Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/579)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Rheinhessen“

PDO-DE-A1274-AM02

Datum obvestila: 26. oktober 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Opis sprememb

(a) *Analitske in/ali organoleptične lastnosti*

Navedbi najmanjšega deleža naravnega alkohola in najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu bosta v prihodnje združeni z besedo „in“. Za pojasnitev je vstavljena naslednja poved o kletarskih evidencah: „Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v vrelni posodi.“

(b) *Sorte vinske trte*

V točki 8 specifikacije proizvoda so bile doslej navedene naslednje sorte vinske trte.

Belo vino:

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) in würzer.

Rdeče vino in vino rosé:

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 in wildmuskat.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

SPREMEMBE

V prihodnje bosta izraza „belo vino“ ter „rdeče vino in vino rosé“ nadomeščena z izrazoma „bele sorte vinske trte“ in „rdeče sorte vinske trte“.

Dodane so bile naslednje sorte.

Bele sorte vinske trte:

„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 in we s 503.“

Rdeče sorte vinske trte:

„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 in we 94-26-37.“

Sopomenke so bile črtane.

(c) *Veljavne zahteve*

Veljavne zahteve iz nacionalne zakonodaje

Dodana je bila določba o označbi, ki omogoča, da se lahko pravno urejeni elementi označbe uporabljajo v skladu z veljavno zakonodajo.

(d) *Nadzorni organ*

Popravljena je bila številka telefaksa kmetijske zbornice.

(e) *Drugo*

V odstavku Povezava z območjem so bili opisi kategorij vino, biser vino in kakovostno peneče vino pojasnjeni in preoblikovani. Sprememba na ravni Unije ni potrebna, saj se s spremembami ne odpravlja povezava z geografskim območjem (glej člen 14 Uredbe (EU) 2019/33).

Vnesene so bile spodnje spremembe.

V specifikaciji proizvoda je bilo dodano besedilo v točki 9.4.1 Kategorija vino. Zadevna poved se je prvotno glasila: „‚Prädikatsweine‘ (vina s posebnimi izrazi) morajo izpolnjevati vsaj merila iz točke 3.2.“ Poved se zdaj glasi: „‚Prädikatsweine‘ (vina s posebnimi izrazi) morajo izpolnjevati vsaj merila iz točke 3.2 in ne smejo biti obogatena.“

V specifikaciji proizvoda je bila preoblikovana poved v točki 9.4.2 Kategorija biser vino. Poved, ki se je spremenila, se glasi: „Proizvaja se z vrenjem ali dodajanjem endogenega ogljikovega dioksida.“ Preoblikovana poved se glasi: „Del ogljikovega dioksida, naravno pridobljenega z vrenjem, se med vrenjem ohrani.“

V specifikaciji proizvoda je bilo dodano prvo vrenje v točki 9.4.3 Kategorija kakovostno peneče vino. Do zdaj se je lahko kakovostno peneče vino glede na opis proizvajalo le z drugim vrenjem osnovnega penečega vina. S spremembo je razširjena možnost proizvodnje kakovostnih penečih vin tako, da se vključi prvo vrenje.

2. **Razlogi za spremembe**

(a) *Analitske in/ali organoleptične lastnosti*

Ker je bila pretvorbena tabela črtana, ni več pravne podlage za navedbo najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu. Ker pa proizvajalci v praksi uporabljajo Oechslovo lestvico (lestvica vsebnosti sladkorja v moštu), bo ta še naprej navedena v specifikaciji proizvoda. Navedba najmanjšega deleža naravnega alkohola in navedba najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu bosta zato združeni z besedo „in“. To jasno kaže, da morajo proizvajalci upoštevati tako vrednost najmanjšega deleža naravnega alkohola kot tudi vrednost najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu, če želijo proizvode tržiti z ZOP „Rheinhessen“. Da bi se izognili nesporazumom v kletarskih evidencah, se je združenje za zaščito odločilo vključiti pojasnilo, da mora biti v evidencah vinske kleti zabeležena le vsebnost sladkorja v moštu.

(b) *Sorte vinske trte*

Trsni izbor je nepopoln in je bil dopolnjen, ker je treba navesti vse predhodno razvrščene sorte za gojenje, saj so se te sorte v regiji že izkazale za učinkovite. Vina, pridelana iz teh sort, izpolnjujejo zahteve iz specifikacije proizvoda.

V prihodnje bodo sorte vinske trte navedene pod naslovoma Bele sorte vinske trte in Rdeče sorte vinske trte namesto pod naslovoma Belo vino ter Rdeče vino in vino rosé, saj seznam sort vinske trte v specifikaciji proizvoda določa, ali se lahko sorte gojijo ali ne, in ne končni proizvod. Sopomenke so bile črtane, saj seznam sort vinske trte v specifikaciji proizvoda v bistvu predstavlja dovoljenje za saditev in ne zahteve glede označevanja.

(c) *Veljavne zahteve*

Veljavne zahteve iz nacionalne zakonodaje Namen novih pravil o označbi je pojasniti pojme označbe v nacionalni zakonodaji, ki niso zaščiteni v podatkovni zbirki e-Ambrosia.

(d) *Nadzorni organ*

Spremenjena je bila številka telefaksa kmetijske zbornice Porenje - Pfalška.

(e) *Drugo*

Točka 9.4.1 Kategorija vino specifikacije proizvoda je bila preoblikovana, da bi se vina „Prädikatsweine“ (vina s posebnimi izrazi) ločila od vin „Qualitätsweine“ (kakovostna vina).

Točka 9.4.2 Kategorija biser vino specifikacije proizvoda je preoblikovana, da bi odražala dejanske postopke pridelave biser vina.

V točko 9.4.3 Kategorija kakovostno peneče vino specifikacije proizvoda je bilo dodano prvo vrenje, saj se je lahko tako vino po prejšnjem opisu kategorije proizvajalo le z drugim vrenjem. To ni več v skladu s sedanjo prakso, saj je zdaj mogoče kakovostno peneče vino proizvesti s prvim vrenjem.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Rheinhessen

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

4. **Opis vina**

1. Belo kakovostno vino „Qualitätswein“

KRATEK OPIS

Večina belih vin je sortnih vin, ki na splošno izražajo lastnosti različnih sort vinske trte, iz katerih so proizvedena. Ta vina so običajno bledo do slamnato rumene barve, pogosto jih spremljajo tudi zeleni odsevi. Zaradi nežnega enološkega postopka imajo primarno aromo rumenega in tropskega sadja, občasno tudi s cvetličnimi notami muškatnega oreščka, ter dobro ravnotežje med sladkorjem in kislinami. V ustih pustijo jasen in svež vtis.

Vina iz sorte riesling še posebno dobro izražajo razlike med različnimi vinorodnimi prostori v regiji Rheinhessen. Na splošno so zanje značilne sveže kisline in mineralnost, ki se prepleta z elegantnim sadjem. Zlasti vina, starana v hrastovih sodih ali sodčkih, pogosto zaznamuje jabolčno-mlečnokislinsko vrenje, ki jim da prefinjeno praženo aromo. Vina iz mešanic različnih sort vinske trte so zaradi preostalega sladkorja pogosto polsladka.

Označbo „Liebfrau(en)milch“ lahko nosijo samo mešanice, v katerih je vsaj 70 % grozdja sort riesling, silvaner, müller-thurgau ali kerner in v katerih tako prevladuje okus teh sort.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Rheinhessen“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. Rdeče kakovostno vino „Qualitätswein“

KRATEK OPIS

Ta vina se proizvajajo kot sortna in zvrstna vina. So rdeče do temno rdeče barve, pogosto z modrikastimi in vijoličastimi odtenki, z aromami rdečega sadja in jagodičevja. Vina srednjega telesa imajo nežne kisline in diskretno taninsko strukturo z izrazito sadnostjo. Poleg koncentriranih arom rdečega sadja lahko vina polnega telesa vsebujejo tudi začimbne arome in arome po dimu.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Rheinhessen“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	

Splošne analitske lastnosti	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. Kakovostno vino „Qualitätswein“ rosé, sivo vino (*Weißherbst*), belo vino iz rdečega grozdja (*blanc de noir*)

KRATEK OPIS

Ta vina so bledo do svetlo rdeče barve ali pri belih vinih iz rdečega grozdja (*blanc de noir*) barve belega vina. Stiskajo se izključno iz rdečega grozdja. Običajno so srednjega telesa ter imajo rahle arome rdečega sadja in jagodičevja ter sveže in živahne kisline.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Rheinhessen“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. Kakovostno rdečkasto vino „Qualitätswein“ (*rotling*)

KRATEK OPIS

Ta vina so bledo do svetlo rdeče barve in so proizvedena z mešanjem belega in rdečega grozdja ali mošta. Običajno so srednjega telesa ter v ustih združujejo arome rumenega in rdečega sadja.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Rheinhessen“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Kabinetno vino „Prädikatswein Kabinett“

KRATEK OPIS

Ta vina so prefinjena in živahna ter imajo običajno zmeren delež alkohola, sveže kisline in izrazito vinsko aromo.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Rheinhessen“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. Vino iz pozne trgatve „Prädikatswein Spätlese“

KRATEK OPIS

Z uporabo popolnoma zrelega grozdja nastanejo vina, ki so skladno bogata in imajo intenziven, drzen značaj po rumenem sadju, ki ga pogosto spremlja izrazita sadna sladkost. Običajno so slamnato rumene barve, ki včasih prehaja v zlato.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Rheinhessen“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

7. Vino iz izbora „Prädikatswein Auslese“

KRATEK OPIS

Ta vina so običajno zlato rumene barve, saj se uporablja grozdje, ki je popolnoma zrelo do prezrelo, vendar praviloma še vedno zdravo. Imajo izrazit okus po rumenem in tropskem sadju ter lahko imajo celo arome suhega sadja, ki se s staranjem še okrepijo. Predvsem pri vinu iz sorte riesling je na splošno veliko ostanka sladkorja povezano z jasno zaznavnimi kislinami.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Rheinhessen“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

8. Vino iz jagodnega izbora „Prädikatswein Beerenauslese“

KRATEK OPIS

Ta vina so proizvedena iz prezrelega ali posušenega grozdja ali grozdja s plemenito plesnijo ter imajo običajno intenzivno zlato barvo, ki lahko s staranjem postane jantarna. Za njihov okus je običajno značilna močna sladkost in majhen do zmeren delež alkohola. Pogoste so koncentrirane arome rozin, suhega sadja in medu ter začimbne note.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Rheinhessen“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

9. Ledeno vino „Prädikatswein Eiswein“

KRATEK OPIS

Ta vina so proizvedena iz večinoma zdravega in zrelega grozdja, ki je ob trgatvi in stiskanju zaradi vremenskih razmer zamrznjeno. To jim daje zelo velik delež naravnega alkohola brez vpliva plemenite plesni, saj so sestavine grozdja zelo koncentrirane. Zato so vina običajno slamnato rumene barve, z izrazito sadno sladkostjo in koncentriranimi kislinami.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Rheinhessen“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

10. Vino iz suhega jagodnega izbora „Prädikatswein Trockenbeerenauslese“

KRATEK OPIS

Ta vina so proizvedena iz prezrelega ali posušenega grozdja ali grozdja s plemenito plesnijo ter imajo običajno intenzivno zlato barvo, ki lahko s staranjem postane jantarna. Za njihov okus je običajno značilna močna sladkost in majhen do zmeren delež alkohola. Pogoste so koncentrirane arome rozin, suhega sadja in medu ter začimbne note. Vina „Trockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor) se od vin „Beerenauslese“ (jagodni izbor) razlikujejo po tem, da so bolj koncentrirana in da na njihove arome močneje vpliva plemenita plesen.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Rheinhessen“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

11. Kakovostno peneče vino

KRATEK OPIS

Peneča vina so običajno proizvedena iz sortnih vin. Njihov okus je odvisen od uporabljene sorte, po videzu pa so fino peneča se.

Peneča vina z označbo „crémant“ imajo pogosto nežno, kremasto strukturo z elegantnim telesom in zelo finim iskrenjem.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Rheinhessen“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

12. Biser vino

KRATEK OPIS

Biser vina so sveža, sadna in živahna. Običajno so proizvedena iz aromatičnih sort, ki jim dajejo značilni okus.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Rheinhessen“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Vsi proizvodi

Posebni enološki postopek

Uporablja se veljavna zakonodaja.

2. Vsi proizvodi

Omejitve pri enoloških postopkih

Uporablja se veljavna zakonodaja.

3. Vsi proizvodi

Pridelovalne prakse

Uporablja se veljavna zakonodaja.

5.2. *Največji donosi*

1.

105 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje ZOP zajema vinograde v naslednjih občinah: 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 in Zotzenheim.

Kakovostno vino „Qualitätswein“, vino s posebnim izrazom „Prädikatswein“, kakovostno peneče vino z določenega pridelovalnega območja „Sekt b.A.“ ali kakovostno biser vino „Qualitätsperlwein“ z zaščitenim imenom „Rheinhessen“ se morajo proizvajati na pridelovalnem območju, na drugem pridelovalnem območju v zvezni deželi Porenje - Pfalška ali na pridelovalnem območju v sosednji zvezni deželi.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1.

Vinorodno območje Rheinhessen skoraj popolnoma sovpada z območjem, ki obsega planoto in gričevje pokrajine Rheinhessen (Rheinhessische Tafel- und Hügelland) ter kotlino Mainz. Za njen svet so značilne planote iz odpornega apnenca, ki jih prekinjajo široke kotline z manjšimi griči in nižavji. Najvišje planote so na nadmorski višini 250–300 metrov, nižine pa na 100–150 metrih nadmorske višine. Vinogradništvo je skoncentrirano na pobočjih, čeprav je povprečni naklon le okrog 7 %. Vinogradi na strmih pobočjih so zlasti na območju okoli Niersteina in Bingna. Vinska trta v povprečju raste na nadmorski višini 175 metrov. Večina vinogradov je obrnjena od jugovzhoda proti jugozahodu.

Vinorodno območje Rheinhessen sestavljajo predvsem terciarni in kvartarni sedimenti, ki ležijo na podlagi iz kamnin rotliegendes. Te kamnine se na zemeljski površini pojavljajo le na skrajnem jugozahodu območja in v bližini Niersteina (Niersteiner Horst). Večina območja leži na terciarnih kamninah, ki jih večinoma prekrivajo kvartarni sedimenti (derivati puhlice, rečne terase, sedimenti vodotokov, sedimenti s pobočij). Planote v regiji Rheinhessen so iz terciarnega apnenca, pobočja, gričevnata in nižinska območja pa iz mehkejšega terciarnega laporja. Apnenec na planotah je običajno prekrit s puhlico, apnenec in lapor na pobočjih pogosto prekrivajo puhlica ali sedimenti s pobočja, lapor v nižinah pa prekrivajo sedimenti vodotokov, teras ali premešani sedimenti. Devonski kvarciti in skrilavci se nahajajo v severozahodnem delu vinorodnega območja Rheinhessen v bližini Bingna. Pri nastajanju prsti so glavna matična podlaga bili puhlica in njeni derivati. Podnebje na vinorodnem območju Rheinhessen – Povprečna letna temperatura je približno 9,9 °C, povprečna temperatura v rastni dobi je 14,6 °C. Območja z nižjimi povprečnimi letnimi temperaturami ležijo na jugozahodu pridelovalnega območja, na meji s porečjem Saar-Nahe. Srednje temperature so na območju Rheinhessische Tafel- und Hügelland, medtem ko so najvišje povprečne letne temperature dosežene v bližini zgornje doline Rena. Na območju vsako leto pade povprečno 500 mm padavin, od tega 65 % (355 mm) v rastni dobi. Vinska trta v regiji Rheinhessen v rastni dobi prejme približno 650 000 Wh/m^2 neposredne sončne svetlobe.

Vinogradniki obdelujejo velike, povezane parcele, kar pomeni, da mehanizacija dobro deluje in da je obdelovanje površin stroškovno učinkovito. Veliko pozornosti namenjajo raznolikosti sort vinske trte in možnostim za njihovo pridelavo, ki jih omogočajo različni profili tal. Tako je potrošniku na voljo širok nabor arom. Vinski sektor je v zadnjih 20 letih pridobil poseben zagon, kar potrjuje vse večje število vrhunskih mladih proizvajalcev. Človeški dejavnik temelji na večstoletni vinogradniški tradiciji.

8.2. *Vino*

Povezave, navedene v točkah 9.1 do 9.3 specifikacije proizvoda, se nanašajo na proizvodnjo osnovnih proizvodov iz grozdja, ki se razlikujejo po značaju zaradi raznolikosti tal in metod predelave.

Po trgatvi se ti proizvodi razvrstijo v ustrezni razred kakovosti proizvodnje vina.

Kakovostna vina morajo izpolnjevati minimalne zahteve za posamezno kategorijo sorte vinske trte iz točke 3.2 specifikacije proizvoda in se lahko obogatijo.

„Prädikatsweine“ (vina s posebnimi izrazi) morajo izpolnjevati vsaj merila iz točke 3.2 specifikacije proizvoda in ne smejo biti obogatena. Pri gojenju osnovnega proizvoda (grozdje) za pridelavo vina s posebnimi izrazi, lahko vinogradnik v rastni dobi uporabi posebne ukrepe za nego rastlin, kot je pletev listja okoli grozdja ali redčenje grozdov, da se doseže boljša kakovost in intenzivnejša sestava sestavin grozdja. Poleg tega se lahko z različnimi metodami zorenja, povezanimi s tehnologijo kleti, kot dodatnim človeškim dejavnikom nazadnje proizvede vino s posebnimi izrazi.

8.3. *Biser vino*

Za kakovostno biser vino z opredeljenih območij mora osnovni proizvod izpolnjevati minimalne zahteve za kakovostno vino na zadevnem območju, določene v točki 3.2 specifikacije proizvoda. Del ogljikove kisline, naravno nastale med vrenjem, se med vrenjem ohrani.

8.4. *Kakovostno peneče vino*

Osnovni proizvod mora izpolnjevati merila iz točke 3.2 specifikacije proizvoda. Grozdje iz izbranih vinogradov, ki se uporablja za proizvodnjo osnovnega vina, namenjenega proizvodnji penečega vina, je treba glede na fazo rasti in lokacijo potrgati prej, da se ohrani struktura svežih kislin kakovostnega penečega vina z opredeljenega območja. Vino se proizvaja s prvim ali drugim vrenjem v cisterni ali steklenici. Kadar se proizvaja s posebno tradicionalno metodo vrenja v steklenici, mora biti proizvod izpostavljen drugemu alkoholnemu vrenju v steklenici, da bi postal peneče vino. V tem primeru mora proizvod v steklenici zoreti najmanj devet mesecev.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vina morajo opraviti uradni pregled, da so lahko označena s tradicionalnimi izrazi „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom), „Qualitätsperlwein b.A.“ (kakovostno biser vino z opredeljenega območja) in „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenega območja). Na etiketi mora biti navedena dodeljena številka pregleda (*amtliche Prüfungsnummer*). Ta nadomesti številko serije. Poleg obstoječega zaščitenega imena vina morajo biti vino in vinski proizvodi označeni z enim od tradicionalnih izrazov iz točke 5(a) specifikacije proizvoda. Uporaba tradicionalnih izrazov iz točke 5(b) specifikacije proizvoda ni obvezna.

Zakonsko določeni elementi označbe se lahko uporabljajo v skladu z veljavno zakonodajo.

Poleg tega register vinogradov vsebuje seznam imen območij, širših in posameznih vinorodnih leg ter zemljiških kosov, ki se lahko uporabljajo kot manjše geografske enote.

V njem so navedene meje enot in območij po katastrskih referencah (katastrske občine, poljedelske površine, zemljiški kosi, parcele). Vodi ga kmetijska zbornica zvezne dežele Porenje - Pfalška.

Register vinogradov se vzpostavi in vodi na podlagi:

— člena 23(3) in (4) zveznega zakona o vinu (*Weingesetz*),

— člena 29 zvezne uredbe o vinu (*Weinverordnung*),

— zakona zvezne dežele Porenje - Pfalška o določitvi enot in območij ter registra vinogradov (zakon o vinogradih) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle* (Weinlagengesetz)),

— člena 2, točka 16, uredbe zvezne dežele Porenje - Pfalška o odgovornostih na področju zakonodaje o vinu (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Meje manjših geografskih enot se lahko spremenijo le s soglasjem pristojne organizacije v skladu s členom 22g zveznega zakona o vinu. O vseh spremembah je treba obvestiti Zvezni urad za kmetijstvo in prehrano (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung – BLE).

Povezava na specifikacijo proizvoda

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