C/2024/579

8.1.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/579)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

"Rheinhessen"

PDO-DE-A1274-AM02

Meddelelsesdato: 26.10.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Beskrivelse af ændringerne**

a) *Analytiske og/eller organoleptiske kendetegn*

Angivelsen af det minimale naturlige alkoholindhold og den minimale naturlige mostvægt vil fremover være forbundet med bindeordet "og". Følgende sætning om kælderregnskabet indsættes for præciseringens skyld: "Mostens vægt i gæringsbeholderen skal dokumenteres."

b) *Druesorter*

Følgende druesorter har hidtil været angivet i punkt 8 i produktspecifikationen:

Hvidvin:

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) og Würzer.

Rødvin og rosévin:

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 og Wildmuskat.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

ÆNDRINGER:

Fremover vil "hvidvin" og "rødvin og rosévin" blive erstattet med "hvide druesorter" og "røde druesorter".

Følgende sorter er blevet tilføjet:

Hvide druesorter:

"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, Polx, Rheinfelder Rinot, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, Semillon, VB 32-7, Viognier, Weißer Räuschling og We S 503."

Røde druesorter:

"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 og We 94-26-37."

Synonymerne er blevet slettet.

c) *Krav*

Gældende krav i henhold til national lovgivning:

Der er tilføjet en bestemmelse om betegnelsen, i henhold til hvilken lovregulerede elementer af en betegnelse kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning.

d) *Kontrolmyndigheder*

Landbrugskammerets faxnummer er blevet rettet.

e) *Andet*

I punktet "Tilknytning til området" er beskrivelserne af kategorierne "vin", "perlevin" og "mousserende kvalitetsvin" blevet præciseret og omformuleret. Det er ikke nødvendigt at ansøge om en EU-ændring, eftersom ændringerne ikke ophæver tilknytningen til det geografiske område (jf. artikel 14 i forordning (EU) 2019/33).

Der er foretaget følgende ændringer:

Der er tilføjet en tilføjelse til varespecifikationens punkt 9.4.1, kategorien "Vin". Den pågældende sætning havde oprindeligt følgende ordlyd: "Prädikatsweine" (vine med særlige kendetegn) skal som minimum opfylde kriterierne i punkt 3.2."Den har nu følgende ordlyd: "Prädikatsweine" (vine med særlige kendetegn) skal som minimum opfylde kriterierne i punkt 3.2 og må ikke beriges."

En sætning i produktspecifikationens punkt 9.4.2 om kategorien "perlevin" er blevet omformuleret. Den sætning, der skal ændres, har følgende ordlyd: "Fremstillingen sker ved fermentering eller tilsætning af endogen carbonsyre". Efter ændringsforslaget affattes teksten således: "En del af den kuldioxid, der stammer naturligt fra gæringen, bibeholdes under gæringen."

Den første gæring er blevet tilføjet i punkt 9.4.3 i produktspecifikationen om kategorien "mousserende kvalitetsvin" . Hidtil har mousserende kvalitetsvin ifølge beskrivelsen kun kunnet fremstilles ved hjælp af en anden gæring af den mousserende basisvin. Ændringen udvider muligheden for at fremstille mousserende kvalitetsvine til også at omfatte den første gæring.

2. **Begrundelse for ændringerne**

a) *Analytiske og/eller organoleptiske kendetegn*

Eftersom konverteringstabellen udgår, er der ikke længere noget retsgrundlag for at angive den minimale naturlige mostvægt. Da producenterne i praksis arbejder med Öchslegrader (mostvægtskala), vil dette dog fortsat være medtaget i produktspecifikationen. Derfor vil angivelsen af det minimale naturlige alkoholindhold og angivelsen af den minimale naturlige mostvægt fremover blive samlet med bindeordet "og". Dette viser tydeligt, at både værdien for det minimale naturlige alkoholindhold og værdien for den minimale naturlige mostvægt skal overholdes af producenterne, hvis de vil markedsføre produkter som "Rheinhessen BOB". For at undgå misforståelser med hensyn til kælderregnskabet har beskyttelsessammenslutningen (*Schutzgemeinschaft*) besluttet at medtage en sætning, der præciserer, at kun mostvægten skal registreres i vinproducentens registre.

b) *Druesorter*

Listen over druesorter er ufuldstændig og er blevet suppleret, da alle tidligere klassificerede sorter til dyrkning bør nævnes, eftersom disse sorter allerede har vist deres værd i området. Vine fremstillet af disse sorter er i overensstemmelse med kravene i produktspecifikationen.

Druesorterne vil fremover blive opført under overskrifterne "hvide druesorter" og "røde druesorter" i stedet for "hvidvin" og "rødvin og rosévin", da listen over druesorter i produktspecifikationen — og ikke slutproduktet — afgør, om sorterne kan dyrkes eller ikke kan dyrkes. Synonymerne er blevet slettet, eftersom listen over druesorter i produktspecifikationen hovedsagelig er en "plantningstilladelse" og ikke et mærkningskrav.

c) *Krav*

Gældende krav i henhold til national lovgivning: De nye regler om betegnelser har til formål at præcisere betegnelsesbegreber i national lovgivning, som ikke er beskyttet af e-Ambrosia.

d) *Kontrolmyndigheder*

Faxnummeret for Rheinland-Pfalz' landbrugskammer er blevet ændret.

e) *Andet*

Punkt 9.4.1 i produktspecifikationen om kategorien "vin" er blevet omformuleret for at skelne mellem *Prädikatsweine* (vine med særlige kendetegn) og *Qualitätsweine* (kvalitetsvine).

Punkt 9.4.2 i produktspecifikationen om kategorien "perlevin" er blevet omformuleret for at afspejle de procedurer, der reelt er forbundet med at fremstille perlevin.

Den første gæring er blevet tilføjet i punkt 9.4.3 i produktspecifikationen om kategorien "mousserende kvalitetsvin", eftersom det med den tidligere beskrivelse af kategorien kun var muligt at fremstille en sådan vin ved anden gæring. Dette er ikke længere i overensstemmelse med gældende praksis, da det nu er muligt at fremstille mousserende kvalitetsvin ved første gæring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Rheinhessen

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), hvid

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De fleste vine er enkeltdruevine, der afspejler kendetegnene ved de forskellige druesorter, som de er fremstillet af. Disse vine er normalt lysegule til strågule, ofte med grønlige nuancer. Den skånsomme vinfremstillingsproces betyder, at de har primære aromaer af gul og tropisk frugt, undertiden også med blomsteragtige noter af muskatnød og en fint afbalanceret sødme og syrlighed. De efterlader et klart og frisk sanseindtryk.

Riesling-vinene afspejler særdeles godt forskellene mellem Rheinhessens forskellige terroirs. De er generelt kendetegnet ved sprød syrlighed og kombinerer mineralitet med elegant frugt. Navnlig vine, der lagres på egetræsfade eller -tønder, bærer ofte præg af malolaktisk gæring og har fine, ristede aromaer. Vine, der fremstilles af blandinger af druesorter, er ofte halvsøde på grund af restsukker.

Kun blandinger, hvor mindst 70 % af druerne er af sorterne Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau eller Kerner, og hvis smag domineres af disse sorter, kan forsynes med betegnelsen "Liebfrau(en)milch".

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rheinhessen", der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rød

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine fremstilles som enkeltdruevine og blandede vine. De er røde til dybrøde, ofte med blålige, violette nuancer, og er kendetegnet ved aromaer af røde frugter og bær. Mellemfyldige vine har et mildt syreindhold og en diskret tanninstruktur med en udpræget frugtagtig smag. Ud over koncentrerede aromaer af røde frugter kan fyldige vine også have krydrede og røgede aromaer.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rheinhessen", der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rosé, *Weißherbst*, *Blanc de Noir*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine har en lys til kraftig rød farve eller samme farve som hvidvine for *Blanc de Noir*-vinenes vedkommende. De presses udelukkende af røde druer. De er normalt mellemfyldige med subtile aromaer af røde frugter og bær og en frisk, livlig syrlighed.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rheinhessen", der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), Rotling

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine har en lys til kraftig rød farve og fremstilles ved at blande hvide og røde druer eller most. De er normalt mellemfyldige og kombinerer aromaer af gule og røde frugter i munden.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rheinhessen", der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. Prädikatswein Kabinett (vin med det særlige kendetegn "Kabinett")

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Der er tale om fine og livlige vine, der generelt har et moderat alkoholindhold, en frisk syrlighed og en udtalt vinøsitet.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rheinhessen", der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. *Prädikatswein Spätlese* (vin med det særlige kendetegn "Spätlese")

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Anvendelsen af fuldt modne druer giver vine, der er harmonisk rige og har en intens, kraftig karakter af gule frugter, ofte understøttet af en markant frugtagtig sødme. De har normalt en strågul farve, undertiden i retning af gyldenguld.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rheinhessen", der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

7. *Prädikatswein Auslese* (vin med det særlige kendetegn "Auslese")

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine har normalt en gyldengul farve, som skyldes anvendelsen af druer, der er fuldt modne eller overmodne, men ideelt set stadig sunde. De har en kraftig smag af gule og tropiske frugter og kan endog have aromaer af tørret frugt, som bliver kraftigere i takt med lagringen. Navnlig for Riesling-vinenes vedkommende ledsages det generelt høje restsukkerindhold af en syrlighed, som træder tydeligt frem.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rheinhessen", der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

8. *Prädikatswein Beerenauslese* (vin med det særlige kendetegn "Beerenauslese")

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine fremstilles af overmodne, tørrede eller ædelrådne druer og har generelt en intens gylden farve, der kan blive ravgul i takt med lagringen. Deres smag er normalt kendetegnet ved en robust sødme og et lavt til moderat alkoholindhold. Koncentrerede aromaer af rosiner, tørret frugt og honning er almindelige foruden krydrede noter.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rheinhessen", der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

9. *Prädikatswein Eiswein* (vin med det særlige kendetegn "Eiswein")

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine fremstilles af overvejende sunde og modne druer, som er frosne på høst- og presningstidspunktet på grund af vejrforholdene. Dette giver dem et meget højt naturligt alkoholindhold uden påvirkning af ædelråddenskab, da druernes indholdsstoffer er stærkt koncentrerede. Vinene er derfor normalt strågule med en høj grad af frugtagtig sødme og koncentreret syrlighed.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rheinhessen", der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

10. *Prädikatswein Trockenbeerenauslese* (vin med det særlige kendetegn "Trockenbeerenauslese")

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine fremstilles af overmodne, tørrede eller ædelrådne druer og har generelt en intens gylden farve, der kan blive ravgul i takt med lagringen. Deres smag er normalt kendetegnet ved en robust sødme og et lavt til moderat alkoholindhold. Koncentrerede aromaer af rosiner, tørret frugt og honning er almindelige foruden krydrede noter. *Trockenbeerenauslese*-vine adskiller sig fra *Beerenauslese*-vine ved, at de er mere koncentrerede, og deres aromaer i højere grad er påvirket af ædelråddenskab.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rheinhessen", der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

11. Mousserende kvalitetsvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De mousserende vine fremstilles normalt af enkeltdruevine. Deres smag bærer præg af den anvendte sort, og de har et delikat mousserende udseende.

Mousserende vine med betegnelsen "Cremant" har ofte en blød, cremet struktur med en elegant krop og meget fine bobler.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rheinhessen", der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

12. Perlevin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Perlevinene er livlige, frugtagtige og friske. De fremstilles normalt af aromatiske sorter, som kendetegner deres smag.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rheinhessen", der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

For analytiske kendetegn uden talangivelser gælder gældende lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Alle produkter

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Gældende lovgivning finder anvendelse.

2. Alle produkter

Restriktion, der gælder for forarbejdningen

Gældende lovgivning finder anvendelse.

3. Alle produkter

Dyrkningsmetoder

Gældende lovgivning finder anvendelse.

5.2. *Maksimale udbytter*

1.

105 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse omfatter vindyrkningsarealer i følgende kommuner: 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 og Zotzenheim.

Qualitätswein (kvalitetsvin), *Prädikatswein* (vin med et særligt kendetegn), *Sekt b.A.* (mousserende kvalitetsvin fra bestemte områder) eller *Qualitätsperlwein* (kvalitetsperlevin) med den beskyttede betegnelse "Rheinhessen" skal fremstilles i dyrkningsområdet, i et andet dyrkningsområde i Rheinland-Pfalz eller i et dyrkningsområde i en nabodelstat.

7. **Druesort(er)**

Accent

Acolon

Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Allegro

Alvarinho — Albariño

Arnsburger

Auxerrois — Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Baron

Bettlertraube — Grüne Bettlertraube

Blauburger

Blauer Frühburgunder — Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, 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 B

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
Sémillon
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 og Pinot Blanc

Weißer Elbling — Elbling, Klainberger

Weißer Gutedel — Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling — Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Weißer Räuschling

Wildmuskat

Würzer

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1.

Vindyrkningsområdet Rheinhessen er næsten nøjagtigt sammenfaldende med det område, der omfatter Rheinhessische Tafel- und Hügelland (den rhinhessiske højslette og det rhinhessiske bakkeland) og Mainz-bækkenet. Landskabet er kendetegnet ved højsletter af resistente kalksten, der er gennemskåret af brede fordybninger med bløde bakker og lavlandsområder. De højeste højsletteområder ligger mellem 250 og 300 meter over havets overflade, mens lavlandsområderne ligger 100-150 meter over havets overflade. Vindyrkningen er koncentreret på bjergskråningerne, selv om den gennemsnitlige hældning kun er på ca. 7 %. Vindyrkning på stejle skråninger finder især sted i området omkring Nierstein og i Bingen. I gennemsnit vokser vinstokkene i en højde af 175 m over havets overflade. De fleste vinmarker er orienteret mod sydøst og sydvest.

Vindyrkningsområdet Rheinhessen består hovedsagelig af aflejringer fra tertiær- og kvartærtiden, der ligger på en sokkel bestående af Rotliegend-klipper. Rotliegend-klipperne er kun synligt på jordens overflade i den alleryderste sydvestlige del af området og i nærheden af Nierstein (Niersteiner Horst). Størstedelen af området ligger på tertiære klipper, der overvejende er dækket af kvartære aflejringer (løssderivater, flodterrasser, aflejringer fra vandløb, aflejringer på skråninger). Højsletteområderne i Rheinhessen består af tertiær kalksten, mens skråningerne, bakkerne og lavlandsområderne består af blødere tertiær mergel. Kalkstenen i højsletteområderne er normalt dækket af løss, kalken og merglen på skråningerne er ofte skjult af løss eller aflejringer fra skråningerne, og merglen i lavlandsområderne er dækket af flodenge, terrasser eller omfordelte aflejringer. Devonisk kvartsit og skifer findes i den nordvestlige del af vindyrkningsområdet Rheinhessen nær Bingen. Med hensyn til jorddannelse udgør løss- og løssderivater det vigtigste underliggende lag. Klimaet i vindyrkningsområdet Rheinhessen er som følger: Den årlige gennemsnitstemperatur er på ca. 9,9 °C. Den gennemsnitlige temperatur i vækstsæsonen er 14,6 °C. Områderne med de lavere årlige gennemsnitstemperaturer ligger i den sydvestlige del af dyrkningsområdet på grænsen til Saar-Nahe-bækkenet. De middelhøje temperaturer forekommer på Rheinhessische Tafel- und Hügelland, mens de højeste årlige gennemsnitstemperaturer nås over mod den øvre del af Rhinsletten. Arealet får gennemsnitligt 500 mm (ca.) nedbør hvert år, hvoraf 65 % (355 mm) generelt falder i vækstsæsonen. I gennemsnit nyder vinstokkene i Rheinhessen godt af en direkte solindstråling på ca. 650 000 Wh/m2 i vækstsæsonen.

Vinavlerne dyrker store, sammenhængende parceller, hvilket betyder, at mekaniseringen fungerer godt, og at arealerne kan dyrkes på en omkostningseffektiv måde. De lægger stor vægt på de forskellige vinsorter og deres vækstpotentiale, hvilket de forskellige jordprofiler giver mulighed for. Dette resulterer i en bred palet af aromaer for forbrugeren. Vinsektoren har især været i fremgang i de sidste 20 år. Det stigende antal meget dygtige, unge producenter er et bevis på denne fremgang. Den menneskelige faktor er baseret på en århundredgammel vindyrkningstradition.

8.2. *Vin*

Den tilknytning, der er nævnt i punkt 9.1-9.3 i produktspecifikationen, vedrører fremstillingen af basisprodukter af druer, som er forskellige på grund af jordbundstypen og forarbejdningsmetoderne.

Efter høsten klassificeres de i den korrekte vinfremstillingskvalitet.

Kvalitetsvine skal opfylde de minimumskrav for kategorien af druesorter, der er fastsat i punkt 3.2 i produktspecifikationen, og kan beriges.

"Prädikatsweine" (vine med særlige kendetegn) skal som minimum opfylde kriterierne i punkt 3.2 i produktspecifikationen og må ikke beriges. For at opnå det basisdrueprodukt, der anvendes til fremstilling af vin med særlige egenskaber, kan vinavlerne opnå en bedre kvalitet som følge af en mere akut sammensætning af druens bestanddele ved at gennemføre særlige vedligeholdelsesforanstaltninger i vækstsæsonen, f.eks. fjernelse af blade omkring druerne eller klyngedannelse. Desuden kan forskellige teknologirelaterede kælderlagringsmetoder som en yderligere menneskelig faktor give den vin, der i sidste ende produceres, særlige kendetegn.

8.3. *Perlevin*

Når det gælder kvalitetsperlevin fra bestemte områder, skal basisproduktet opfylde de minimumskrav for kvalitetsvin i det pågældende område, der er fastsat i punkt 3.2 i produktspecifikationen. En del af den kuldioxid, der stammer naturligt fra gæringen, bibeholdes under gæringen.

8.4. *Mousserende kvalitetsvin*

Basisproduktet skal opfylde kriterierne i punkt 3.2 i produktspecifikationen. Alt efter deres vækstfase og beliggenhed skal druer fra udvalgte vinmarker, som anvendes til at fremstille basisvin beregnet til fremstilling af mousserende vin, høstes tidligere, så de bevarer den sprøde syrestruktur i mousserende kvalitetsvin fra bestemte områder. Vinen fremstilles ved første eller anden gæring på tank eller flaske. Hvis fremstillingen sker ved hjælp af den særlige traditionelle flaskegæringsmetode, skal produktet have undergået en anden alkoholgæring på flaske for at blive til mousserende vin. I så fald skal produktet lagres på flaske i mindst ni måneder.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retlig ramme:

Den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Vinene skal underkastes en officiel kontrol for at blive mærket med de traditionelle benævnelser *Qualitätswein* (kvalitetsvin), *Prädikatswein* (vin med et særligt kendetegn), *Qualitätsperlwein* b.A (kvalitetsperlevin fra bestemte områder) og *Sekt* b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte områder). Det kontrolnummer, der tildeles i denne forbindelse (*amtliche Prüfungsnummer*), skal angives på etiketten. Det erstatter batchnummeret. Ud over den eksisterende beskyttede vinbetegnelse skal vin og vinprodukter mærkes med en af de traditionelle benævnelser, der er anført i punkt 5, litra a), i produktspecifikationen. Det er valgfrit at anvende de traditionelle benævnelser, der er anført i punkt 5, litra b), i produktspecifikationen.

De lovbestemte elementer i en betegnelse kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Fortegnelsen over vindyrkningsarealer indeholder desuden en liste over navne på arealer, store og individuelle vindyrkningsarealer og systemer med åbne marker, der kan anvendes som mindre geografiske enheder.

Den angiver afgrænsningerne af beliggenheder og arealer ved hjælp af matrikulære henvisninger (matrikelenhed, matrikelunderenhed, system med åbne marker, matrikelunderenhed, system med åbne marker, parcel). Den forvaltes af landbrugskammeret i Rheinland-Pfalz.

Fortegnelsen over vindyrkningsarealer udarbejdes og føres på grundlag af:

— § 23, stk. 3 og 4, i forbundsloven om vin (*Weingesetz*)

— § 29 i forbundsbekendtgørelsen om vin (*Weinverordnung*)

— Rheinland-Pfalz' lov om angivelse af beliggenheder og arealer samt registret over vindyrkningsarealer (lov om vindyrkningsarealer) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*)

— § 2, stk. 16, i Rheinland-Pfalz' bekendtgørelse om kompetencer inden for vinlovgivning (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Afgrænsningen af mindre geografiske enheder kan kun ændres efter aftale med de kompetente organisationer, jf. § 22g i forbundsloven om vin, som i henhold til den paragraf skal anmelde eventuelle ændringer til forbundskontoret for landbrug og ernæring.

Link til produktspecifikationen

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