C/2024/579

8.1.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/579)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Rheinhessen”

PDO-DE-A1274-AM02

Datum obavijesti: 26.10.2023

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. **Opis promjena**

(a) *Analitička i/ili organoleptička svojstva*

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanja prirodna masa mošta ubuduće će biti povezane veznikom „i”. Radi pojašnjenja umeće se sljedeća rečenica o računovodstvu podruma: „Potrebno je zabilježiti masu mošta u spremniku za fermentaciju”.

(b) *Sorte vinove loze*

U točki 8. specifikacije proizvoda dosad su bile navedene sljedeće sorte grožđa:

Bijelo vino:

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.

Crno i ružičasto vino:

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]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

IZMJENE:

Riječi „bijelo vino” i „crno i ružičasto vino” zamjenjuju se riječima „sorte bijeloga grožđa” i „sorte crnoga grožđa”.

Dodaju se sljedeće sorte:

Sorte bijeloga grožđa:

„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.”

Sorte crnoga grožđa:

„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”.

Brišu se sinonimi.

(c) *Primjenjivi zahtjevi*

Primjenjivi zahtjevi utvrđeni nacionalnim zakonodavstvom:

Dodaje se odredba o oznaci prema kojoj se zakonski regulirani elementi oznake mogu koristiti u skladu s primjenjivim zakonom.

(d) *Nadzorna tijela*

Ispravak broja telefaksa Poljoprivredne komore.

(e) *Ostalo*

Opisi kategorija „vino”, „biser vino” i „kvalitetno pjenušavo vino” u odjeljku „Povezanost s područjem” pojašnjeni su i preformulirani. Izmjena na razini Unije nije nužna jer se izmjenama ne poništava povezanost sa zemljopisnim područjem (usp. članak 14. Uredbe (EU) 2019/33).

Mijenja se sljedeće:

Dopunjuje se točka 9.4.1. Kategorije „Vino” u specifikaciji proizvoda. Izvorna rečenica glasi: „Vina „Prädikatsweine” (vina s predikatnom oznakom) moraju ispuniti barem kriterije iz točke 3.2.” Sada će glasiti: „Vina „Prädikatsweine” (vina s predikatnom oznakom) moraju ispuniti barem kriterije iz točke 3.2. i ne smiju biti pojačana”.

Preformulirana je rečenica u točki 9.4.2. specifikacije proizvoda u kategoriji „Biser vino”. Izvorna rečenica glasi: „Proizvodi se fermentacijom ili dodavanjem endogenog ugljikova dioksida”. Nakon izmjene glasit će: „Dio ugljikova dioksida koji prirodno nastaje fermentacijom zadržava se tijekom fermentacije.”

U točku 9.4.3. specifikacije proizvoda u kategoriju „Kvalitetno pjenušavo vino” dodaje se prva fermentacija. U skladu s opisom kvalitetno pjenušavo vino dosad se moglo proizvoditi samo drugom fermentacijom osnovnog pjenušavog vina. Izmjenom se proširuje mogućnost proizvodnje kvalitetnih pjenušavih vina kako bi se obuhvatila prva fermentacija.

2. **Razlozi izmjene**

(a) *Analitička i/ili organoleptička svojstva*

Tablica za konverziju uklonjena je, što znači da više nema pravne osnove za navođenje najmanje prirodne mase mošta, ali taj podatak ostaje u specifikaciji proizvoda jer proizvođači upotrebljavaju *Öchslegrade* (vagu za mošt). Stoga će najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanja prirodna masa mošta biti povezane veznikom „i". To jasno pokazuje da proizvođači, kako bi proizvode mogli stavljati na tržište sa ZOI-jem „Rheinhessen", moraju paziti na vrijednost najmanje prirodne alkoholne jakosti i vrijednost najmanje prirodne mase mošta. Kako bi se izbjegli nesporazumi u vezi s računovodstvom podruma, udruženje za zaštitu (*Schutzgemeinschaft*) odlučilo je umetnuti rečenicu kojom će se objasniti da u evidenciji vinarije treba zabilježiti samo masu mošta.

(b) *Sorte vinove loze*

Popis sorti grožđa nije potpun i nadopunjen je jer bi trebalo navesti sve prethodno razvrstane sorte koje se uzgajaju, a koje su davale prinose u toj regiji. Vina proizvedena od tih sorti ispunjavaju zahtjeve iz specifikacije proizvoda.

Budući da činjenica može li se sorta uzgajati ovisi o popisu sorti u specifikaciji proizvoda, a ne o krajnjem proizvodu, sorte grožđa ubuduće će biti navedene u rubrikama „sorte bijeloga grožđa" i „sorte crnoga grožđa", a ne u rubrikama „bijelo vino" i „crno i ružičasto vino". Sinonimi se brišu jer je popis sorti grožđa u specifikaciji proizvoda zapravo „dozvola za sadnju", a ne zahtjev za označivanje.

(c) *Primjenjivi zahtjevi*

Primjenjivi zahtjevi utvrđeni nacionalnim zakonodavstvom: Nova pravila o oznakama pojašnjavaju koncepte oznake u nacionalnom zakonodavstvu koji nisu zaštićeni registrom e-Ambrosia.

(d) *Nadzorna tijela*

Mijenja se broj telefaksa Poljoprivredne komore savezne pokrajine Porajnje-Falačke.

(e) *Ostalo*

Mijenja se točka 9.4.1. specifikacije proizvoda („Vino") kako bi se vina *Prädikatsweine* (vina s predikatnom oznakom) razlikovala od vina *Qualitätsweine* (kvalitetna vina).

Mijenja se točka 9.4.2. specifikacije proizvoda („Biser vino") kako bi se naveli postupci koji se zapravo provode u proizvodnji biser vina.

U točki 9.4.3. specifikacije proizvoda („Kvalitetno pjenušavo vino") dodana je prva fermentacija jer se takvo vino prema prethodnom opisu kategorije moglo proizvoditi samo drugom fermentacijom. To više nije u skladu s postojećom praksom jer je kvalitetno pjenušavo vino moguće proizvesti prvom fermentacijom.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Rheinhessen

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

8. Biser vino

4. **Opis vina**

1. *Qualitätswein* (kvalitetno vino), bijelo vino

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ta su vina većinom monosortna i odražavaju karakteristike pojedinih sorti grožđa od kojih su proizvedena. Obično su blijede do slamnatožute boje, često sa zelenim nijansama. Zahvaljujući pažljivom postupku proizvodnje vina imaju primarne arome žutog i tropskog voća, ponekad i s cvjetnim notama muškatnog oraščića, te fino uravnoteženu slatkoću i kiselost. Na osjetilima ostavljaju jasan i svjež dojam.

Vina Riesling posebno dobro odražavaju razlike među pojedinim teroarima Rheinhessena. Obično ih karakterizira oštra kiselost te kombinacija mineralnosti i elegantnog voća. Vina koja su dozrijevala u hrastovim bačvama često su obilježena malolaktičnom fermentacijom i imaju fine prepečene arome. Vina proizvedena od mješavina sorti grožđa često su poluslatka zbog neprevrelog šećera.

Naziv „Liebfrau(en)milch" mogu nositi samo mješavine u kojima je najmanje 70 % grožđa sorti Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau ili Kerner i čijim okusom dominiraju te sorte.

Ukupna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Rheinhessen" proizvedenog bez pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. *Qualitätswein* (kvalitetno vino), crno vino

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ta se vina proizvode kao monosortna i miješana vina. Crvene su do tamnocrvene boje, često s plavkastim i ljubičastim nijansama, a karakteriziraju ih arome crvenog i bobičastog voća. Vina srednje zaokruženosti blago su kisela i diskretne taninske strukture s visokim stupnjem voćnosti. Osim koncentriranih aroma crvenog voća zaokružena vina mogu imati i pikantne i dimljene arome.

Ukupna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Rheinhessen" proizvedenog bez pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	

Opća analitička svojstva	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. *Qualitätswein* (kvalitetno vino), ružičasto vino, *Weißherbst*, *Blanc de Noir*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ta su vina blijede do svjetlocrvene boje ili boje bijelog vina u slučaju vina *Blanc de Noir*. Dobivaju se prešanjem isključivo crnoga grožđa. Obično su srednje zaokružena s nježnim aromama crvenog i bobičastog voća te imaju svježu, živahnu kiselost.

Ukupna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Rheinhessen” proizvedenog bez pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. *Qualitätswein* (kvalitetno vino), Rotling

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ta su vina blijede do svjetlocrvene boje, a proizvode se miješanjem bijelog i crnog grožđa ili mošta. Obično su srednje zaokružena i imaju arome žutog i crvenog voća.

Ukupna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Rheinhessen” proizvedenog bez pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Prädikatswein Kabinett (vina s predikatnom oznakom Kabinett)

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Riječ je o finim i živahnim vinima obično umjerene alkoholne jakosti, svježe kiselosti i izražene vinoznosti.

Ukupna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Rheinhessen” proizvedenog bez pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

6. *Prädikatswein Spätlese* (vina s predikatnom oznakom „Spätlese”)

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Zbog upotrebe potpuno zreloga grožđa vina su skladno bogata i imaju intenzivan, izražen karakter žutog voća koji se često temelji na primjetnoj voćnoj slatkoći. Obično su slamnatožute boje koja ponekad naginje zlatnoj.

Ukupna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Rheinhessen” proizvedenog bez pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

7. *Prädikatswein Auslese* (vina s predikatnom oznakom „Auslese”)

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ta su vina obično zlatnožute boje zbog upotrebe potpuno zrelog do prezrelog grožđa koje je u idealnom slučaju i dalje zdravo. Imaju izražen okus žutog i tropskog voća, a mogu imati i arome suhog voća koje starenjem postaju snažnije. Općenito visok udio neprevrelog šećera popraćen je jasnom kiselošću, naročito kod vina Riesling.

Ukupna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Rheinhessen” proizvedenog bez pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

8. *Prädikatswein Beerenauslese* (vina s predikatnom oznakom „Beerenauslese”)

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ta se vina proizvode od prezrelog i suhog grožđa te grožđa s botritisom i obično su intenzivne zlatne boje koja odležavanjem može postati jantarna. Okus im je obično robusno sladak, a alkoholna jakost niska do umjerena. Uobičajene su koncentrirane arome grožđica, suhog voća i meda, kao i pikantne note.

Ukupna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Rheinhessen” proizvedenog bez pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

9. *Prädikatswein Eiswein* (vino s predikatnom oznakom „Eiswein”)

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ta se vina proizvode od uglavnom zdravog, zrelog grožđa koje je zamrznuto u vrijeme berbe i prešanja zbog vremenskih uvjeta. To im daje vrlo visoku prirodnu alkoholnu jakost bez utjecaja plemenite plijesni s obzirom na to da su sastojci grožđa iznimno koncentrirani. Sukladno tomu, vina su obično slamnatožute boje, izražene voćne slatkoće i koncentrirane kiselosti.

Ukupna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Rheinhessen” proizvedenog bez pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

10. *Prädikatswein Trockenbeerenauslese* (vino s predikatnom oznakom „Trockenbeerenauslese”)

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ta se vina proizvode od prezrelog i suhog grožđa te grožđa s botritisom i obično su intenzivne zlatne boje koja odležavanjem može postati jantarna. Okus im je obično robusno sladak, a alkoholna jakost niska do umjerena. Uobičajene su koncentrirane arome grožđica, suhog voća i meda, kao i pikantne note. Vina *Trockenbeerenauslese* razlikuju se od vina *Beerenauslese* po tome što su koncentriranija i što na njihove arome snažnije utječe plemenita plijesan.

Ukupna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Rheinhessen” proizvedenog bez pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

11. Kvalitetno pjenušavo vino

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Pjenušava vina obično se proizvode od monosortnih vina. Okus im ovisi o upotrijebljenoj sorti, a izgled im je blago pjenušav.

Pjenušava vina s oznakom „Cremant” često imaju meku, kremastu strukturu, elegantan okus i vrlo sitne mjehuriće.

Ukupna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Rheinhessen” proizvedenog bez pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

12. Biser vino

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Biser vina jesu živahna, voćna i svježa. Obično se proizvode od aromatičnih sorti koje karakteriziraju njihov okus.

Ukupna alkoholna jakost vina sa ZOI-jem „Rheinhessen” proizvedenog bez pojačavanja može biti veća od 15 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Svi proizvodi

Poseban enološki postupak

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

2. Svi proizvodi

Ograničenja u proizvodnji vina

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

3. Svi proizvodi

Postupci uzgoja

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

5.2. *Najveći prinosi*

1.

105 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje ZOI-ja obuhvaća vinograde u sljedećim općinama: 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.

Vina *Qualitätswein* (kvalitetno vino), *Prädikatswein* (vino s predikatnom oznakom), *Sekt b.A.* (kvalitetno pjenušavo vino iz definiranih regija) ili *Qualitätsperlwein* (kvalitetno biser vino) sa zaštićenim nazivom „Rheinhessen" moraju se proizvoditi na području uzgoja, na drugom području uzgoja u pokrajini Porajnje-Falačkoj ili na području uzgoja u susjednoj saveznoj pokrajini.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1.

Vinogradarsko područje Rheinhessen gotovo se u potpunosti preklapa s područjem koje obuhvaća Rheinhessische Tafel- und Hügelland (Rajnsko-hesenska visoravan i uzvisine) i udolinu Mainz. Krajolik obilježavaju visoravni od otpornog vapnenca koje su ispresijecane širokim depresijama s blagim brežuljcima i nizinama. Najviše visoravni dosežu od 250 do 300 metara nadmorske visine, a nizine se nalaze na nadmorskoj visini od 100 do 150 metara. Vinogradarstvo je najviše prisutno na obroncima iako prosječan nagib iznosi samo oko 7 %. Vinova loza na strmim se padinama naročito uzgaja na području oko Niersteina i u Bingenu. Trsovi u prosjeku rastu na nadmorskoj visini od 175 metara. Većina vinograda okrenuta je prema jugoistoku i jugozapadu.

Vinogradarsko područje Rheinhessen uglavnom se sastoji od tercijarnih i kvartarnih sedimenata koji leže na stijenama *Rotliegend*. Te se stijene pojavljuju na površini samo na krajnjem jugozapadu područja i u blizini Niersteina (Niersteiner Horst). Većina područja leži na tercijarnim stijenama koje uglavnom prekrivaju kvartarni sedimenti (derivati lesa, riječne terase, sedimenti vodotoka, sedimenti padina). Visoravni u Rheinhessenu sastoje se od tercijarnog vapnenca, dok se područje padina, brežuljaka i nizina sastoji od mekšeg tercijarnog lapora. Vapnenac na visoravni obično je prekriven lesom, vapno i lapor na padinama često su prekriveni lesom ili sedimentima padina, dok je lapor u nizinama prekriven vodotokom, terasom ili preraspodijeljenim sedimentima. Devonski kvarciti i škriljevac nalaze se u sjeverozapadnom dijelu vinogradarskog područja Rheinhessen u blizini Bingena. Kad je riječ o nastanku tla, les i derivati lesa čine glavni matični supstrat. Klima vinogradarskog područja Rheinhessen ima sljedeće karakteristike: Prosječna godišnja temperatura iznosi oko 9,9 °C. Prosječna temperatura tijekom razdoblja rasta iznosi 14,6 °C. Područja s nižom prosječnom godišnjom temperaturom nalaze se na jugozapadu područja uzgoja, na granici s udolinom Saar-Nahe. Srednje temperature prisutne su na Rheinhessische Tafel- und Hügellandu, dok se najviše prosječne godišnje temperature dosežu prema Gornjorajnskoj nizini. Prosječne godišnje padaline na tom području iznose približno 500 mm, a od toga 65 % (355 mm) obično padne tijekom sezone rasta. Trsovi u Rheinhessenu u prosjeku primaju oko 650 000 Wh/m2 izravnog sunčeva svjetla tijekom sezone rasta.

Vinogradari obrađuju velike i povezane parcele, što znači da mehanizacija dobro funkcionira i da se područja mogu obrađivati na troškovno učinkovit način. Pridaju veliku važnost rasponu sorti vinove loze i potencijalu njihova uzgoja kako to omogućuju raznoliki profili tla. Rezultat toga je široka paleta okusa za potrošače. Sektor vina doživio je poseban zamah u posljednjih 20 godina. To dokazuje rastući broj vrhunskih mladih proizvođača. Ljudski čimbenik temelji se na stoljetnoj vinogradarskoj tradiciji.

8.2. *Vino*

Povezanost navedena u točkama od 9.1. do 9.3. specifikacije proizvoda odnosi se na proizvodnju osnovnih proizvoda od grožđa koji se razlikuju ovisno o vrsti tla i metodama prerade.

Nakon berbe razvrstavaju se u odgovarajući stupanj kvalitete proizvodnje vina.

Kvalitetna vina moraju ispuniti najmanje zahtjeve po kategoriji sorte grožđa navedene u točki 3.2. specifikacije proizvoda i mogu se pojačavati.

Vina „Prädikatsweine" (vina s predikatnom oznakom) moraju ispuniti barem kriterije iz točke 3.2. specifikacije proizvoda i ne smiju se pojačavati. Pri uzgoju primarnog proizvoda (grožđa) namijenjenog proizvodnji predikatnih vina vinogradari mogu postići kvalitetniji i intenzivniji sastav sastojaka grožđa tako da tijekom razdoblja rasta provedu posebne mjere njege kao što je uklanjanje listova oko grozdova ili prorjeđivanje grozda. Osim toga, kao još jedan ljudski čimbenik, na vino s predikatnom oznakom mogu utjecati razne metode dozrijevanja povezane s podrumskom tehnologijom.

8.3. *Biser vino*

Osnovni proizvod za kvalitetno biser vino iz definiranih regija mora ispunjavati najmanje zahtjeve za kvalitetna vina iz predmetne regije navedene u točki 3.2. specifikacije proizvoda. Dio prirodne ugljične kiseline koja nastaje fermentacijom zadržava se tijekom fermentacije.

8.4. *Kvalitetno pjenušavo vino*

Osnovni proizvod mora zadovoljiti kriterije navedene u točki 3.2. specifikacije proizvoda. Ovisno o fazi i lokaciji rasta, grožđe iz odabranih vinograda od kojeg se dobiva osnovno vino namijenjeno proizvodnji pjenušavog vina mora se brati ranije kako bi zadržalo oštru kiselost kvalitetnog pjenušavog vina iz definiranih regija. Vino se proizvodi prvom ili drugom fermentacijom u spremniku ili boci. Ako je riječ o posebnoj tradicionalnoj metodi fermentacije u boci, proizvod mora proći drugu alkoholnu fermentaciju u boci da bi postao pjenušavo vino. U tom slučaju proizvod mora dozrijevati u boci najmanje devet mjeseci.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Vina moraju proći službenu inspekciju da bi mogla nositi tradicionalne izraze *Qualitätswein* (kvalitetno vino), *Prädikatswein* (vino s predikatnom oznakom), *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetno biser vino iz definiranih regija) i *Sekt b.A.* (kvalitetno pjenušavo vino iz definiranih regija). Inspekcijski broj izdan u tom kontekstu (*amtliche Prüfungsnummer*) mora biti naveden na etiketi. i zamjenjuje broj serije. Uz postojeći zaštićeni naziv vina, vino i proizvodi od vina moraju biti označeni jednim od tradicionalnih izraza navedenih u točki 5.a specifikacije proizvoda. Upotreba tradicionalnih izraza navedenih u točki 5.b specifikacije proizvoda nije obvezna.

Zakonski elementi oznake mogu se koristiti u skladu s primjenjivim zakonodavstvom.

Nadalje, registar vinograda popis je naziva područja, velikih i pojedinačnih vinograda i sustava otvorenih polja, koji se mogu upotrebljavati za manje zemljopisne jedinice.

U njemu su navedene granice lokacija i područja prema katastarskim oznakama (katastarska jedinica, katastarska podjedinica, sustav otvorenih polja, čestica). Registar vodi Poljoprivredna komora savezne pokrajine Porajnje-Falačke.

Osnivanje i vođenje registra vinograda temelji se na:

— članku 23. stavcima 3. i 4. Saveznog zakona o vinu (*Weingesetz*),

— članku 29. Savezne uredbe o vinu (*Weinverordnung*),

— Zakonu savezne pokrajine Porajnje-Falačke o utvrđivanju lokacija i područja i o registru vinograda (Zakon o vinogradima) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*),

— članku 2. točki 16. Uredbe savezne pokrajine Porajnje-Falačke o nadležnostima u području zakonodavstva o vinu (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Granice manjih zemljopisnih jedinica mogu se mijenjati jedino uz suglasnost nadležne organizacije u skladu s člankom 22.g Saveznog zakona o vinu koja o svakoj promjeni mora, također u tom članku, obavijestiti Savezni ured za poljoprivredu i hranu (BLE).

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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