C/2024/579

8.1.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/579)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Rheinhessen“

PDO-DE-A1274-AM02

Teate kuupäev: 26.10.2023

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Muudatuse kirjeldus**

a) *Analüütilised ja/või organoleptilised omadused*

Minimaalse naturaalse alkoholisisalduse ja viinamarjavirde minimaalse massi näidud ühendatakse tulevikus sõnaga „ja“. Selgituseks lisatakse veinikeldri arvestuse kohta järgmine lause: „Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.“

b) *Veiniviinamarjasordid*

Tootespetsifikaadi punktis 8 on seni märgitud järgmised viinamarjasordid:

Valge vein:

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.

Punane vein ja roosa vein:

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]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

MUUDATUSED

Edaspidi asendatakse „valge vein“ ja „punane ja roosa vein“ sõnadega „valged viinamarjasordid“ ja „punased viinamarjasordid“.

Lisatud on järgmised sordid:

valged viinamarjasordid:

„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“.

Punased viinamarjasordid:

„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“.

Sünonüümid on välja jäetud.

c) *Kohaldatavad nõuded*

Liikmesriigi õigusaktide alusel kohaldatavad nõuded:

lisatud on säte määramise kohta, mille kohaselt määramise õiguslikult reguleeritud elemente tuleb kasutada vastavalt kohaldatavale seadusele.

d) *Kontrolliasutus*

Põllumajanduskoja faksinumbri parandus.

e) *Muu*

Osas „Seos piirkonnaga“ on kategooriate „vein“, „poolvahuvein“ ja „kvaliteetvahuvein“ kirjeldusi selgitatud ja ümber sõnastatud. Liidu muudatust ei ole vaja esitada, sest seost geograafilise piirkonnaga (vt määruse (EL) 2019/33 artikkel 14) ei ole muudatustega välja jäetud.

Tehtud on järgmised muudatused:

Tootespetsifikaadi kategooriat „vein“ käsitlevat punkti 9.4.1 on täiendatud. Kõnealune lause oli algselt järgmine: „Predikaatvein peab vastama vähemalt punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele.“ on asendatud järgmisega: „Predikaatvein peab vastama vähemalt punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele ja toode ei tohi olla rikastatud.“

Tootespetsifikaadi lause kategooria „poolvahuvein“ kohta punktis 9.4.2 on ümber sõnastatud. Muudetav lause on järgmine: „Tootmine toimub kääritamise või endogeense süsinikhappe lisandumise teel.“ Muudetud lause on järgmine: „Osa kääritamisel loomulikult tekkivast süsinikdioksiidist jääb alles.“

Tootespetsifikaadi kategooriat „kvaliteetvahuvein“ käsitlevasse punkti 9.4.3 on lisatud viide esimese kääritamise kohta. Seni tohtis kirjelduse kohaselt toota kvaliteetvahuveini üksnes põhivahuveini teisese kääritamise teel. Muudatusega laiendatakse võimalust toota kvaliteetvahuveini esimese kääritamisega.

2. **Muudatuste põhjused**

a) *Analüütilised ja/või organoleptilised omadused*

Ümberarvestustabeli väljajätmine tähendab, et naturaalse viinamarjavirde minimaalse massi määramisel ei ole enam õiguslikku alust. Sellegipoolest esineb see tootespetsifikaadis ka edaspidi, sest tootjad kasutavad praktikas Oechsle kraade (viinamarjavirde tiheduse skaala). Sellepärast ühendatakse edaspidi minimaalse naturaalse alkoholisisalduse ja viinamarjavirde minimaalse massi näidud sõnaga „ja“. See näitab selgelt, et tootjad peavad jälgima nii minimaalse naturaalse alkoholisisalduse kui ka viinamarjavirde minimaalse massi väärtusi, kui nad turustavad kaitstud päritolunimetusega tooteid „Rheinessen“. Selleks et vältida arusaamatusi veinikeldri arvepidamises, on kaitseühendus (*Schutzgemeinschaft*) otsustanud lisada lause, mis selgitab, et veinitööstusettevõtte arvepidamisandmetes tuleb kajastada vaid viinamarjavirde mass.

b) *Veiniviinamarjasordid*

Viinamarjasortide nimekiri ei ole täielik ja seda on täiendatud, sest märkida tuleks kõik varem klassifitseeritud kasvatatavad sordid, kuna need on oma väärtust piirkonnas juba tõendanud. Neist sortidest toodetavad veinid vastavad tootespetsifikaadi nõuetele.

Edaspidi esitatakse viinamarjasordid pealkirjade all „valged viinamarjasordid“ ja „punased viinamarjasordid“, mis asendavad pealkirju „valge vein“ ning „punane ja roosa vein“, sest tootespetsifikaadi viinamarjasortide nimekiri määrab mitte lõpptoote, vaid milliseid sorte tohib või ei tohi kasvatada. Sünonüümid on välja jäetud, sest tootespetsifikaadis olev viinamarjasortide nimekiri on sisuliselt istutusluba, mitte märgistamisnõue.

c) *Kohaldatavad nõuded*

Liikmesriigi õigusaktide alusel kohaldatavad nõuded: nimetusi käsitlevad uued eeskirjad peaksid selgitama neid tähistamise kontseptsioone liikmesriigi õigusaktides, mis ei ole e-Ambrosia kaudu kaitstud.

d) *Kontrolliasutus*

Rheinland-Pfalzi liidumaa põllumajanduskoja faksinumber on muutunud.

e) *Muu*

Tootespetsifikaadi kategooriat „vein“ käsitlev punkt 9.4.1 on ümber sõnastatud, selleks et eristada predikaatveine kvaliteetveinidest.

Tootespetsifikaadi punkt 9.4.2, mis käsitleb poolvahuveini, on ümber sõnastatud, et kajastada sellise veini valmistamise tegelikke protsesse.

Tootespetsifikaadi kategooriat „kvaliteetvahuvein“ käsitlevasse punkti 9.4.3 on lisatud esimene kääritamine, sest kategooria eelmise kirjelduse kohaselt tohtis sellist veini toota ainult teisese kääritamisega. See ei ole enam praeguse praktikaga kooskõlas, sest nüüd on võimalik toota kvaliteetvahuveini ka esimese kääritamisega.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Rheinhessen

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Valge kvaliteetvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Enamik veine valmistatakse ühest sordist ja neis väljendub sellest tulenevalt eri viinamarjasortide eripära. Veinide värvus on tavaliselt kahvatu- kuni õlgkollane, sageli roheliste varjunditega. Säästva veinivalmistamise protsessi tulemusena on neile veinidele iseloomulikud esmased kollaste ja troopiliste puuviljade aroomid, mõnikord ka muskaatõie noodid ning täpselt tasakaalustatud magusus ja happesus. Veinid jätavad selge ja värske mulje.

Viinamarjasordist 'Riesling' valmistatud veinid kajastavad eriti hästi Rheinhesseni eri kasvukohtade vahelisi erinevusi. Veinidele on tavaliselt iseloomulik selge happesus ning mineraalsus ühenduses elegantsete puuviljadega. Eelkõige tammevaatides või -tünnides laagerdunud veine iseloomustab sageli malolaktiline käärimine ja peened röstiaroomid. Viinamarjasortide segust valmistatud veinid on tihti jääksuhkru tõttu poolmagusad.

Nimetust „Liebfrau(en)milch“ võivad kanda ainult segud, mis koosnevad vähemalt 70 % ulatuses sortidest 'Riesling', 'Silvaner', 'Müller-Thurgau' või 'Kerner' ja seega määravad need viinamarjasordid ära nende veinide maitse.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Rheinhessen“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. Punane kvaliteetvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Neid veine valmistatakse nii sordiveinina kui ka seguveinina. Veinid on punase kuni tumepunase värvusega, sageli sinaka ja violetse varjundiga, ning neid iseloomustavad punaste puuviljade ja marjade aroomid. Keskmise täidlusega veinidel on pehme happesus ja tagasihoidlik tanniinistruktuur ning rikkalik puuviljasus. Täidlastel veinidel võib lisaks kontsentreeritud punaste puuviljade lõhnadele olla vürtsikas ja suitsune aroom.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Rheinhessen“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

3. Kvaliteetvein – roosa vein, Weißherbst ja Blanc de Noir

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Veinid on kahvatu- kuni erkpunast värvi või veini *Blanc de Noir* puhul valge veini värvi. Need on pressitud eranditult punastest viinamarjadest. Veinid on tavaliselt keskmise täidlusega, kerge punaste puuviljade ja marjade aroomiga ning värske ja elava happesusega.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Rheinhessen“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4. Kvaliteetvein Rotling

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Veinid on kahvatu- kuni erkpunast värvi ning need valmistatakse valgete ja punaste viinamarjade või virde segamise teel. Need on tavaliselt keskmise täidlusega ning nende maitses on tunda kollaste ja punaste puuviljade aroome.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Rheinhessen“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Kvaliteediklassi Kabinett kuuluv predikaatvein (Prädikatswein Kabinett)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Veinid on peened ja elavad, tavaliselt mõõduka alkoholisisaldusega, värske happesuse ja tuntava veinisusega.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Rheinhessen“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

6. Kvaliteediklassi Spätlese kuuluv predikaatvein (Prädikatswein Spätlese)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Tänu täielikult küpsete viinamarjade kasutamisele on veinid harmooniliselt täidlased ning neil on intensiivne selge kollaste puuviljade maitse, mida sageli toetab ilmne puuviljane magusus. Värvus on tavaliselt õlgkollane, kuid võib kalduda ka kuldse poole.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Rheinhessen“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

7. Kvaliteediklassi Auslese kuuluv predikaatvein (Prädikatswein Auslese)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Tänu täielikult küpsenud kuni üleküpsenud viinamarjade kasutamisele, mis ideaaljuhul on veel terved, saadakse enamasti kuldkollane värvus. Veinidel on selge kollaste ja troopiliste puuviljade maitse ja neil võib olla kuivatatud puuviljade aroom, mis veinide laagerdumisel intensiivistub. Eelkõige sordist 'Riesling' valmistatud veinide puhul kaasneb tavaliselt suure jääksuhkrusisaldusega selgelt tajutav happesus.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Rheinhessen“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

8. Kvaliteediklassi Beerenauslese kuuluv predikaatvein (Prädikatswein Beerenauslese)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Veinid on valmistatud üleküpsenud, kuivatatud või väärishallitanud viinamarjadest ning neil on tavaliselt tumekuldne, pikema laagerdumise korral ka merevaigukollane värvus. Maitset iseloomustab tavaliselt külluslik magusus ning alkoholisisaldus on väike kuni mõõdukas. Tüüpilised on rosinate, kuivatatud puuviljade ja mee kontsentreeritud aroomid ning ka vürtsikad noodid.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Rheinhessen“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

9. Kvaliteediklassi Eiswein kuuluv predikaatvein (Prädikatswein Eiswein)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Neid veine valmistatakse suures osas tervetest küpsetest viinamarjadest, mis saagikoristuse ja pressimise ajal on ilmastikutingimuste tõttu külmunud. Selle tulemusena saadakse tänu viinamarjades sisalduvate ainete kontsentreerumisele ilma väärishallituseta väga suur naturaalne alkoholisisaldus. Seetõttu on veinid tavaliselt õlgkollase värvusega, suure puuviljase magususe ja kontsentreeritud happesusega.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Rheinhessen“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

10. Kvaliteediklassi Trockenbeerenauslese kuuluv predikaatvein (Prädikatswein Trockenbeerenauslese)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Veinid on valmistatud üleküpsenud, kuivatatud või väärishallitanud viinamarjadest ning neil on tavaliselt tumekuldne, pikema laagerdumise korral ka merevaigukollane värvus. Maitset iseloomustab tavaliselt külluslik magusus ning alkoholisisaldus on väike kuni mõõdukas. Tüüpilised on rosinate, kuivatatud puuviljade ja mee kontsentreeritud aroomid ning ka vürtsikad noodid. Kvaliteediklassi *Trockenbeerenauslese* kuuluvad veinid erinevad kvaliteediklassi *Beerenauslese* kuuluvatest veinidest suurema kontsentratsiooni ja aroomi suurema intensiivsuse poolest, mis on tingitud väärishallitusest.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Rheinhessen“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

11. Kvaliteetvahuvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Vahuveine valmistatakse peamiselt sordiveinidest. Nende maitse määrab kasutatava viinamarjasordi olemus ja need on kergelt vahutavad.

Vahuveinidel „Crémant“ on sageli pehme ja kreemjas struktuur ning elegantne täidlus ja need on väga peenelt kihisevad.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Rheinhessen“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

12. Poolvahuvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Poolvahuveinid on erksad, puuviljased ja värsked. Need on valmistatud peamiselt aromaatsetest sortidest, mis määravad nende maitse.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Rheinhessen“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Kõik tooted

Veinivalmistuse eritavad

Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

2. Kõik tooted

Veinide valmistamisel kohaldatavad piirangud

Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

3. Kõik tooted

Viljelustavad

Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

5.2. *Maksimaalne saagis*

1.

105 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetuse piirkond hõlmab järgmiste omavalitsusüksuste viinamarjaistandusi: 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.

Kvaliteetveine (*Qualitätswein*), predikaatveine (*Prädikatswein*), määratletud piirkondades toodetud vahuveine (*Sekt b.A.*) või kvaliteetpoolvahuveine (*Qualitätsperlwein*), mis kannavad kaitstud nimetust „Rheinhessen“, tuleb toota viinamarjakasvatuspiirkonnas, Rheinland-Pfalzi liidumaa muus viinamarjakasvatuspiirkonnas või naaberliidumaa viinamarjakasvatuspiirkonnas.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1.

Rheinhesseni viinamarjakasvatuspiirkonna ulatus on peaaegu identne Rheinhesseni lavamaa ja künklike aladega (Rheinhessisches Tafel- und Hügelland) ning Mainzi nõoga. Rheinhesseni pinnamoele on iseloomulikud vastupidavast lubjakivist platood, mis vahelduvad laiade orgude, laugete küngaste ja madalikega. Kõrgeimad platood asuvad 250–300 meetri kõrgusel merepinnast, samal ajal kui madalike kõrgus merepinnast on 100–150 meetrit. Viinamarjakasvatus on koondunud nõlvadele, kusjuures keskmine nõlvakalle on vaid umbes 7 %. Järskudel nõlvadel leidub viinamarjakasvatusi eelkõige Niersteini ümbruses ja Bingenis. Viinapuud kasvavad keskmiselt kõrgusel 175 m üle merepinna. Enamik viinamarjaistandusi on kagu- kuni edelasuunalised.

Rheinhesseni viinamarjakasvatuspiirkonnas on peamiselt tertsiaari- ja kvaternaariajastu setted, mis lasuvad Rotliegendi kivimitel. Need kivimid paljanduvad ainult Rheinhesseni edelaservas ja Niersteini lähedal (Niersteiner Horst). Suurem osa alast asub tertsiaariajastu kivimitel, mida katavad peamiselt kvaternaariajastu setted (lössitaoline savi, jõgede terrassisetted, lammisetted, nõlvasetted). Rheinhesseni platooalad on moodustunud tertsiaariajastu lubjakivist, samal ajal kui nõlva-, künka- ja madalikualad on välja kujunenud pehmematel tertsiaariajastu merglitel. Platooalade lubjakivi on tavaliselt kaetud lössiga, nõlvaaladel on lubjakivi ja merglid sageli kaetud lössi või nõlvasetetega, samas kui madalikualade merglid on kaetud lammi-, terrassi- või ümberjaotunud setetega. Rheinhesseni viinamarjakasvatuspiirkonna loodeosas Bingeni lähedal esinevad Devoni kvartsiidid ja savikildad. Mullatekke seisukohast on kõige olulisemad lähtesubstraadid löss või lössisavi. Rheinhesseni viinamarjakasvatuspiirkonna kliimat iseloomustab järgmine: aasta keskmine temperatuur on ligikaudu 9,9 °C. Kasvuperioodi keskmine temperatuur on 14,6 °C. Madalama keskmise aastatemperatuuriga alad asuvad viinamarjakasvatuspiirkonna edelaosas Saari-Nahe jõgikonna piiril. Keskmised temperatuurid on iseloomulikud Rheinhesseni künklikele aladele, kõrgeim keskmine aastatemperatuur esineb aga Ülem-Reini alangu lähedal. Aasta keskmine sademete hulk on umbes 550 mm. Kasvuperioodil langeb keskmiselt 65 % (355 mm) aastasest sademete hulgast. Kasvuperioodil saavad Rheinhesseni viinapuud otsest päikesekiirgust umbes 650 000 Wh/m^2.

Viinamarjakasvatajad majandavad suuri ühtseid maatükke, mis tähendab, et maad on võimalik harida mehhaniseeritult ja kulutõhusal viisil. Nad hindavad kõrgelt viinamarjasortide mitmekesisust ja nende sortide arengupotentsiaali, mida toetavad erinevad mullaprofiilid. Selle tulemusena saab tarbijatele pakkuda laia aroomide valikut. Veinisektor on viimase 20 aasta jooksul sisse saanud erilise hoo. Seda näitab noorte tipptootjate kasvav arv. Inimmõju tugineb sajanditepikkusele viinamarjakasvatuse traditsioonile.

8.2. *Vein*

Tootespetsifikaadi punktides 9.1 kuni 9.3 märgitud seosed seonduvad põhitoodete tootmisega viinamarjadest, mis on oma omadustelt erinevad tulenevalt muldade ja tootmismeetodite mitmekesisusest.

Saagikoristuse järel antakse neile asjakohane veinitootmise kvaliteediklass.

Kvaliteetveinid peavad vastama viinamarjasordi kategooria miinimumnõuetele, mis on sätestatud tootespetsifikaadi punktis 3.2, ja neid võib tugevdada.

Predikaatvein (eritäiendiga kvaliteetvein) peab vastama vähemalt tootespetsifikaadi punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele ja toodet ei tohi rikastada. Esmatoote (viinamarjade) viljelemisel eesmärgiga toota kvaliteedikategooriatesse kuuluvat veini võib viinamarjakasvataja kasvuperioodil rakendada spetsiaalseid taimehooldusmeetmeid, näiteks eemaldada viinamarjade ümbert lehti või harvendada kobaraid, et viinamarjade kvaliteet oleks parem ning nende värvus, maitse ja aroom oleksid intensiivsemad. Lisaks võivad erinevad keldritehnoloogial põhinevad küpsemismeetodid täiendava inimtegurina kujundada lõpptulemusena valmiva kvaliteediklassi kuuluva veini eriomadusi.

8.3. *Poolvahuvein*

Määratletud piirkondades toodetava kvaliteetvahuveini puhul peab põhitoode vastama kõnealuse piirkonna kvaliteetveini miinimumnõuetele, mis on sätestatud tootespetsifikaadi punktis 3.2. Osa kääritamisel loomulikult tekkivast süsinikdioksiidist säilitatakse kääritamise ajal.

8.4. *Kvaliteetvahuvein*

Põhitoode peab vastama tootespetsifikaadi punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele. Valitud viinamarjaistanduste viinamarjad, mida kasutatakse põhiveini valmistamiseks, et toota vahuveini, tuleb koristada sõltuvalt kasvuetapist ja kohast varem, et nad säilitaksid määratletud piirkondade kvaliteetvahuveini mõrkja happelise struktuuri. Vein toodetakse kas esimese või teise kääritamisega paagis või pudelis. Kui tootmises kasutatakse spetsiaalset traditsioonilist pudelis kääritamise meetodit, peab toode läbima teise alkoholkääritamise pudelis, et sellest saaks vahuvein. Sellisel juhul peab toode laagerduma pudelis vähemalt üheksa kuud.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Enne kui toodete etikettidel tohib kasutada traditsioonilisi nimetusi, peavad kvaliteetveinid (*Qualitätswein*), predikaatveinid (*Prädikatswein*), määratletud piirkondades toodetud kvaliteetpoolvahuveinid (*Qualitätsperlwein b.A.*) ja määratletud piirkondades toodetud vahuveinid (*Sekt b.A.*) läbima ametliku kontrolli. Sellega seoses väljastatud kontrollnumber (*amtliche Prüfungsnummer*) peab olema märgitud etiketile. See asendab partii numbrit. Lisaks olemasolevale kaitstud veininimetusele tuleb vein ja veinitooted märgistada ühega tootespetsifikaadi punkti 5 alapunktis a nimetatud traditsioonilistest nimetustest. Tootespetsifikaadi punkti 5 alapunktis b nimetatud traditsiooniliste nimetuste kasutamine on vabatahtlik.

Nimetuse kohustuslikke elemente võib kasutada vastavalt kohaldatavale seadusele.

Viinamarjaistanduste registris on lisaks väiksemate geograafiliste üksuste jaoks heakskiidetud alade, suurte viinamarjaistanduste ja üksikute viinamarjaistanduste ning avamaasüsteemide nimede loetelu.

Selles registris näidatakse kohtade ja alade piirid katastritunnuste alusel (piirkond, avamaa, avamaasüsteem, maatükk). Seda haldab Rheinland-Pfalzi põllumajanduskoda.

Viinamarjaistanduste registri loomine ja haldamine põhineb järgmistel õiguslikel alustel:

— veiniseaduse („*Weingesetz*“) paragrahvi 23 lõiked 3 ja 4;

— veinimääruse („*Weinverordnung*“) paragrahv 29;

— Rheinland-Pfalzi liidumaa seadus paikade ja alade määramise ning viinamarjaistanduste registri kohta (viinamarjaistanduste seadus) („*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle*“ („*Weinlagengesetz*“));

— veiniõiguse valdkonna pädevusi käsitleva liidumaa määruse („*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*“) paragrahvi 2 punkt 16.

Väiksema geograafilise üksuse piire võib muuta üksnes veiniseaduse paragrahvis 22g sätestatud pädeva organisatsiooni nõusolekul, kes peab kõigist muudatustest teavitama föderaalset põllumajandus- ja toiduametit (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung – BLE*).

Link tootespetsifikaadile

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