C/2024/579

2024.1.8.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/579)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 [1] **felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.**

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Rheinhessen”

PDO-DE-A1274-AM02

Az értesítés időpontja: 2023.10.26.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A módosítások ismertetése**

a) *Analitikai és/vagy érzékszervi tulajdonságok*

A minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó adatokat a jövőben az „és” kötőszóval kapcsolják össze. A szöveg borkataszter vezetésével kapcsolatban egy pontosító mondattal egészül ki, amely a következőképpen szól: „Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.”

b) *Borszőlőfajták*

A termékleírás 8. pontjában eddig a következő szőlőfajták szerepeltek:

Fehérbor:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois), Bacchus, kékszilváni, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, korai Malingre (Malingre), korai vörös malvázia (malvázia, korai malvázia, Malvoisie), sárga muskotály (Blanc, muskotály, Moscato, Muscat), arany muskotály, arany rizling, zöldszilváni (szilváni), zöld veltelini (veltelini), Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio muskotály, rizlingszilváni (Rivanel), Muscaris, Ottonel muskotály, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, Regner, Reichensteiner, rizlingszilváni, Rosa Chardonnay, vörös elbling (elbling, Elbling Rouge) vörös saszla (saszla, Chasselas, Chasselas Rouge), vörös rizlingszilváni, vörös muskotály (muskotály, Moscato, Muscat), vörös rizling, vörös tramini (fűszeres tramini, Clevner, tramini), rulandi (szürke burgundi, 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, fehér burgundi (Weißburgunder, Pinot blanc, Pinot bianco), fehér elbling (elbling), fehér saszla (saszla, Chasselas, Fendant Blanc), fehér rizling (rizling, rajnai rizling, Riesling renano, Klingelberger), Würzer.

Vörösbor és rozé:

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, korai kékburgundi (korai burgundi, Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir), kékfrankos (Lemberger, kékfrankos, Limberger), kékoportó (Portugieser), kései kékburgundi (kései burgundi, Pinot Noir, Pinot Nero, Samtrot), kék trollinger (Trollinger, Vernatsch), kék zweigelt (zweigelt, Rotburger), 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 (fekete rizling, Pinot Meunier), Trollinger muskotály, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, rozémuskotály, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent (Sankt Laurent, St. Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

[1] HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

MÓDOSÍTÁSOK:

A jövőben a „fehérbor” és a „vörösbor és rozé” helyett a „fehér szőlőfajták” és a „vörös szőlőfajták” kifejezés használandó.

A jegyzék a következő szőlőfajtákkal egészül ki:

Fehér szőlőfajták:

„Adelfränkisch, Alvarinho, Cvetocsnij, Chenin blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, dunai rizling, dunai veltelini, Luglienga Bianca, furmint, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 324-58, Gm 6423-12, Gm 6427-5, Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, zöld szilváni, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne blanche, Muscabona, narancsszőlő, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, piros veltelini, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, Semillon, VB 32-7, Viognier, Weißer Räuschling, We S 503.”

Vörös szőlőfajták:

„Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, kék muskotály, 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.”

A szinonimákat törölték.

c) *Alkalmazandó követelmények*

A nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények

Az elnevezésekre vonatkozóan a szöveg azzal a szabállyal egészül ki, hogy a törvényben szabályozott elnevezések az alkalmazandó joggal összhangban használhatók.

d) *Ellenőrző hatóság*

Az Agrárkamara faxszámának helyesbítése.

e) *Egyéb*

A „Kapcsolat(ok) leírása” című bekezdésben a „bor”, a „gyöngyözőbor” és a „minőségi pezsgő” kategóriák leírása pontosításra és átfogalmazásra került. Ebben az esetben nincs szükség uniós módosítás benyújtására, mivel a módosítások nem szüntetik meg a kapcsolatot a földrajzi területtel (vö. az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkével).

Konkrétan a következő módosítások kerülnek bevezetésre:

A termékleírás 9.4.1. pontjában a „bor” kategória kiegészítésre kerül. A kiegészített mondat eredeti szövege: „A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a 3.2. pontban felsorolt kritériumoknak.” A mondat a következőképpen módosul: „A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a 3.2. pontban felsorolt kritériumoknak, és az alkoholtartalmuk nem növelhető.”

A termékleírás 9.4.2. pontjában a „gyöngyözőbor” kategória szövegét átfogalmazzák. A módosítandó mondat: „A bort erjesztéssel vagy endogén szénsav hozzáadásával állítják elő.” A mondatot a következőképpen fogalmazzák át: „Az erjesztés során a természetes erjedésből származó szénsav egy részét megtartják.”

A termékleírás 9.4.3. pontjában a „Minőségi pezsgő” kategória kiegészül az első erjesztéssel. A leírás szerinti minőségi gyöngyözőbor előállítása eddig csak a pezsgő alapborának második erjesztésével volt lehetséges. A módosításnak köszönhetően a minőségi gyöngyözőbor az első erjesztés során is előállítható.

2. **A módosítások indoklása**

a) *Analitikai és/vagy érzékszervi tulajdonságok*

Az átszámítási tábla megszűnése miatt a minimális természetes mustsűrűség meghatározásának már nincs jogalapja. Mivel azonban a termelők a gyakorlatban mértékegységként az Oechsle-fokot használják, ez a mértékegység továbbra is megmarad a termékleírásban. Ezért a minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó adatokat a jövőben az „és" kötőszóval kapcsolják össze. Ebből egyértelműen az következik, hogy a termelőnek mind a minimális természetes alkoholtartalomra, mind a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó értéket be kell tartania ahhoz, hogy a termékeket Rheinhessen OEM-ként forgalmazhassa. A borkataszter vezetésével kapcsolatos félreértések elkerülése érdekében a védegylet úgy döntött, hogy egy pontosító mondattal egészíti ki a leírást, amely arra utal, hogy a borkataszterben csak a mustsűrűséget kell feltüntetni.

b) *Borszőlőfajták*

A szőlőfajták felsorolása nem teljes, így az kiegészítésre kerül, mivel minden eddig osztályozott és jelenleg termesztett fajtát meg kell nevezni, hiszen ezek a fajták már beváltak a termőterületen. Az ezekből a fajtákból készült borok megfelelnek a termékleírás követelményeinek.

A jövőben a borfajtákat a „fehérbor" és a „vörösbor és rozé" helyett a „fehér szőlőfajták" és „vörös szőlőfajták" cím alatt sorolják fel, mert a termékleírásban szereplő szőlőfajták felsorolásával nem a végterméket, hanem a termesztési lehetőségeket kívánják szabályozni. A szinonimákat törölték, mert a szőlőfajták termékleírásban szereplő felsorolása „ültetési engedélynek" tekintendő, nem pedig címkézési követelménynek.

c) *Alkalmazandó követelmények*

A nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények Az elnevezésre vonatkozóan beillesztett jogi szabályozás pontosítja a nemzeti jog azon elnevezésjogi fogalmait, amelyek nincsenek levédve az e-Ambrosia adatbázisban.

d) *Ellenőrző hatóság*

Rajna-vidék-Pfalz agrárkamarájának faxszáma megváltozott.

e) *Egyéb*

A termékleírás 9.4.1. pontjában a „Bor" kategóriát azért fogalmazták át, hogy különbséget tegyenek szereplő újrafogalmazás a különleges minőségű borok és a minőségi borok között.

A termékleírás 9.4.2. pontjában a „Gyöngyözőbor" kategóriát azért fogalmazták át, hogy a szöveg tükrözze a gyöngyözőbor készítése során végrehajtott tényleges folyamatokat.

A termékleírás 9.4.3. pontjában a „Minőségi pezsgő" kategória kiegészült az első erjesztéssel, mivel a „Minőségi pezsgő" kategória eddigi leírása szerint ilyen pezsgők csak a második erjesztéssel készülhettek. Ez már nem felel meg a jelenlegi gyakorlatnak, amely szerint immár lehetőség van arra is, hogy első erjesztéssel állítsanak elő „minőségi pezsgőt".

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Rheinhessen

2. **A földrajzi jelzés típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A borászati termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgőbor

8. Gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

1. Minőségi fehérbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok túlnyomórészt fajtaborok, amelyek tükrözik a különböző szőlőfajták jellegzetességeit. A bor színe többnyire a halványtól a szalmasárgáig terjed, gyakran zölden tükröződik. A kíméletes borkészítési eljárásoknak köszönhetően ezekben a borokban a sárga és trópusi gyümölcsök aromái dominálnak, helyenként virágos-muskotályos tónusokkal. A harmonikus édes íz és savszerkezet friss, tiszta érzékszervi benyomást alakít ki.

A rizling szőlőfajtából készült borok különösen alkalmasak arra, hogy tükrözzék Rheinhessen különböző termőterületei közötti különbségeket. A borokat általában tömör savak jellemzik, és az ásványosságot elegáns gyümölcsökkel ötvözik. Különösen a barrique hordókban érlelt borokat gyakran a malolaktikus erjedés és a finom pörkölt aromák formálják. A szőlőfajták házasításával készített borok gyakran maradék cukrot tartalmaznak, az ízvilágukat pedig tetszés szerint alakítják ki.

A Liebfrau(en)milch megnevezés csak olyan házasítások esetében használható, amelyek legalább 70 %-ban rizling, szilváni, rizlingszilváni vagy Kerner szőlőfajtákból készülnek, így ízvilágukat ezek a szőlőfajták határozzák meg.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Rheinhessen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

2. Minőségi vörösbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fajtaborokat és házasítással előállított borokat is készítenek. Színük a vöröstől a mélyvörösig terjed, gyakran kékes, ibolyaszínű árnyalatokkal, és a piros gyümölcsök és bogyók aromája jellemzi őket. A közepes testű borok lágy savakkal és visszafogott tanninszerkezettel rendelkeznek, magas gyümölcsösség mellett. A testes borok a vörös gyümölcsök hangsúlyos zamata mellett fűszeres és füstös aromákat is felvonultathatnak.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Rheinhessen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	

Általános analitikai jellemzők	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

3. Rozébor, Weißherbst, Blanc de Noir

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Halvány- vagy világosvörös színű borok, a Blanc de Noir esetében fehérbor színűek. Ezeket a borokat kizárólag vörös szőlőből préselik. Többnyire közepes testű borok, amelyeket a piros gyümölcsök és bogyók visszafogott aromái és friss, élénk savak jellemeznek.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Rheinhessen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

4. Rotling minőségi bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Halvány- vagy világosvörös színű borok, amelyek fehér és vörös szőlők vagy cefre házasításával készülnek. Többnyire közepes testű borok, ízük pedig a sárga és piros gyümölcsök aromáit egyesíti.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Rheinhessen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. Kabinett különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Finom bor, általában mérsékelt alkoholtartalommal, élénk, friss savakkal és markáns borzamattal.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Rheinhessen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

6. Spätlese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A teljesen érett szőlők felhasználásának köszönhetően a borok harmonikusan testesek, és intenzív, tiszta, sárga gyümölcsös karakterrel rendelkeznek, amelyet gyakran határozott gyümölcsös-édes íz egészít ki. Színe többnyire szalmasárga, de aranyszínbe is átmehet.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Rheinhessen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

7. Auslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A teljesen érett vagy túlérett, de ideális esetben még egészséges szőlő felhasználása általában aranysárga színt eredményez. A borok íze a sárga és trópusi gyümölcsök tiszta ízvilágától az aszalt gyümölcsök aromájáig terjednek, amelyek a borok érlelésével egyre intenzívebbé válnak. Különösen a rizling szőlőfajtából készült borok esetében az általában magas maradékcukor-tartalomhoz jól érzékelhető savtartalom társul.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Rheinhessen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

8. Beerenauslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A borokat túlérett, szárított vagy aszúsodott és botritiszes szőlőszemekből készítik. Általában erőteljes aranyszínűek, az érleléssel pedig borostyánszínűvé válnak. Ízét általában testes édesség jellemzi, alacsony vagy mérsékelt alkoholtartalom mellett. A mazsola, az aszalt gyümölcsök és a méz koncentrált aromái jellemzik, de fűszeres jegyek is megjelennek.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Rheinhessen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

9. Eiswein különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok jórészt egészséges, érett szőlőből készülnek. A szőlő a szüret és a préselés idején az időjárástól függően megfagy, és így a szőlő összetevőinek koncentrációja révén nagyon magas természetes alkoholtartalom alakul ki az aszúsodás hatása nélkül. Ennek megfelelően a borok többnyire szalmasárga színűek, és gyümölcsös édesség és koncentrált savak jellemzik őket.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Rheinhessen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

10. Trockenbeerenauslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A borokat túlérett, szárított vagy aszúsodott és botritiszes szőlőszemekből készítik. Általában erőteljes aranyszínűek, az érleléssel pedig borostyánszínűvé válnak. Ízét általában testes édesség jellemzi, alacsony vagy mérsékelt alkoholtartalom mellett. A mazsola, az aszalt gyümölcsök és a méz koncentrált aromái jellemzik, de fűszeres jegyek is megjelennek. A Trockenbeerenauslese különleges minőségű bort a magasabb koncentráció és az erőteljesebb aszús zamat különbözteti meg a Beerenauslese boroktól.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Rheinhessen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

11. Minőségi pezsgőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A pezsgők többnyire fajtaborokból készülnek. Ízüket a felhasznált szőlőfajta határozza meg, kitöltve finoman habzanak.

A Cremant elnevezésű pezsgők gyakran lágy, krémes állagúak, elegáns testtel és nagyon finom habzással rendelkeznek.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Rheinhessen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

12. Gyöngyözőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A gyöngyözőborok friss, gyümölcsös és üde zamatúak. Többnyire aromás szőlőfajtákból készülnek, amelyek jellegzetes ízt kölcsönöznek a bornak.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított Rheinhessen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Minden termék

Konkrét borászati eljárás

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

2. Minden termék

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

3. Minden termék

Művelési gyakorlat

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

5.2. *Maximális hozamok*

1.

105 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartoznak a következő települések szőlőültetvényei: 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.

A Rheinhessen oltalom alatt álló névvel ellátott minőségi bort, különleges minőségű bort, m. t. minőségi pezsgőt vagy m. t. minőségi gyöngyözőbort a meghatározott termőterületen, Rajna-vidék-Pfalz tartomány egy másik termőterületén vagy az egyik szomszédos tartomány termőterületén kell előállítani.

7. **Borszőlőfajták**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Allegro

Alvarinho – Albarino

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Baron

Bettlertraube - Grüne Bettlertraube

Blauburger

Korai kékburgundi – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, korai burgundi, Pinot Madelaine

Blauer Gänsfüßer

Blauer Hängling

Kékfrankos – Lemberger, Limberger

Kék muskotály – muskotály, kékesfekete muskotály; Muscat Noir, fekete muskotály, Muscat a petits grains noirs (apró szemű, fekete muskotály)

Kékoportó

Kékszilváni

Kései kékburgundi

Kék Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Kék Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Cvetocsnij

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

Dunai rizling

Dunai veltelini

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Findling

Freisamer

Luglienga Bianca

Korai Malingre – Malingre

Korai vörös malvázia – malvázia, korai malvázia, Malvoisie

Furmint

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Sárga muskotály

Sárga orleáni – Orleáni

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

Arany muskotály – muskotály

Arany rizling

Grenache noir – Grenache

Zöldszilváni – szilváni

Zöld veltelini – veltelini

Zöld szilváni

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 muskotály

Muscabona

Muscaris

Ottonel muskotály – Muskat-Ottonel

Trollinger muskotály

Rizlingszilváni – Rivaner

Müllerrebe – fekete rizling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Nobling

Optima 113 – Optima

Narancsszőlő

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix – Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

Piroso

Pollux

Primitivo – Zinfandel, Blauer Scheuchner

Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rheinfelder
Rizlingszilváni
Rinot
Rondo
Rozémuskotály – muskotály
Chardonnay rozé – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Rotberger
Vörös elbling – Elbling Rouge
Vörös saszla – Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Vörös muskotály – muskotály, Muscat, Moscato
Vörös rizlingszilváni
Vörös rizling
Vörös tramini – Clevner, tramini
Piros veltelini
Rubinet
Rulandi – Pinot Grigio, szürke burgundi, Pino Gris
Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc – szilváni muskotály
Sauvignon Cita
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Sauvitage
Savagnin Blanc – fehér tramini
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 fajta

We 70-281-37

We 94-26-37

We S 503

Fehér burgundi – Pinot Bianco, fehér burgundi, Pinot Blanc

Fehér elbling – elbling, Kleinberger

Fehér saszla – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Fehér rizling – Riesling renano, rajnai rizling, Klingelberger, rizling

Weißer Räuschling

Wildmuskat

Würzer

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1.

A Rheinhessen borvidék szinte azonos kiterjedésű a rheinhesseni fennsíkkal és dombvidékkel és a Mainzi-medencével. Rheinhessen domborzatát ellenálló mészkőből álló fennsíkok jellemzik, amelyeket széles völgyek, lankás dombok és mélyen fekvő síkságok tagolnak. A legmagasabb fennsíkok a tengerszint feletti 250–300 méteren találhatók, míg az alföldek 100–150 méterrel vannak a tengerszint felett. A szőlőtermesztés a domboldalakra összpontosul, amelyek az átlagos lejtése 7 % körüli. A meredek lejtőkön főként Nierstein és Bingen környékén folyik szőlőtermesztés. A szőlő átlagosan 175 méteres tengerszint feletti magasságon terem. A délkelet-délnyugati tájolás a jellemző.

A Rheinhessen borvidék túlnyomórészt harmadidőszaki és negyedidőszaki üledékes kőzetből alakult ki, amelyek a Rotliegend-kőzetekből álló talapzaton terülnek el. Ezek a Rotliegend-kőzetek csak Rheinhessen délnyugati részén és Nierstein (Niersteiner Horst) közelében emelkednek ki a földfelszínre. Rheinhessen nagy részét harmadidőszaki kőzetek borítják, amelyeket túlnyomórészt negyedidőszaki üledékek (löszagyag, folyóteraszok, folyók által lerakott üledékek, lejtőüledékek) fednek. A rheinhesseni fennsíkokat harmadidőszaki mészkő, míg a lejtős, dombos és lapályos területeket puhább harmadidőszaki márga alkotja. A fennsíkok mészköveire többnyire lösz rakódott le, a lejtőterületek mészköveit és márgáit gyakran lösz vagy lejtőüledék fedi, míg a lapályok agyagos mészkövét ártéri, teraszos vagy hordalékos üledékek borítják. Bingen környékén, Rheinhessen borvidék északnyugati részén devonkori kvarcit és agyagpala fordul elő. A talajképződés szempontjából legfontosabb termesztőközeg a lösz vagy a löszagyag. A rheinhesseni termőterület szőlőtermesztésre használt területe éghajlati szempontból a következőképpen foglalható össze: Az éves átlaghőmérséklet 9,9 °C körül van. Az átlaghőmérséklet a vegetációs időszakban 14,6 °C. Az alacsonyabb éves átlaghőmérsékletű területek a termőterület délnyugati részén, a Saar–Nahe-medence határán találhatók. Átlagos hőmérsékleti értékek a rheinhesseni fennsíkon és dombvidéken fordulnak elő, míg a legmagasabb éves átlaghőmérsékletet a Felső-rajnai-árokhoz közeledve mérik. Az éves átlagos csapadékmennyiség körülbelül 550 mm. Az éves csapadékmennyiség átlagosan 65 %-a (355 mm) esik a vegetációs időszakban. A vegetációs időszak alatt a rheinhesseni szőlőültetvényeket kb. 650 000 Wh/m^2 közvetlen napsugárzás éri.

A szőlősgazdák nagy egybefüggő parcellákat művelnek, ami lehetővé teszi a magas fokú gépesítést és a gazdaságos művelést. A szőlősgazdák szeretik a sokszínű fajtaválasztékot és a különféle talajszelvényeknek köszönhető fejlesztési lehetőségeket, ami azt jelenti, hogy az ízek széles skáláját tudják kínálni a fogyasztóknak. A borágazat az elmúlt 20 évben különös dinamikával fejlődött. A kiemelkedő minőséget előállító fiatal termelők egyre növekvő száma is bizonyítja ezt a dinamikát. Az emberi beavatkozás évszázados borászati hagyományokon alapul.

8.2. *Bor*

A termékleírás 9.1–9.3. pontjában kifejtett összefüggések a szőlő mint nyersanyag előállítására vonatkoznak, amely az eltérő talajviszonyok és művelés miatt eltérő karakterű lesz.

A szüret után a terményt a bortermelés megfelelő minőségi szintjei szerint osztályozzák.

A minőségi boroknak meg kell felelniük a termékleírás 3.2. pontjában minden egyes szőlőfajta-kategóriára meghatározott minimumkövetelményeknek, az alkoholtartalmuk pedig növelhető.

A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a termékleírás 3.2. pontjában felsorolt kritériumoknak, és az alkoholtartalmuk nem növelhető. A különleges minőségű borok elkészítésére szánt szőlő mint alaptermék előállítása során a szőlősgazda jobb minőségű szőlőt és intenzívebb hatású összetevőket tud elérni speciális művelési gyakorlatokkal, például a fürtzóna lelevelezésével vagy hajtásválogatással. Ezenkívül különféle pincészeti technikák alkalmazhatók a végtermékre jellemző tulajdonságok biztosítására

8.3. *Gyöngyözőbor*

Az m. t. minőségi gyöngyözőbor esetében az alapterméknek meg kell felelnie az adott termőterületen készített minőségi borra vonatkozó minimumkövetelményeknek, amelyeket a termékleírás 3.2. pontja sorol fel. Az erjesztés során a természetes erjedésből származó szénsav egy részét megtartják.

8.4. *Minőségi pezsgőbor*

Az alapterméknek meg kell felelnie a termékleírás 3.2. pontjában meghatározott kritériumoknak. A vegetáció állapotától és a termőhelytől függően a pezsgő alapborának előállítására kiválasztott szőlőültetvények szőlőjét korábban kell leszüretelni, hogy elérjék az m. t. minőségi pezsgőre vagy Winzersekt pezsgőre jellemző savszerkezetet. A pezsgőt első vagy második erjesztéssel állítják elő tartályban vagy palackban. Ha hagyományos palackos erjesztési eljárással készítenek pezsgőkülönlegességet, a terméket a palackban egy második alkoholos erjesztésnek kell alávetni, és ekkor válik pezsgővé. Ebben az esetben a terméket legalább kilenc hónapig kell érlelni a palackban.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jog

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Ahhoz, hogy a hagyományos fogalmakat használni lehessen a címkén, a minőségi boroknak, a különleges minőségű boroknak, az m. t. minőségi gyöngyözőboroknak vagy az m. t. minőségű pezsgőknek előzetesen meg kell felelniük egy hivatalos vizsgálaton. A címkén fel kell tüntetni az ebben az összefüggésben kiadott vizsgálati számot (ún. A.P.-szám). Ez helyettesíti a tételszámot. A borokat és borászati termékeket a meglévő oltalom alatt álló bornéven túl kötelezően meg kell jelölni a termékleírás 5. pontjának a) alpontjában említett hagyományos fogalmak egyikével. A termékleírás 5. pontjának b) alpontjában említett hagyományos fogalmakat nem kötelező feltüntetni.

A törvényben szabályozott elnevezések az alkalmazandó joggal összhangban használhatók.

Ezen túlmenően a szőlőkataszter tartalmazza a területek, az egybefüggő és különálló szőlőültetvények, valamint a dűlők neveit, amelyeket a kisebb földrajzi egységek használhatnak.

A szőlőkataszterben a kataszteri elnevezéseknek megfelelően (településhatár, mező, dűlő, telek) fel kell tüntetni az ültetvények és területek határait. A katasztert Rajna-vidék-Pfalz agrárkamarája vezeti.

A szőlőkataszter létrehozásának és vezetésének jogalapjai:

– a bortörvény 23. §-ának (3) és (4) bekezdése;

– a borrendelet 29. §-a;

– az ültetvények és területek meghatározásáról és a szőlőkataszterről szóló tartományi törvény (szőlőültetvényekről szóló törvény);

– a borászati jogi hatáskörökről szóló tartományi rendelet 2. §-ának 16. pontja

A kisebb földrajzi egységek körülhatárolása a bortörvény 22g. §-a szerint csak az illetékes szervezetek hozzájárulásával módosítható. A bortörvény 22g. §-a értelmében az illetékes szervezetnek minden változást be kell jelentenie a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatalnak (BLE).

A termékleíráshoz vezető link

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