C/2024/579

8.1.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/579)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 [1].

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Rheinhessen”

PDO-DE-A1274-AM02

Datum för meddelandet: 26.10.2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Beskrivning av ändringarna

a) *Analytiska och/eller organoleptiska egenskaper*

I framtiden ska angivandet av den lägsta naturliga alkoholhalten och den lägsta naturliga mustvikten kopplas samman genom konjunktionen ”och”. Följande mening avseende vinproducentens redovisning införs som ett förtydligande: ”Mustvikten i jäsningsbehållaren måste dokumenteras.”

b) *Druvsorter*

Hittills har följande druvsorter angetts i punkt 8 i produktspecifikationen:

Vitt vin:

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.

Rött vin och rosévin:

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] EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

ÄNDRINGAR:

I framtiden ersätts ”vitt vin” och ”rött vin och rosévin” med ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter”.

Följande druvsorter läggs till:

Gröna druvsorter:

”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.”

Blå druvsorter:

”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.”

Synonymerna har strukits.

c) *Tillämpliga krav*

Tillämpliga krav enligt nationell lagstiftning

En bestämmelse om beteckningar har lagts till, enligt vilken delar av en beteckning som regleras i lag får användas i enlighet med gällande rätt.

d) *Kontrollmyndigheter*

Korrigering av lantbruksnämndens faxnummer.

e) *Övrigt*

Under punkten ”Samband med området” har beskrivningen av kategorierna ”vin”, ”pärlande vin” och ”mousserande kvalitetsvin” förtydligats och omformulerats. Någon unionsändring behöver inte lämnas in, eftersom sambandet med det geografiska området inte upphävs genom ändringarna (se artikel 14 i förordning (EU) 2019/33).

Följande ändringar har gjorts:

Ett tillägg har gjorts till punkt 9.4.1 från kategorin ”vin” i produktspecifikationen. Den aktuella meningen hade ursprungligen följande lydelse: ”*Prädikatsweine* (vin med särskild benämning) ska minst uppfylla de kriterier som anges i punkt 3.2.” Meningen kommer att erhålla följande lydelse: ”*Prädikatsweine* (vin med särskild benämning) ska minst uppfylla de kriterier som anges i punkt 3.2 och får inte berikas.”

I punkt 9.4.2 från kategorin ”pärlande vin” i produktspecifikationen har en mening omformulerats. Den mening som ska ändras har följande lydelse: ”Framställningen sker genom jäsning eller tillsättning av endogen koldioxid.” Efter ändringen kommer meningen att erhålla följande lydelse: ”En del av den koldioxid som bildas naturligt vid jäsningen kvarstår under jäsningen.”

I punkt 9.4.3 från kategorin ”mousserande kvalitetsvin” i produktspecifikationen har den första jäsningen lagts till. Enligt beskrivningen kunde mousserande kvalitetsvin hittills endast framställas genom en andra jäsning av det mousserande basvinet. Genom ändringen utökas möjligheten att framställa mousserande kvalitetsviner så att även den första jäsningen omfattas.

2. **Skälen till ändringarna**

a) *Analytiska och/eller organoleptiska egenskaper*

Genom avskaffandet av konverteringstabellen finns det inte längre någon rättslig grund för angivandet av den lägsta naturliga mustvikten. Eftersom producenterna i praktiken arbetar med enheten Öchslegrade (mustviktskalan), kommer denna enhet även i fortsättningen att anges i produktspecifikationen. Angivandet av den lägsta naturliga alkoholhalten och angivandet av den lägsta naturliga mustvikten kommer därför att kopplas samman genom konjunktionen ”och”. Därigenom visas tydligt att producenterna måste iaktta värdet från både den lägsta naturliga alkoholhalten och den lägsta naturliga mustvikten om de ska marknadsföra produkter som ”Rheinhessen” SUB. För att undvika missförstånd vad gäller vinproducentens redovisning måste skyddsföreningen (*Schutzgemeinschaft)* infoga en mening som klargör att endast mustvikten ska registreras i vinanläggningens register.

b) *Druvsorter*

Förteckningen över vinsorter är ofullständig och har kompletterats, på grund av att alla tidigare klassificerade sorter som odlas bör anges, eftersom dessa sorter redan har visat sig fungerat bra i regionen. Det vin som framställs av dessa sorter uppfyller kraven i produktspecifikationen.

I framtiden kommer druvsorterna att förtecknas under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för ”vitt vin” och ”rött vin och rosévin”, eftersom förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen är avgörande för möjligheterna att odla dem och inte slutprodukten. Synonymerna har strukits, eftersom förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen främst utgör ett ”planteringstillstånd” och inte ett märkningskrav.

c) *Tillämpliga krav*

Tillämpliga krav enligt nationell lagstiftning De nya bestämmelserna om beteckningar syftar till att förtydliga begrepp om beteckningar i nationell rätt som inte skyddas genom e-Ambrosia.

d) *Kontrollmyndigheter*

Faxnumret till Rheinland-Pfalz lantbruksnämnd har ändrats.

e) *Övrigt*

Punkt 9.4.1 från kategorin ”vin” i produktspecifikationen har omformulerats för att göra skillnad mellan *Prädikatsweine* (vin med särskild benämning) och *Qualitätsweine* (kvalitetsvin).

Punkt 9.4.2 från kategorin ”pärlande vin” i produktspecifikationen har omformulerats för att återspegla de faktiska processerna vid framställningen av pärlande vin.

Den första jäsningen har lagts till i punkt 9.4.3 från kategorin ”mousserande kvalitetsvin” i produktspecifikationen, eftersom sådant vin enligt den tidigare beskrivningen av kategorin endast kunde framställas genom en andra jäsning. Detta överensstämmer inte längre med nuvarande praxis, eftersom det numera är möjligt att framställa mousserande kvalitetsvin vid den första jäsningen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Rheinhessen

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), vitt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Merparten av vinerna är endruvsviner och återspeglar därför egenskaperna hos de olika druvsorter som de är gjorda av. Dessa viner är vanligtvis blekt gula till halmgula, ofta med skiftningar i grönt. Den skonsamma vinframställningen innebär att de även har primära aromer av gula och tropiska frukter, ibland även med blommiga inslag av muskot och en fint balanserad sötma och syra. De lämnar ett tydligt och friskt intryck på sinnena.

Viner av druvsorten riesling speglar skillnaderna mellan de olika växtplatserna i Rheinhessen särskilt väl. De kännetecknas vanligtvis av frisk syra och kombinerar mineralitet med elegant fruktighet. Viner som lagras på ekfat präglas i synnerhet av malolaktisk jäsning och uppvisar fint rostade aromer. Viner som framställs av blandningar av druvsorter är ofta halvsöta på grund av restsockret.

Endast blandningar där minst 70 % av druvsorterna är av sorterna riesling, silvaner, müller-thurgau eller kerner och vars smak därmed domineras av dessa druvsorter får bära beteckningen ”Liebfrau(en)milch”.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Rheinhessen” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rött

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner framställs som endruvsviner och blandviner. De är röda till mörkröda, ofta med blåaktiga, violetta skiftningar, och kännetecknas av aromer av röda frukter och bär. Viner med medelhög fyllighet har en mjuk syra och en diskret tanninstruktur, med hög fruktighet. Fylliga viner har koncentrerade aromer av röda bär och kan även uppvisa kryddiga och rökiga aromer.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Rheinhessen” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rosé, *weißherbst*, *blanc de noir*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner är blekt röda till klarröda och, när det gäller *blanc de noir*-viner, med samma färg som vitt vin. De pressas endast av blå druvor. De har vanligtvis medelhög fyllighet med subtila aromer av röda frukter och bär och en frisk, livlig syra.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Rheinhessen” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rotling

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner är blekt röda till klarröda och framställs genom att blanda gröna och blå druvor eller must. De har vanligtvis medelhög fyllighet och kombinerar aromer av gula frukter och röda bär i munnen.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Rheinhessen” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Prädikatswein kabinett (viner med den särskilda benämningen ”kabinett”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner är fina och livliga och har i allmänhet en måttlig alkoholhalt, frisk syra och tydlig vinositet.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Rheinhessen” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

6. *Prädikatswein spätlese* (viner med den särskilda benämningen ”spätlese”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Användningen av helt mogna druvor ger viner som är harmoniskt rika och har en intensiv, rättfram karaktär med aromer av gula frukter, som ofta underbyggs av en tydlig fruktig sötma. De är vanligtvis halmgula, och skiftar ibland mot gyllengult.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Rheinhessen” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

7. *Prädikatswein auslese* (viner med den särskilda benämningen ”auslese”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner är vanligtvis gyllengula tack vare användningen av druvor som är helt mogna till övermogna, men helst fortfarande friska. De har en rättfram smak av gula och tropiska frukter och kan till och med uppvisa aromer av torkad frukt, som blir starkare ju längre vinerna lagras. När det gäller riesling-viner åtföljs i synnerhet den höga restsockerhalten ofta av en markant syra.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Rheinhessen” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

8. *Prädikatswein beerenauslese* (viner med den särskilda benämningen ”beerenauslese”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner framställs av övermogna, torkade eller ädelrötade druvor och har i allmänhet en intensiv gyllengul färg, som kan bli bärnstensliknande när de lagras. Smaken kännetecknas vanligtvis av en robust sötma och en låg till medelhög alkoholhalt. Koncentrerade aromer av russin, torkad frukt och honung är vanliga, liksom kryddiga toner.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Rheinhessen” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

9. *Prädikatswein eiswein* (vin med den särskilda benämningen ”eiswein”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner framställs av i stort sett friska, mogna druvor som är frysta när de skördas och pressas, på grund av väderförhållandena. Detta ger dem en mycket hög naturlig alkoholhalt utan påverkan av ädelröta, eftersom druvornas ingredienser är mycket koncentrerade. Därmed är vinerna vanligtvis halmgula, med hög fruktig sötma och koncentrerad syra.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Rheinhessen” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

10. *Prädikatswein trockenbeerenauslese* (vin med den särskilda benämningen ”trockenbeerenauslese”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner framställs av övermogna, torkade eller ädelrötade druvor och har i allmänhet en intensiv gyllengul färg, som kan bli bärnstensliknande när de lagras. Smaken kännetecknas vanligtvis av en robust sötma och en låg till medelhög alkoholhalt. Koncentrerade aromer av russin, torkad frukt och honung är vanliga, liksom kryddiga toner. *Trockenbeerenauslese*-vinerna skiljer sig från *beerenauslese*-vinerna på så vis att de är mer koncentrerade och deras aromer påverkas mer av ädelröta.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Rheinhessen” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

11. Mousserande kvalitetsvin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Mousserande viner framställs vanligtvis av endruvsviner. Smaken kännetecknas av den druvsort som används, och vinerna har ett utsökt pärlande utseende.

Mousserande viner som betecknas som ”cremant” har ofta en mjuk, krämig struktur med en elegant fyllighet och mycket fina bubblor.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Rheinhessen” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

12. Pärlande vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Pärlande viner är livliga, fruktiga och friska. De framställs vanligtvis av aromatiska druvsorter, som kännetecknas av sin smak.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Rheinhessen” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Alla produkter

Särskild oenologisk metod

Nuvarande lagstiftning gäller.

2. Alla produkter

Restriktioner för vinframställning

Nuvarande lagstiftning gäller.

3. Alla produkter

Odlingsmetoder

Nuvarande lagstiftning gäller.

5.2. *Högsta avkastning*

1.

105 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Området för den skyddade ursprungsbeteckningen omfattar följande kommuner: 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 (kvalitetsvin), *prädikatswein* (vin med särskild benämning), *sekt b.A.* (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner) eller *qualitätsperlwein* (pärlande kvalitetsvin) som omfattas av den skyddade beteckningen ”Rheinhessen” måste produceras i odlingsområdet, i ett annat odlingsområde i Rheinland-Pfalz eller i ett odlingsområde i en angränsande delstat.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

8.1.

Vinodlingsområdet Rheinhessen utgörs nästan exakt av det område som består av Rheinhessisches Tafel- und Hügelland (Rheinhessens högland) och Mainzer Becken (Mainz-bäckenet). Landskapet kännetecknas av platåer med beständig kalksten som genomkorsas av breda sänkor med mjuka kullar och slätter. De högsta platåområdena ligger 250–300 meter över havet, medan låglandet ligger 100–150 meter över havet. Vinodlingen är koncentrerad till sluttningarna, även om den genomsnittliga lutningen endast är omkring 7 %. Vinodling på branta sluttningar sker i synnerhet i området runt Nierstein och i Bingen. Vinstockarna växer i genomsnitt på en höjd av 175 meter över havet. De flesta vinodlingar vetter åt sydöst–sydväst.

Vinodlingsområdet Rheinhessen består främst av tertiära och kvartära sediment som ligger på en bas av Rotliegend-sten. Denna Rotliegend-sten finns endast på jordytan allra längst sydväst i området och nära Nierstein (Niersteiner Horst). Merparten av området ligger på tertiär sten som i huvudsak täcks av kvartära sediment (derivat av lösjord, flodterrasser, sediment från vattendrag, sediment från sluttningar). Platåområdena i Rheinhessen består av tertiär kalksten, medan områdena med sluttningar, kullar och slätter består av mjukare tertiär märgel. Kalkstenen i platåområdena är vanligtvis täckt av lösjord, medan kalkstenen och märgeln på sluttningarna ofta är täckt av lösjord och sediment från slätter, och märgeln i låglandsområdena täcks av sediment från vattendrag och flodterrasser samt omfördelade sediment. Devonisk kvartsit och skiffer finns i den nordvästra delen av vinodlingsområdet Rheinhessen, nära Bingen. Vad gäller jordmånstyp utgörs det huvudsakliga ursprungssubstratet av lösjord och derivat av lösjord. Klimatet i vinodlingsområdet Rheinhessen kan beskrivas på följande sätt: Den genomsnittliga årstemperaturen är cirka 9,9 °C. Den genomsnittliga temperaturen under odlingssäsongen är 14,6 °C. Områdena med lägre årstemperatur ligger i den sydvästra delen av odlingsområdet, på gränsen till Saar-Nahe-Becken (Saar-Nahe-bäckenet). I Rheinhessens högland är det medelhög temperatur, medan den högsta genomsnittliga årstemperaturen nås nära Oberrheingraben (övre Rhenslätten). Den genomsnittliga årsnederbörden i området är cirka 500 mm, varav 65 % (355 mm) i allmänhet faller under odlingssäsongen. Vinstockarna i Rheinhessen får i genomsnitt cirka 650 000 Wh/m2 direkt solsken under odlingssäsongen.

Vinodlarna odlar stora, sammanhängande jordlotter, vilket innebär att mekaniseringen fungerar bra och områdena kan odlas på ett kostnadseffektivt sätt. De sätter stort värde på de många vinstockssorterna och potentialen för att odla dem, som möjliggörs av de olika jordprofilerna. Detta leder till en rad olika smaker för konsumenten. Vinsektorn har kommit igång ordentligt under de senaste 20 åren. Det ökande antalet duktiga unga producenter är ett bevis på detta. Människans påverkan härrör från en uråldrig vinodlingstradition.

8.2. *Vin*

De samband som anges under punkterna 9.1–9.3 i produktspecifikationen hänför sig till framställningen av basprodukter från druvor som erhåller olika karaktär på grund av att jordtyperna och bearbetningsmetoderna varierar.

Efter skörden klassificeras de i lämpliga kvalitetsnivåer för vinproduktion.

Kvalitetsviner måste uppfylla minimikraven för varje kategori av druvsorter som anges i punkt 3.2 i produktspecifikationen och alkohol kan tillsättas.

”Prädikatsweine” (vin med en särskild benämning) ska minst uppfylla de kriterier som föreskrivs i punkt 3.2 i produktspecifikationen och får inte berikas. När vinodlarna odlar primärprodukten (druvor) som är öronmärkt för produktionen av vin med särskild benämning kan de använda särskilda växtskötselåtgärder under odlingssäsongen, t.ex. avlägsna blad kring druvorna eller gallra dem, för att uppnå en bättre kvalitet och en mer intensiv sammansättning när det gäller druvornas beståndsdelar. Vidare kan vissa tekniska lagringsmetoder från vinproducenten, som en ytterligare mänsklig påverkan, prägla det vin med särskild benämning som slutligen framställs.

8.3. *Pärlande vin*

För pärlande kvalitetsvin från vissa regioner måste basprodukten uppfylla de minimikrav för kvalitetsvin från den aktuella regionen som anges i punkt 3.2 i produktspecifikationen. En del av den naturliga koldioxiden från jäsningen kvarstår under jäsningen.

8.4. *Mousserande kvalitetsvin*

Basprodukten måste uppfylla kriterierna i punkt 3.2 i produktspecifikationen. Druvor från utvalda vinodlingar som används för att göra basvin som är avsett för framställningen av mousserande vin måste beroende på deras tillväxtstadium och växtplats skördas tidigare så att de behåller den krispiga syra som mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner har. Vinet framställs genom en första eller andra jäsning i tank eller flaska. När den traditionella metoden med jäsning i flaska används måste produkten ha genomgått en andra alkoholjäsning i flaskan för att bli mousserande vin. I detta fall måste produkten lagras i flaskan i minst nio månader.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Vinerna måste klara en officiell kontroll för att de ska få märkas med de traditionella uttrycken *qualitätswein* (kvalitetsvin), *prädikatswein* (vin med en särskild benämning), *qualitätsperlwein b.A.* (pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner) eller *sekt b.A.* (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner). Det inspektionsnummer som utfärdas (*amtliche Prüfungsnummer*) ska anges på etiketten. Det ersätter partinumret. Förutom det befintliga skyddade vinnamnet måste vin och vinprodukter märkas med ett av de traditionella uttryck som anges i punkt 5 a i produktspecifikationen. Det är valfritt att använda de traditionella uttryck som förtecknas i punkt 5 b i produktspecifikationen.

Delar av beteckningen som regleras i lag får användas i överensstämmelse med tillämplig lag.

Vinodlingsregistret innehåller även en förteckning över namnen på de områden, storskaliga vinodlingar och enskilda vinodlingar samt de tegskiftessystem som får användas som mindre geografiska enheter.

Däri anges gränserna för odlingarna och områdena i form av nummer i fastighetsregistret (enhet i fastighetsregistret, underenhet i fastighetsregistret, tegskiftessystem, skifte). Registret drivs av Rheinland-Pfalz lantbruksnämnd.

Vinodlingsregistret har upprättats och förvaltas på grundval av

— avsnitt 23.3 och 23.4 i den federala vinlagen (*Weingesetz*),

— avsnitt 29 i den federala vinförordningen (*Weinverordnung*),

— delstaten Rheinland-Pfalz lag om fastställande av platser och områden och om vinodlingsregistret (vinodlingslagen) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle [Weinlagengesetz]*),

— avsnitt 2.16 i Rheinland-Pfalz förordning om ansvar på vinlagstiftningsområdet (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Gränserna för mindre geografiska enheter får endast ändras med godkännande från de behöriga organisationerna enligt avsnitt 22g i den federala vinlagen, och dessa organisationer ska enligt det avsnittet anmäla eventuella ändringar till den federala myndigheten för jordbruk och livsmedel.

Länk till produktspecifikationen

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