C/2024/579

8.1.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/579)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής [1].

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Rheinhessen»

PDO-DE-A1274-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 26.10.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Περιγραφή των τροποποιήσεων**

α) *Αναλυτικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Η ένδειξη του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου και της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους θα συνδέονται στο μέλλον με τον σύνδεσμο «και». Προστίθεται η ακόλουθη φράση σχετικά με τη λογιστική οιναποθήκης για λόγους σαφήνειας: «Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να τεκμηριώνεται.»

β) *Οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών*

Οι ακόλουθες ποικιλίες σταφυλιών αναφέρονται μέχρι στιγμής στο σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος:

Λευκός οίνος:

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.

Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι:

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] ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

Στο μέλλον, οι όροι «λευκός οίνος» και «ερυθρός και ερυθρωπός οίνος» θα αντικατασταθούν από τους όρους «λευκές ποικιλίες σταφυλιών» και «ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών».

Προστίθενται οι ακόλουθες ποικιλίες:

Λευκές ποικιλίες σταφυλιών:

«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.»

Ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών:

«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.»

Τα συνώνυμα απαλείφονται.

γ) *Εφαρμοστέες απαιτήσεις*

Εφαρμοστέες απαιτήσεις που προβλέπονται από την εθνική νομοθεσία:

Προστίθεται η διάταξη σχετικά με την ονομασία, σύμφωνα με την οποία τα ρυθμιζόμενα από τον νόμο στοιχεία μιας ονομασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το εφαρμοστέο δίκαιο.

δ) *Ελεγκτικές αρχές*

Διόρθωση του αριθμού φαξ του Γεωργικού Επιμελητηρίου.

ε) *Λοιπά*

Στην παράγραφο «Δεσμός με την περιοχή», οι περιγραφές των κατηγοριών «οίνος», «ημιαφρώδης οίνος» και «αφρώδης οίνος ποιότητας» αποσαφηνίζονται και αναδιατυπώνονται. Δεν είναι αναγκαία η υποβολή ενωσιακής τροποποίησης, δεδομένου ότι ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή δεν ακυρώνεται από τις τροποποιήσεις [πρβλ. άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33].

Εισάγονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις:

Εισάγεται μια προσθήκη στο σημείο 9.4.1 της κατηγορίας «Οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος. Η εν λόγω φράση αρχικά είχε ως εξής: «Οι οίνοι “Prädikatsweine” (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2.» Η φράση πλέον έχει ως εξής: «Οι οίνοι “Prädikatsweine” (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 και δεν πρέπει να εμπλουτίζονται.»

Μια φράση στο σημείο 9.4.2 της κατηγορίας «Ημιαφρώδης οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται. Η φράση που τροποποιείται έχει ως εξής: «Η παραγωγή πραγματοποιείται με ζύμωση ή προσθήκη ενδογενούς ανθρακικού οξέος». Μετά την τροποποίηση θα έχει ως εξής: «Μέρος του διοξειδίου του άνθρακα που παράγεται φυσικά από τη ζύμωση διατηρείται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.»

Προστίθεται η πρώτη ζύμωση στο σημείο 9.4.3 της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας» των προδιαγραφών προϊόντος. Μέχρι σήμερα, σύμφωνα με την περιγραφή, ο αφρώδης οίνος ποιότητας μπορούσε να παραχθεί μόνο μέσω δεύτερης ζύμωσης του αφρώδους οίνου βάσης. Η τροποποίηση επεκτείνει τη δυνατότητα παραγωγής αφρωδών οίνων ποιότητας ώστε να συμπεριληφθεί η πρώτη ζύμωση.

2. **Λόγοι των τροποποιήσεων**

α) *Αναλυτικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Η απαλοιφή του πίνακα μετατροπής σημαίνει ότι δεν υπάρχει πλέον νομική βάση για την αναγραφή της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους. Ωστόσο, δεδομένου ότι στην πράξη οι παραγωγοί χρησιμοποιούν την Öchslegrade (κλίμακα πυκνότητας γλεύκους), αυτή θα εξακολουθήσει να περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Η ένδειξη του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου και η ένδειξη της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους θα συνδέονται, συνεπώς, με τον σύνδεσμο «και». Αυτό δείχνει σαφώς ότι οι παραγωγοί πρέπει να τηρούν τόσο την τιμή του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου όσο και την τιμή της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους προκειμένου να διαθέτουν στο εμπόριο προϊόντα με την ονομασία «Rheinhessen ΠΟΠ». Προς αποφυγή παρανοήσεων όσον αφορά τη λογιστική οιναποθήκης, η ένωση προστασίας (Schutzgemeinschaft) αποφάσισε να εισαγάγει μια φράση η οποία διευκρινίζει ότι μόνον η πυκνότητα γλεύκους πρέπει να καταγράφεται στα βιβλία του οινοποιείου.

β) *Οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών*

Ο κατάλογος των ποικιλιών σταφυλιών είναι ελλιπής και συμπληρώνεται, δεδομένου ότι θα πρέπει να αναφέρονται όλες οι καλλιεργούμενες ποικιλίες που είχαν ταξινομηθεί προηγουμένως, καθώς οι ποικιλίες αυτές έχουν ήδη αποδείξει την αξία τους στην περιοχή. Οι οίνοι που παράγονται από τις εν λόγω ποικιλίες συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Στο μέλλον, οι ποικιλίες σταφυλιών θα παρατίθενται κάτω από τις επικεφαλίδες «λευκές ποικιλίες σταφυλιών» και «ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών» αντί «λευκός οίνος» και «ερυθρός και ερυθρωπός οίνος», δεδομένου ότι ο κατάλογος των ποικιλιών σταφυλιών στις προδιαγραφές προϊόντος καθορίζει αν επιτρέπεται ή όχι να καλλιεργούνται οι εν λόγω ποικιλίες, και όχι το τελικό προϊόν. Τα συνώνυμα απαλείφονται, δεδομένου ότι ο κατάλογος των ποικιλιών σταφυλιών στις προδιαγραφές προϊόντος είναι ουσιαστικά «άδεια φύτευσης» και όχι απαίτηση επισήμανσης.

γ) *Εφαρμοστέες απαιτήσεις*

Εφαρμοστέες απαιτήσεις που προβλέπονται από την εθνική νομοθεσία: Οι νέοι κανόνες για τις ονομασίες αποσκοπούν στην αποσαφήνιση των εννοιών της ονομασίας στο εθνικό δίκαιο οι οποίες δεν προστατεύονται από το e-Ambrosia.

δ) *Ελεγκτικές αρχές*

Ο αριθμός φαξ του Γεωργικού Επιμελητηρίου του ομόσπονδου κράτους της Ρηνανίας-Παλατινάτου τροποποιείται.

ε) *Λοιπά*

Το σημείο 9.4.1 της κατηγορίας «Οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται προκειμένου να γίνει διάκριση μεταξύ των Prädikatsweine (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) και των Qualitätsweine (οίνοι ποιότητας).

Το σημείο 9.4.2 της κατηγορίας «Ημιαφρώδης οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται ώστε να αντικατοπτρίζει τις πραγματικές διαδικασίες που περιλαμβάνει η οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων.

Η πρώτη ζύμωση προστίθεται στο σημείο 9.4.3 της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας» των προδιαγραφών προϊόντος, δεδομένου ότι, σύμφωνα με την προηγούμενη περιγραφή της κατηγορίας, ένας τέτοιος οίνος μπορούσε να παραχθεί μόνο με δεύτερη ζύμωση. Αυτό δεν συνάδει πλέον με την τρέχουσα πρακτική, δεδομένου ότι είναι πλέον δυνατή η παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας με πρώτη ζύμωση.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Rheinhessen

2. **ΤΥΠΟΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ:**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικου προϊόντος**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), λευκός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι περισσότεροι οίνοι είναι μονοποικιλιακοί και αντικατοπτρίζουν τα χαρακτηριστικά των διαφόρων ποικιλιών σταφυλιών από τις οποίες παράγονται. Οι οίνοι αυτοί έχουν συνήθως ανοιχτό κίτρινο έως αχυροκίτρινο χρώμα, συχνά με πράσινες ανταύγειες. Η ήπια οινοποίηση συνεπάγεται πρωτογενή αρώματα κίτρινων και τροπικών φρούτων, ενίοτε με ανθώδεις νότες μοσχοκάρυδου, καθώς και λεπτώς ισορροπημένη γλυκύτητα και οξύτητα. Η αίσθηση που αφήνουν είναι καθαρή και δροσερή.

Οι οίνοι Riesling αντανακλούν εξαιρετικά τις διαφορές μεταξύ των διαφόρων οινοπεδίων (terroir) του Rheinhessen. Χαρακτηρίζονται γενικά από τονωτική οξύτητα και συνδυάζουν την ορυκτώδη γεύση με τις κομψές φρουτώδεις νότες. Ειδικότερα, οι οίνοι που παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια συχνά αποκτούν τα χαρακτηριστικά της μηλογαλακτικής ζύμωσης την οποία υφίστανται και παρουσιάζουν λεπτά φρυγμένα αρώματα. Οι οίνοι που παράγονται από μείγματα ποικιλιών σταφυλιών είναι συχνά ημίγλυκοι λόγω των υπολειμματικών σακχάρων.

Την ονομασία «Liebfrau(en)milch» μπορούν να φέρουν μόνο μείγματα στα οποία τουλάχιστον το 70 % των σταφυλιών προέρχεται από τις ποικιλίες Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau ή Kerner και η γεύση των οποίων, ως εκ τούτου, κυριαρχείται από τις ποικιλίες αυτές.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rheinhessen» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), ερυθρός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί παράγονται ως μονοποικιλιακοί και αναμεμειγμένοι οίνοι. Έχουν ερυθρό έως βαθύ ερυθρό χρώμα, συχνά με κυανές, ιώδεις αποχρώσεις, και χαρακτηρίζονται από αρώματα κόκκινων φρούτων και μούρων. Οι οίνοι μεσαίου σώματος έχουν μαλακή οξύτητα και διακριτή τανική δομή, με υψηλό βαθμό φρουτώδους. Εκτός από τα συμπυκνωμένα αρώματα κόκκινων φρούτων, οι οίνοι με γεμάτο σώμα μπορεί επίσης να έχουν πικάντικα και καπνιστά αρώματα.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rheinhessen» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), ερυθρωπός, Weißherbst, Blanc de Noir

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί έχουν ανοιχτό έως έντονο ερυθρό χρώμα ή, στην περίπτωση των οίνων Blanc de Noir, το χρώμα του λευκού οίνου. Παράγονται αποκλειστικά από τη σύνθλιψη ερυθρών σταφυλιών. Συνήθως έχουν μεσαίο σώμα με λεπτά αρώματα κόκκινων φρούτων και μούρων και δροσερή, ζωηρή οξύτητα.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rheinhessen» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), Rotling

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί έχουν ανοιχτό έως έντονο ερυθρό χρώμα και παράγονται με ανάμειξη λευκών και ερυθρών σταφυλιών ή γλεύκους. Συνήθως έχουν μεσαίο σώμα και συνδυάζουν αρώματα κίτρινων και κόκκινων φρούτων στο στόμα.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rheinhessen» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Kabinett» (Prädikatswein Kabinett)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Πρόκειται για λεπτούς και ζωηρούς οίνους με μέτριο, κατά κανόνα, αλκοολικό τίτλο, δροσερή οξύτητα και έντονο οινώδες άρωμα.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rheinhessen» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

6. Οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Spätlese» (Prädikatswein Spätlese)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η χρήση σταφυλιών που έχουν ωριμάσει πλήρως παράγει οίνους αρμονικά πλούσιους με έντονο, πληθωρικό χαρακτήρα, που ενσωματώνει αρώματα κίτρινων φρούτων και συχνά ενισχύεται με έντονη φρουτώδη γλυκύτητα. Έχουν συνήθως αχυροκίτρινο χρώμα που ενίοτε τείνει προς το χρυσό.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rheinhessen» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

7. Οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Auslese» (Prädikatswein Auslese)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί έχουν συνήθως χρυσοκίτρινο χρώμα, λόγω της χρήσης ώριμων έως υπερώριμων σταφυλιών που, ωστόσο, ιδανικά, διατηρούν την υγειονομική τους ποιότητα. Έχουν έντονη γεύση κίτρινων, τροπικών φρούτων και ενδέχεται να διαθέτουν ακόμη και αρώματα αποξηραμένων φρούτων, τα οποία ενισχύονται με την παλαίωση. Ιδίως στην περίπτωση των οίνων Riesling, η κατά κανόνα υψηλή περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα συνοδεύεται από μια σαφώς αισθητή οξύτητα.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rheinhessen» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

8. Οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Beerenauslese» (Prädikatswein Beerenauslese)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι εν λόγω οίνοι παράγονται από υπερώριμα, αποξηραμένα σταφύλια ή από σταφύλια που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη και έχουν κατά κανόνα έντονο χρυσαφένιο χρώμα, το οποίο μπορεί να μετατραπεί σε κεχριμπαρένιο με την παλαίωση. Η γεύση τους χαρακτηρίζεται συνήθως από έντονη γλυκύτητα και χαμηλό έως μέτριο αλκοολικό τίτλο. Εντοπίζονται συχνά συμπυκνωμένα αρώματα σταφίδας, αποξηραμένων φρούτων και μελιού, καθώς και πικάντικες νότες.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rheinhessen» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

9. Οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Eiswein» (Prädikatswein Eiswein)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι εν λόγω οίνοι παράγονται από σταφύλια που είναι σε μεγάλο βαθμό υγιή και ώριμα, τα οποία, κατά τον τρύγο και τη σύνθλιψη έχουν παγώσει λόγω των καιρικών συνθηκών. Το γεγονός αυτό τους προσδίδει πολύ υψηλό φυσικό αλκοολικό τίτλο χωρίς την επίδραση ευγενούς σήψης, δεδομένου ότι τα συστατικά των σταφυλιών είναι ιδιαίτερα συμπυκνωμένα. Ως εκ τούτου, οι οίνοι έχουν συνήθως αχυροκίτρινο χρώμα, με υψηλό βαθμό φρουτώδους γλυκύτητας και συμπυκνωμένης οξύτητας.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rheinhessen» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

10. Οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Trockenbeerenauslese» (Prädikatswein Trockenbeerenauslese)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι εν λόγω οίνοι παράγονται από υπερώριμα, αποξηραμένα σταφύλια ή από σταφύλια που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη και έχουν κατά κανόνα έντονο χρυσαφένιο χρώμα, το οποίο μπορεί να μετατραπεί σε κεχριμπαρένιο με την παλαίωση. Η γεύση τους χαρακτηρίζεται συνήθως από έντονη γλυκύτητα και χαμηλό έως μέτριο αλκοολικό τίτλο. Εντοπίζονται συχνά συμπυκνωμένα αρώματα σταφίδας, αποξηραμένων φρούτων και μελιού, καθώς και πικάντικες νότες. Οι οίνοι Trockenbeerenauslese διαφέρουν από τους οίνους Beerenauslese, καθώς διακρίνονται από υψηλότερη συμπύκνωση και τα αρώματά τους επηρεάζονται σε μεγαλύτερο βαθμό από την ευγενή σήψη.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rheinhessen» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

11. Αφρώδης οίνος ποιότητας

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αφρώδεις οίνοι παράγονται συνήθως από μονοποικιλιακούς οίνους. Η γεύση τους αποκτά τα χαρακτηριστικά της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας και έχουν μια ανάλαφρα αφρώδη όψη.

Οι αφρώδεις οίνοι που φέρουν την ονομασία «Cremant» έχουν συχνά απαλή, κρεμώδη δομή με κομψό σώμα και πολύ λεπτές φυσαλίδες.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rheinhessen» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

12. Ημιαφρώδης οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ημιαφρώδεις οίνοι είναι ζωηροί, φρουτώδεις και δροσεροί. Παρασκευάζονται συνήθως από αρωματικές ποικιλίες, οι οποίες χαρακτηρίζουν τη γεύση τους.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Rheinhessen» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Όλα τα προϊόντα

Ειδική οινολογική πρακτική

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

2. Όλα τα προϊόντα

Οινοποιητικοί περιορισμοί

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

3. Όλα τα προϊόντα

Καλλιεργητικές πρακτικές

Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1.

105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή ΠΟΠ αποτελείται από αμπελώνες στους ακόλουθους δήμους: 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.

Οι οίνοι ποιότητας (Qualitätswein), οι οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης (Prädikatswein), οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.) και οι ημιαφρώδεις οίνοι ποιότητας (Qualitätsperlwein) που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία «Rheinhessen» πρέπει να παράγονται στην περιοχή καλλιέργειας, σε άλλη περιοχή καλλιέργειας στο ομόσπονδο κράτος της Ρηνανίας-Παλατινάτου ή σε περιοχή καλλιέργειας σε γειτονικό ομόσπονδο κράτος.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλία/-ες σταφυλιών**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

8.1.

Η αμπελουργική περιοχή του Rheinhessen σχεδόν συμπίπτει με την περιοχή που αποτελείται από το Rheinhessische Tafel- und Hügelland (οροπέδιο και υψίπεδα της περιοχής Rhenish-Hessian) και τη λεκάνη του Mainz. Αναπόσπαστα στοιχεία του τοπίου αποτελούν τα οροπέδια ανθεκτικών ασβεστολιθικών πετρωμάτων που τέμνονται από ευρέα βυθίσματα με ήπιους λόφους και πεδινές περιοχές. Τα υψηλότερα οροπέδια βρίσκονται μεταξύ 250 και 300 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, ενώ οι πεδινές περιοχές βρίσκονται 100 έως 150 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Η αμπελοκαλλιέργεια είναι συγκεντρωμένη στις πλαγιές των λόφων, παρόλο που η μέση κλίση τους είναι μόλις 7 %. Η αμπελουργική δραστηριότητα που επιτελείται σε απόκρημνες πλαγιές παρατηρείται ιδίως στην περιοχή γύρω από το Nierstein και στο Bingen. Κατά μέσο όρο, οι αμπελώνες αναπτύσσονται σε υψόμετρο 175 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Οι περισσότεροι αμπελώνες έχουν νοτιοανατολικό έως νοτιοδυτικό προσανατολισμό.

Η αμπελουργική περιοχή Rheinhessen αποτελείται κυρίως από ιζήματα της τριτογενούς και της τεταρτογενούς που κείνται σε υπόστρωμα πετρωμάτων Rotliegend. Τα εν λόγω πετρώματα Rotliegend εμφανίζονται στη επιφάνεια της γης μόνο στο νοτιοδυτικό άκρο της περιοχής και κοντά στο Nierstein (Niersteiner Horst). Το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής εδράζεται σε πετρώματα της τριτογενούς, τα οποία κατά κύριο λόγο επικαλύπτονται από ιζήματα της τεταρτογενούς (παράγωγα ιλύος, αναβαθμίδες ποταμών, ιζήματα υδατορευμάτων, ιζήματα πρανών). Οι οροπέδιες περιοχές του Rheinhessen αποτελούνται από ασβεστολιθικά πετρώματα της τριτογενούς, ενώ οι πλαγιές, οι λόφοι και οι πεδινές περιοχές αποτελούνται από πιο μαλακές μάργες της τριτογενούς. Τα ασβεστολιθικά πετρώματα των οροπέδιων περιοχών συνήθως επικαλύπτονται με ασβεστούχο πηλό, τα ασβεστολιθικά πετρώματα και οι μάργες των πλαγιών συχνά κρύβονται κάτω από ιζήματα ασβεστούχου πηλού ή πρανών και οι μάργες των πεδινών περιοχών καλύπτονται από ιζήματα υδατορευμάτων, αναβαθμίδων ή από ανακατανεμημένα ιζήματα. Οι χαλαζίτες της δεβονίου και ο σχιστόλιθος εντοπίζονται στο βορειοδυτικό τμήμα της αμπελουργικής περιοχής Rheinhessen κοντά στο Bingen. Όσον αφορά τους γεωλογικούς σχηματισμούς, ο ασβεστούχος πηλός και τα παράγωγά του συνθέτουν το κύριο μητρικό υπόστρωμα. Όσον αφορά τις κλιματικές συνθήκες της αμπελουργικής περιοχής Rheinhessen: Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι περίπου 9,9 °C. Η μέση θερμοκρασία κατά την καλλιεργητική περίοδο είναι 14,6 °C. Οι περιοχές με τις χαμηλότερες μέσες ετήσιες θερμοκρασίες βρίσκονται στα νοτιοδυτικά της περιοχής καλλιέργειας, στα σύνορα με τη λεκάνη Saar-Nahe. Οι μέσες θερμοκρασίες εμφανίζονται στο Rheinhessische Tafel- und Hügelland, ενώ οι υψηλότερες μέσες ετήσιες θερμοκρασίες σημειώνονται κοντά στην πεδιάδα του Άνω Ρήνου. Η περιοχή δέχεται κατά μέσο όρο 500 mm (περίπου) βροχοπτώσεις ετησίως, εκ των οποίων το 65 % (355 mm) γενικά εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Κατά μέσο όρο, οι αμπελώνες στο Rheinhessen λαμβάνουν άμεση ηλιακή ακτινοβολία 650 000 Wh/m² κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου.

Οι αμπελουργοί καλλιεργούν μεγάλα, όμορα αγροτεμάχια, γεγονός που σημαίνει ότι ο εκμηχανισμός λειτουργεί ικανοποιητικά και οι εκτάσεις μπορούν να καλλιεργηθούν με οικονομικά αποδοτικό τρόπο. Ιδιαίτερα σημαντικά θεωρούνται το ευρύ φάσμα ποικιλιών αμπέλου και οι δυνατότητες καλλιέργειάς τους, χάρη στη διαφορετική εδαφική κατατομή. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα μια ευρεία παλέτα γεύσεων για τον καταναλωτή. Κατά την τελευταία εικοσαετία, ο αμπελοοινικός τομέας έχει αποκτήσει ιδιαίτερη δυναμική, η οποία αποδεικνύεται από τον αυξανόμενο αριθμό κορυφαίων νέων παραγωγών. Ο ανθρώπινος παράγοντας βασίζεται στη μακραίωνη αμπελουργική παράδοση.

8.2. *Οίνος*

Οι δεσμοί που αναφέρονται στα σημεία 9.1 έως 9.3 των προδιαγραφών προϊόντος αφορούν την παραγωγή βασικών προϊόντων από σταφύλια που διαφέρουν ως προς τον χαρακτήρα τους λόγω της ποικιλίας των εδαφών και των μεθόδων επεξεργασίας.

Μετά τον τρύγο, ταξινομούνται στην κατάλληλη κατηγορία οινοπαραγωγικής ποιότητας.

Οι οίνοι ποιότητας πρέπει να πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ανά κατηγορία ποικιλίας σταφυλιών που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος και μπορούν να εμπλουτίζονται.

Οι οίνοι «Prädikatsweine» (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν πρέπει να εμπλουτίζονται. Κατά την παραγωγή του βασικού προϊόντος σταφυλιών που χρησιμοποιείται για την παραγωγή οίνου με ειδικά χαρακτηριστικά, οι αμπελουργοί μπορούν να επιτύχουν καλύτερη ποιότητα χάρη στην οξύτερη σύνθεση ορισμένων συστατικών του σταφυλιού, με την εφαρμογή ειδικών μέτρων φροντίδας κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, όπως η αφαίρεση φύλλων γύρω από τα σταφύλια ή το αραίωμα των τσαμπιών. Επιπλέον, διάφορες μέθοδοι ωρίμασης που σχετίζονται με την τεχνολογία της παλαίωσης σε οιναποθήκες μπορούν, ως πρόσθετος ανθρώπινος παράγοντας, να διαμορφώσουν τον εντέλει παραγόμενο οίνο με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης.

8.3. *Ημιαφρώδης οίνος*

Για τους ημιαφρώδεις οίνους ποιότητας από καθορισμένες περιοχές, το βασικό προϊόν πρέπει να πληροί τις ελάχιστες απαιτήσεις για τους οίνους ποιότητας στην εκάστοτε περιοχή, οι οποίες ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος. Μέρος του ανθρακικού οξέος που παράγεται από τη φυσική ζύμωση διατηρείται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

8.4. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

Το βασικό προϊόν πρέπει να πληροί τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος. Ανάλογα με το στάδιο ανάπτυξης και τη θέση τους, τα σταφύλια από επιλεγμένους αμπελώνες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή βασικού οίνου που προορίζεται για την παραγωγή αφρωδών οίνων πρέπει να συγκομίζονται νωρίτερα, ώστε να διατηρείται η τονωτική όξινη δομή του αφρώδους οίνου ποιότητας από καθορισμένες περιοχές. Ο οίνος παράγεται με πρώτη ή δεύτερη ζύμωση στη δεξαμενή ή τη φιάλη. Όταν η παραγωγή πραγματοποιείται με την ειδική παραδοσιακή μέθοδο ζύμωσης σε φιάλες, το προϊόν πρέπει να έχει υποστεί δεύτερη αλκοολική ζύμωση στη φιάλη ώστε να γίνει αφρώδης οίνος. Στην περίπτωση αυτή, το προϊόν πρέπει να ωριμάζει στη φιάλη για τουλάχιστον 9 μήνες.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι πρέπει να υποβάλλονται σε επίσημο έλεγχο προκειμένου να φέρουν τις παραδοσιακές ενδείξεις Qualitätswein (οίνος ποιότητας), Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης), Qualitätsperlwein b.A. (ημιαφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές) και Sekt b.A. (αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές). Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται ο αριθμός ελέγχου (amtliche Prüfungsnummer) που εκδίδεται στο πλαίσιο αυτό, ο οποίος αντικαθιστά τον αριθμό παρτίδας. Εκτός από τις υφιστάμενες προστατευόμενες ονομασίες οίνων, οι οίνοι και τα αμπελοοινικά προϊόντα πρέπει να επισημαίνονται με μία από τις παραδοσιακές ενδείξεις που αναφέρονται στο σημείο 5(α) των προδιαγραφών προϊόντος. Η χρήση των παραδοσιακών ενδείξεων που αναφέρονται στο σημείο 5(β) των προδιαγραφών προϊόντος είναι προαιρετική.

Τα ρυθμιζόμενα από τον νόμο στοιχεία μιας ονομασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το εφαρμοστέο δίκαιο.

Επιπλέον, το αμπελουργικό μητρώο παρέχει τον κατάλογο των ονομασιών για τις αμπελοκαλλιεργητικές περιοχές, τους αμπελώνες μεγάλης κλίμακας και τους μεμονωμένους αμπελώνες, καθώς και τα αμπελοτόπια που μπορούν να χρησιμοποιούνται ως μικρότερες γεωγραφικές ενότητες.

Στο αμπελουργικό μητρώο είναι καταχωρισμένα τα κτηματολογικά όρια των τοποθεσιών και των αμπελοκαλλιεργητικών περιοχών (κτηματολογική μονάδα, κτηματολογική υπομονάδα, αμπελοτόπι, αμπελοτεμάχιο). Το μητρώο τηρείται από το Γεωργικό Επιμελητήριο του κρατιδίου Rhineland-Palatinate.

Η σύσταση και η τήρηση του αμπελουργικού μητρώου στηρίζονται στις ακόλουθες νομικές βάσεις:

— άρθρο 23 παράγραφοι 3 και 4 του ομοσπονδιακού νόμου περί οίνου (Weingesetz)·

— άρθρο 29 της κανονιστικής απόφασης περί οίνου (Weinverordnung)·

— νόμος του ομόσπονδου κρατιδίου Rhineland-Palatinate περί καθορισμού αμπελουργικών τοποθεσιών και περιοχών και περί του αμπελουργικού μητρώου [Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)]·

— άρθρο 2 σημείο 16 της κανονιστικής απόφασης του ομόσπονδου κρατιδίου Rhineland-Palatinate περί αρμοδιότητας στον τομέα της αμπελοοινικής νομοθεσίας (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Αλλαγές στην οριοθέτηση μικρών γεωγραφικών ενοτήτων επιτρέπονται μόνο με τη σύμφωνη γνώμη των αρμόδιων οργανισμών σύμφωνα με το άρθρο 22ζ του ομοσπονδιακού νόμου περί οίνου. Σύμφωνα με το ίδιο άρθρο, κάθε αλλαγή πρέπει να κοινοποιείται στην ομοσπονδιακή υπηρεσία γεωργίας και τροφίμων [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)] από τον αρμόδιο οργανισμό.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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