznam odrůd révy je neúplný a doplňuje se, neboť je třeba uvést všechny dříve zatříděné odrůdy, které se pěstují, neboť tyto odrůdy se v regionu již osvědčily. Vína vyrobená z těchto odrůd splňují požadavky specifikace produktu.

V novém znění se odrůdy révy uvedou pod nadpisy „bílé odrůdy“ a „červené odrůdy“ namísto „bílá vína“ a „červená a růžová vína“, neboť uvedením odrůd révy ve specifikaci produktu se upraví možnost pěstování, nikoli konečný produkt jako takový. Vypouští se synonyma, neboť seznam odrůd révy ve specifikaci produktu je „povolení k pěstování“, nejedná se o požadavek na označování.

c) *Platné požadavky*

Platné požadavky podle vnitrostátních právních předpisů: Cílem nových pravidel týkajících se označování je vyjasnit pojmy vnitrostátního práva, které nejsou chráněny v rámci e-Ambrosia.

d) *Kontrolní orgán*

Změnilo se faxové číslo agrární komory Porýní-Falc.

e) *Jiné*

Přeformulování bodu 9.4.1 specifikace produktu „Víno“ se provádí s cílem odlišit přívlastková vína od jakostních vín.

Znění v bodě 9.4.2 specifikace produktu „Perlivé víno“ je přeformulováno tak, aby odráželo skutečné postupy výroby perlivého vína.

Do bodu 9.4.3 specifikace produktu „Jakostní šumivé víno“ se doplňuje první kvašení, podle původního znění bylo možné vyrábět tento druh vína pouze druhotným kvašením. To již ale neodpovídá současné praxi, která má nyní možnost vyrábět „jakostní šumivé víno“ též při prvním kvašení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Rheinhessen

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Jakostní víno, bílé

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína jsou produkována převážně jako odrůdová vína, která odrážejí typičnost jednotlivých odrůd. Barva je obvykle světle až slámově žlutá, často se zelenými odlesky. Díky šetrné vinifikaci se tato vína vyznačují primárními aromaty žlutého a tropického ovoce, příležitostně s tóny muškátového květu, vyváženým poměrem cukru a kyselin a svěžím, čistým senzorickým dojmem.

Vína z odrůdy „Riesling“ jsou obzvláště vhodná k tomu, aby odrážela rozdíly mezi jednotlivými terroiry oblasti Rheinhessen. Vína se obvykle vyznačují výraznou kyselostí a spojují minerálitu s elegantním ovocem. Zejména vína zrající v barikových sudech se často vyznačují jablečno-mléčným kvašením a jemnými praženými aromaty. Vína vyrobená ze směsí odrůd mají často zbytkový cukr a v chuti jsou polosladká.

Označením „Liebfrau(en)milch“ mohou být opatřena pouze cuveé vyrobená nejméně ze 70 % odrůd Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau nebo Kerner, jejichž chuť je tudíž určena těmito odrůdami.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Rheinhessen získaný bez obohacení může překročit 15 % obj.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Jakostní víno, červené

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína jsou produkována jako odrůdová i jako cuveé. Mají červenou až sytě červenou barvu, často s modrofialovými frakcemi, a vyznačují se aromaty červeného ovoce a bobulovin. Středně těžká vína mají mírnou kyselost a jemnou strukturu třísloviny s vysokou ovocitostí. Tělnatější vína mohou kromě koncentrovaného červeného ovoce vykazovat i kořenité a kouřové aroma.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Rheinhessen získaný bez obohacení může překročit 15 % obj.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Jakostní víno růžové, Weißherbst, Blanc de Noir

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bledě až světle červená vína, v případě Blanc de Noir barvy bílého vína, která jsou vylisovaná výhradně z červených hroznů. Mají obvykle střední tělo s jemnými aromaty červeného ovoce a bobulovin a svěží, živou kyselostí.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Rheinhessen získaný bez obohacení může překročit 15 % obj.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. Jakostní víno Rotling

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Nevýrazně červená až světle červená vína vyrobená smísením bílých a červených hroznů nebo moštu. Obvykle mají střední tělo a v chuti kombinují aroma žlutého a červeného ovoce.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Rheinhessen získaný bez obohacení může překročit 15 % obj.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Víno se zvláštním přívlastkem „Kabinett“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Jemné víno s obecně mírným obsahem alkoholu, živou, svěží kyselostí a výraznou vínovitostí.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Rheinhessen získaný bez obohacení může překročit 15 % obj.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. Víno se zvláštním přívlastkem „Spätlese“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Díky plně vyzrálým hroznům jsou vína harmonicky plná a mají intenzivní, jasný charakter žlutého ovoce, který je často podpořen zřetelnou ovocnou sladkostí. Barva je obvykle slámově žlutá, může však přecházet také do zlatožluté.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Rheinhessen získaný bez obohacení může překročit 15 % obj.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

7. Víno se zvláštním přívlastkem „Auslese“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Použití plně vyzrálých až přezrálých hroznů, v ideálním případě stále zdravých, se zpravidla projevuje zlatožlutou barvou. Vína mají zřetelnou chuť žlutého a tropického ovoce až po aromata sušeného ovoce, která se zintenzivňují s větším stářím vína. Zejména v případě vín odrůdy Riesling je obvykle vysoký obsah zbytkového cukru doprovázen zřetelnou kyselinou.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Rheinhessen získaný bez obohacení může překročit 15 % obj.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

8. Víno se zvláštním přívlastkem „Beerenauslese“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína jsou vyrobena z přezrálých, zaschlých hroznů nebo hroznů napadených ušlechtilou plísní (botritidou) a většinou mají intenzivní zlatou barvu, starší vína rovněž barvu jantarovou. Chuť se obvykle vyznačuje plnou sladkostí s nízkým až mírným obsahem alkoholu. Typická jsou koncentrovaná aromata rozinek, sušeného ovoce a medu, jakož i kořenité tóny.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Rheinhessen získaný bez obohacení může překročit 15 % obj.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

9. Víno se zvláštním přívlastkem „Eiswein“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína z převážně zdravých, zralých hroznů, které jsou v době sklizně a lisování v důsledku povětrnostních podmínek zmrazené, což vede k velmi vysokému přirozenému obsahu alkoholu v důsledku koncentrace látek obsažených v hroznech bez vlivu ušlechtilé plísně. Vína se proto obvykle vyznačují slámově žlutou barvou a vysokou ovocnou sladkostí a koncentrovanou kyselostí.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Rheinhessen získaný bez obohacení může překročit 15 % obj.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

10. Víno se zvláštním přívlastkem „Trockenbeerenauslese“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína jsou vyrobena z přezrálých, zaschlých hroznů nebo hroznů napadených ušlechtilou plísní (botritidou) a většinou mají intenzivní zlatou barvu, starší vína rovněž barvu jantarovou. Chuť se obvykle vyznačuje plnou sladkostí s nízkým až mírným obsahem alkoholu. Typická jsou koncentrovaná aromata rozinek, sušeného ovoce a medu, jakož i kořenité tóny. Vína s přívlastkem „Trockenbeerenauslese“ se obvykle liší od vína s přívlastkem „Beerenauslese“, pokud jde o vyšší stupeň koncentrace a silnější aroma v důsledku ušlechtilé plísně.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Rheinhessen získaný bez obohacení může překročit 15 % obj.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

11. Jakostní šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Šumivá vína se většinou vyrábějí z odrůdových vín. Chuť je charakterizována druhem použité odrůdy hroznů a vína jsou jemně šumivá.

Šumivá vína označovaná jako „Crémant“ často vykazují hebkou, krémovou strukturu s elegantním tělem a velmi jemným perlením.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Rheinhessen získaný bez obohacení může překročit 15 % obj.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

12. Perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlivá vína jsou svěží, ovocitá a živá. Většinou se vyrábějí z aromatických odrůd, které jsou pak typické pro chuť.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Rheinhessen získaný bez obohacení může překročit 15 % obj.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použije platné právo.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Všechny výrobky

Zvláštní enologický postup

Platí platné právo.

2. Všechny výrobky

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Platí platné právo.

3. Všechny výrobky

Agronomické postupy

Platí platné právo.

5.2. *Maximální výnosy*

1.

105 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Chráněné označení původu zahrnuje vinice obcí 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, Zotzenheim.

Výroba jakostního vína, přívlastkového vína, sektu stanovené pěstitelské oblasti nebo jakostního perlivého vína stanovené pěstitelské oblasti s chráněným označením „Rheinhessen“ musí probíhat ve stanovené pěstitelské oblasti, v jiné pěstitelské oblasti spolkové země Porýní-Falc nebo v pěstitelské oblasti sousední spolkové země.

7. **Moštové odrůdy**

Accent

Acolon

Adelfränkish – Grüner Adelfränkish

Albalonga

Alegrillo negro

Allegro

Alvarinho – Albarino

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Baron

Bettlertraube – Grüne Bettlertraube

Blueburger

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 Muscat

Mucabona

Muscaris

Muscat 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 Tramine
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

odrůda 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. **Popis souvislostí**

8.1.

Rozloha vinařské oblasti Rheinhessen je téměř shodná s rozlohou Rýnsko-hessenské planiny a vrchoviny (Rheinhessisches Tafel- und Hügelland) a Mohučské pánve (Mainzer Becken). Reliéf krajiny v oblasti Rheinhessen se vyznačuje náhorními plošinami z odolného vápence, které protínají široká údolí s mírnými pahorky a nížinami. Nejvyšší náhorní plošiny se nacházejí ve výšce 250 až 300 m n. m., zatímco nížiny mají výšku 100 až 150 m n. m. Pěstování vína se soustředí na svazích, přičemž průměrný sklon činí přibližně 7 %. Vinice na strmých svazích se nacházejí zejména v okolí Niersteinu a Bingenu. V průměru se víno pěstuje ve výšce 175 m n. m. Převládající orientace je na jihovýchod až jihozápad.

Vinařskou oblast Rheinhessen tvoří především třetihorní a čtvrtohorní sedimenty nacházející se na podloží z červené jaloviny. Tyto horniny z červené jaloviny vystupují na zemský povrch pouze v nejzazší části na jihozápadě oblasti Rheinhessen a u Niersteinu (Niersteiner Horst). Ve větší části oblasti Rheinhessen převládají třetihorní horniny, které jsou překryty převážně čtvrtohorními sedimenty (sprašová hlína, říční terasy, lužní sedimenty, svahové sedimenty). Náhorní plošiny v oblasti Rheinhessen tvoří třetihorní vápence, zatímco svahy, kopce a nížiny měkčí třetihorní slíny. Vápence na náhorních plošinách jsou obvykle pokryty spraší, zatímco vápence a slíny na svazích jsou často zakryty spraší nebo svahovými sedimenty, naproti tomu slíny v nížinách jsou pokryty lužními, terasovitými nebo pohyblivými sedimenty. V severozápadní části vinařské oblasti Rheinhessen poblíž Bingenu se vyskytují devonské křemence a břidlice. Pro tvorbu půdy jsou hlavním zdrojovým sedimentem spraše a sprašové hlíny. V pěstitelské oblasti Rheinhessen lze podnebí definovat takto: Průměrná roční teplota činí přibližně 9,9 °C. Průměrná teplota ve vegetačním období je 14,6 °C. Oblasti s nižšími ročními průměrnými teplotami se nacházejí v jihozápadní části pěstitelské oblasti na hranici s pánví Saar-Nahe (Saar-Nahe-Becken). Střední hodnoty teploty se nacházejí v oblasti Rýnsko-hessenské planiny a vrchoviny (Rheinhessisches Tafel- und Hügelland), zatímco nejvyšších ročních průměrných teplot je dosahováno s rostoucí blízkostí Hornorýnské nížiny (Oberrheingraben). Průměrné roční srážky činí přibližně 550 mm. Během vegetačního období spadne v průměru 65 % (355 mm) ročních srážek. Průměrně jsou révy v rýnsko-hessenské oblasti vystaveny v průběhu vegetačního období přímému slunečnímu záření v úrovni přibližně 650 000 WH/m^2.

Vinaři obhospodařují velké sousedící pozemky, tzn. že je možná dobrá mechanizace a hospodárné obdělávání ploch. Vinaři oceňují rozmanitost odrůd révy a potenciál jejich vývoje v důsledku různých půdních profilů, takže spotřebiteli lze nabídnout širokou paletu aromat. Vinařství získalo v posledních dvaceti letech zvláštní dynamiku. Tuto dynamiku dokládá rostoucí počet mladších předních producentů. Lidské faktory souvisí se staletí trvající vinařskou tradicí.

8.2. *Víno*

Souvislosti uvedené v bodech 9.1 až 9.3 specifikace se týkají produkce surovin z hroznů, které mají kvůli rozmanitosti půd a zpracování různé vlastnosti.

Po sklizni se zařadí do odpovídající třídy jakosti výroby vína.

Jakostní vína musí splňovat minimální požadavky na jednotlivé druhy moštových odrůd stanovené v bodě 3.2 specifikace produktu a mohou se obohacovat.

Vína s přívlastkem (Prädikatsweine) musí splňovat alespoň kritéria stanovená v bodě 3.2 specifikace produktu a nesmějí se obohacovat. Při výrobě základního produktu z hroznů určených pro výrobu přívlastkových vín může vinař v průběhu vegetace speciálním ošetřením, např. odlistěním zóny hroznů nebo prosvětlením hroznů, dosáhnout lepší kvality a vyššího obsahu účinných látek v hroznech. Individuální charakter lze výslednému produktu, kterým je přívlastkové víno, dodat i dalším vlivem člověka – různými způsoby lisování a tvorby vína.

8.3. *Perlivé víno*

U jakostních perlivých vín s. o. musí základní produkt splňovat minimální požadavky na jakostní vína vyráběná ve vymezené oblasti, jak jsou stanoveny v bodě 3.2 specifikace produktu. Část oxidu uhličitého, který přirozeně vzniká během kvašení, se zachová.

8.4. *Jakostní šumivé víno*

Základní produkt musí splňovat kritéria stanovená v bodě 3.2 specifikace produktu. V závislosti na stavu vegetace a umístění musí být hrozny z vinice, která byla vybrána pro výrobu základního šumivého vína, sklízeny v dříve, aby se zachovala kyselá struktura, která je charakteristická pro šumivé víno s. o. nebo pro pěstitelský sekt. Výroba se provádí prvním nebo druhotnám kvašením v nádržích nebo lahvích. Jedná-li se o specialitu tradiční metody kvašení v lahvi, musí se z produktu stát šumivé víno druhotným kvašením v lahvi. V tom případě musí v lahvi dozrávat nejméně devět měsíců.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující požadavky na označování

Popis podmínek:

Aby se mohly na etiketách používat tradiční pojmy, musí jakostní vína, přívlastková vína, jakostní perlivá vína stanovené pěstitelské oblasti nebo sekty stanovené pěstitelské oblasti nejprve úspěšně absolvovat úřední zkoušku. Číslo zkoušky (tzv. č. A.P.) přidělené v této souvislosti musí být uvedeno na etiketě. Nahrazuje se jím číslo šarže. Vína a vinné výrobky musí být kromě stávajících chráněných názvů povinně označeny jedním z tradičních pojmů uvedených v bodě 5 a) specifikace výrobku. Značení tradičními pojmy uvedenými v bodě 5 b) specifikace výrobku je dobrovolné.

Právně uplatnitelné prvky označení lze použít v souladu s použitelným právem.

Registr vinic navíc představuje seznam názvů oblastí, vinařských obcí, tratí a plužin schválených pro menší zeměpisné jednotky.

V registru vinic jsou zapsány hranice obcí a oblasti podle značení v katastru (katastrální území, pozemek, plužina, parcela). Registr vede agrární komora země Porýní-Falc.

Zřízení a vedení registru vinic se opírá o následující právní základ:

— § 23 odstavce 3 a 4 zákona o víně,

— § 29 nařízení o víně,

— zemský zákon o stanovení obcí a oblastí a o registru vinic (zákon o vinařských obcích),

— § 2 bod 16 nařízení vlády o pravomocech v oblasti zákona o víně

Změna vymezení menších zeměpisných jednotek je přípustná pouze se souhlasem příslušné organizace podle § 22g zákona o víně. Každou změnu musí příslušná organizace podle § 22g zákona o víně oznámit Spolkovému úřadu pro zemědělství a výživu.

Odkaz na specifikaci výrobku

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