C/2024/579

2024 1 8

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/579)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Rheinhessen“

PDO-DE-A1274-AM02

Pranešimo data: 2023 10 26

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Pakeitimų aprašymas**

a) *Analitinės ir (arba) juslinės savybės*

Tarp mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio natūralaus misos tankio duomenų nuo šiol bus įterpiamas jungtukas „ir“. Siekiant patikslinti, kaip vesti rūsių žurnalų apskaitą, įterpiamas šis sakinys: „Fermentavimo talpykloje esančios misos tankis turi būti patvirtintas dokumentais.“

b) *Vyninių vynuogių veislės*

Produkto specifikacijos 8 dalyje iki šiol buvo nurodytos šios vynuogių veislės:

Veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai:

‘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’.

Veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai:

‘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]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

PAKEITIMAI:

Nuo šiol vietoje žodžių „veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai“ ir „veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai“ bus rašomi žodžiai „baltųjų vynuogių veislės“ ir „raudonųjų vynuogių veislės“.

Pridedamos šios vynuogių veislės:

Baltųjų vynuogių veislės:

‘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’.

Raudonųjų vynuogių veislės:

‘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’.

Sinonimai išbraukiami.

c) *Taikytini reikalavimai*

Nacionalinės teisės aktuose nustatyti taikytini reikalavimai:

Įrašoma nuostata dėl teisės aktais nustatyto ženklinimo, pagal kurią teisės aktais nustatyti ženklinimo elementai gali būti naudojami vadovaujantis taikytinais teisės aktais.

d) *Kontrolės institucija*

Patikslinamas Žemės ūkio rūmų fakso numeris.

e) *Kita*

Dalyje „Ryšys su vietove“ patikslinti ir performuluoti kategorijų „Vynas“, „Pusiau putojantis vynas“ ir „Rūšinis putojantis vynas“ aprašymai. Sąjungos lygmens pakeitimo teikti nereikia, nes pakeitimais nepanaikinamas ryšys su geografine vietove (žr. Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį).

Padaryti šie pakeitimai:

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.1 punkte, kategorijoje „Vynas“, papildomas sakinys. Šis sakinys iš pradžių buvo išdėstytas taip: „Specialių būdingų savybių turintys vynai („Prädikatsweine“) turi atitikti bent 3 dalies 2 punkte nustatytus kriterijus.“ Dabar jis išdėstomas taip: „Specialių būdingų savybių turintys vynai („Prädikatsweine“) turi atitikti bent 3 dalies 2 punkte nustatytus kriterijus ir negali būti sodrinami.“

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.2 punkte, kategorijoje „Pusiau putojantis vynas“, keičiama sakinio formuluotė. Sakinys, kuris turi būti iš dalies pakeistas, buvo išdėstytas taip: „Gamyba vykdoma fermentuojant arba pridedant endogeninio anglies dioksido“. Dabar jis išdėstomas taip: „Dalis natūraliai susidarančio anglies dioksido yra gaunama fermentacijos proceso metu.“

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.3 punkte, kategorijoje „Rūšinis putojantis vynas“, įterpiama nuoroda į pirminę fermentaciją. Pagal aprašymą, iki šiol rūšinis putojantis vynas galėjo būti gaminamas tik iš žaliavinio vyno, kuris skirtas putojančiam vynui gaminti („Sektgrundwein“), antrinės fermentacijos būdu. Šiuo pakeitimu suteikiama galimybė gaminti rūšinį putojantį vyną ir pirminės fermentacijos būdu.

2. **Pakeitimų pagrindimas**

a) *Analitinės ir (arba) juslinės savybės*

Kadangi nebėra pateikiamos konversijos lentelės, nebėra ir teisinio pagrindo, kuriuo remiantis būtų galima nurodyti minimalų natūralios misos tankį. Vis dėlto praktikoje gamintojai vadovaujasi Ekslės skale, todėl jos vienetai toliau bus nurodomi produkto specifikacijoje. Dėl šios priežasties tarp mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio natūralaus misos tankio duomenų įterpiamas jungtukas „ir“. Todėl akivaizdu, kad gamintojai turi laikytis mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos ir mažiausio natūralaus misos tankio reikalavimų, norėdami prekiauti SKVN „Rheinhessen“ paženklintais produktais. Siekdama išvengti painiavos vedant rūsių žurnalų apskaitą, Apsaugos bendrija nusprendė įterpti sakinį ir patikslinti, kad rūsių žurnaluose turi būti įrašomas tik misos tankis.

b) *Vyninių vynuogių veislės*

Kadangi vynuogių veislių sąrašas neišsamus, jis papildomas, nes reikėtų paminėti visas iki šiol klasifikuotas auginamų vynuogių veisles, kurių auginimas regione jau pasiteisino. Iš šių veislių vynuogių pagaminti vynai atitinka produkto specifikacijos reikalavimus.

Nuo šiol vynuogių veislės bus išvardytos dalyse „Baltųjų vynuogių veislės“ ir „Raudonųjų vynuogių veislės“, o ne dalyse „Veislės, iš kurių vynuogių gaminami baltieji vynai“ ir „Veislės, iš kurių vynuogių gaminami raudonieji ir rožiniai vynai“, nes produkto specifikacijoje pateiktu vynuogių veislių sąrašu reglamentuojama jų auginimo galimybė, o ne galutinis produktas. Sinonimai išbraukti, nes produkto specifikacijoje pateiktu vynuogių veislių sąrašu iš esmės suteikiamas leidimas jas auginti, o ne nustatomas ženklinimo reikalavimas.

c) *Taikytini reikalavimai*

Nacionalinės teisės aktuose nustatyti taikytini reikalavimai: Įrašant nuostatą dėl teisės aktais nustatyto ženklinimo, siekiama patikslinti nacionalinės teisės sąvokas, susijusias su pavadinimais, kurie sistemoje *e-Ambrosia* nenurodyti kaip saugomi.

d) *Kontrolės institucija*

Pasikeitė Reino krašto-Pfalco žemės ūkio rūmų fakso numeris.

e) *Kita*

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.1 punkte, kategorijoje „Vynas“, pakeista sakinio formuluotė, siekiant specialių būdingų savybių turinčius vynus atskirti nuo rūšinių vynų.

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.2 punkte, kategorijoje „Pusiau putojantis vynas“, pakeista sakinio formuluotė, siekiant atspindėti faktines pusiau putojančio vyno gamybos operacijas.

Produkto specifikacijos 9 dalies 4.3 punkte, kategorijoje „Rūšinis putojantis vynas“, įterpiama nuoroda į pirminę fermentaciją, nes, pagal ankstesnį kategorijos aprašymą, šios kategorijos vynus buvo galima gaminti tik antrinės fermentacijos būdu. O tai nebeatitinka esamos praktikos, pagal kurią rūšinį putojantį vyną dabar galima gaminti pirminės fermentacijos būdu.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Rheinhessen

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Rūšinis baltasis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Vynas daugiausia gaminamas iš vienos veislės vynuogių ir pasižymi savybėmis, būdingomis tai vynuogių veislei. Spalva paprastai būna nuo blyškiai geltonos iki šiaudų geltonio, dažnai su žaliais atspalviais. Dėl tausojamojo vyno gamybos būdo šiems vynams būdingi pirminiai geltonųjų ir atogrąžų vaisių aromatai, kai kada su gėlių ir muskatų natomis, subtilus saldumo ir rūgštumo derinys ir ragaujant atsiskleidžiantis gaivus, grynas skonis.

Iš veislės 'Riesling' vynuogių pagamintuose vynuose ypač išryškėja įvairių Reinheseno vietovių nulemti skirtumai. Vynams paprastai būdingas pastebimas rūgštumas ir minerališkumo bei elegantiško vaisių pokvapio derinys. Ypač vynų, fermentuotų statinaitėse ir statinėse, savybes dažnai lemia pienarūgštis rūgimas ir įgautas subtilus skrudėsių aromatas. Vynuose, pagamintuose iš kelių veislių vynuogių mišinio, dažnai yra liekamojo cukraus, todėl jų skonis – pusiau saldus.

Tik vynai, pagaminti iš mišinių, kurių sudėtyje yra ne mažiau kaip 70 % veislės 'Riesling', 'Silvaner', 'Müller-Thurgau' arba 'Kerner' vynuogių, ir kurie dėl to pasižymi šių veislių vynuogėms būdingu skoniu, gali būti ženklinami nuoroda „Liebfrau(en)milch".

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen" ženklinamo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nepateiktas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

2. Rūšinis raudonasis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Vynai gaminami ir iš vienos veislės vynuogių, ir iš jų mišinių. Jie yra nuo raudonos iki tamsiai raudonos spalvos, dažnai su melsvais, violetiniais atspalviais ir kvepia raudonaisiais vaisiais bei uogomis. Vidutinio sodrumo vynai yra švelniai rūgštūs ir pasižymi subtilia taninų struktūra ir ryškiu vaisių skoniu. Sodrūs vynai gali būti ne tik koncentruoto raudonųjų vaisių aromato, bet ir prieskonių bei dūmų pokvapių.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen" ženklinamo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nepateiktas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

3. Rūšinis vynas „Rosé“, „Weissherbst“, „Blanc de Noir“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Vynai būna nuo blyškiai iki šviesiai raudonos spalvos, o vynai „Blanc de Noir“, kurie gaminami tik iš raudonųjų vynuogių, yra baltojo vyno spalvos. Dažniausiai jie būna vidutinio sodrumo su subtiliais raudonųjų vaisių bei uogų aromatais ir gaivaus, lengvo rūgštumo.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen“ ženklinamo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nepateiktas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

4. Rūšinis vynas „Rotling“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Blyškiai arba šviesiai raudonos spalvos vynai gaunami maišant baltąsias ir raudonąsias vynuoges arba sutraiškytą jų masę. Paprastai jiems būdingas vidutinis sodrumas ir geltonųjų bei raudonųjų vaisių kvapai, susiliejantys į vieną aromatą.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen“ ženklinamo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nepateiktas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

5. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Kabinett“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Tai subtilaus skonio vynas, paprastai nedidelės alkoholio koncentracijos, pasižymi lengvu, gaiviu rūgštumu ir išraiškingu vyno aromatu.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen“ ženklinamo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nepateiktas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

6. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Spätlese“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Šie vynai, gaminami iš visiškai sunokusių vynuogių, yra harmoningai sodrūs ir turi intensyvų, gryną geltonųjų vaisių skonį, kurį dažnai papildo aiškiai juntamas vaisinis saldumas. Spalva paprastai yra šiaudų, bet gali būti ir aukso geltonio.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen“ ženklinamo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nepateiktas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

7. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Auslese“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Šiems vynams naudojamos visiškai sunokusios ar pernokusios, bet, idealiu atveju, dar sveikos vynuogės, todėl paprastai jie yra aukso geltonio spalvos. Vynai turi aiškų geltonųjų ir atogrąžų vaisių skonį ir yra džiovintų vaisių poskonio, kurie stiprėja vynui bręstant. Ypač iš veislės ‘Riesling’ vynuogių pagamintuose vynuose paprastai yra daug likutinio cukraus, bet saldumą papildo aiškiai juntamas rūgštumas.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen“ ženklinamo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nepateiktas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

8. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Beerenauslese“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Šie vynai gaminami iš pernokusių, suvytusių arba tauriojo puvinio (pelėsinių grybų *Botrytis*) pažeistų vynuogių ir dažniausiai būna ryškios aukso spalvos, o brėsdami įgauna ir gintaro spalvą. Skonis paprastai yra maloniai saldus, o alkoholio koncentracija – nedidelė ar vidutinė. Būdingi stiprūs razinų, džiovintų vaisių ir medaus kvapai, taip pat prieskonių natos.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen“ ženklinamo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nepateiktas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

9. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Eiswein“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Šie vynai paprastai gaminami iš sveikų sunokusių vynuogių, kurios dėl oro sąlygų derliaus nuėmimo metu ir spaudžiant yra sušalusios, taigi vynuogėse esančios medžiagos yra labai koncentruotos ir nepažeistos tauriojo puvinio, todėl natūraliai pasiekiama labai didelė alkoholio koncentracija. Atitinkamai vynai dažniausiai būna šiaudų geltonio spalvos, labai saldaus vaisiško skonio ir stipriai rūgštūs.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen“ ženklinamo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nepateiktas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

10. Specialių būdingų savybių turintis vynas „Trockenbeerenauslese“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Šie vynai gaminami iš pernokusių, suvytusių arba tauriojo puvinio (pelėsinių grybų *Botrytis*) pažeistų vynuogių ir dažniausiai būna ryškios aukso spalvos, o brėsdami įgauna ir gintaro spalvą. Skonis paprastai yra maloniai saldus, o alkoholio koncentracija – nedidelė ar vidutinė. Būdingi stiprūs razinų, džiovintų vaisių ir medaus kvapai, taip pat prieskonių natos. Specialių būdingų savybių turintis vynai „Trockenbeerenauslese“ nuo specialių būdingų savybių turinčių vynų „Beerenauslese“ skiriasi didesniu sodrumu ir stipresniu aromatu, kuris atsiranda dėl tauriojo puvinio poveikio.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen“ ženklinamo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nepateiktas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

11. Rūšinis putojantis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Putojantys vynai paprastai gaminami iš vynų, pagamintų iš vienos veislės vynuogių. Jie pasižymi savitu skoniu, kurį lemia naudojamų vynuogių veislė, ir putoja smulkiais burbuliukais.

Putojantys vynai, kurių etiketėje nurodyta „Crémant“, dažnai yra švelnios, kreminės tekstūros ir elegantiškai sodrūs, su labai smulkiais burbuliukais.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen“ ženklinamo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nepateiktas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

12. Pusiau putojantis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pusiau putojantys vynai yra švieži, vaisiški ir gaivūs. Šie vynai paprastai gaminami iš aromatingų veislių vynuogių, kurios nulemia jų skonį.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen“ ženklinamo vyno, kuris gaminamas be sodrinimo, visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali viršyti 15 tūrio proc.

Jei analitines savybes nurodantis skaičius nepateiktas, taikomos galiojančių teisės aktų nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Visi produktai

Specifinis vynininkystės metodas

Taikomi galiojantys teisės aktai.

2. Visi produktai

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Taikomi galiojantys teisės aktai.

3. Visi produktai

Auginimo praktika

Taikomi galiojantys teisės aktai.

5.2. *Didžiausias gaunamas kiekis*

1.

105 hektolitrai iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugomos kilmės vietos nuorodos vietovė apima vynuogynų plotus šiose savivaldybėse: 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.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Rheinhessen“ ženklinamas rūšinis vynas, specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“), putojantis vynas iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) arba rūšinis pusiau putojantis vynas turi būti gaminamas vynuogių auginimo regione, kitame Reino krašto-Pfalco žemėje esančiame vynuogių auginimo regione arba kaimyninėje federacinėje žemėje esančiame vynuogių auginimo regione.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

‘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’ ir ‘Optima’

‘Orangentraube’

‘Orion’

‘Ortega’

‘Osteiner’

‘Palas’

‘Perle’

‘Petit Manseng’

‘Petit Verdot’

‘Petite Syrah’

‘Phoenix’ ir ‘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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1.

Beveik visas Reinheseno vynuogių auginimo regionas yra Reinheseno plynaukštėse ir kalvynuose arba Mainco baseine. Reinheseno reljefui būdingos tvirto kalkakmenio plynaukštės, tarp kurių įsiterpia platūs slėniai su nedidelėmis kalvomis ir žemumos. Aukščiausios plynaukštės yra 250–300 metrų aukštyje virš jūros lygio, o žemumos – 100–150 metrų virš jūros lygio. Didžioji dalis vynuogininkystės plotų yra šlaituose, kurių vidutinis nuolydis yra apie 7 %. Vynuogių auginimas stačiuose šlaituose ypač būdingas Nyršteino apylinkėms ir Bingenui. Vynuogės auginamos vidutiniškai 175 metrų aukštyje virš jūros lygio. Dominuoja atodangos, orientuotos iš pietryčių į pietvakarius.

Reinheseno vynuogių auginimo regiono dirvožemis daugiausia sudarytas iš terciaro ir kvartero nuosėdų sluoksnių, esančių ant raudonojo guolio uolienų pagrindo. Šios uolienos į žemės paviršių iškyla tik pačiuose Reinheseno pietvakariuose ir netoli Nyršteino (Nyršteino Horsto). Didžiajai Reinheseno daliai būdingos terciaro uolienos, kurias daugiausia dengia kvartero nuosėdos (molingas liosas, upių terasų, salpų nuosėdos, šlaitų nuosėdos). Reinheseno plynaukštėse paplitę terciaro kalkakmeniai, o šlaituose, kalvose ir žemumose – minkštesni terciaro mergeliai. Plynaukščių kalkakmenius daugiausia dengia liosas; šlaitų klintis ir mergelį dažnai dengia liosas arba šlaitų nuosėdos, o žemumų zonų mergelis padengtas salpų, terasų arba sąnašų nuosėdomis. Šiaurės vakarinėje Reinheseno vynuogių auginimo regiono dalyje, netoli Bingeno, yra devono kvarcito ir molio skalūnų. Liosas arba molingas liosas – svarbiausias pradinis dirvodaros substratas. Klimato sąlygas Reinheseno vynuogių auginimo regiono vynuogininkystei naudojamuose plotuose galima apibūdinti taip. Vidutinė metinė temperatūra siekia apie 9,9 °C. Vidutinė vegetacijos laikotarpio temperatūra – 14,6 °C. Teritorijos, kuriose vidutinė metinė temperatūra žemesnė, yra vynuogių auginimo regiono pietvakariuose, ties riba su Saro ir Nahės upių baseinu. Vidutinės temperatūros vertės vyrauja Reinheseno plynaukštėse ir kalvynuose, o aukščiausia vidutinė metinė temperatūra būdinga arčiau Aukštutinio Reino grabeno esančioms vietovėms. Vidutinis metinis kritulių kiekis – apie 550 mm, iš kurių vidutiniškai 65 % (355 mm) iškrenta vegetacijos laikotarpiu. Reinheseno regione vegetacijos laikotarpiu vynmedžiams tenkanti tiesioginė saulės spinduliuotė vidutiniškai siekia apie 650 000 Wh/m^2.

Vynuogių augintojai valdo didelius tarpusavyje besiribojančius sklypus, todėl plotus galima apdirbti mechanizuotai ir ekonomiškai. Augintojai vertina vynuogių veislių įvairovę ir jų auginimo galimybes – jas teikia skirtingų tipų dirvožemiai. Todėl jie vartotojams gali pasiūlyti daugybę įvairių aromatų vynų. Vynininkystė pastaruosius 20 metų vystėsi ypač dinamiškai. Tai matyti iš vis didėjančio jaunų gamintojų, siūlančių kokybišką produkciją, skaičiaus. Žmogiškosios veiklos poveikis pagrįstas ištisus šimtmečius puoselėjama vynuogių auginimo tradicija.

8.2. *Vynas*

Produkto specifikacijos 9 dalies 1–3 punktuose paaiškintose sąsajose kalbama apie žaliavų iš vynuogių, kurių savybės skiriasi dėl skirtingų dirvožemio tipų ir perdirbimo būdų, gamybą.

Nuėmus derlių, jos skirstomos į atitinkamas vyno gamybos kokybės kategorijas.

Rūšiniai vynai turi atitikti produkto specifikacijos 3 dalies 2 punkte nustatytus atitinkamos vynuogių veislės kategorijos reikalavimus ir gali būti sodrinami.

Specialių būdingų savybių turintys vynai („Prädikatsweine“) turi atitikti bent produkto specifikacijos 3 dalies 2 punkte nustatytus kriterijus ir negali būti sodrinami. Norėdami gauti pagrindinį vynuogių produktą, naudojamą specialių būdingų savybių turinčiam vynui gaminti, vyndariai jo ir vynuogių sudedamųjų dalių kokybę gali gerinti imdamiesi specialių priežiūros priemonių, pvz., šalinti lapus aplink vynuoges arba jas retinti. Be to, siekiant suteikti galutiniam produktui, t. y. specialių būdingų savybių turinčiam vynui, tam tikrų savybių, įtakos turi ir kitas su žmogaus veikla susijęs veiksnys – gali būti taikomi įvairūs laikymo rūsyje metodai.

8.3. *Pusiau putojantis vynas*

Rūšinių pusiau putojančių vynų, pagamintų konkrečiuose regionuose, pagrindinis produktas turi atitikti produkto specifikacijos 3 dalies 2 punkte nustatytus minimalius rūšinių vynų, pagamintų atitinkamame regione, reikalavimus. Dalis natūraliai susidarančio anglies dioksido yra gaunama fermentacijos proceso metu.

8.4. *Rūšinis putojantis vynas*

Pagrindinis produktas turi atitikti produkto specifikacijos 3 dalies 2 punkte nustatytus kriterijus. Atsižvelgiant į augmenijos būklę ir auginimo vietą, vynuogynuose, kuriuose auginamos vynuogės, iš kurių gaminamas putojančiam vynui gaminti skirtas žaliavinis vynas, derlius turi būti nuimamas anksčiau, kad būtų išlaikyta rūgštinė struktūra, būdinga putojančiam vynui iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) arba Vokietijoje pagamintam rūšiniam putojančiam vynui iš nustatytų regionų („Winzersekt“). Gamyba vykdoma pirminės arba antrinės fermentacijos būdu talpykloje arba butelyje. Jei taikomas tradicinis fermentacijos buteliuose gamybos būdas, produktas putojančiu vynu turi virsti po antrosios alkoholio fermentacijos butelyje. Tokiu atveju produktas butelyje brandinamas ne trumpiau kaip devynis mėnesius.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai.

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygų aprašymas

Tam, kad rūšinius vynus, specialių būdingų savybių turinčius vynus („Prädikatsweine“), rūšinius pusiau putojančius vynus iš nustatytų regionų („Qualitätsperlweine b. A.“) arba putojančius vynus iš nustatytų regionų („Sekt b. A.“) būtų galima ženklinti šiomis tradicinėmis sąvokomis, turi būti atlikta oficiali patikra. Patikros numeris („Amtliche Prüfungsnummer“) turi būti nurodytas etiketėje. Jis pakeičia partijos numerį. Be galiojančių saugomų vynų pavadinimų, vynai ir vyno produktai turi būti ženklinami nurodant vieną iš tradicinių sąvokų, išvardytų produkto specifikacijos 5 dalies a punkte. O štai nurodyti produkto specifikacijos 5 dalies b punkte pateiktus tradicinius terminus nėra privaloma.

Teisės aktais nustatyti ženklinimo elementai gali būti naudojami pagal taikytinus teisės aktus.

Be to, vynuogynų registre pateikiami patvirtinti mažesnių geografinių vietovių – subregionų („Bereiche“), vynuogių auginimo vietovių („Großlagen“) ir konkrečių vynuogynų („Einzellagen“) – pavadinimai.

Vynuogynų registre vietovių ir subregionų ribos nurodomos pagal kadastro duomenis (kadastro vietovė, laukas, atvirojo lauko dalis, kadastrinis sklypas). Registrą tvarko Reino krašto-Pfalco žemės ūkio rūmai.

Vynuogynų registras įkurtas ir tvarkomas remiantis šiuo teisiniu pagrindu:

— Vynų įstatymo 23 straipsnio 3 ir 4 dalimis;

— Reglamento dėl vynų 29 straipsniu;

— Federacinės žemės įstatymu dėl vietovių ir subregionų nustatymo ir vynuogynų registro (Vynuogynų įstatymu);

— Federacinės žemės reglamento dėl kompetencijos dėl vyno sektorių reglamentuojančių teisės aktų įgyvendinimo srityje 2 straipsnio 16 dalimi.

Mažesnių geografinių vietovių ribas keisti leidžiama tik pritarus kompetentingoms organizacijoms pagal Vynų įstatymo 22g straipsnį. Kompetentinga organizacija apie pakeitimus pagal Vynų įstatymo 22g straipsnį turi pranešti Federalinei žemės ūkio ir maisto tarnybai („Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung“).

Nuoroda į produkto specifikaciją

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