C/2024/2373

27.3.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/2373)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Rheinischer Landwein“

PGI-DE-A1301-AM01

Дата на съобщението: 27 октомври 2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Описание на измененията**

а) *Описание на виното или лозаро-винарските продукти и аналитични и/или органолептични характеристики*

Минималното естествено алкохолно съдържание и минималното естествено тегло на мъстта на Rheinischer Landwein са посочени в отделен раздел. Няма промени по същество. Въвежда се пояснително изречение относно воденето на регистрите на избите, както следва: „Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.“

Освен това се предоставя органолептично описание на отделните продукти.

б) *Определяне на района*

Що се отнася до територията на ЗГУ Rheinischer Landwein, за община Bingen am Rhein е вписано изключение за Bingerbrück.

Картите с границите на района могат да бъдат намерени на адрес www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Променя се територията, на която може да се произвежда регионалното вино. Досега производството на Rheinischer Landwein е било възможно само в лозарския район Rheinhessen. Това правило се адаптира към правните изисквания и вече се позволява производството на Rheinischer Landwein и в друг район на същата или на съседна федерална провинция:

„Регионално вино (Landwein) може да се произвежда в район, различен от определения район за регионално вино, в който е набрано гроздето и който е посочен върху етикета, при условие че районът на производство е разположен в същата или в съседна федерална провинция.“

в) *Винени сортове грозде*

В точка 7 (която става точка 8) от продуктовата спецификация до момента са посочени следните сортове грозде:

Бяло вино

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Freisamer, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Червени вина и вина розе

Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Früher Roter Malvasier, Hegel, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat Hamburg, Neronet, Palas, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Syrah.

ИЗМЕНЕНИЯ

В бъдеще заглавията вече няма да гласят „бели вина“ и „червени вина и вина розе“, а „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“.

Премахват се следните сортове грозде:

„Blauer Silvaner“ (грешно вписване)

„Früher Roter Malvasier“ (грешно вписване)

„Muskat Hamburg“

Добавят се следните сортове грозде:

Бели сортове грозде:

„Adelfränkisch, Alvarinho, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Felicia, Früher Leipziger, Früher Roter Malvasier, Furmit, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 324 58, Gm 6423-12, Gm 6427-5, Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Marsanne blanche, Muscabona, Muscaris, Orangentraube, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, Rosa Chardonnay, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Semillon, Souvignier gris, Trebbiano di Soave, VB 32-7, Viognier, Weißer Räuschling, We S 503.““

Червени сортове грозде:

„Accent, Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, Blauer Muskateller, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Jura, Cabertin, 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, Muskattrollinger, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot nova, Primitivo, Reberger, Rosenmuskateller, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37.“

г) *Други изисквания, определени от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ*

Запазва се настоящата разпоредба, отразяваща действащото законодателство, съгласно която 100 % от гроздето, използвано за производството, трябва да произхожда от носещия наименованието район за регионално вино. Това правило вече не е посочено като изискване съгласно националното законодателство, а като изискване на организация, управляваща ЗНП/ЗГУ (сдружение за защита на вино — Schutzgemeinschaft). Стойността 100 % вече е изрично спомената и се прави позоваване на списъка на границите на определения район и на списъка на сортовете грозде в продуктовата спецификация:

Правилото вече не гласи: „Rheinischer Landwein може да се произвежда само от грозде, произхождащо от лозята на определения лозарски район и от разрешени сортове грозде.“

а: „100 % от гроздето, използвано за производство на „Rheinischer Landwein“, трябва да произхожда от лозя на общините или землищата, посочени в точка 4 от продуктовата спецификация, и от винените сортове грозде, разрешени съгласно точка 8 от продуктовата спецификация.“

д) *Контролен орган*

В точка 11 от продуктовата спецификацията номерът на факса на контролния орган е променен и задачата му е коригирана, тъй като отговорността за разрешенията за нови насаждения беше прехвърлена от Селскостопанската камара на провинция Рейнланд-Пфалц (LWK) към Федералната служба по земеделие и храни (BLE).

е) *Друго*

Редакционни изменения в съответствие с изискванията на ЕС. Те включват всички промени, които отразяват действащото законодателство. Състоят се или в позоваване на приложимото право или в заличаване на съответния пасаж.

2. **Основание за измененията**

а) *Описание на виното или лозаро-винарските продукти и аналитични и/или органолептични характеристики*

Минималното естествено алкохолно съдържание и минималното естествено тегло на мъстта се посочват в отделна точка, за да стане продуктовата спецификация по-структурирана. В резултат на премахването на таблицата за преобразуване вече няма правно основание за посочване на минималното естествено тегло на мъстта. Тъй като производителите обаче на практика работят с единицата градуси по Öchsle, тази единица ще продължи да бъде посочвана в продуктовата спецификация. Поради това посочването на минималното естествено алкохолно съдържание и посочването на минималното естествено тегло на мъстта се свързват със съюза „и“. От горното става ясно, че производителите трябва да спазват както стойността на минималното естествено алкохолно съдържание, така и стойността на минималното естествено тегло на мъстта, за да могат да предлагат на пазара Rheinischer Landwein. За да се избегнат недоразумения по отношение на воденето на регистрите на избите, сдружението за защита на вино (Schutzgemeinschaft) реши да добави пояснително изречение, в което се посочва, че в регистрите за винята трябва да бъде вписано само минималното тегло на мъстта.

Описанието на органолептичните характеристики става по-нюансирано с цел по-добро отразяване на различните продукти.

б) *Определяне на района*

Bingerbrück е изключен от определението за района със ЗГУ Rheinischer Landwein, тъй като Bingerbrück е част от района на производство на Nahe.

Спецификацията на продукта не следва да определя възможността за производство по-ограничително, отколкото се изисква от закона.

в) *Винени сортове грозде*

Списъкът на сортовете грозде съдържа грешки и непълен. Той се допълва с всички вече класифицирани сортове грозде, които се отглеждат в района, тъй като тези сортове вече са доказали своята стойност в него. Винята, произведени от тези сортове, отговарят на изискванията на продуктовата спецификация. Muskat Hamburg е трапезно грозде и следователно не е разрешен сорт. Blauer Silvaner и Früher Roter Malvasier се премахват от списъка с червени сортове, тъй като става дума за бели сортове грозде.

В бъдеще сортовете грозде ще бъдат изброени под заглавията „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“ вместо заглавията „бели вина“ и „червени вина и вина розе“, тъй като със списъка на сортовете грозде в продуктовата спецификация се урежда възможността за отглеждане, а не крайният продукт.

г) *Други изисквания, определени от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ*

Измененото правило за 100 % не е предвидено в националното законодателство, поради което се посочва като изискване на организация, управляваща ЗНП/ЗГУ (сдружение за защита на вино — Schutzgemeinschaft). С измененията на текста (например изричното посочване на 100 %) се цели да се изясни същността на първоначалната разпоредба. Не е настъпила съществена промяна.

д) *Контролен орган*

Номерът на факса е променен.

Целта на поправката по отношение на новите разрешения е да се отрази приложимото право.

е) *Друго*

Трябва да се направят редакционни промени, за да се спазят изискванията на ЕС.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Rheinischer Landwein

2. **Вид на географското указание**

ЗГУ — Защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

1. *Вино — бяло*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина обикновено са с бледожълт до сламеножълт цвят, често със зелени оттенъци. Вината обикновено имат аромати на жълти и тропически плодове, понякога с флорални мускатови нотки и фин баланс на сладост и киселинност.

Вината от сорта Riesling отразяват особено добре разликите между различните тероари в района на „Rheinischer Landwein“.

По-специално при ферментиралите с ципите бели вина може да се получат и оранжеви цветове с червеникави и кафяви оттенъци. Освен това белите вина може да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното. Възможно е също така да има търсени окислителни, фенолни или редукционни нотки с деликатна до умерена интензивност.

Общото алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване не надвишава 11,5 %.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

2. *Вино — червено*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина имат червен до тъмночервен цвят, често със синкави или виолетови компоненти, и обикновено имат аромати на червени плодове и ягодоплодни, с предимно мека киселинна структура. Вината със средна плътност са с мека киселинност и деликатна танинова структура, със силен вкус на плодове. Освен това вината може да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст, утаяване на танини и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Дори след обогатяване естественото алкохолно съдържание не може да надвишава общо алкохолно съдържание от 12 %.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

3. *Вино розе, Blanc de Noir*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината розе са бледочервени до светлочервени на цвят и се произвеждат изключително от червено грозде, пресовано по технология за бяло. Вината Blanc de Noir са с цвят на бяло вино. Обикновено те са с фин аромат на червени плодове и горски плодове и свежа, жива киселинност. Вината могат също така да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или утаяване на танин и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Дори след обогатяване естественото алкохолно съдържание не може да надвишава общо алкохолно съдържание от 11,5 %.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

4. *Вина Rotling*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина са с бледочервен до светлочервен цвят и се произвеждат чрез смесване на бяло и червено грозде или мъст. Обикновено те са със средна плътност и съчетават аромати на жълти и червени плодове. Вината могат също така да имат постоянно или забележимо при разклащане естествено помътняване (например от ферментиращи дрожди, утайка от мъст или утаяване на танин и кристали). Не се допуска обаче помътняване, създадено изкуствено чрез добавяне на технологично спомагателни вещества или причинено от дефекти на виното.

Дори след обогатяване естественото алкохолно съдържание не може да надвишава общо алкохолно съдържание от 11,5 %.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага настоящото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

Прилага се приложимото законодателство.

2. Приложими ограничения при производството на вината

Прилага се приложимото законодателство.

3. Агротехнически практики

Прилага се приложимото законодателство.

5.2. *Максимални добиви*

150 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район Районът на ЗНП обхваща лозята в следните общини**

Продуктите, които могат да се ползват от защитеното географско указание „Rheinischer Landwein“, трябва да са с произход от лозовите насаждения в общините Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Landkreis Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (mit Ausnahme Bingerbrück), Bodenheim, Bornheim (Landkreis Alzey-Worms), Bubenheim (Landkreis Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flonheim, Flörsheim-Dalsheim, Flomborn, Framersheim, FreiLaubersheim, Freimersheim (Landkreis Alzey-Worms), Frettenheim, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, GauOdernheim, Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen- Weisheim, Harxheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hillesheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lonsheim, Lörzweiler, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenheim, Mölsheim, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Mörstadt, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein, Ober-Flörsheim, OberHilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Landkreis Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Landkreis Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (Landkreis Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms, Wörrstadt, Zornheim, Zotzenheim.

Картите с границите на района могат да бъдат намерени на адрес www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Регионално вино (Landwein) може да се произвежда в район, различен от определения район за регионално вино, в който е набрано гроздето и който е посочен върху етикета, при условие че районът на производство е разположен в същата или в съседна федерална провинция.

7. **Винени сортове грозде**

Accent

Acolon

Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Alvarinho - Albarino

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Bettlertraube - Grüne Bettlertraube

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 Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Copr Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

cabernet sauvignon

Cabertin

Calabrese - Nero d'Avola

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 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 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

Grenache noir — Grenache

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner – Veltliner

Grünfränkisch

Hartblau

Hegel

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

Palas

Perle

Petit Manseng

Copr Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix – Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

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 Gutedel — Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Roter Muskateller — Muskateller, Muscat, Moscato

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 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

танат

Tempranillo

VB 32-7

VB 91-26-5

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Viognier

We 70-281-37

We 94-26-37

We S 503

Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Gutedel — Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling — Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Weißer Räuschling

Würzer

8. **Описание на връзката (връзките)**

Отнася се за всички продукти

Районът на „Rheinischer Landwein“ се намира в северния край на Горнорейнската низина, в завоя на Рейн между градовете Mainz, Bingen, Alzey и Worms. Релефът се характеризира с плата от устойчив варовик, прорязани от широки котловини с полегати хълмове и низини. Най-високите части на платото се намират на 250—300 метра над морското равнище, докато низините са на 100—150 метра над морското равнище. Лозарството е съсредоточено върху склоновете. Лозята се отглеждат средно на 175 метра над морското равнище. Повечето от лозята са с югоизточно до югозападно изложение.

Лозарският район се състои предимно от терциерни и кватернерни седименти върху основа от ротлигенд. Този ротлигенд се появява на повърхността само в крайната югозападна част на района и близо до Nierstein (Niersteiner Horst). По-голямата част се състои от терциерни скали, които са покрити предимно с кватернерни седименти (льосова глина, речни тераси, седименти от водните течения, седименти от склоновете). Платата се състоят от терциерни варовици, а склоновете, хълмовете и низините — от по-меки терциерни мергели. Варовиците на платата обикновено са покрити с льос, варовиците и мергелите на склоновете често са закрити от льос или седименти от склоновете, а мергелите в низините са покрити от седименти от речните корита, от терасите или от преразпределени седименти. В северозападната част на лозарския район, близо до Bingen, се срещат девонски кварцити и шисти. При почвообразуването льосът, съответно льосовата глина, са основният първичен субстрат.

Климатът на използваните за винопроизводство площи в лозарския район може да се обобщи както следва: средната годишна температура е около 9,9 °C. Средната температура през вегетационния сезон е 14,6 °C. Районите с по-ниски средни годишни температури се намират в югозападната част на района на отглеждане, на границата с басейна на Saar-Nahe. Средните температури се наблюдават в хълмистите райони и платата, докато най-високите средни годишни температури се достигат в Горнорейнската низина. Средното годишно количество на валежите в района е около 550 mm, от които 65 % (355 mm) обикновено падат през вегетационния сезон. През този сезон лозите в Rheinhessen са изложени средно на приблизително 650 000 Wh/m^2 пряко слънцегреене.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

определена от организация, управляваща ЗНП/ЗГУ, ако е предвидено от държавите членки

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

100 % от гроздето, използвано за производство на „Rheinischer Landwein“, трябва да произхожда от лозя на общините или землищата, посочени в точка 4 от продуктовата спецификация, и от винените сортове грозде, разрешени съгласно точка 8 от продуктовата спецификация.

Съдържанието на остатъчна захар във виното, което се предлага на пазара като ЗГУ Rheinischer Landwein, не може да надвишава максимално допустимата стойност за обозначението „полусухо“.

Връзка към продуктовата спецификация

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