C/2024/579

8.1.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/579)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Rheinhessen“

PDO-DE-A1274-AM02

Dátum oznámenia: 26.10.2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Opis zmien**

a) *Analytické a/alebo organoleptické vlastnosti*

Údaje o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu a minimálnej mernej hmotnosti muštu bude v novom znení spájať spojka „a“. Na objasnenie sa vkladá táto veta týkajúca sa vedenia účtov a záznamov v pivniciach: „Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.“

b) *Muštové odrody*

V bode 8 špecifikácie výrobku sa aktuálne uvádzajú tieto odrody viniča:

Biele víno:

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.

Červené a ružové víno:

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]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

ZMENY:

V novom znení sa formulácie „Biele víno“ a „Červené a ružové víno“ nahrádzajú formuláciami „Biele odrody viniča“ a „Modré odrody viniča“.

Doplnili sa tieto odrody:

Biele odrody viniča

„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.“

Modré odrody viniča

„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.“

Synonymá sa vypustili.

c) *Uplatniteľné požiadavky*

Uplatniteľné požiadavky podľa vnútroštátnych právnych predpisov:

Doplnilo sa ustanovenie o označení, podľa ktorého možno právne regulované prvky označenia používať v súlade s uplatniteľným právom.

d) *Kontrolný orgán*

Oprava nesprávneho čísla faxu poľnohospodárskej komory.

e) *Iné*

V odseku „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ sa preformulovali a objasnili opisy kategórií „víno“, perlivé víno“ a „akostné šumivé víno“. Pritom nie je potrebné požiadať o zmenu na úrovni Únie, pretože súvislosť so zemepisnou oblasťou sa zmenami neruší [porov. článok 14 nariadenia (EÚ) 2019/33].

Konkrétne sa zavádzaj tieto zmeny:

V bode 9.4.1 špecifikácie výrobku sa pri kategórii „víno“ sa dopĺňa údaj. V pôvodnom znení mala veta túto podobu: „Vína Prädikatswein (predikátne vína) musia spĺňať aspoň kritériá stanovené v bode 3.2.“ Teraz má veta podobu: „Vína Prädikatswein (predikátne vína) musia spĺňať aspoň kritériá stanovené v bode 3.2 a nesmú sa obohacovať.“

V bode 9.4.2 špecifikácie výrobku sa v kategórii „perlivé víno“ preformulovala jedna veta. Veta, ktorú treba zmeniť, má aktuálne túto podobu: „Výroba prebieha kvasením alebo pridaním endogénneho oxidu uhličitého.“ V zmenenej podobe bude znieť: „Časť oxidu uhličitého vznikajúceho pri kvasení sa pri ňom zachováva.“

V bode 9.4.3 špecifikácie výrobku sa pri kategórii „akostné šumivé víno“ sa dopĺňa prvé kvasenie. Doteraz podľa opisu bolo možné vyrábať akostné šumivé víno len prostredníctvom druhotného kvasenia základného vína pre šumivé víno. Zmenou sa rozširuje možnosť vyrábať akostné šumivé vína aj pri prvom kvasení.

2. **Dôvody zmien**

a) *Analytické a/alebo organoleptické vlastnosti*

Prepočtová tabuľka sa vypúšťa, čo znamená, že už neexistuje žiaden právny základ pre uvádzanie minimálnej mernej hmotnosti muštu. Keďže výrobcovia v praxi však pracujú s jednotkou Öchslegrad, bude táto jednotka aj naďalej figurovať v špecifikácii výrobku. Preto bude údaje o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu a minimálnej mernej hmotnosti muštu v novom znení spájať spojka „a“. Z toho jednoznačne vyplýva, že výrobcovia musia dodržiavať tak hodnotu minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu, ako aj hodnotu minimálnej mernej hmotnosti muštu, ak svoje výrobky chcú predávať pod CHOP „Rheinessen“. V snahe predísť nedorozumeniam vzhľadom na vedenie účtov a záznamov pivníc sa ochranné združenie rozhodlo doplniť vetu objasňujúcu skutočnosť, že v záznamoch pivnice sa musí uvádzať len hmotnosť muštu.

b) *Muštové odrody*

Zoznam odrôd viniča nie je úplný a týmto sa dopĺňa, pretože treba uviesť všetky doteraz klasifikované pestované odrody, pretože sa v danej oblasti pestovania osvedčili. Vína vyrábané z týchto odrôd spĺňajú požiadavky špecifikácie výrobku.

V novom znení sa odrody viniča budú uvádzať pod nadpismi „Biele odrody viniča“ a „Modré odrody viniča“ (namiesto nadpisov „Biele víno“ a „Červené a ružové víno“), pretože zoznam odrôd v špecifikácii reguluje pestovanie, ale nie konečný výrobok. Vypustili sa synonymá, pretože zoznam odrôd viniča v špecifikácii výrobku predstavuje „povolenie na pestovanie“, a nie požiadavku na označovanie.

c) *Uplatniteľné požiadavky*

Uplatniteľné požiadavky podľa vnútroštátnych právnych predpisov: Nové pravidlá označovania majú objasniť pojmy označovania podľa vnútroštátneho práva, ktoré nie sú chránené na základe systému e-Ambrosia.

d) *Kontrolný orgán*

Zmenilo sa číslo faxu Poľnohospodárskej komory Porýnia-Falcka.

e) *Iné*

Bod 9.4.1 špecifikácie výrobku v kategórii „Vína“ sa preformuloval tak, aby sa rozlišovalo medzi vínami Prädikatswein (predikátnymi vínami) a vínami Qualitätswein (akostné vína).

Bod 9.4.2 špecifikácie výrobku sa v kategórii „perlivé víno“ preformuloval tak, aby skutočne zachytával postupy pri výrobe perlivých vín.

V bode 9.4.3 špecifikácie výrobku sa pri kategórii „akostné šumivé víno“ doplnilo prvé kvasenie, pretože podľa pôvodného opisu danej kategórie sa toto víno mohlo vyrábať len druhotným kvasením. To už nezodpovedá bežnej praxi, pretože už existuje možnosť vyrábať akostné šumivé víno aj pri prvom kvasení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Rheinhessen

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Qualitätswein (akostné víno), biele

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Dominujú jednoodrodové vína, ktoré odrážajú vlastnosti rôznych muštových odrôd, z ktorých sa vyrábajú. Tieto vína majú zvyčajne bledožltú až slamovožltú farbu, často so zeleným nádychom. Vďaka šetrnému vinárskemu výrobnému procesu sa vyznačujú primárnymi arómami žltého a tropického ovocia, občas aj s kvetinovými muškátovými tónmi a jemne vyváženou sladkosťou a kyslosťou. Zanechávajú číry a svieži zmyslový dojem.

Vo vínach odrody Riesling sa osobitne odrážajú rozdiely medzi rôznymi terroir regiónu Rheinhessen. Vo všeobecnosti sa vyznačujú sviežou kyslosťou a kombinujú mineralitu s elegantným ovocím. Najmä vína zrejúce v dubových súdkoch alebo sudoch sú často so stopami po jablčno-mliečnom kvasení a vyznačujú sa arómami jemného praženia. Vína vyrobené z kupáží muštových odrôd sú často polosladké vďaka zvyškovému cukru.

Označenie „Liebfrau(en)milch“ môžu mať len kupáže, v ktorých najmenej 70 % hrozna tvoria odrody Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau alebo Kerner, a teda v ktorých dominuje chuť týchto odrôd.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Rheinhessen“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Qualitätswein (akostné víno), červené

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína sa vyrábajú ako jednoodrodové a asambláž. Majú červenú až sýtočervenú farbu, často s modrastým, fialovým nádychom, a vyznačujú sa arómami červeného ovocia a bobúľ. Vína so strednou plnosťou sú jemne kyslé a s miernou tanínovou štruktúrou, s vysokým stupňom ovocnosti. Robustnejšie vína môžu mať okrem koncentrovanej vône červeného ovocia aj korenistú a dymovú arómu.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP Rheinhessen vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. Qualitätswein (akostné víno), ružové, Weißherbst, Blanc de Noir

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína majú bledočervenú až jasnočervenú farbu alebo v prípade vín Blanc de Noir farbu bieleho vína. Lisujú sa výlučne z modrého hrozna. Zvyčajne majú stredne plné telo s decentnými arómami červeného ovocia a bobúľ a so sviežou, živou kyslosťou.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP Rheinhessen vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. Qualitätswein (akostné víno), Rotling

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína majú bledočervenú až jasnočervenú farbu a vyrábajú sa zmiešaním bieleho a modrého hrozna alebo muštu. Zvyčajne majú stredne plné telo a kombinujú arómy žltého a červeného ovocia.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP Rheinhessen vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Prädikatswein Kabinett (predikátne víno s prívlastkom „Kabinett“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Ide o jemné vína, ktoré majú spravidla mierny obsah alkoholu, sviežu kyslosť a výraznú vínovosť.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP Rheinhessen vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. Prädikatswein Spätlese (predikátne víno s prívlastkom „Spätlese“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Použitím úplne dozretého hrozna sa získavajú vína, ktoré sú harmonicky bohaté a majú intenzívny, výrazný charakter obsahujúci žlté ovocie, často podčiarknutý výraznou ovocnou sladkosťou. Zvyčajne majú slamovožltú farbu, niekedy prechádzajúcu až do zlatistej.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP Rheinhessen vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

7. Prädikatswein Auslese (predikátne víno s prívlastkom „Auslese“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína majú zvyčajne zlatožltú farbu, pretože na ich výrobu sa používa hrozno, ktoré je úplne zrelé až prezreté, ale v ideálnom prípade ešte zdravé. Majú výraznú chuť žltého a tropického ovocia a môžu mať aj arómu sušeného ovocia, ktorá vyzrievaním silnie. Najmä v prípade vína Riesling je všeobecne vysoký obsah zvyškového cukru sprevádzaný jasne vnímateľnou kyslosťou.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP Rheinhessen vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

8. Prädikatswein Beerenauslese (predikátne víno s prívlastkom „Beerenauslese“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína sa vyrábajú z prezretého, sušeného alebo botrytizovaného hrozna a majú spravidla intenzívnu zlatistú farbu, ktorá sa vyzrievaním môže zmeniť na jantárovú. Ich chuť sa zvyčajne vyznačuje výraznou sladkosťou a nízkym až stredným obsahom alkoholu. Typické sú koncentrované vône hrozienok, sušeného ovocia a medu, ako aj korenisté tóny.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP Rheinhessen vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

9. Prädikatswein Eiswein (predikátne víno s prívlastkom „Eiswein“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína sa vyrábajú prevažne zo zdravého, zrelého hrozna, ktoré je v čase zberu a lisovania vzhľadom na poveternostné podmienky zmrznuté. Vďaka tomu majú veľmi vysoký prirodzený obsah alkoholu, ktorý vzniká bez vplyvu ušľachtilej hniloby, keďže zložky hrozna sú vysoko koncentrované. Vína sú preto zvyčajne slamovožltej farby, s vysokým stupňom ovocnej sladkosti a koncentrovanou kyslosťou.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP Rheinhessen vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (predikátne víno s prívlastkom „Trockenbeerenauslese“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína sa vyrábajú z prezretého, sušeného alebo botrytizovaného hrozna a majú spravidla intenzívnu zlatistú farbu, ktorá sa vyzrievaním môže zmeniť na jantárovú. Ich chuť sa zvyčajne vyznačuje výraznou sladkosťou a nízkym až stredným obsahom alkoholu. Typické sú koncentrované vône hrozienok, sušeného ovocia a medu, ako aj koreniste tóny. Vína Trockenbeerenauslese sa od vín Beerenauslese líšia tým, že sú koncentrovanejšie a ich arómy sú silnejšie ovplyvnené ušľachtilou hnilobou.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP Rheinhessen vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

11. Akostné šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Šumivé vína sa zvyčajne vyrábajú z jednoodrodových vín. Ich aróma je charakteristická použitou odrodou a majú jemne perlivý vzhľad.

Šumivé vína označované ako Cremant majú často jemnú, krémovú štruktúru s elegantným telom a veľmi jemnými bublinkami.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP Rheinhessen vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

12. Perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Perlivé vína sú svieže, ovocné a živé. Zvyčajne sa vyrábajú z aromatických odrôd, ktoré charakterizujú ich chuť.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP Rheinhessen vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 objem. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Všetky výrobky

Osobitný enologický postup

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

2. Všetky výrobky

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

3. Všetky výrobky

Pestovateľské postupy

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

5.2. *Maximálne výnosy*

1.

105 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť CHOP zahŕňa vinohrady v týchto obciach: 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 (akostné víno), Prädikatswein (predikátne víno), Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených regiónov) alebo Qualitätsperlwein (sýtené perlivé víno) s chráneným názvom „Rheinhessen“ sa musia vyrábať v pestovateľskej oblasti, v inej pestovateľskej oblasti v Porýní-Falcku alebo v pestovateľskej oblasti v susednej spolkovej krajine.

7. **Muštová odroda (muštové odrody)**

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. **Opis súvislostí**

8.1.

Vinohradnícka oblasť Rheinhessen sa takmer presne zhoduje s oblasťou, ktorá zahŕňa Rýnsko-hesenskú náhornú plošinu a vrchovinu a Mainzskú kotlinu. Krajinu charakterizujú plošiny z odolného vápenca, ktoré pretínajú široké zníženiny s miernymi kopcami a nížinami. Najvyššie položené plošiny sú v nadmorskej výške 250 až 300 m, kým nížiny sú v nadmorskej výške 100 až 150 m. Vinohrady sa sústreďujú na svahoch, hoci priemerný sklon je len približne 7 %. Vinohrady na strmých svahoch sa nachádza najmä v oblasti okolo Niersteinu a v Bingene. Vinič rastie v priemernej nadmorskej výške 175 m. Väčšina vinohradov je orientovaná na juhovýchod až juhozápad.

Vinohradnícku oblasť Rheinhessen tvoria najmä treťohorné a štvrtohorné sedimenty ležiace na podklade hornín rotliegendského obdobia. Horniny rotliegendského obdobia sa objavujú na zemskom povrchu len na úplnom juhozápade oblasti a v blízkosti Niersteinu (Niersteiner Horst). Väčšina územia leží na treťohorných horninách, ktoré sú prevažne prekryté štvrtohornými sedimentmi (sprašové deriváty, riečne terasy, sedimenty vodných tokov, svahové sedimenty). Plošiny v oblasti Rheinhessen sa skladajú z treťohorných vápencov, kým svahy, kopce a nížiny z mäkších treťohorných slieňov. Vápence na náhorných plošinách sú zvyčajne prekryté sprašou, vápence a sliene na svahoch sú často zakryté sprašou alebo svahovými sedimentmi a sliene v nížinných oblastiach sú prekryté sedimentmi vodných tokov, terás alebo redistribuovanými sedimentmi. Devónske kremence a bridlice sa nachádzajú v severozápadnej časti vinohradníckej oblasti Rheinhessen pri Bingene. Pokiaľ ide o zloženie pôdy, hlavným materským podložím je spraš a jej deriváty. Podnebie vo vinohradníckej oblasti Rheinhessen sa vyznačuje týmito črtami: priemerná ročná teplota je približne 9,9 °C. Priemerná teplota počas vegetačného obdobia je 14,6 °C. Oblasti s nižšími priemernými ročnými teplotami sa nachádzajú na juhozápade pestovateľskej oblasti, na hranici s povodím riek Saar a Nahe. Stredné teploty sa vyskytujú v oblasti rýnsko-hesenskej náhornej plošiny a vrchoviny, kým teplota dosahuje najvyššie priemerné ročné hodnoty v hornorýnskej nížine. V oblasti spadne ročne v priemere (približne) 500 mm zrážok, z toho 65 % (355 mm) spravidla počas vegetačného obdobia. Vinič v oblasti Rheinhessen dostáva počas vegetačného obdobia v priemere približne 650 000 Wh/m2 priameho slnečného svitu.

Vinohradníci obhospodarujú veľké, prepojené pozemky, čo znamená, že mechanizácia funguje dobre a plochy sa dajú kultivovať nákladovo efektívnym spôsobom. Veľký dôraz sa kladie na rozmanitosť odrôd viniča a možnosti ich pestovania, ktoré umožňujú rôzne pôdne profily. Výsledkom je široká paleta aróm pre spotrebiteľa. Vinársky sektor nabral v posledných 20 rokoch osobitným spôsobom na dynamike. Dôkazom toho je rastúci počet špičkových mladých výrobcov. Ľudský faktor vychádza zo stáročnej vinohradníckej tradície.

8.2. *Víno*

Súvislosti objasnené v bodoch 9.1 až 9.3 špecifikácie výrobku sa vzťahujú na výrobu východiskového výrobku z hrozna, ktoré sa pre rozmanitosť pôd a spôsobu spracovania vyznačujú odlišnými vlastnosťami.

Po zbere nasleduje roztriedenie do zodpovedajúcich stupňov kvality výroby vína.

Akostné vína musia spĺňať minimálne požiadavky na danú kategóriu odrody viniča stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku a možno ich obohacovať.

Vína Prädikatswein (predikátne vína) musia spĺňať aspoň kritériá stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku a nesmú sa obohacovať. Vinohradník môže pri pestovaní prvotného produktu (hrozna) určeného na výrobu predikátnych vín počas vegetačného obdobia pomocou osobitných opatrení starostlivosti o rastliny (napríklad odlisťovanie viniča alebo preriedenie strapcov) dosiahnuť lepšiu kvalitu a intenzívnejšie zloženie látok, ktoré hrozno obsahuje. Okrem toho môžu aj rozličné metódy vyzrievania v pivniciach ako dodatočný ľudský faktor ovplyvniť charakter predikátneho vína ako konečného výrobku.

8.3. *Perlivé víno*

Pri akostných perlivých vínach z vymedzených regiónov musí základný výrobok spĺňať požiadavky na akostné víno v danom regióne stanovené v bode 3.2 špecifikácia výrobku. Časť oxidu uhličitého vznikajúceho pri kvasení sa pri ňom zachováva.

8.4. *Akostné šumivé víno*

Základný výrobok musí spĺňať kritériá stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku. V závislosti od vegetačnej fázy a lokality sa musí hrozno určené na výrobu základného víno pre šumivé víno z vinohradov zberať skôr, aby sa rozvinula výrazná štruktúra kyselín typická pre šumivé víno resp. pestovateľský sekt. Víno sa vyrába prvým alebo druhotným kvasením v nádobe alebo fľaši. Ak výroba prebieha osobitnou tradičnou metódou kvasenia vo fľaši, z výrobku sa na základe druhotného alkoholového kvasenia vo fľaši musí stať šumivé víno. V takom prípade výrobok musí vo fľaši vyzrievať minimálne deväť mesiacov.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Vína musia prejsť úradnou kontrolou, aby mohli byť označené tradičnými výrazmi Qualitätswein (akostné víno), Prädikatswein (predikátne víno), Qualitätsperlwein b.A. (akostné perlivé víno z vymedzených oblastí) a Sekt b.A. (akostné perlivé víno z vymedzených oblastí). Na etikete sa musí uviesť číslo kontroly vydané v tejto súvislosti (amtliche Prüfungsnummer – A.P.-Nummer). Nahrádza sa ním číslo šarže. Okrem existujúceho chráneného názvu vína sa víno a vinárske výrobky musia označovať jedným z tradičných pojmov uvedených v bode 5 písm. a) špecifikácie výrobku. Používanie tradičných pojmov, ktoré sú uvedené v bode 5 ods. b) špecifikácie výrobku, je dobrovoľné.

Právne regulované prvky označenia možno používať v súlade s uplatniteľným právom.

Vinohradnícky register okrem toho poskytuje zoznam názvov oblastí, veľkoplošných vinohradov, vinohradníckych honov a systémov otvorených polí, ktoré možno používať ako menšie zemepisné jednotky.

Označuje hranice lokalít a oblastí podľa katastrálnych odkazov (katastrálna jednotka, katastrálna podjednotka, systém otvoreného poľa, pozemok). Spravuje ho poľnohospodárska komora Porýnia-Falcka.

Vinohradnícky register sa zriadil a udržiava sa na základe:

— § 23 ods. 3 a 4 spolkového zákona o víne (Weingesetz),

— § 29 spolkového nariadenia o víne (Weinverordnung),

— zákona Porýnia-Falcka o ustanovení lokalít a oblastí a o vinohradníckom registri (zákon o vinohradoch) [Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)],

— § 2 ods. 16 nariadenia Porýnia-Falcka o zodpovednosti v oblasti vinárskych právnych predpisov (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Hranice menších zemepisných jednotiek sa môžu meniť len so súhlasom príslušných organizácií podľa § 22g spolkového zákona o víne. Všetky zmeny musia príslušné organizácie podľa § 22g spolkového zákona o víne oznámiť Spolkovému úradu pre poľnohospodárstvo a výživu (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung – BLE).

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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