Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/579)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Rheinhessen»

PDO-DE-A1274-AM02

Data da comunicação: 26.10.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Descrição das atividades**

a) *Características analíticas e/ou organoléticas*

A indicação do título alcoométrico natural mínimo e a indicação da densidade mínima natural do mosto serão doravante ligadas pela conjunção «e». Para clarificação, é inserida a seguinte frase relativa aos registos da adega: «A densidade do mosto no recipiente de fermentação deve ser documentada.»

b) *Castas de uva de vinho*

O ponto 8 do caderno de especificações menciona atualmente as seguintes castas:

Vinho branco:

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.

Vinho tinto e rosado:

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]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

ALTERAÇÕES:

Os termos «vinho branco» e «vinho tinto e rosado» serão substituídos por «castas de uva branca» e «castas de uva tinta».

Acrescentam-se as seguintes castas:

Castas de uva branca:

«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.»

Castas de uva tinta:

«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.»

Suprimem-se os sinónimos.

c) *Requisitos aplicáveis*

Requisitos aplicáveis ao abrigo da legislação nacional:

Adita-se uma disposição relativa à denominação, segundo a qual os elementos legalmente regulamentados de uma denominação podem ser utilizados em conformidade com a legislação aplicável.

d) *Autoridades de controlo*

Retificação do número de fax da Câmara de Agricultura.

e) *Outras*

No número «Relação com a área geográfica», clarificam-se e reformulam-se as descrições das categorias «vinho», «vinho frisante» e «vinho espumante de qualidade». Não é necessário apresentar uma alteração da União, uma vez que as alterações não invalidam a relação com a área geográfica [ver artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33].

Introduzem-se as seguintes alterações:

É feito um aditamento ao ponto 9.4.1 do caderno de especificações (categoria «vinho»). A frase completada tinha inicialmente a seguinte redação: «Os vinhos com atributos especiais (*Prädikatsweine*) devem preencher, pelo menos, os critérios estabelecidos no ponto 3.2.» Passa a ter a seguinte redação: «Os vinhos com atributos especiais (*Prädikatsweine*) devem preencher, pelo menos, os critérios estabelecidos no ponto 3.2 e não podem ser enriquecidos.»

É reformulada uma frase do ponto 9.4.2 do caderno de especificações (categoria «vinho frisante»). A frase a alterar tem a seguinte redação: «A produção é realizada por fermentação ou adição de ácido carbónico endógeno». Após a alteração, passa a ter a seguinte redação: «Durante a fermentação, parte do dióxido de carbono naturalmente proveniente da fermentação é retido.»

É aditada a primeira fermentação ao ponto 9.4.3 do caderno de especificações (categoria «vinho espumante de qualidade»). De acordo com a descrição, até agora, o vinho espumante de qualidade só podia ser produzido através de uma segunda fermentação do vinho espumante de base. Com esta alteração, a possibilidade de produzir vinhos espumantes de qualidade é alargada à primeira fermentação.

2. **Motivos das alterações**

a) *Características analíticas e/ou organoléticas*

Com a supressão da tabela de conversão deixa de existir base jurídica para indicar a densidade mínima natural do mosto. No entanto, uma vez que, na prática, os produtores trabalham com a graduação Oechsle (*Öchslegrade*), tal continuará a figurar no caderno de especificações. A indicação do título alcoométrico natural mínimo e a indicação da densidade mínima natural do mosto serão, por conseguinte, ligadas pela conjunção «e». Isto mostra claramente que os produtores têm de respeitar tanto o valor do título alcoométrico natural mínimo como o valor da densidade mínima natural do mosto para poderem comercializar produtos como «Rheinhessen DOP». A fim de evitar mal-entendidos no que respeita aos registos da adega, a associação de proteção (*Schutzgemeinschaft*) decidiu inserir uma frase que clarifique que só tem de ser registada nos mesmos a densidade do mosto.

b) *Castas de uva de vinho*

A lista das castas estava incompleta e é completada, uma vez que todas as castas classificadas até à data e cultivadas, cujo valor para a região está comprovado, devem ser mencionadas. Os vinhos produzidos a partir destas castas cumprem os requisitos do caderno de especificações.

No futuro, as castas serão enumeradas nas rubricas «castas de uva branca» e «castas de uva tinta» em vez de «vinho branco» e «vinho tinto e rosado», uma vez que a lista de castas do caderno de especificações determina se as castas podem ou não ser cultivadas, não o produto final. Suprimem-se os sinónimos, dado que a lista de castas do caderno de especificações é essencialmente uma «licença de plantação» e não um requisito de rotulagem.

c) *Requisitos aplicáveis*

Requisitos aplicáveis ao abrigo da legislação nacional: As novas regras em matéria de denominações destinam-se a clarificar termos do direito nacional que não são protegidos pelo sistema e-Ambrosia.

d) *Autoridades de controlo*

O número de fax da Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado é alterado.

e) *Outras*

O ponto 9.4.1 do caderno de especificações (categoria «vinho») é reformulado para distinguir os vinhos com atributos especiais (*Prädikatsweine*) dos vinhos de qualidade (*Qualitätsweine*).

O ponto 9.4.2 do caderno de especificações (categoria «vinho frisante») é reformulado de modo a refletir os processos reais de produção de vinhos frisantes.

Adita-se a primeira fermentação ao ponto 9.4.3 do caderno de especificações (categoria «vinho espumante de qualidade»), uma vez que, de acordo com a anterior descrição da categoria, esse vinho só pode ser produzido por segunda fermentação. Tal deixou de ser consentâneo com a prática atual, que permite produzir vinho espumante de qualidade através de uma primeira fermentação.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Rheinhessen

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinho branco de qualidade (*Qualitätswein*)

BREVE DESCRIÇÃO

A maioria dos vinhos produzidos são monovarietais, refletindo as características das diferentes castas de uva de que provêm. A cor vai geralmente do amarelo-claro ao amarelo-palha, muitas vezes com matizes de verde. Graças ao seu processo de vinificação suave, estes vinhos caracterizam-se por aromas primários de frutos amarelos e tropicais, por vezes também com notas florais de noz-moscada, e uma doçura e acidez finamente equilibradas, deixando uma sensação clara e fresca.

Os vinhos *Riesling* refletem particularmente bem as diferenças entre os vários *terroirs* de Rheinhessen. Caracterizam-se geralmente por uma acidez pronunciada e combinam mineralidade com um elegante toque frutado. Em especial, os vinhos que estagiam em cascos ou barricas de carvalho são, muitas vezes, marcados pela fermentação maloláctica e apresentam finos aromas tostados. Os vinhos produzidos a partir de lotes de castas são frequentemente meio-doces devido ao açúcar residual.

Só podem ostentar a denominação «*Liebfrau(en)milch*» os lotes em que pelo menos 70 % das uvas sejam das castas *riesling, silvaner, müller-thurgau* ou *kerner* e cujo paladar seja, por conseguinte, dominado por estas castas.

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Rheinhessen», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

2. Vinho tinto de qualidade (*Qualitätswein*)

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos são produzidos como vinhos monovarietais e de lote. De cor vermelha a vermelha-escura, frequentemente com matizes azulados e violetas, caracterizam-se por aromas de frutos vermelhos e bagas. Os vinhos medianamente encorpados apresentam uma ligeira acidez, uma discreta estrutura tânica e um intenso caráter frutado. Para além dos aromas concentrados de frutos vermelhos, os vinhos encorpados podem também apresentar aromas especiados e fumados.

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Rheinhessen», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	

Características analíticas gerais	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

3. Vinho de qualidade rosado, «*Weißherbst*» e «*Blanc de Noir*» (*Qualitätswein*)

BREVE DESCRIÇÃO

Trata-se de vinhos de cor vermelha-clara a vermelha-brilhante ou, no caso dos vinhos *Blanc de Noir*, de cor branca. São vinificados exclusivamente a partir de uvas tintas. De modo geral, são medianamente encorpados, com aromas delicados de frutos vermelhos e bagas e uma acidez viva e fresca.

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Rheinhessen», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

4. Vinho *Rotling* de qualidade (*Qualitätswein*)

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos de cor vermelha-clara a vermelha-brilhante, produzidos a partir de misturas de uvas ou mostos brancos e tintos. De modo geral, são medianamente encorpados e, no palato, combinam aromas de frutos amarelos e vermelhos.

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Rheinhessen», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

5. Vinho com atributos especiais «*Kabinett*» (*Prädikatswein*)

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos finos e vivos, com um título alcoométrico geralmente moderado, uma acidez fresca e uma vinosidade pronunciada.

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Rheinhessen», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

6. Vinho com atributos especiais «*Spätlese*» (*Prädikatswein*)

BREVE DESCRIÇÃO

Graças à utilização de uvas plenamente amadurecidas, os vinhos são plenos e harmoniosos e possuem um caráter intenso e distinto de frutos amarelos, muitas vezes sustentado por uma evidente doçura frutada. Apresentam geralmente uma cor amarela-palha, tendendo, por vezes, para o dourado.

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Rheinhessen», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

7. Vinho com atributos especiais «*Auslese*» (*Prädikatswein*)

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos são geralmente de cor amarela-dourada, devido à utilização de uvas plenamente maduras ou sobreamadurecidas, mas idealmente ainda sãs. Possuem um sabor pronunciado a frutos amarelos e tropicais, podendo inclusive apresentar aromas de frutos secos, que se tornam mais fortes com o envelhecimento. No caso dos vinhos *Riesling*, em particular, o teor geralmente elevado de açúcar residual é acompanhado de uma acidez claramente percetível.

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Rheinhessen», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

8. Vinho com atributos especiais «*Beerenauslese*» (*Prädikatswein*)

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas, secas ou atacadas por *Botrytis* e têm geralmente uma cor dourada intensa, que pode tornar-se âmbar com o envelhecimento. No palato, caracterizam-se geralmente por uma doçura robusta e um título alcoométrico baixo a moderado. São típicos destes vinhos aromas concentrados de uvas passas, frutos secos e mel, bem como notas especiadas.

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Rheinhessen», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

9. Vinho com atributos especiais «*Eiswein*» (*Prädikatswein*)

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos são produzidos principalmente a partir de uvas sãs e maduras, congeladas no momento da vindima e da prensagem devido às condições climáticas, o que lhes confere um título alcoométrico natural muito elevado, por alta concentração dos ingredientes das uvas, sem a influência da podridão nobre. Por conseguinte, são geralmente de cor amarela-palha, com um elevado grau de doçura frutada e acidez concentrada.

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Rheinhessen», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

10. Vinho com atributos especiais «*Trockenbeerenauslese*» (*Prädikatswein*)

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas, secas ou atacadas por *Botrytis* e têm geralmente uma cor dourada intensa, que pode tornar-se âmbar com o envelhecimento. No palato, caracterizam-se geralmente por uma doçura robusta e um título alcoométrico baixo a moderado. São típicos destes vinhos aromas concentrados de uvas passas, frutos secos e mel, bem como notas especiadas. Os vinhos *Trockenbeerenauslese* diferem dos vinhos *Beerenauslese* por serem mais concentrados e por os seus aromas serem mais influenciados pela podridão nobre.

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Rheinhessen», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

11. Vinho espumante de qualidade

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos espumantes são geralmente produzidos a partir de vinhos monovarietais. O seu sabor característico depende da casta utilizada e possuem um aspeto delicadamente efervescente.

Os vinhos espumantes designados por «*crémant*» apresentam frequentemente uma estrutura macia e cremosa, com um corpo elegante e bolha muito fina.

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Rheinhessen», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

12. Vinho frisante

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos frisantes são vivos, frutados e frescos. São geralmente produzidos a partir de castas aromáticas, que determinam o seu sabor característico.

O título alcoométrico total do vinho da DOP «Rheinhessen», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Aplica-se a legislação vigente às características analíticas para as quais não é indicado nenhum valor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	

5. **Práticas de vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Todos os produtos

Prática enológica específica

Aplica-se a legislação vigente.

2. Todos os produtos

Restrições aplicáveis à vinificação

Aplica-se a legislação vigente.

3. Todos os produtos

Práticas de cultivo

Aplica-se a legislação vigente.

5.2. *Rendimentos máximos*

1.

105 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área DOP inclui as vinhas situadas nos seguintes municípios: 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 e Zotzenheim.

A produção de vinho de qualidade (*Qualitätswein*), de vinho com atributos especiais (*Prädikatswein*), de vinho espumante de qualidade produzido em região delimitada (*Sekt b.A.*) ou de vinho frisante de qualidade (*Qualitäts-perlwein*) com a denominação protegida «Rheinhessen» deve ocorrer na região vitícola, noutra região vitícola da Renânia-Palatinado ou numa região vitícola de um Estado federal adjacente.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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, 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
Satina-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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1.

A região vitícola de Rheinhessen coincide praticamente com a área geográfica que abrange o planalto e as colinas de Hesse Renano (*Rheinhessische Tafel- und Hügelland*) e a bacia de Mainz. A sua paisagem caracteriza-se por planaltos de calcário resistente, atravessados por grandes vales com colinas pouco pronunciadas e planícies. As zonas de planalto mais elevadas situam-se 250 a 300 metros acima do nível do mar, ao passo que as planícies se situam 100 a 150 metros acima do nível do mar. A viticultura concentra-se nas encostas, embora o declive médio seja de apenas cerca de 7 %. A viticultura em terrenos íngremes encontra-se, em especial, na zona de Nierstein e de Bingen. Em média, as vinhas crescem a uma altitude de 175 metros acima do nível do mar. A maioria dos vinhedos estão orientados a sudeste e sudoeste.

A região vitícola de Rheinhessen é constituída principalmente por sedimentos do Terciário e do Quaternário que assentam em rochas de Rotliegend. As rochas de Rotliegend só surgem à superfície no extremo sudoeste da região e junto a Nierstein (*Niersteiner Horst*). A maior parte da região é constituída por rochas do Terciário, cobertas sobretudo por sedimentos do Quaternário (derivados de loesse, terraços fluviais, sedimentos de cursos de água, sedimentos de declive). As zonas de planalto de Rheinhessen são constituídas por calcário do Terciário, enquanto as zonas de declive, colina e planície são constituídas por margas do Terciário de menor dureza. O calcário das zonas de planalto está geralmente revestido de loesse, as pedras calcárias e margas das encostas estão frequentemente ocultas por sedimentos de loesse ou declive e as margas das zonas de planície estão cobertas por cursos de água, terraços ou sedimentos redistribuídos. Na parte noroeste da região vitícola de Rheinhessen, perto de Bingen, é possível encontrar quartzitos do Devónico e ardósia. No que diz respeito à formação do solo, o loesse e seus derivados constituem o principal substrato de base. O clima da região vitícola de Rheinhessen é o seguinte: a temperatura média anual é de cerca de 9,9 °C, sendo a temperatura média durante o período vegetativo de 14,6 °C. As zonas com temperaturas médias anuais mais baixas situam-se no sudoeste da região vitícola, na fronteira com a bacia de Saar-Nahe. As temperaturas médias registam-se no planalto e nas colinas de Hesse Renano, enquanto as temperaturas médias anuais mais elevadas são atingidas na planície do Alto Reno. A precipitação média anual da região é de (aproximadamente) 500 mm. Desta, 65 % (355 mm) ocorre geralmente durante o período vegetativo. Em média, as videiras de Rheinhessen recebem cerca de 650 000 Wh/m^2 de radiação solar direta durante o período vegetativo.

Os viticultores cultivam grandes parcelas contíguas, o que permite uma mecanização e uma exploração rentável das superfícies. A grande variedade de castas e o seu potencial de cultivo, possibilitados pelos diferentes perfis de solo, são muito valorizados, o que resulta numa ampla paleta de sabores para o consumidor. O setor vitivinícola ganhou particular dinamismo nos últimos 20 anos. O número crescente de jovens produtores de topo confirma esta dinâmica. O fator humano assenta numa tradição vitícola secular.

8.2. *Vinho*

As relações mencionadas nos pontos 9.1 a 9.3 do caderno de especificações dizem respeito à produção de produtos de base a partir de uvas cujo caráter difere devido aos vários solos e métodos de transformação.

Após a vindima, estes são classificados nas categorias de qualidade de produção vitícola correspondentes.

Os vinhos de qualidade devem satisfazer os requisitos mínimos para cada categoria de casta especificados no ponto 3.2 do caderno de especificações e podem ser fortificados.

Os vinhos com atributos especiais (*Prädikatsweine*) devem preencher, pelo menos, os critérios estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações e não podem ser enriquecidos. Para obter o produto primário (uvas) destinado à produção de vinho com atributos especiais, o viticultor pode recorrer a medidas especiais de manutenção das plantas durante o período vegetativo, como a remoção das folhas à volta dos bagos e o desbaste dos cachos, a fim de obter uma melhor qualidade e uma composição mais intensa dos constituintes das uvas. Além disso, os vários métodos de envelhecimento, relacionados com tecnologias utilizadas nas caves, que constituem um fator humano adicional, permitem modificar as características do vinho com atributos especiais finalmente obtido.

8.3. *Vinho frisante*

No caso dos vinhos frisantes de qualidade produzidos em região delimitada, o produto de base deve satisfazer os requisitos mínimos do vinho de qualidade da região em causa, estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações. Durante a fermentação, parte do dióxido de carbono naturalmente proveniente da fermentação é retido.

8.4. *Vinho espumante de qualidade*

O produto de base deve satisfazer os critérios estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações. Consoante o seu estado vegetativo e a sua localização, as uvas provenientes de vinhas selecionadas utilizadas para a elaboração de vinho de base destinado à produção de vinho espumante devem vindimar-se antes, de modo a manter a estrutura ácida pronunciada do vinho espumante de qualidade produzido em região delimitada. O vinho é produzido por primeira ou segunda fermentação em cuba ou garrafa. Quando a produção é efetuada segundo o método tradicional especial de fermentação em garrafa, o produto deve ter sido submetido a uma segunda fermentação alcoólica em garrafa para se tornar vinho espumante. Neste caso, o produto deve estagiar em garrafa durante, pelo menos, nove meses.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Para que as menções tradicionais *Qualitätswein* (vinho de qualidade), *Prädikatswein* (vinho com atributos especiais), *Qualitätsperlwein b.A.* (vinho frisante de qualidade produzido em região delimitada) e *Sekt b.A.* (vinho espumante de qualidade produzido em região delimitada) possam figurar no rótulo, os vinhos devem ser submetidos a uma inspeção oficial. O número de inspeção atribuído neste contexto (denominado «*amtliche Prüfungsnummer*») deve ser indicado no rótulo e substitui o número de lote. Para além dos nomes de vinhos protegidos existentes, os vinhos e os produtos vitivinícolas devem ser rotulados com uma das menções tradicionais referidas no ponto 5, alínea a), do caderno de especificações. O uso das menções tradicionais referidas no ponto 5, alínea b), do caderno de especificações é facultativo.

Os elementos estatutários de uma denominação podem ser utilizados em conformidade com a legislação aplicável.

Além disso, o cadastro vitícola estabelece a lista dos nomes das áreas, grandes vinhedos e vinhas únicas, bem como dos sistemas de campos abertos autorizados para as unidades geográficas de menor dimensão.

Indica os limites das localizações e das áreas de acordo com as referências cadastrais (unidade cadastral, subunidade cadastral, sistema de campo aberto, parcela), sendo gerido pela Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado.

O estabelecimento e a manutenção do cadastro vitícola assentam nas seguintes bases jurídicas:

— Artigo 23.º, n.os 3 e 4, da Lei Federal do Vinho (*Weingesetz*);

— Artigo 29.º do Regulamento Federal sobre o vinho (*Weinverordnung*);

— Lei da Renânia-Palatinado sobre a definição de localizações e áreas e sobre o cadastro vitícola (Lei das Vinhas) [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*];

— Artigo 2.º, ponto 16, do Regulamento da Renânia-Palatinado sobre as competências em matéria de legislação vitivinícola (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Só são autorizadas alterações da delimitação das unidades geográficas mais pequenas com o acordo das organizações competentes nos termos do artigo 22g da Lei Federal do Vinho, que devem, também ao abrigo deste artigo, notificá-las ao Serviço Federal da Agricultura e Produtos Alimentares (BLE).»

Hiperligação para o caderno de especificações

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