C/2024/579

8.1.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33

(C/2024/579)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Rheinhessen”

PDO-DE-A1274-AM02

Data comunicării: 26.10.2023

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Descrierea modificărilor**

a) *Caracteristici analitice și/sau organoleptice*

Indicarea tăriei alcoolice naturale minime și cea a densității minime naturale a mustului vor fi combinate în viitor prin conjuncția „și”. Se introduce o frază de clarificare privind contabilitatea cramelor, care are următorul conținut: „Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.”

b) *Soiurile de struguri de vin*

Următoarele soiuri de struguri au fost enumerate până acum la punctul 8 din caietul de sarcini al produsului:

Vinuri albe:

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.

Vinuri roșii și roze:

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, 11.1.2019, p. 2.

MODIFICĂRI:

În viitor, sintagmele „Vinuri albe” și „Vinuri roșii și roze” se vor înlocui prin „Soiuri albe” și, respectiv, „Soiuri roșii”.

Se adaugă următoarele soiuri de viță-de-vie:

Soiuri albe:

„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.”

Soiuri roșii:

„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.”

Sinonimele se elimină.

c) *Cerințele aplicabile*

Cerințele aplicabile în temeiul legislației naționale:

A fost introdusă dispoziția legală privind denumirile, potrivit căreia elementele reglementate prin lege ale unei denumiri pot fi utilizate în conformitate cu legislația aplicabilă.

d) *Autoritatea de control*

Rectificarea numărului de fax al Camerei de agricultură.

e) *Altele*

În secțiunea „Legătura cu arealul”, se clarifică și se reformulează descrierile categoriilor „Vin”, „Vin petiant” și „Vin spumant de calitate”. Nu este necesar să se prezinte o modificare la nivelul Uniunii, deoarece modificările nu elimină legătura cu arealul geografic [a se vedea articolul 14 din Regulamentul delegat (UE) 2019/33].

Mai precis, se efectuează următoarele modificări:

La punctul 9.4.1 din caietul de sarcini al produsului, categoria „Vin”, se face o completare. Inițial, fraza care face obiectul completării avea următorul cuprins: „Vinurile cu mențiune (*Prädikatsweine*) trebuie să îndeplinească cel puțin criteriile stabilite la punctul 3.2.” În viitor, fraza se va citi: „Vinurile cu mențiune (*Prädikatsweine*) trebuie să îndeplinească cel puțin criteriile stabilite la punctul 3.2 și trebuie să nu fie îmbogățite.”

La punctul 9.4.2 din caietul de sarcini al produsului, categoria „Vin petiant”, se efectuează o reformulare. Fraza care face obiectul modificării are următorul conținut: „Producția se realizează prin fermentare sau prin adăugarea de dioxid de carbon endogen.” În urma reformulării, fraza va suna în viitor în felul următor: „O parte din dioxidul de carbon natural obținut în timpul fermentării se păstrează în cursul procesului de fermentare.”

La punctul 9.4.3 din caietul de sarcini, categoria „Vin spumant de calitate”, se adaugă prima fermentație. Până în prezent, conform descrierii, vinul spumant de calitate nu putea fi produs decât printr-o a doua fermentație a vinului brut spumant. Modificarea extinde posibilitatea producerii de vinuri spumante de calitate pentru a include prima fermentație.

2. **Justificarea modificărilor**

a) *Caracteristici analitice și/sau organoleptice*

Ca urmare a eliminării tabelului de conversie, nu mai există niciun temei juridic pentru indicarea densității minime naturale a mustului. Cu toate acestea, deoarece producătorii lucrează în practică cu unitatea *Öchslegrade*, această unitate va continua să fie menționată în caietul de sarcini al produsului. Din acest motiv, indicarea tăriei alcoolice naturale minime și cea a densității minime naturale a mustului vor fi combinate prin conjuncția „și". În acest mod reiese clar faptul că producătorii trebuie să respecte atât valoarea tăriei alcoolice naturale minime, cât și pe cea a densității minime naturale a mustului, pentru a avea dreptul să comercializeze produsele cu denumirea de origine protejată „Rheinhessen". Pentru a evita neînțelegerile cu privire la contabilitatea cramelor, asociația de protecție (*Schutzgemeinschaft*) a hotărât să introducă o frază de clarificare, care să facă referire la faptul că numai densitatea mustului trebuie să fie înscrisă în registrul cramelor.

b) *Soiurile de struguri de vin*

Lista soiurilor de viță-de-vie este incompletă și se completează, fiind necesar să se menționeze toate soiurile cultivate clasificate până acum, deoarece aceste soiuri și-au dovedit deja valoarea în arealul viticol. Vinurile obținute din aceste soiuri respectă cerințele caietului de sarcini al produsului.

În viitor, soiurile de viță-de-vie vor fi enumerate la rubrici ce vor purta titlurile „Soiuri albe" și „Soiuri roșii" în locul titlurilor „Vinuri albe" și „Vinuri roșii și roze", deoarece lista soiurilor de viță-de-vie din caietul de sarcini al produsului reglementează posibilitatea de cultivare, nu produsul final. Sinonimele au fost eliminate, deoarece lista soiurilor de viță-de-vie din caietul de sarcini al produsului reprezintă un „permis de cultivare" și nu o cerință de etichetare.

c) *Cerințele aplicabile*

Cerințele aplicabile în temeiul legislației naționale: Dispoziția legală privind denumirile care a fost introdusă este menită să clarifice conceptele legale privind denumirile din legislația națională, care nu sunt protejate de e-Ambrosia.

d) *Autoritatea de control*

Numărul de fax al Camerei de agricultură a landului Renania-Palatinat s-a modificat.

e) *Altele*

Reformularea de la punctul 9.4.1 din caietul de sarcini al produsului, categoria „Vin", a fost efectuată pentru a distinge vinurile cu mențiune (*Prädikatsweine*) de vinurile de calitate (*Qualitätsweine*).

Reformularea de la punctul 9.4.2 din caietul de sarcini al produsului, categoria „Vin petiant", a fost efectuată astfel încât exprimarea să reflecte operațiunile efective de producere a vinului petiant.

Prima fermentație a fost adăugată la punctul 9.4.3 din caietul de sarcini al produsului, categoria „Vin spumant de calitate", deoarece, potrivit descrierii anterioare a categoriei „Vin spumant de calitate", acest tip de vin se putea obține doar printr-o a doua fermentație. Acest lucru nu mai este în conformitate cu practica actuală, care prevede în prezent posibilitatea de a produce „Vin spumant de calitate" și printr-o primă fermentație.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Rheinhessen

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

1. Vin de calitate alb

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Majoritatea vinurilor sunt obținute dintr-un singur soi de struguri și reflectă tipicitatea diferitelor soiuri din care au fost obținute. Culoarea variază de obicei de la galben pal la galben-pai, adesea cu reflexe verzi. Datorită procesului delicat de vinificare, aceste vinuri se caracterizează prin arome primare de fructe galbene și tropicale, uneori cu note florale și de nucșoară, precum și o dulceață și o aciditate bine echilibrate, lăsând o impresie de prospețime și claritate.

Vinurile obținute din soiul Riesling sunt deosebit de potrivite pentru a reflecta diferențele dintre diferitele tipuri de *terroir* din Rheinhessen. Vinurile se caracterizează de obicei printr-o aciditate pronunțată și o combinație de mineralitate cu fructe elegante. În special, vinurile maturate în baricuri și în butoaie de lemn se caracterizează adesea prin fermentație malolactică și arome delicate de prăjit. Vinurile obținute din amestecuri de soiuri de viță-de-vie diferite sunt adesea demidulci datorită zahărului rezidual.

Denumirea „Liebfrau(en)milch" poate fi atribuită doar amestecurilor obținute în proporție de cel puțin 70 % din soiurile Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau sau Kerner și a căror aromă, prin urmare, este dominată de aceste soiuri.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Rheinhessen" DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

2. Vin de calitate roșu

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile sunt vinificate monovarietal sau în combinație cu alte soiuri. Acestea au o culoare care variază de la roșu până la roșu-închis, adesea cu nuanțe albăstrui sau violet și sunt caracterizate de arome de fructe roșii și de bace. Vinurile cu o corpolență medie au o aciditate lejeră și o structură tanică delicată, cu un nivel ridicat de gust fructat. Pe lângă aromele concentrate de fructe roșii, vinurile corpolente pot prezenta arome de mirodenii și de prăjit.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Rheinhessen" DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	

Caracteristici analitice generale	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

3. Vin de calitate roze Weißherbst, Blanc de Noir

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri a căror culoare variază de la roșu pal la roșu deschis sau, în cazul Blanc de Noir, de culoarea vinului alb, și care sunt obținute exclusiv prin presarea strugurilor roșii. De obicei, au o corpolență medie, cu arome delicate de fructe roșii și de bace și o aciditate proaspătă și vioaie.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Rheinhessen" DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4. Vin de calitate roșu Rotling

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri a căror culoare variază de la roșu pal până la roșu deschis, obținute prin amestecarea strugurilor albi cu cei roșii sau a mustului. De obicei, acestea au o corpolență medie și combină aromele de fructe galbene cu cele de fructe roșii.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Rheinhessen" DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Vin cu mențiunea „Kabinett”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vin fin, cu o tărie alcoolică în general moderată, vioi, cu aciditate proaspătă și cu o vinozitate pronunțată.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Rheinhessen” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

6. Vin cu mențiunea „Spätlese”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Utilizarea strugurilor ajunși la maturitatea lor deplină are ca rezultat vinuri cu o bogăție armonioasă și cu un caracter intens și îndrăzneț, cu arome de fructe galbene, adesea susținut de o dulceață fructată pronunțată. Culoarea este de obicei galben-pai, tinzând uneori spre auriu.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Rheinhessen” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

7. Vin cu mențiunea „Auslese”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri cu o culoare de obicei galben-auriu, care se datorează utilizării strugurilor ajunși la maturitatea lor deplină sau a strugurilor supracopți, în mod ideal a celor încă sănătoși. Gustul vinurilor variază de la un gust pregnant de fructe galbene și tropicale la arome de fructe uscate, care se intensifică odată cu învechirea vinurilor. În special, în cazul vinurilor din soiul Riesling, conținutul de zahăr rezidual, de obicei ridicat, este însoțit de o aciditate perceptibilă în mod clar.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Rheinhessen” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

8. Vin cu mențiunea „Beerenauslese”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile sunt obținute din struguri supramaturați, stafidiți sau afectați de putregai nobil (ciuperca Botrytis) și prezintă, de obicei, o culoare aurie intensă, care poate deveni chihlimbariu odată cu învechirea vinurilor. Gustul se caracterizează, de obicei, printr-o dulceață corpolentă, cu titru alcoolic de la scăzut până la moderat. Aromele concentrate de stafide, fructe uscate și miere, precum și notele de mirodenii sunt tipice.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Rheinhessen” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

9. Vin cu mențiunea „Eiswein”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri din struguri în mare parte sănătoși și copți, care în momentul recoltării și presării sunt înghețați ca urmare a condițiilor meteorologice, ceea ce duce la o tărie alcoolică naturală foarte ridicată, fără influența putregaiului nobil, întrucât ingredientele strugurilor sunt foarte concentrate. În consecință, vinurile au, de obicei, o culoare galben-pai, cu un gust dulce fructat intens și o aciditate concentrată.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Rheinhessen” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

10. Vin cu mențiunea „Trockenbeerenauslese”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile sunt obținute din struguri supramaturați, stafidiți sau afectați de putregai nobil (ciuperca Botrytis) și prezintă, de obicei, o culoare aurie intensă, care poate deveni chihlimbariu odată cu învechirea vinurilor. Gustul se caracterizează, de obicei, printr-o dulceață corpolentă, cu titru alcoolic de la scăzut până la moderat. Aromele concentrate de stafide, fructe uscate și miere, precum și notele de mirodenii sunt tipice. Vinurile „Trockenbeerenauslese” diferă de vinurile „Beerenauslese” prin faptul că sunt mai concentrate, iar aromele lor sunt mai puternic influențate de putregaiul nobil.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Rheinhessen” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

11. Vin spumant de calitate

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile spumante sunt produse, de obicei, din vinuri cu denumire de soi. Gustul lor este dat de soiul utilizat și au un caracter spumos delicat.

Vinurile spumante denumite „Cremant” au adesea o structură fină, cremoasă, cu o corpolență elegantă și bule foarte fine.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Rheinhessen” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

12. Vin petiant

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile petiante sunt proaspete, fructate și vioaie. Acestea sunt obținute de obicei din soiuri aromate, care își pun amprenta asupra gustului.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Rheinhessen" DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Toate produsele

Practică oenologică specifică

Se aplică legislația în vigoare.

2. Toate produsele

Restricții relevante privind producerea vinurilor

Se aplică legislația în vigoare.

3. Toate produsele

Practici de cultivare

Se aplică legislația în vigoare.

5.2. *Randamente maxime*

1.

105 hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul DOP cuprinde plantațiile de viță-de-vie din următoarele localități: 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.

Vinul de calitate (*Qualitätswein*), vinul cu mențiune (*Prädikatswein*), vinul spumos de calitate din regiuni delimitate (*Sekt b.A.*) sau vinul petiant de calitate (*Qualitätsperlwein*) care poartă denumirea protejată „Rheinhessen” trebuie produse în arealul de cultivare definit, în alt areal de cultivare din landul Renania-Palatinat sau în arealul de cultivare dintr-un land învecinat.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Allegro

Alvarinho - Albarino

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Baron

Bettlertraube - Grüne Bettlertraube

Blauburger

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Gänsfüßer

Blauer Hängling

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Muskateller - Muskateller, Schwarzblauer Muskateller; Muscat Noir, Schwarzer Muskateller, Muscat a petits grains noirs

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calabrese - Nero d'Avola

Calandro

Calardis Blanc

Carménère

Chardonnay

Chatus

Chenin Blanc

Cumdeo blanc

Cumdeo rouge

Dakapo

Dalkauer

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Donauveltliner

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Findling

Freisamer

Früher Leipziger

Früher Malingre - Malinger

Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Furmint

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans - Orleans

Glera

Gm 324-58

Gm 6421-15

Gm 6421-2

Gm 6423-12

Gm 6427-5

Gm 674-1

Gm 7217-5

Gm 789-10

Gm 7926-1

Gm 7941-11

Gm 8210-1

Goldmuskateller - Muskateller

Goldriesling

Grenache noir - Grenache

Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner - Veltliner

Grünfränkisch

Hartblau

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldrebe

Hibernal

Huxelrebe - Huxel

Hölder

Jakob Gerhardt Blanc - Jakob Gerhardt blanc

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Fränkischer Burgunder - Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain

Laurot

Malbec

Manzoni bianco - Manzoni bianco

Mariensteiner

Marsanne blanche - Marsanne

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Mucabona

Muscaris

Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau - Rivaner

Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Nobling

Optima 113 - Optima

Orangentraube

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix - Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

Piroso

Pollux

Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rheinfelder
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosenmuskateller - Muskateller
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Rotberger
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer - Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Rubinet
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Cita
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Sauvitage
Savagnin Blanc - Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Heunisch
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Septimer
Siegerrebe
Silcher
Sirius
Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tannat

Tauberschwarz

Tempranillo

VB 32-7

VB 91-26-5

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Villaris

Viognier

We 70-281-37

We 94-26-37

We S 503

Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Weißer Räuschling

Wildmuskat

Würzer

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1.

Arealul viticol Rheinhessen coincide aproape exact cu arealul format din platourile și dealurile din Rheinhessen și bazinul Mainz. Peisajul Rheinhessen se caracterizează prin platouri de calcar rezistent, întretăiate de depresiuni largi, cu dealuri line și zone de șes. Zonele cele mai înalte ale platoului se situează între 250 și 300 de metri deasupra nivelului mării, în timp ce zonele de șes se află la 100-150 de metri deasupra nivelului mării. Viticultura este concentrată pe versanții dealurilor, cu toate că gradul mediu de înclinare al versanților este de aproximativ 7 %. Viticultura în pantă abruptă se găsește în special în zona din jurul Nierstein și în Bingen. În medie, vița-de-vie crește la o altitudine de 175 de metri deasupra nivelului mării. Plantațiile de viță-de-vie sunt orientate mai ales dinspre sud-est înspre sud-vest.

Arealul viticol Rheinhessen este format în principal din sedimente terțiare și cuaternare situate pe o bază de roci Rotliegend. Aceste roci Rotliegend apar pe suprafața pământului numai în extremitatea de sud-vest a arealului Rheinhessen și în apropiere de Nierstein (Niersteiner Horst). Cea mai mare parte din arealul Rheinhessen constă din soluri aflate pe roci terțiare suprapuse predominant cu sedimente cuaternare (derivați de loess, terase fluviale, sedimente aluviale, depozite de pantă). Zonele de platou din Rheinhessen sunt formate din calcar terțiar, în timp ce pantele, dealurile și zonele de șes sunt dezvoltate pe marne terțiare mai moi. Calcarul din zonele de platou este de obicei acoperit de loess, calcarul și marnele de pe versanți sunt adesea acoperite de loess sau de depozite de pantă, iar marnele din zonele de șes sunt acoperite de sedimente aluviale, de terase fluviale sau sedimente redistribuite. În partea de nord-vest a plantației viticole Rheinhessen, în apropiere de Bingen, se găsesc cuarțite din devonian și ardezie. În ceea ce privește formarea solului, loessul și derivații de loess reprezintă substratul principal de bază. Clima arealului viticol Rheinhessen poate fi descrisă după cum urmează: Temperatura medie anuală este de aproximativ 9,9 °C. Temperatura medie în sezonul de vegetație este de 14,6 °C. Zonele cu temperaturi medii anuale mai scăzute sunt situate în sud-vestul regiunii viticole, la granița cu bazinul Saar-Nahe. Temperaturile medii se înregistrează pe platourile și dealurile din Rheinhessen, în timp ce temperaturile medii anuale cele mai ridicate se înregistrează cu cât zona este mai aproape de Oberrheingraben (Câmpia Rinului Superior). Media anuală a precipitațiilor este de aproximativ 550 mm, din care în medie 65 % (355 mm) cad în timpul sezonului de vegetație. Pe parcursul sezonului respectiv, vița-de-vie din arealul „Rheinhessen” beneficiază, în medie, de aproximativ 650 000 Wh/m² de lumină solară directă.

Viticultorii exploatează parcele mari și conectate, ceea ce înseamnă că mecanizarea funcționează bine, iar suprafețele pot fi cultivate într-un mod eficient din punctul de vedere al costurilor. Aceștia apreciază gama de soiuri de viță-de-vie și potențialul de creștere al acestora facilitat de diferitele profiluri pedologice, producând o paletă largă de arome pentru consumatori. Sectorul vitivinicol a căpătat o dinamică deosebită în ultimii 20 de ani. Numărul din ce în ce mai mare de tineri producători de top este o dovadă a acestei dinamici. Influența umană se bazează pe tradiția seculară a cultivării viței-de-vie.

8.2. *Vin*

Legăturile explicate la punctele 9.1-9.3 din caietul de sarcini al produsului se referă la producția strugurilor ca materie primă, care au caracteristici diferite datorită solurilor și prelucrării diferite.

După recoltare, acestea sunt clasificate în categoriile corespunzătoare de calitate ale producției de vin.

Vinurile de calitate (*Qualitätsweine*) trebuie să îndeplinească cerințele minime prevăzute la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului pentru fiecare categorie de soi de struguri și pot fi îmbogățite.

Vinurile cu mențiune (*Prädikatsweine*) trebuie să îndeplinească cel puțin criteriile stabilite la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului și trebuie să nu fie îmbogățite. Când cultivă produsul primar (strugurii) destinat producției de vin cu mențiune (*Prädikatswein*), viticultorul poate aplica măsuri speciale de îngrijire a plantelor în timpul sezonului de vegetație, precum îndepărtarea frunzelor din jurul ciorchinilor sau rărirea ciorchinilor, pentru a spori calitatea și a conferi o intensitate sporită ingredientelor strugurilor. În plus, un factor uman suplimentar, care constă în aplicarea unor metode de maturare diferite, bazate pe tehnologia de cramă, poate da formă vinului cu mențiune (*Prädikatswein*) produs în cele din urmă.

8.3. *Vin petiant*

Pentru vinul petiant de calitate din regiuni delimitate (*Qualitätsperlwein b. A.*), produsul primar trebuie să îndeplinească cerințele minime pentru vinurile de calitate produse în regiunea viticolă în cauză, astfel cum se prevede la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului. O parte din dioxidul de carbon natural obținut în timpul fermentării se păstrează în cursul procesului de fermentare.

8.4. *Vin spumant de calitate*

Produsul primar trebuie să îndeplinească criteriile stabilite la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului. În funcție de starea vegetației și de locație, strugurii plantațiilor de viță-de-vie selectate pentru producerea vinului brut spumant trebuie să fie recoltați într-un stadiu mai timpuriu, pentru a obține structura acidă caracteristică pentru vinul spumos de calitate din regiuni delimitate (*Sekt b. A.*) sau pentru vinul de tip *Winzersekt*. Producția se realizează prin prima sau a doua fermentație în cuvă sau în sticlă. În ceea ce privește metoda specială a fermentării tradiționale în sticlă, vinul spumant trebuie să fi fost produs printr-o a doua fermentație alcoolică în sticlă. În acest caz, produsul trebuie maturat timp de cel puțin nouă luni în sticlă.

9. **Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Înainte să poată fi utilizate pe etichete mențiunile tradiționale [*Qualitätswein* (vin de calitate), *Prädikatswein* (vin cu mențiune), *Qualitätsperlwein b. A.* (vin petiant de calitate din regiuni delimitate) sau *Sekt b. A.* (vin spumos de calitate din regiuni delimitate)], vinul trebuie să treacă printr-un control oficial. Numărul inspecției emis („amtliche Prüfungsnummer" sau „AP-Nummer") trebuie să fie menționat pe etichetă. Acest număr înlocuiește numărul lotului. În plus față de denumirea protejată existentă a vinului, pe etichetele vinurilor și ale produselor vitivinicole trebuie să figureze una dintre mențiunile tradiționale enumerate la punctul 5 litera (a) din caietul de sarcini al produsului. Utilizarea mențiunilor tradiționale enumerate la punctul 5 litera (b) din caietul de sarcini al produsului este opțională.

Elementele reglementate prin lege ale unei denumiri pot fi utilizate în conformitate cu legislația aplicabilă.

De asemenea, registrul plantației de viță-de-vie este lista tuturor denumirilor suprafețelor, ale plantațiilor de viță-de-vie pe scară largă și ale plantațiilor de viță-de-vie individuale, precum și ale sistemelor în câmp deschis care ar putea fi utilizate ca unități geografice mai restrânse.

Registrul plantației de viță-de-vie indică limitele siturilor și ale suprafețelor cu ajutorul referințelor din cadastru (diviziune cadastrală, subdiviziune cadastrală, sistem în câmp deschis, parcelă). Registrul este gestionat de Camera de agricultură a landului Renania-Palatinat.

Registrul plantației de viță-de-vie este instituit și menținut pe următoarele temeiuri juridice:

— secțiunea 23 punctele 3 și 4 din Legea privind vinul (*Weingesetz*),

— secțiunea 29 din Ordonanța privind vinul (*Weinverordnung*),

— Legea landului referitoare la determinarea siturilor și a suprafețelor și la registrul plantațiilor de viță-de-vie [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*],

— secțiunea 2 punctul 16 din Ordonanța landului privind competențele din domeniul legislației privind vinul (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Delimitarea unităților geografice mai mici poate fi modificată numai cu acordul organizației competente, în conformitate cu secțiunea 22g din Legea privind vinul. Orice modificare trebuie notificată Oficiului Federal pentru Agricultură și Alimentație (BLE) de către organizația competentă în conformitate cu secțiunea 22g din Legea privind vinul.

Link către caietul de sarcini al produsului

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