C/2024/579

8.1.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/579)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) **17. panta 5. punktu.**

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Rheinhessen”

PDO-DE-A1274-AM02

Paziņojuma datums: 26.10.2023

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Izmaiņu apraksts**

a) *Analītiskās un/vai organoleptiskās īpašības*

Norādi par minimālo dabisko spirta saturu un minimālo dabisko misas svaru turpmāk saistīs vārds “un”. Skaidrības labad ir iekļauts šāds teikums par vīndarītavas uzskaiti: “Jādokumentē misas svars raudzēšanas tvertnē.”

b) *Vīna vīnogu šķirnes*

Produkta specifikācijas 8. punktā līdz šim norādītas šādas vīnogu šķirnes:

baltvīns:

‘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’;

sarkanvīns un sārtvīns:

‘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]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

GROZĪJUMI

Turpmāk vārdi "baltvīns" un "sarkanvīns un sārtvīns" būs aizstāti ar vārdiem "baltogu šķirnes" un "sarkanogu šķirnes".

Ir pievienotas tālāk minētās šķirnes.

Baltogu šķirnes:

"'Adelfränkisch', 'Alvarinho', 'Blütenmuskateller', 'Chenin blanc', 'Cumdeo Blanc', 'Dalkauer', 'Donauriesling', 'Donauveltliner', 'Spring 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'."

Sarkanogu šķirnes:

"'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'."

Sinonīmi ir svītroti.

c) *Piemērojamās prasības*

Saskaņā ar valsts tiesību aktiem piemērojamās prasības

Ir pievienots noteikums par nosaukumu, ar kuru saskaņā atbilstīgi piemērojamajiem tiesību aktiem drīkst izmantot juridiski reglamentētus nosaukuma elementus.

d) *Kontroles iestāde*

Ir izlabots Lauksaimniecības kameras faksa numurs.

e) *Citi*

Punktā "Saikne ar apgabalu" ir precizēti un pārformulēti kategoriju "Vīns", "Pusdzirkstošais vīns" un "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" apraksti. Savienības grozījums nav jāiesniedz, jo minētie grozījumi nepadara saikni ar ģeogrāfisko apgabalu par spēkā neesošu (sk. Regulas (ES) 2019/33 14. pantu).

Konkrētāk, ir izdarīti tālāk minētie grozījumi.

Papildināts produkta specifikācijas kategorijas "Vīns" 9.4.1. punkts. Attiecīgais teikums sākotnēji bija izteikts šādā redakcijā: "*Prädikatsweine* (vīniem ar īpašu apzīmējumu) jāatbilst vismaz 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem." Tagad teikums būs izteikts šādā redakcijā: "*Prädikatsweine* (vīniem ar īpašu apzīmējumu) jāatbilst vismaz 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem, un tos nedrīkst bagātināt."

Pārformulēts teikums produkta specifikācijas kategorijas "Pusdzirkstošais vīns" 9.4.2. punktā. Teikums, kurā izdarāmi grozījumi, ir izteikts šādā redakcijā: "To iegūst, raudzējot vai pievienojot endogēnu ogļskābo gāzi." Pārformulētais teikums ir izteikts šādā redakcijā: "Raudzēšanas gaitā tiek saglabāta daļa no dabiski radušās ogļskābās gāzes."

Produkta specifikācijas kategorijas "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" 9.4.3. punktā ir pievienota pirmējā raudzēšana. Līdz šim saskaņā ar aprakstu kvalitatīvu dzirkstošo vīnu varēja ražot, tikai veicot dzirkstošā vīna ražošanai izmantotā bāzes vīna otrējo raudzēšanu. Ar šo grozījumu, iekļaujot pirmējo raudzēšanu, iespējas ražot kvalitatīvus dzirkstošos vīnus tiek paplašinātas.

2. **Izmaiņu pamatojums**

a) *Analītiskās un/vai organoleptiskās īpašības*

Pārrēķina tabula no teksta ir izņemta, tāpēc vairs nav juridiska pamata norādīt minimālo dabisko misas svaru. Tomēr, tā kā ražotāji praksē strādā ar Eksles grādu skalu, tas produkta specifikācijā būs iekļauts arī turpmāk. Tāpēc norāde par minimālo dabisko spirta saturu un norāde par minimālo dabisko misas svaru būs saistītas ar vārdu "un". Tas skaidri parāda, ka ražotājiem, ja tie vēlas tirgot produktus ar ACVN "Rheinhessen", ir jāievēro gan minimālā dabiskā spirta satura vērtība, gan minimālā dabiskā misas svara vērtība. Lai nerastos pārpratumi par vīndarītavas uzskaiti, aizsardzības apvienībai (*Schutzgemeinschaft*) ir jāiekļauj teikums, kas konkretizē, ka vīndarītavas uzskaitē ir jāreģistrē tikai misas svars.

b) *Vīna vīnogu šķirnes*

Vīnogu šķirņu saraksts, kas nav pilnīgs, ir papildināts, jo būtu jāmin visas iepriekš klasificētās šķirnes, kas patlaban tiek audzētas, jo šīs šķirnes reģionā jau ir pierādījušas savu vērtību. No šīm šķirnēm ražotie vīni atbilst produkta specifikācijas prasībām.

Turpmāk vīnogu šķirnes tiks uzskaitītas zem virsrakstiem "baltogu šķirnes" un "sarkanogu šķirnes", nevis "baltvīns" un "sarkanvīns un sārtvīns", jo produkta specifikācijā to, vai šķirnes var audzēt, nosaka vīnogu šķirņu saraksts, nevis galaprodukts. Ir svītroti sinonīmi, jo produkta specifikācijā iekļautais vīnogu šķirņu saraksts būtībā ir "stādīšanas atļauja", nevis marķēšanas prasība.

c) *Piemērojamās prasības*

Saskaņā ar valsts tiesību aktiem piemērojamās prasības Jaunie noteikumi par nosaukumiem paredzēti, lai valsts tiesību aktos precizētu jēdzienus, kas nav aizsargāti *e-Ambrosia*.

d) *Kontroles iestāde*

Reinzemes-Pfalcas Lauksaimniecības kameras faksa numurs ir mainījies.

e) *Citi*

Produkta specifikācijas kategorijas "Vīns" 9.4.1. punkts ir pārformulēts, lai *Prädikatsweine* (vīnus ar īpašu apzīmējumu) nošķirtu no *Qualitätsweine* (kvalitatīviem vīniem).

Produkta specifikācijas kategorijas "Pusdzirkstošais vīns" 9.4.2. punkts ir pārformulēts, lai atspoguļotu faktiskās procedūras, kas saistītas ar pusdzirkstošā vīna darīšanu.

Produkta specifikācijas kategorijas "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" 9.4.3. punktā ir pievienota pirmējā raudzēšana, jo saskaņā ar iepriekšējo kategorijas aprakstu šādu vīnu varēja ražot tikai otrējā raudzēšanā. Tas vairs neatbilst pašreizējai praksei, jo kvalitatīvu dzirkstošo vīnu tagad iespējams saražot jau ar pirmējo raudzēšanu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Rheinhessen

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

4. **Vīnu apraksts**

1. *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Lielākā daļa baltvīnu ir vienšķirnes vīni, un tie atspoguļo to dažādo vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie gatavoti. Šie vīni parasti ir gaiši dzeltenā līdz salmu dzeltenā krāsā, bieži vien ar zaļām nokrāsām. Saudzīgais vīndarības process tiem nodrošina primārus dzelteno un tropu augļu aromātus, reizēm arī ar muskatziedu notīm, un smalki līdzsvarotu saldumu un skābumu. Sajūtu ziņā tie atstāj skaidru un svaigu iespaidu.

Šķirnes 'Riesling' vīni īpaši labi atspoguļo atšķirības starp dažādām Reinhesenes vietējām zemēm [*terroir*]. Parasti tiem raksturīgs spirdzinošs skābums, un mineralitāte tajos apvienojusies ar elegantu augļainumu. Jo īpaši ozolkoka lielmucās un mucās izturētus vīnus nereti ietekmē ābolskābes pienskābā rūgšana, un tiem piemīt delikāti grauzdējuma aromāti. No vīnogu šķirņu maisījumiem gatavotie vīni atlikumcukuru dēļ bieži ir pussaldi.

Ar apzīmējumu "Liebfrau(en)milch" var apzīmēt tikai tādus maisījumus, kuros vismaz 70 % vīnogu pieder pie šķirnes 'Riesling', 'Silvaner', 'Müller-Thurgau' vai 'Kerner' un kuru garšā minētās šķirnes dominē.

Ar ACVN "Rheinhessen" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām skaitlis nav norādīts, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

2. *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Šos vīnus ražo kā vienšķirnes vīnus un šķirņu maisījumu vīnus. Tie ir sarkanā līdz tumši sarkanā krāsā, bieži ar zilganām, violetām nokrāsām, un tiem raksturīgi sarkano augļu un ogu aromāti. Vidēji miesīgajiem vīniem piemīt maigs skābums un ne ļoti izteikta tanīnu struktūra, kā arī spēcīgs augļainums. Pilnmiesīgajiem vīniem papildus koncentrētiem sarkano augļu aromātiem var piemist arī pikanti un dūmaini aromāti.

Ar ACVN "Rheinhessen" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām skaitlis nav norādīts, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

3. *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), sārtvīns, *Weißherbst*, *Blanc de Noir*

ĪSS APRAKSTS

Šie vīni ir gaiši līdz spilgti sarkanā krāsā, bet *Blanc de Noir* vīni – baltvīna krāsā; tos gatavo tikai no sarkanajām vīnogām. Parasti tie ir vidēji miesīgi, ar izsmalcinātiem sarkano augļu un ogu aromātiem un svaigu, dzīvīgu skābumu.

Ar ACVN "Rheinhessen" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām skaitlis nav norādīts, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

4. *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), *Rotling*

ĪSS APRAKSTS

Šie vīni ir bāli sarkanā līdz gaišsarkanā krāsā, un tos ražo no balto un sarkano vīnogu vai to misas maisījuma. Parasti tie ir vidēji miesīgi, un tajos apvienojas dzelteno un sarkano augļu aromāti.

Ar ACVN "Rheinhessen" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām skaitlis nav norādīts, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

5. Vīns ar īpašo apzīmējumu “Kabinett”

ĪSS APRAKSTS

Izsmalcināts vīns, kam parasti ir mērens spirta saturs, dzīvīgs, svaigs skābums un izteikts vīnīgums.

Ar ACVN “Rheinhessen” apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām skaitlis nav norādīts, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

6. Vīns ar īpašo apzīmējumu “Spätlese”

ĪSS APRAKSTS

Izmantojot pilnīgi gatavas vīnogas, iegūst harmoniskus vīnus, kuriem ir intensīvs, izteikts raksturs, kuros jūtami dzeltenie augļi un kuru pamatā bieži vien ir izteikts augļains saldums. Parasti tie ir salmu dzeltenā krāsā, kas dažkārt var būt zeltaina.

Ar ACVN “Rheinhessen” apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām skaitlis nav norādīts, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

7. Vīns ar īpašo apzīmējumu “Auslese”

ĪSS APRAKSTS

Šie vīni parasti ir zeltaini dzeltenā krāsā, jo tiem izmanto vīnogas, kas ir pilnīgi gatavas vai pārgatavas, bet ideālā gadījumā joprojām veselīgas. Tiem piemīt izteikta dzelteno un tropu augļu garša un var piemist arī žāvētu augļu aromāti, kas izturēšanas laikā pastiprinās. Jo īpaši ‘Riesling’ vīnu gadījumā parasti augsto atlikumcukuru saturu papildina skaidri sajūtams skābums.

Ar ACVN “Rheinhessen” apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām skaitlis nav norādīts, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

8. Vīns ar īpašo apzīmējumu "Beerenauslese"

ĪSS APRAKSTS

Šos vīnus gatavo no pārgatavām, žuvušām vai cēlās puves skartām vīnogām, un parasti tie ir intensīvā zelta krāsā, kas izturēšanas laikā var kļūt arī dzintaraina. To garšai parasti ir raksturīgs spēcīgs saldums un zems līdz mērens spirta saturs. Tajos bieži jūtamas koncentrētas rozīņu, žāvētu augļu un medus aromātu nianses, kā arī pikantas notis.

Ar ACVN "Rheinhessen" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām skaitlis nav norādīts, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

9. Vīns ar īpašo apzīmējumu "Eiswein"

ĪSS APRAKSTS

Šos vīnus gatavo no pārsvarā veselīgām, gatavām vīnogām, kuras laikapstākļu dēļ ražas novākšanas un spiešanas laikā ir sasalušas. Tas šiem vīniem nodrošina ļoti augstu dabisko spirta saturu bez cēlās puves ietekmes, jo vīnogu sastāvdaļas ir ļoti koncentrētas. Līdz ar to šie vīni parasti ir salmu dzeltenā krāsā, ar augstu augļaina salduma pakāpi un koncentrētu skābumu.

Ar ACVN "Rheinhessen" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām skaitlis nav norādīts, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

10. Vīns ar īpašo apzīmējumu "Trockenbeerenauslese"

ĪSS APRAKSTS

Šos vīnus gatavo no pārgatavām, žuvušām vai cēlās puves (*Botrytis*) skartām vīnogām, un parasti tie ir intensīvā zelta krāsā, kas izturēšanas laikā var kļūt arī dzintaraina. To garšai parasti ir raksturīgs spēcīgs saldums un zems līdz mērens spirta saturs. Tajos bieži jūtamas koncentrētas žuvušu vīnogu, žāvētu augļu un medus aromātu nianses, kā arī pikantas notis. *Trockenbeerenauslese* vīni no *Beerenauslese* vīniem atšķiras ar to, ka tie ir koncentrētāki un to aromātu ir vairāk ietekmējusi cēlā puve.

Ar ACVN "Rheinhessen" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām skaitlis nav norādīts, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

11. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Dzirkstošos vīnus parasti gatavo no vienšķirnes vīniem. To garša ir raksturīga izmantotajai šķirnei, un tie viegli dzirkstī.

Dzirkstošajiem vīniem ar apzīmējumu "Cremant" bieži vien ir maiga un krēmīga konsistence, eleganta struktūra un ļoti smalki burbulīši.

Ar ACVN "Rheinhessen" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām skaitlis nav norādīts, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

12. Pusdzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Pusdzirkstošie vīni ir dzīvīgi, augļaini un svaigi. Parasti tos gatavo no aromātiskām šķirnēm, kas raksturo to garšu.

Ar ACVN "Rheinhessen" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām skaitlis nav norādīts, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (mg/l)	

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Visi produkti

Īpašās vīndarības metodes

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

2. Visi produkti

Attiecīgi ierobežojumi vīnu darīšanā

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

3. Visi produkti

Audzēšanas metode

Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1.

105 hektolitri no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar ACVN apzīmētā produkta apgabalā ietilpst vīndārzi šādu pašvaldību teritorijā: *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.*

Qualitätswein (kvalitatīvs vīns), *Prädikatswein* (vīns ar īpašu apzīmējumu), *Sekt b.A.* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem) vai *Qualitätsperlwein* (kvalitatīvs pusdzirkstošais vīns) ar aizsargāto nosaukumu "Rheinhessen" jāražo vīnogu audzēšanas apgabalā, citā Reinzemes-Pfalcas vīnogu audzēšanas apgabalā vai blakus esošas federālās zemes vīnogu audzēšanas apgabalā.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

'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 Precoce', '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’

‘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. **Saiknes apraksts**

8.1.

Reinhesenes vīnkopības apgabals gandrīz precīzi sakrīt ar Reinhesenes plakankalnes un pauguraines [*Rheinhessisches Tafel- und Hügelland*] un Maincas [*Mainz*] baseina apgabalu. Tā ainavai raksturīgas izturīga kaļķakmens plakankalnes, ko pārdala plašas ieplakas ar lēzeniem pakalniem un ielejām. Augstākie plakankalnes apgabali atrodas 250–300 metrus virs jūras līmeņa, savukārt ielejas atrodas 100–150 metrus virs jūras līmeņa. Vīnkopība ir koncentrēta kalnu nogāzēs, lai gan to vidējais slīpums ir tikai aptuveni 7 %. Stāvās nogāzēs vīnkokus audzē galvenokārt Nīršteinas [*Nierstein*] un Bingenes [*Bingen*] apkaimē. Vīnkoki aug vidēji 175 metru augstumā virs jūras līmeņa. Vairums vīndārzu ir vērsti uz dienvidaustrumiem līdz dienvidrietumiem.

Reinhesenes vīnkopības apgabalu pārsvarā veido terciāra un kvartāra nogulumi, kas atrodas uz sarkanās slāņkopas iežiem. Šie ieži virszemē parādās tikai tālākajā apgabala dienvidrietumu daļā un Nīršteinas apkaimē [*Niersteiner Horst*]. Lielākā daļa Reinhesenes apgabala atrodas uz terciāra iežiem, kurus klāj galvenokārt kvartāra nogulumi (lesveida smilšmāls, upju terašu, palieņu, nogāžu nogulumi). Reinhesenes plakankalnes apgabali sastāv no terciāra kaļķakmens, savukārt nogāžu, pakalnu un ieleju apgabalus veido mīkstāks terciāra merģelis. Plakankalnes apgabalu kaļķakmens parasti ir klāts ar lesu, nogāzēs kaļķus un merģeli bieži sedz less vai nogāžu nogulumi, bet ieleju apgabalu merģeli klāj upju palieņu, terašu vai pārvietotie nogulumi. Reinhesenes vīnkopības apgabala ziemeļrietumu daļā netālu no Bingenes ir atrodami devona kvarcīti un slāneklis. Kas attiecas uz augsnes formāciju, galveno pagulslāni veido less un lesveida smilšmāls. Turpinājumā aprakstīts Reinhesenes vīnkopības apgabala klimats. Gada vidējā temperatūra ir aptuveni 9,9 °C. Vidējā temperatūra veģetācijas periodā ir 14,6 °C. Apgabali ar zemāku gada vidējo temperatūru atrodas vīnkopības apgabala dienvidrietumos uz robežas ar Zāras-Nāes [*Saar-Nahe*] baseinu. Reinhesenes plakankalnes un pauguraines apvidum ir raksturīga minētā vidējā temperatūra, bet tuvāk Augšreinas līdzenumam gada vidējā temperatūra paaugstinās. Gada vidējais nokrišņu daudzums apgabalā ir aptuveni 550 mm, no kuriem 65 % (355 mm) parasti izkrīt veģetācijas periodā. Reinhesenes vīnogulāji veģetācijas periodā vidēji saņem 650 000 Wh/m² tiešas saules gaismas.

Vīnkopji apstrādā lielus savienotus zemesgabalus, kas nodrošina, ka tajos var labi izmantot mehanizāciju un apgabalus var apstrādāt izmaksefektīvi. Lielu nozīmi viņi piešķir vīnogu šķirņu klāstam un to audzēšanas potenciālam, ko nodrošina dažādie augsnes profili, un tā rezultātā patērētājiem ir pieejama plaša aromātu palete. Pēdējo 20 gadu laikā vīna nozare ir "uzņēmusi apgriezienus", ko apliecina arvien pieaugošais izcilu jauno ražotāju skaits. Cilvēkfaktora pamatā ir gadsimtiem sena vīnkopības tradīcija.

8.2. *Vīns*

Produkta specifikācijas 9.1.–9.3. punktā minētās saiknes attiecas uz bāzes produktu ražošanu no vīnogām, kuru raksturs atšķiras augšņu un pārstrādes metožu daudzveidības dēļ.

Pēc ražas novākšanas tie tiek klasificēti atbilstošā vīna ražošanas kvalitātes kategorijā.

Qualitätsweine (kvalitatīviem vīniem) jāatbilst katrai vīnogu šķirņu kategorijai izvirzītajām minimālajām prasībām, kas noteiktas produkta specifikācijas 3.2. punktā, un tos drīkst bagātināt.

Prädikatsweine (vīniem ar īpašu apzīmējumu) jāatbilst vismaz produkta specifikācijas 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem, un tos nedrīkst bagātināt. Audzējot bāzes produktu (vīnogas), kas paredzēts, lai ražotu vīnu ar īpašu apzīmējumu, vīnkopis augšanas laikā var izmantot īpašus augu kopšanas pasākumus, piemēram, vīnogu platību defoliāciju vai vīnogu retināšanu, lai panāktu labāku kvalitāti un vīnogu sastāvdaļu intensīvāku sastāvu. Turklāt dažādas ar darītavas tehnoloģijām saistītas vīna izturēšanas metodes, piemēram, papildu cilvēkfaktors, var palīdzēt veidot galaproduktu – vīnu ar īpašu apzīmējumu.

8.3. *Pusdzirkstošais vīns*

Kas attiecas uz kvalitatīvu pusdzirkstošo vīnu no noteiktiem reģioniem, to bāzes produktam jāatbilst attiecīgajā reģionā izvirzītajām minimālajām prasībām, kas kvalitatīviem vīniem noteiktas produkta specifikācijas 3.2. punktā. Raudzēšanas gaitā tiek saglabāta daļa no dabiski radušās oglekļskābās gāzes.

8.4. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Bāzes produktam jāatbilst produkta specifikācijas 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem. Atkarībā no to augšanas stadijas un vietas attiecīgos vīndārzos augušas vīnogas, kuras izmanto dzirkstošā vīna ražošanai paredzētā bāzes vīna pagatavošanai, ir jānovāc agrāk, lai tās saglabātu spirdzinošā skābuma struktūru, kas raksturīgs kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam no noteiktiem reģioniem. Šis vīns tiek iegūts pirmējā vai otrējā raudzēšanā, kas notiek tvertnē vai pudelē. Ja ražošana notiek, izmantojot īpašo tradicionālo raudzēšanu pudelē, produktam, lai tas kļūtu par dzirkstošo vīnu, ir jāiziet otrējā spirta rūgšana pudelē. Šajā gadījumā produktam pudelē jābūt izturētam vismaz deviņus mēnešus.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Lai vīnus varētu marķēt ar tādiem tradicionālajiem apzīmējumiem kā *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), *Prädikatswein* (vīns ar īpašu apzīmējumu), *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitatīvs pusdzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem) un *Sekt b.A.* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem), tiem sekmīgi jāiztur oficiāla pārbaude. Etiķetē jānorāda šajā sakarā piešķirtais pārbaudes numurs (*amtliche Prüfungsnummer*). Tas aizstāj partijas numuru. Papildus aizsargātajam vīna nosaukumam vīna un vīna produktu marķējumā jāiekļauj kāds no tradicionālajiem apzīmējumiem, kas uzskaitīti produkta specifikācijas 5. punkta a) apakšpunktā. Produkta specifikācijas 5. punkta b) apakšpunktā uzskaitīto tradicionālo apzīmējumu izmantošana nav obligāta.

Likumā noteiktos nosaukuma elementus var izmantot saskaņā ar piemērojamiem tiesību aktiem.

Turklāt vīndārzu reģistrs nodrošina sarakstu, kurā uzskaitīti tādi vīnkopības rajonu, atsevišķu vīndārzu un vīndārzu grupu vietu, kā arī šnoru nosaukumi, ko atļauts norādīt kā mazākas ģeogrāfiskās vienības.

Vīndārzu un rajonu robežas tajā norādītas pēc kadastra apzīmējumiem (kvartāls, zemes vienība, šnore, zemes vienības daļa). To pārvalda Reinzemes-Pfalcas Lauksaimniecības kamera.

Vīndārzu reģistrs ir izveidots un tiek uzturēts, pamatojoties uz:

— Vīna likuma [*Weingesetz*] 23. panta 3. un 4. punktu,

— Rīkojuma par vīnu [*Weinverordnung*] 29. pantu,

— Reinzemes-Pfalcas Likumu par vīndārzu vietu un rajonu noteikšanu un vīndārzu reģistru (Vīndārzu likumu) [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*],

— 2. panta 16. punktu Reinzemes-Pfalcas Rīkojumā par pienākumiem vīna nozares tiesību aktu jomā [*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*].

Saskaņā ar Vīna likuma 22.g pantu mazāku ģeogrāfisko vienību robežas drīkst mainīt tikai ar kompetentās organizācijas piekrišanu. Saskaņā ar Vīna likuma 22.g pantu atbildīgajai organizācijai visas izmaiņas jāpaziņo Federālajam lauksaimniecības un pārtikas birojam (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung* (*BLE*)).

Saite uz produkta specifikāciju

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