C/2024/579

8.1.2024

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/579)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Rheinhessen»

PDO-DE-A1274-AM02

Fecha de comunicación: 26.10.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Descripción de los cambios

a) *Características analíticas y organolépticas*

La indicación del grado alcohólico natural mínimo y del peso mínimo del mosto natural se unirá en el futuro con la conjunción «y». Para mayor claridad, se inserta la siguiente frase sobre contabilidad de la bodega: «Debe documentarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.».

b) *Variedades de uva de vinificación*

Hasta la fecha, en el punto 8 del pliego de condiciones se indican las variedades de uva siguientes:

Vino blanco:

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) y Würzer.

Vino tinto y rosado:

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]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

MODIFICACIONES:

En el futuro, los términos «vino blanco» y «vino tinto y rosado» se sustituirán por «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta».

Se añaden las variedades siguientes:

Variedades de uva blanca:

«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.»

Variedades de uva tinta:

«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, 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.».

Se suprimen los sinónimos.

c) *Requisitos aplicables*

Requisitos aplicables en virtud de la legislación nacional:

Se añade la disposición relativa a la designación, según la cual los elementos legalmente regulados de una designación pueden utilizarse de conformidad con la legislación aplicable.

d) *Autoridades de control*

Corrección del número de fax de la Cámara de Agricultura.

e) *Otros*

En el apartado «Vínculo con la zona», se aclaran y reformulan las descripciones de las categorías «vino», «vino de aguja» y «vino espumoso de calidad». No es necesario presentar una modificación de la Unión, ya que las modificaciones no invalida el vínculo con la zona geográfica [véase el artículo 14 del Reglamento (UE) 2019/33].

Se efectúan las modificaciones siguientes:

Se realiza una edición en el punto 9.4.1 del pliego de condiciones (categoría «Vino»). La frase en cuestión estaba redactada originalmente de la manera siguiente: «Los “Prädikatsweine” (vinos con atributos especiales) deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3.2.». En el futuro estará redactada de la siguiente manera: «Los “Prädikatsweine” (vinos con atributos especiales) deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3.2 y no deben enriquecerse.».

Se reformula una frase en el punto 9.4.2 del pliego de condiciones (categoría «vino de aguja»). La frase que debe modificarse es la siguiente: «La producción se realiza por fermentación o adición de ácido carbónico endógeno». Tras la modificación, el texto queda redactado como sigue: «La parte del dióxido de carbono procedente de la fermentación se retiene durante la fermentación.».

Se añade la primera fermentación en el punto 9.4.3 del pliego de condiciones (categoría «Vino espumoso de calidad»). Hasta ahora, según la descripción, el vino espumoso de calidad solo podía producirse mediante una segunda fermentación del vino espumoso base. La modificación amplía la posibilidad de producir vinos espumosos de calidad para incluir la primera fermentación.

2. **Razones de los cambios**

a) *Características analíticas y organolépticas*

La supresión del cuadro de conversión significa que ya no existe ninguna base jurídica para indicar el peso mínimo del mosto natural. Sin embargo, dado que los productores trabajan en la práctica con la Öchslegrade (escala de peso del mosto), esta seguirá figurando en el pliego de condiciones. Por lo tanto, la indicación del grado alcohólico natural mínimo y la indicación del peso mínimo del mosto natural se combinarán con la conjunción «y». Esto demuestra claramente que tanto el valor del grado alcohólico natural mínimo como el valor del peso mínimo del mosto natural deben ser respetados por los productores para comercializar productos como «Rheinhessen DOP». Con el fin de evitar malentendidos en relación con la contabilidad de la bodega, la asociación para la protección (*Schutzgemeinschaft*) ha decidido introducir una frase en la que se aclare que solo el peso del mosto debe incluirse en los registros de bodega.

b) *Variedades de uva de vinificación*

La lista de variedades de uva es incompleta y se ha completado, ya que conviene mencionar todas las variedades previamente clasificadas en cultivo, ya que estas variedades ya han demostrado su valía en la región. Los vinos producidos a partir de estas variedades cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

En el futuro, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vino blanco» y «vino tinto y rosado», ya que la lista de variedades de uva del pliego de condiciones determina si las variedades pueden o no cultivarse, y no el producto final. Se suprimen los sinónimos, ya que la lista de variedades de uva del pliego de condiciones es esencialmente un «permiso de plantación» y no un requisito de etiquetado.

c) *Requisitos aplicables*

Requisitos aplicables en virtud de la legislación nacional: Las nuevas normas sobre denominaciones tienen por objeto aclarar conceptos de designación en el Derecho nacional que no están protegidos por e-Ambrosia.

d) *Autoridades de control*

El número de fax de la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado ha cambiado.

e) *Otros*

Se reformula el punto 9.4.1 del pliego de condiciones (categoría «Vino») para distinguir los *Prädikatsweine* (vinos con atributos especiales) de los *Qualitätsweine* (vinos de calidad).

El punto 9.4.2 del pliego de condiciones (categoría «Vino de aguja») se reformula para reflejar los procedimientos reales de elaboración del vino de aguja.

La primera fermentación se añade al punto 9.4.3 del pliego de condiciones (categoría «vino espumoso de calidad»), ya que, en la descripción anterior de la categoría, tal vino solo podía producirse mediante fermentación secundaria. Esto ya no se ajusta a la práctica actual, ya que ahora es posible producir vino espumoso de calidad mediante la primera fermentación.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Rheinhessen

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

4. **Descripción del/de los vino(s)**

1. Vino blanco de calidad (*Qualitätswein*)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos se producen principalmente como vinos específicos de variedad de uva que reflejan las características típicas de las diferentes variedades de uva. Suelen presentar un color entre amarillo pálido y amarillo pajizo, a menudo, con reflejos verdes. Debido a la producción cuidada del vino, estos vinos suelen caracterizarse por la presencia de aromas primarios de frutos amarillos y tropicales, de forma menos frecuente, también con toques florales de nuez moscada, un dulzor y una acidez bien optimizados. Dejan una impresión clara y nueva en los sentidos.

Los vinos de la variedad de uva Riesling reflejan especialmente bien las diferencias de los distintos territorios de Rheinhessen. Los vinos suelen caracterizarse por una acidez marcada y combinan el carácter mineral con elegantes toques afrutados. Sobre todo, los vinos de maduración en barrica y tonel presentan, a menudo, notas de una fermentación maloláctica y finos aromas tostados. Los vinos obtenidos a partir de la mezcla de variedades de uva se suelen elaborar conservando el dulzor residual para obtener un sabor de tipo semidulce.

La denominación «Liebfrau(en)milch» solo la pueden llevar mezclas que están hechas con un mínimo de un 70 % de las variedades de uva «Riesling», «Silvaner», «Müller-Thurgau» o «Kerner» y, por tanto, cuyo sabor está claramente determinado por estas variedades de uva.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Rheinhessen» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Vino tinto de calidad (*Qualitätswein*)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos se producen tanto como vinos específicos de variedades de uva como a partir de mezclas. Presentan un color entre rojo y rojo intenso, a menudo con matices violetas azulados, y un aroma de bayas y frutos rojos. Los vinos de peso medio presentan un nivel de acidez suave, un contenido de tanino moderado y una fuerte presencia afrutada. Al margen de un toque concentrado de frutos rojos, los vinos con mucho cuerpo también pueden presentar aromas especiados y ahumados.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Rheinhessen» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	

Características analíticas generales	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. Vino rosado *Weißherbst* y *Blanc de Noir* de calidad (*Qualitätswein*)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Se trata de vinos de un color entre rojo pálido y rojo claro y, en el caso del *Blanc de Noir,* de color vino blanco. Se obtienen mediante el prensado exclusivamente de uvas tintas. Suele tratarse de vinos de cuerpo medio con una presencia importante de aromas de bayas y frutos rojos y una acidez viva y fresca.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Rheinhessen» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. Vino Rotling de calidad (*Qualitätswein*)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos de un color entre rojo pálido y rojo claro que se obtienen a partir de la mezcla de uvas blancas y rojas o mosto. Se trata de vinos de cuerpo medio cuyo sabor combina aromas de frutos rojos y amarillos en boca.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Rheinhessen» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Vino con el atributo especial Kabinett (Prädikatswein Kabinett)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Un vino fino con un contenido alcohólico por regla general moderado, una acidez viva y fresca y un carácter vinoso marcado.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Rheinhessen» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. Vino con el atributo especial «Spätlese» (*Prädikatswein Spätlese*)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Debido al uso de uvas de maduración completa, los vinos presentan una intensidad armónica y un carácter intenso, claro y con matices de frutos amarillos que, a menudo, está acompañado por un toque notable del dulzor de los frutos. Su color suele ser amarillo pajizo, aunque también puede tender al dorado.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Rheinhessen» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. Vino con el atributo especial «Auslese» (*Prädikatswein Auslese*)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Debido al uso de uvas entre la maduración completa y la sobremaduración (pero, en la medida de lo posible, todavía sanas), suele presentar un color amarillo dorado. Los vinos se caracterizan por un sabor marcado a frutos amarillos y tropicales hasta alcanzar aromas de frutas pasas que tienden a acentuarse según envejece el vino. En particular, en el caso de los vinos de la variedad de uva Riesling, su elevado contenido de azúcar residual se ve acompañado de una acidez claramente perceptible.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Rheinhessen» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

8. Vino con el atributo especial «Beerenauslese» (*Prädikatswein Beerenauslese*)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos se elaboran de uvas sobremaduradas, secas o botritizadas y cubiertas de botrytis y suelen presentar, principalmente, un color dorado o también ámbar según van envejeciendo. Por norma general, su sabor está marcado por un dulzor con cuerpo con grados alcohólicos de bajos a moderados. Se caracteriza por aromas concentrados de uvas pasas, frutas pasas y miel, aunque también suele presentar algún toque especiado.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Rheinhessen» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

9. Vino con el atributo especial «Eiswein» (*Prädikatswein Beerenauslese*)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Estos vinos se elaboran a partir de uvas en gran medida sanas y maduras, congeladas en el momento de la vendimia y prensado debido a las condiciones climáticas. Esto les da un grado alcohólico natural muy alto sin la influencia de la podredumbre noble, dado que los ingredientes de la uva están muy concentrados. En consecuencia, los vinos suelen presentar un color amarillo pajizo y un elevado dulzor afrutado y una acidez concentrada.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Rheinhessen» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

10. Vino con el atributo especial «Trockenbeerenauslese» (*Prädikatswein Trockenbeerenauslese*)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos se elaboran de uvas sobremaduradas, secas o botritizadas y cubiertas de botrytis y suelen presentar, principalmente, un color dorado o también ámbar según van envejeciendo. Por norma general, su sabor está marcado por un dulzor con cuerpo con grados alcohólicos de bajos a moderados. Se caracteriza por aromas concentrados de uvas pasas, frutas pasas y miel, aunque también suele presentar algún toque especiado. Los vinos *Trockenbeerenauslese* se distinguen de los *Beerenauslese* por un mayor grado de concentración y una caracterización mayor del aroma por uvas botritizadas.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Rheinhessen» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

11. Vino espumoso de calidad

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos espumosos suelen elaborarse a partir de vinos específicos de una variedad de uvas. Su sabor está marcado por el tipo de uva empleada y se muestran ligeramente espumosos.

Los vinos espumosos designados como «Crémant» suelen presentar una estructura, a menudo, suave y cremosa y un cuerpo elegante con una efervescencia muy fina.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Rheinhessen» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

12. Vino de aguja

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de aguja son frescos, afrutados y burbujeantes. Suelen producirse con variedades de uvas muy aromáticas que marcan de forma notable el sabor.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Rheinhessen» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas para las que no se indican cifras, se aplica la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Todos los productos

Práctica enológica específica

Se aplica la legislación vigente.

2. Todos los productos

Restricciones aplicables a la elaboración

Se aplica la legislación vigente.

3. Todos los productos

Prácticas de cultivo

Se aplica la legislación vigente.

5.2. *Rendimientos máximos*

1.

105 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de la DOP abarca los viñedos de los siguientes municipios: 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.

La producción de vino de calidad (*Qualitätswein*), vino con atributo especial (*Prädikatswein*), vino espumoso de calidad de regiones delimitadas (*Sekt b.A.*) o el vino de aguja de calidad de regiones delimitadas (*Qualitätsperlwein*) con la DOP «Rheinhessen» debe tener lugar en la zona vitícola correspondiente, otra zona vitícola del Estado de Renania-Palatinado o en la zona vitícola de un Estado limítrofe.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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 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

Nobles

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 Aplicaciones ferroviarias. Compatibilidad electromagnética.

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. **Descripción del/de los vínculo(s)**

8.1.

La zona vitícola de Rheinhessen prácticamente coincide con el territorio de las colinas de Hesse-Renania (Rheinhessisches Tafel- und Hügelland) o la cuenca de Maguncia. El relieve de Rheinhessen está marcado por mesetas de resistente piedra caliza que se ven atravesadas por anchos valles con montículos y zonas bajas poco pronunciadas. Las mesetas más elevadas se sitúan a una altitud de entre 250 y 300 metros, mientras que las zonas bajas presentan una altitud de 100 a 150 metros. La viticultura se concentra en las pendientes que presentan una inclinación media de solo un 7 %. El cultivo en pendientes tiene una presencia especial en la zona de Nierstein y Bingen. Por término medio, las viñas crecen a una altitud de 175 metros sobre el nivel del mar. La mayoría de los viñedos están encarados del sureste al suroeste.

La zona vitícola de Rheinhessen se compone principalmente de sedimentos terciarios y cuaternarios ubicados sobre una base de roca Rotliegend. Las rocas Rotliegend solo alcanzan la superficie terrestre en la zona más externa al suroeste de Rheinhessen y en Nierstein (el Bosque de Nierstein o Niersteiner Horst). La mayor parte de Rheinhessen está formada por rocas terciarias que están cubiertas principalmente de sedimentos cuaternarios (lodo loess, terrazas aluviales, sedimentos externos, sedimentos de pendientes). Las mesetas de Rheinhessen están formadas de piedra caliza terciaria, mientras que las zonas de pendientes, montículos y zonas bajas se componen de la marga terciaria más suave. Las piedras calizas de las zonas de meseta suelen estar cubiertas de loess y las piedras calizas y margas de las zonas de pendiente suelen estar ocultas bajo capas de loess o sedimentos de las pendientes, mientras que las margas de las zonas bajas acostumbran a estar cubiertas por sedimentos pantanosos, de terrazas aluviales o de reagrupación. En la zona noroeste del territorio vitícola de Rheinhessen, cerca de Bingen, hay cuarcitas devónicas y pizarra. El loess o el lodo loess forma el sustrato inicial más importante en la formación del suelo. A nivel climatológico se puede definir la superficie usada para el cultivo vitícola en la zona de Rheinhessen de la siguiente manera: La temperatura media anual se sitúa en torno a los 9,9° C. La temperatura media durante la temporada de cultivo es de 14,6° C. Las zonas con temperaturas medias anuales más bajas se encuentran en el suroeste de la zona de cultivo, en la frontera con la c del Sarre y el Nahe. El territorio de las colinas de Hesse-Renania presenta valores de temperatura intermedios, mientras que los valores de temperatura media anual más elevados se alcanzan en las proximidades de la llanura del alto Rin (Oberrheingraben). La media anual de precipitaciones asciende a aprox. 500 mm. En la temporada de cultivo suele caer un 65 % (355 mm) de las precipitaciones anuales. Durante temporada de cultivo, las vides de Rheinhessen reciben de media aproximadamente 650 000 Wh/m^2 de luz solar directa.

Los viticultores cultivan parcelas grandes y continuas, lo que permite la mecanización y la explotación rentable de las superficies, y están encantados con la amplia gama de variedades de uva y su potencial de desarrollo que le otorgan los diferentes perfiles del suelo, por lo que pueden ofrecer una amplia gama de aromas al consumidor. La industria vitivinícola ha desarrollado una dinámica especial a lo largo de los últimos 20 años. Un número cada vez mayor de jóvenes productores líderes confirman esta dinámica. La influencia humana se basa en una tradición vitícola secular.

8.2. *Vino*

Los vínculos mencionados en los puntos 9.1 a 9.3 del pliego de condiciones se refieren a la elaboración de productos de base a partir de uvas de distinto carácter debido a la variedad de suelos y métodos de transformación.

Tras la vendimia, se clasifican en la calidad adecuada de la producción de vino.

Los vinos de calidad deberán cumplir los requisitos mínimos por categoría de variedad de uva establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones y podrán ser enriquecidos.

Los «Prädikatsweine» (vinos con atributos especiales) deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones y no deben enriquecerse. Para obtener el producto de base a partir de uvas utilizado en la elaboración de vinos con atributos especiales, los viticultores pueden obtener una mejor calidad gracias a una composición más aguda de los componentes de la uva, mediante la aplicación de medidas especiales de mantenimiento durante la temporada de cultivo, como la eliminación de hojas alrededor de la uva o el aclareo de los racimos. Además, varios métodos de maduración relacionados con la tecnología de la bodega como factor humano adicional, pueden dar forma al vino con atributos especiales que finalmente se produce.

8.3. *Vino de aguja*

En el caso del vino de aguja de calidad procedente de regiones determinadas, el producto de base debe cumplir los requisitos mínimos para el vino de calidad de la región de que se trate establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones. Parte del ácido carbónico de fermentación natural se conserva durante la fermentación.

8.4. *Vino espumoso de calidad*

El producto de base debe cumplir los criterios establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones. En función de su fase de crecimiento y de su ubicación, las uvas procedentes de viñedos seleccionados utilizados para la elaboración de vinos de base destinados a la producción de vino espumoso deben vendimiarse antes, de modo que mantengan la estructura ácida crujiente de los vinos espumosos de calidad de regiones determinadas. El vino se produce mediante primera o segunda fermentación en el depósito o botella. Cuando la elaboración se realice según el método especial tradicional de fermentación en botella, el producto deberá haber sido sometido a una segunda fermentación alcohólica en botella para convertirse en vino espumoso. En este caso, el producto deberá madurarse en botella durante al menos nueve meses.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Normativa nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Antes de que puedan utilizarse los términos tradicionales en las etiquetas de *Qualitätswein* (vino de calidad), *Prädikatswein* (vino con un atributo especial), *Qualitätsperlwein* b.A. (vino de aguja de calidad de regiones delimitadas) y *Sekt* b.A. (vino espumoso de calidad de regiones delimitadas), el vino deberá haberse sometido a una inspección oficial. Deberá indicarse en la etiqueta el número de inspección asignado en este contexto (*amtliche Prüfungsnummer*), que sustituye al número de lote. Además de la denominación de vino protegida existente, el vino y los productos vitivinícolas deberán etiquetarse con uno de los términos tradicionales enumerados en el punto 5, letra a), del pliego de condiciones. La utilización de los términos tradicionales enumerados en el punto 5, letra b), del pliego de condiciones es facultativa.

Los elementos estatutarios de una designación podrán utilizarse de conformidad con la legislación aplicable.

Además, el registro vitícola es la lista de nombres de zonas, grandes viñedos y viñedos singulares, así como de sistemas de campo abierto que pueden utilizarse como unidades geográficas menores.

Indica los límites de las ubicaciones y zonas en términos de referencias catastrales (distrito, subdistrito, sistema de campo abierto, parcela). Está gestionado por la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado.

El registro vitícola se crea y mantiene sobre la base de:

— Artículo 23, apartados 3 y 4, de la Ley federal del vino alemana (*Weingesetz*);

— Artículo 29 del Reglamento federal sobre el vino (*Weinverordnung*);

— Ley Federal sobre la designación de lugares y zonas y el registro vitícola (Ley de viñedos) [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*];

— Sección 2, apartado 16, del Reglamento sobre las responsabilidades en el ámbito de la legislación vitivinícola de Renania-Palatinado (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Los límites de una pequeña unidad geográfica solo podrán modificarse con el acuerdo de la organización competente en virtud de la sección 22, letra g), de la Ley del vino alemana (Weingesetz), quien a su vez, en virtud de esa misma sección, deberá notificar cualquier cambio a la Oficina Federal de Agricultura y Alimentación (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE)

Enlace al pliego de condiciones

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