C/2024/579

8.1.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/579)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) **17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.**

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Rheinhessen”

PDO-DE-A1274-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 26.10.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Muutosten kuvaus**

a) *Analyyttiset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet*

Luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta koskeva tieto ja rypälemehun luonnollista vähimmäisominaispainoa koskeva tieto liitetään jatkossa toisiinsa sanalla ”ja”. Lisätään seuraava kellarikirjanpitoa koskeva täsmennys: ”Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.”

b) *Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet*

Tuote-eritelmän 8 kohdassa on aiemmin ilmoitettu seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoviinit:

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.

Puna- ja roseeviinit:

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]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

MUUTOKSET:

Jatkossa ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” korvataan ilmaisuilla ”Valkoviinit” ja ”Puna- ja roseeviinit”.

Lisätään seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoiset rypälelajikkeet:

”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.”

Punaiset rypälelajikkeet:

”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.”

Synonyymit poistetaan.

c) *Sovellettavat vaatimukset*

Kansallisen lainsäädännön nojalla sovellettavat vaatimukset

On lisätty nimityksiä koskeva säännös, jonka mukaan laissa säädettyjä nimityselementtejä voidaan käyttää sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.

d) *Valvontaviranomainen*

Maatalouskamarin faksinumeron korjaus.

e) *Muuta*

Kohdassa ”Yhteys alueeseen” on selvennetty ja muotoiltu uudelleen luokkien ”Viinit”, ”Helmeilevät viinit” ja ”Laatukuohuviinit” kuvauksia. Unionin muutosta ei tarvitse esittää, koska muutoksilla ei poisteta yhteyttä maantieteelliseen alueeseen (vrt. asetuksen (EU) 2019/33 14 artikla).

Tehdään seuraavat muutokset:

Tuote-eritelmän 9.4.1 kohdassa luokkaan ”Viinit” tehdään täydennys. Täydennettävän virkkeen alkuperäinen sanamuoto on seuraava: ”Arvomerkinnällä varustettujen viinien on täytettävä ainakin 3.2 kohdassa esitetyt kriteerit.” Jatkossa virke kuuluu seuraavasti: ”Arvomerkinnällä varustettujen viinien on täytettävä ainakin 3.2 kohdassa esitetyt kriteerit, eikä niitä saa väkevöidä.”

Tuote-eritelmän 9.4.2 kohdassa luokkaan ”Helmeilevät viinit” tehdään täydennys. Muutettava virke kuuluu seuraavasti: ”Valmistus tapahtuu käymisen avulla tai lisäämällä endogeenistä hiilidioksidia.” Muutettuna virke kuuluu jatkossa seuraavasti: ”Osa luonnollisesta hiilidioksidista saadaan käymisen yhteydessä.”

Tuote-eritelmän 9.4.3 kohdassa luokkaan ”Laatukuohuviinit” lisätään ensimmäinen käyminen. Laatukuohuviiniä on tähän asti kuvauksen mukaan voitu valmistaa ainoastaan kuohuviinin pohjaviinin toisen käymisen avulla. Muutoksella laajennetaan laatukuohuviinien valmistusta siten, että se on mahdollista ensimmäisen käymisen avulla.

2. **Muutosten perustelut**

a) *Analyyttiset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet*

Muuntotaulukon poistamisen vuoksi luonnollisen rypälemehun vähimmäispainon ilmoittamiselle ei ole enää oikeusperustaa. Koska valmistajat käyttävät käytännön työssään Öchsle-astetta, tämä yksikkö säilytetään edelleen tuote-eritelmässä. Siksi luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta koskeva tieto ja rypälemehun luonnollista vähimmäisominaispainoa koskeva tieto liitetään toisiinsa sanalla ”ja”. Tästä seuraa, että valmistajien on noudatettava sekä luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden arvoa että luonnollisen rypälemehun vähimmäisominaispainon arvoa voidakseen käyttää suojattua alkuperänimitystä Rheinhessen pitäessään tuotteita kaupan. Kellarikirjanpitoa koskevien väärinkäsitysten välttämiseksi tuottajaryhmä on päättänyt lisätä selventävän virkkeen, jossa mainitaan, että kellarikirjanpitoon on merkittävä ainoastaan rypälemehun ominaispaino.

b) *Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet*

Rypälelajikkeiden luettelo on epätäydellinen ja sitä täydennetään, koska siinä on tarkoitus mainita kaikki viljelyssä olevat tähän mennessä luokitellut rypälelajikkeet, koska nämä lajikkeet ovat jo osoittautuneet viljelyalueella menestyviksi. Näistä lajikkeista valmistetut viinit ovat tuote-eritelmän vaatimusten mukaisia.

Jatkossa rypälelajikkeet luetellaan otsikkojen ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” alla otsikkojen ”Valkoviinit” ja ”Puna- ja roseeviinit” sijasta, koska tuote-eritelmään sisältyvässä rypälelajikkeiden luettelolla säännellään viljelymahdollisuutta eikä lopputuotetta. Synonyymit on poistettu, koska tuote-eritelmässä oleva rypälelajikkeiden luettelo on ”istutuslupa” eikä merkintävaatimus.

c) *Sovellettavat vaatimukset*

Kansallisen lainsäädännön nojalla sovellettavat vaatimukset: Nimityksiä koskevien uusien sääntöjen tarkoituksena on selventää kansallisen lainsäädännön nimityskäsitteitä, joita ei suojella e-Ambrosia-järjestelmässä.

d) *Valvontaviranomainen*

Rheinland-Pfalzin maatalouskamarin faksinumero on muuttunut.

e) *Muuta*

Tuote-eritelmän 9.4.1 kohdassa luokan ”Viinit” sanamuotoa muutetaan, jotta arvomerkinnällä varustetut viinit (*Prädikatsweine*) voidaan erottaa laatuviineistä (*Qualitätsweine*).

Tuote-eritelmän 9.4.2 kohdassa luokan ”Helmeilevät viinit” sanamuotoa muutetaan siten, että se kuvastaa helmeilevän viinin valmistuksen todellisia käytäntöjä.

Tuote-eritelmän 9.4.3 kohdassa luokkaan ”Laatukuohuviinit” lisätään ensimmäinen käyminen, koska luokan ”Laatukuohuviinit” tähänastisen kuvauksen mukaan sellaista voidaan valmistaa vain toisen käymisen avulla. Tämä ei enää vastaa nykykäytäntöä, sillä nykyään on mahdollista valmistaa ”laatukuohuviiniä” myös ensimmäisen käymisen avulla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Rheinhessen

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Viinialan tuotteiden luokat**

1. Viinit

5. Laatukuohuviinit

8. Helmeilevät viinit

4. **Viinin/ viinien kuvaus**

1. Valkoiset laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinejä tuotetaan pääasiassa rypälelajikeviineinä, joissa korostuvat kulloinkin käytetyn rypälelajikkeen tyypilliset ominaisuudet. Väri on yleensä vaalean- tai oljenkeltainen, ja se taittuu usein vihreään. Kestävän viininvalmistusmenetelmän ansiosta näiden viinien primääriaromeissa korostuvat keltaiset ja trooppiset hedelmät, silloin tällöin myös kukkaismaiset muskottipähkinän vivahteet. Viinien makeus ja hapokkuus on hienostuneen tasapainoista, ja viineistä syntyvä aistinvarainen vaikutelma on raikas ja selkeä.

Erityisesti Riesling-rypälelajikkeesta valmistetuissa viineissä painottuvat Rheinhessenin erilaisen maaperän erot. Näissä viineissä on raikasta hapokkuutta, mineraalisuutta ja eleganttia hedelmäisyyttä. Etenkin viineissä, jotka kypsytetään erilaisissa tynnyreissä, malolaktinen käyminen ja hienostuneet paahteiset aromit ovat usein selvästi havaittavissa. Rypälesekoituksista valmistetuissa viineissä on usein jäännösmakeutta, joten ne ovat puolikuivia.

Liebfrau(en)milch-nimitystä saa käyttää vain sellaisista rypälesekoituksista, jotka on valmistettu vähintään 70-prosenttisesti rypälelajikkeista Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau tai Kerner, jolloin nämä rypälelajikkeet määrittävät näiden viinien maun.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Rheinhessen” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/ litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Punaiset laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinejä tuotetaan sekä yhdestä rypälelajikkeesta että rypälesekoituksista. Väriltään viinit ovat punaisia tai syvänpunaisia, ja niissä on sinivioletteja sävyjä. Aromeista painottuvat punaiset hedelmät ja marjat. Keskitäyteläisissä viineissä on pehmeät hapot, hillittyä tanniinisuutta ja runsasta hedelmäisyyttä. Täyteläisissä viineissä voi olla konsentroituneiden punaisten hedelmien lisäksi myös mausteisia ja savuisia aromeja.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Rheinhessen” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. Rosee-laatuviinit, roseeviinit, Blanc de Noir -viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien väri vaihtelee vaaleanpunaisesta kirkkaanpunaiseen (Blanc de Noir -rypäleestä valmistetut viinit ovat valkoviinin värisiä), ja ne puristetaan yksinomaan punaisista rypäleistä. Ne ovat useimmiten keskitäyteläisiä. Punaisista hedelmistä ja marjoista peräisin olevat aromit ovat hillittyjä, ja viineissä on raikkaat ja eloisat hapot.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Rheinhessen” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. Rotling-laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien väri vaihtelee vaaleanpunaisesta kirkkaanpunaiseen, ja niitä valmistetaan valkoisten ja punaisten rypäleiden tai mäskin sekoituksesta. Ne ovat yleensä keskitäyteläisiä, ja niiden maussa on havaittavissa keltaisten ja punaisten hedelmien aromeja.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Rheinhessen” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. Arvomerkinnällä ”Kabinett” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Tyylikäs viini, jonka alkoholipitoisuus on yleensä kohtalainen. Hapokkuus on eloisaa ja raikasta, ja viinillisyys korostuu.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Rheinhessen” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

6. Arvomerkinnällä ”Spätlese” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nämä täysin kypsistä rypäleistä valmistetut viinit ovat harmonisen täyteläisiä, ja ne ovat luonteeltaan intensiivisiä ja selkeitä. Niiden aromeissa on myös keltaisia hedelmiä, joita tukee usein selvä hedelmien makeus. Väri on yleensä oljenkeltainen, mutta se voi taittua myös kultaan.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Rheinhessen” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

7. Arvomerkinnällä ”Auslese” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kullankeltainen väri syntyy täyskypsien tai ylikypsien, ihannetapauksessa kuitenkin vielä terveiden rypäleiden käyttämisestä. Viineissä on selkeä keltaisten ja trooppisten hedelmien maku ja kuivattujen hedelmien aromeja, jotka vahvistuvat viinien vanhetessa. Etenkin Riesling-rypälelajikkeesta valmistetuissa viineissä on yleensä suuri jäännössokeripitoisuus ja selvästi havaittavaa hapokkuutta.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Rheinhessen” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

8. Arvomerkinnällä ”Beerenauslese” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit valmistetaan ylikypsistä, kuivatuista taikka jalohomeisista ja Botrytis-sienelle altistetuista rypäleistä. Ne ovat yleensä kullanvärisiä ja muuttuvat vanhetessaan meripihkanvärisiksi. Maussa korostuu pääasiassa täyteläinen makeus, ja viinien alkoholipitoisuus on pieni tai kohtalainen. Rusinoiden, kuivattujen hedelmien ja hunajan konsentroituneet aromit sekä mausteiset vivahteet ovat näille viineille tyypillisiä

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Rheinhessen” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

9. Arvomerkinnällä ”Eiswein” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit valmistetaan enimmäkseen terveistä ja kypsistä rypäleistä, jotka korjataan ja puristetaan sitten, kun ne ovat ensin jäätyneet luonnollisesti. Erittäin suuri luonnollinen alkoholipitoisuus saadaan aikaan ilman jalohometta, kun rypäleiden aineosat konsentroituvat. Siksi viinien väri on useimmiten oljenkeltainen. Niissä on hedelmäistä makeutta ja konsentroitunutta hapokkuutta.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Rheinhessen” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

10. Arvomerkinnällä ”Trockenbeerenauslese” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit valmistetaan ylikypsistä, kuivatuista taikka jalohomeisista ja Botrytis-sienelle altistetuista rypäleistä. Ne ovat yleensä kullanvärisiä ja muuttuvat vanhetessaan meripihkanvärisiksi. Maussa korostuu pääasiassa täyteläinen makeus, ja viinien alkoholipitoisuus on pieni tai kohtalainen. Rusinoiden, kuivattujen hedelmien ja hunajan konsentroituneet aromit sekä mausteiset vivahteet ovat näille viineille tyypillisiä Trockenbeerauslese-viinit eroavat Beerenauslese-viineistä siinä, että ne ovat konsentroituneempia, ja niiden aromit ovat voimakkaammat jalohomeen vuoksi.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Rheinhessen” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

11. Laatukuohuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuohuviinit valmistetaan yleensä yhdestä rypälelajikkeesta. Niiden maku vastaa käytettyä rypälelajiketta, ja ne ovat hienojakoisesti vaahtoavia.

Cremant-tyyppisten kuohuviinien rakenne on usein pehmeän kermainen. Ne ovat hienostuneen täyteläisiä ja ne helmeilevät hennosti.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä ”Rheinhessen” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

12. Helmeilevät viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Helmeilevät viinit ovat raikkaita, hedelmäisiä ja pirskahtelevia. Ne valmistetaan useimmiten aromaattisista rypälelajikkeista, joiden aromit korostuvat viinien maussa.

Ilman väkevöimistä saadun, suojatulla alkuperänimityksellä "Rheinhessen" varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Kaikki tuotteet

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Sovelletaan voimassa olevaa lakia.

2. Kaikki tuotteet

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Sovelletaan voimassa olevaa lakia.

3. Kaikki tuotteet

Viininviljelykäytäntö

Sovelletaan voimassa olevaa lakia.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1.

105 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvat seuraavien kuntien viinitarhat: 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.

Suojatulla nimityksellä ”Rheinhessen” varustetut laatuviinit, arvomerkinnällä varustetut viinit, tma-kuohuviinit tai helmeilevät tma-laatukuohuviinit on valmistettava viininviljelyalueella, Rheinland-Pfalzin osavaltion toisella viininviljelyalueella tai naapuriosavaltion viininviljelyalueella.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävä rypälelajike tai -lajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1.

Rheinhessenin viininviljelyalue on pinta-alaltaan miltei saman kokoinen kuin Rheinhessenin ylätasanko- ja kukkulamaasto ja Mainzin syvänne. Pinnanmuodostukseltaan Rheinhessen koostuu kestävästä kalkkikivestä muodostuneista tasangoista, leveistä laaksoista sekä loivista kukkuloista ja alangoista. Korkeimmat tasannealueet ovat noin 250–300 metriä merenpinnan yläpuolella, ja alangot ovat 100–150 metriä merenpinnan yläpuolella. Viininviljelyä harjoitetaan pääasiassa rinnealueilla, joiden keskimääräinen kaltevuus on vain noin 7 prosenttia. Etenkin Niersteinin ympäristössä ja Bingenissä viiniä viljellään jyrkkärinteisillä alueilla. Viiniköynnökset kasvavat keskimäärin 175 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella, ja altistussuunta ulottuu kaakosta lounaaseen.

Rheinhessenin viininviljelyalue koostuu enimmäkseen tertiäärisistä ja kvartäärisistä sedimenteistä, jotka peittävät Rotliegend-kauden kallioista muodostunutta peruskalliota. Rotliegend-kalliot ulottuvat maanpintaan vain Rheinhessenin lounaisimmassa kolkassa ja Niersteinin lähellä (Niersteinerin horsti). Suurin osa Rheinhesseniä on tertiääristä kalliota, jota peittävät enimmäkseen kvartääriset sedimentit (lössisavi, jokiterassit, tulvatasanteet, rinnesedimentit). Rheinhessenin tasannealueet ovat muodostuneet tertiäärisestä kalkkikivestä, kun taas rinne-, kukkula- ja alankoalueet ovat kehittyneet pehmeämmistä tertiäärisistä merkeleistä. Tasannealueiden kalkkikivikalliot ovat useimmiten lössipeitteisiä. Rinnealueiden kalkkikivikallio ja merkelit ovat usein lössin tai rinnesedimenttien peitossa, kun taas alankoalueiden merkeleitä peittävät tulvatasanne- tai terassisedimentit taikka uudelleenkerrostuneet sedimentit. Rheinhessenin viininviljelyalueen koillisosassa Bingenin lähellä on devonikauden kvartsiittia ja saviliusketta. Pinnanmuodostuksen osalta lössi ja lössisavi ovat tärkeimmät materiaalit. Rheinhessenin viininviljelyalueen ilmastoa voidaan kuvata seuraavasti: Vuotuinen keskilämpötila on noin 9,9 °C. Kasvukauden keskilämpötila on 14,6 °C. Alueet, joilla vuotuinen keskilämpötila on tätä alhaisempi, sijaitsevat viininviljelyalueen lounaisosassa Saar-Nahe-syvänteen rajalla. Myös Rheinhessenin ylätasanko- ja kukkulamaastossa lämpötilat pysyttelevät keskiarvon tuntumassa, ja vuotuinen keskilämpötila on korkeimmillaan Ylä-Reinin hautavajoaman lähettyvillä. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 550 mm, ja siitä keskimäärin 65 prosenttia (355 mm) sataa kasvukaudella. Rheinhessenin alueella viiniköynnökset saavat kasvukauden aikana suoraa auringonsäteilyä keskimäärin noin 650 000 WH/m².

Viininviljelijät hoitavat suuria vierekkäisiä lohkoja, joten hyvä mekanisointi ja alueiden taloudellinen hoitaminen on mahdollista. Viininviljelijät arvostavat rypälelajikkeiden monipuolisuutta ja niiden kehityspotentiaalia, joka johtuu hyvin erilaisista maaperäprofiileista. Näin kuluttajille voidaan tarjota viinejä, joissa on laaja kirjo aromeja. Viiniala on kehittynyt erityisen dynaamisesti kahden viime vuosikymmenen aikana. Tästä osoituksena on se, että alalla on yhä enemmän nuoria huipputuottajia. Ihmisten toiminta perustuu vuosisataiseen viininviljelyperinteeseen.

8.2. *Viinit*

Tuote-eritelmän 9.1–9.3 kohdassa esitetyt yhteydet liittyvät sellaisten rypäletuotteiden valmistamiseen, joilla on erilaiset ominaisuudet erilaisen maaperän ja käsittelyn vuoksi.

Sadonkorjuun jälkeen ne luokitellaan asianmukaiseen viininvalmistuksen laatuluokkaan.

Laatuviinien on täytettävä tuote-eritelmän 3.2 kohdassa vahvistetut vähimmäisvaatimukset rypälelajikeluokittain, ja niitä saa väkevöidä.

Arvomerkinnällä varustettujen viinien on täytettävä ainakin tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt kriteerit, eikä niitä saa väkevöidä. Kun viininviljelijät valmistavat arvomerkinnällä varustettujen viinien valmistukseen tarkoitettuja pohjatuotteita (rypäleitä), he voivat suorittaa kasvukauden aikana erityisiä ylläpitotoimenpiteitä, kuten irrottaa lehtiä rypäleiden ympäriltä tai harventaa rypäleitä paremman laadun ja rypäleiden ainesosien voimakkaamman koostumuksen aikaansaamiseksi. Lisäksi erilaisilla viinien varastointimenetelmillä voidaan vaikuttaa lopputuotteena olevaan arvomerkinnällä varustettuun viiniin.

8.3. *Helmeilevät viinit*

Helmeilevän tma-laatuviinin pohjatuotteen on täytettävä kyseisellä alueella tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt laatuviinin vähimmäisvaatimukset. Osa luonnollisesta hiilidioksidista saadaan käymisen yhteydessä.

8.4. *Laatukuohuviinit*

Pohjatuotteen on täytettävä tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt vaatimukset. Kypsyydestä ja sijainnista riippuen rypäleet on kuohuviinin pohjaviinin valmistukseen valituilla viinitarhoilla korjattava aiemmin, jotta tma-kuohuviinille tai määrättyjen alueiden laatukuohuviinille ominainen happorakenne säilyy. Laatukuohuviini valmistetaan säiliössä tai pullossa ensimmäisen tai toisen käymisen avulla. Jos kyseessä on erityinen perinteinen pullokäymismenetelmä, kuohuviini on valmistettava toisen pullokäymisen avulla. Tuotetta on kypsytettävä pullossa vähintään yhdeksän kuukautta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Jotta etiketeissä voidaan käyttää perinteisiä merkintöjä, laatuviinien, arvomerkinnällä varustettujen viinien, helmeilevien tma-laatuviinien tai tma-kuohuviinien on läpäistävä virallinen tarkastus. Annettu tarkastusnumero (ns. AP-Nummer) on merkittävä etikettiin. Se korvaa eränumeron. Nykyisten suojattujen viinien nimitysten lisäksi viinit ja viinituotteet on varustettava jollakin tuote-eritelmän 5 kohdan a alakohdassa tarkoitetuista perinteisistä merkinnöistä. Tuote-eritelmän 5 kohdan b alakohdassa tarkoitettujen perinteisten merkintöjen merkitseminen on vapaaehtoista.

Laissa säädettyjä nimityselementtejä saa käyttää sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.

Viinitarharekisteri sisältää lisäksi luettelon pienemmille maantieteellisille yksiköille hyväksyttyjen alueiden, viinitarharyhmien ja yksittäisten viinitarhojen sekä sarkojen nimistä.

Viinitarharekisteriin on merkitty tilojen ja alueiden rajat maarekisterimerkintöjen mukaan (maa-alue, pelto, sarka ja palsta). Sitä hallinnoi Rheinland-Pfalzin maatalouskamari.

Viinitarharekisterin perustaminen ja ylläpitäminen pohjautuvat seuraavaan lainsäädäntöön:

— Weingesetz, 23 §:n 3 ja 4 momentti (viinilaki)

— Weinverordnung, 29 § (viiniasetus)

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (osavaltion viinitarhalaki)

— Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts, 2 §:n 16 momentti (osavaltion asetus toimivallasta viinilainsäädännön alalla).

Pienempien maantieteellisten yksiköiden rajauksen muuttaminen on sallittua ainoastaan viinilain 22 g §:n mukaisen toimivaltaisen organisaation suostumuksella. Toimivaltaisen organisaation on ilmoitettava kaikista muutoksista liittovaltion maatalous- ja elintarvikevirastolle (BLE) viinilain 22 g §:n mukaisesti.

Linkki tuote-eritelmään

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