C/2024/2373

27.3.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/2373)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Rheinischer Landwein”

PGI-DE-A1301-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 27 päivänä lokakuuta 2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Muutoksen kuvaus**

a) *Viinin/rypäletuotteiden kuvaus ja analyyttiset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet*

Rheinischer Landwein -viinin luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun luonnollinen vähimmäisominaispaino ilmoitetaan erillisessä kohdassa. Sisällöllisiä muutoksia ei ole tehty. Lisätään seuraava kellarikirjanpitoa koskeva täsmennys: ”Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava”.

Lisäksi toimitettiin eri tuotteiden aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus.

b) *Alueen rajaus*

Bingen am Rheinin kuntaan kuuluva Bingerbrückin kaupunginosa ei kuulu suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rheinischer Landwein” kattamaan alueeseen.

Alueen rajausta koskevat kartat ovat nähtävissä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Maaviinin alueellisia valmistusedellytyksiä muutetaan. Tähän asti Rheinischer Landwein -viiniä on voitu valmistaa ainoastaan Rheinhessenin viininviljelyalueella. Sääntöä mukautetaan lakisääteisiin vaatimuksiin. Rheinischer Landwein -viiniä voidaan valmistaa nyt myös toisella alueella samassa osavaltiossa sekä naapuriosavaltiossa:

”Maaviiniä voidaan valmistaa muulla alueella kuin sillä viininviljelyalueella, jolta rypäleet on korjattu ja joka on ilmoitettu merkinnöissä, jos valmistusalue sijaitsee samassa osavaltiossa tai naapuriosavaltiossa.”

c) *Rypälelajikkeet*

Tuote-eritelmän 7 kohdassa (tulevassa 8 kohdassa) on aiemmin ilmoitettu seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoviini

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 ja Würzer.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Puna- ja roseeviini

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 ja Syrah.

MUUTOKSET

Jatkossa otsikot ovat ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” otsikkojen ”Valkoviini” ja ”Puna- ja roseeviini” sijasta.

Poistetaan seuraavat rypälelajikkeet:

”Blauer Silvaner” (väärä luettelo)

”Früher Roter Malvasier” (väärä luettelo)

”Muskat Hamburg”.

Lisätään seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoiset rypälelajikkeet:

”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 ja We S 503.”

Punaiset rypälelajikkeet:

”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 ja We 94-26-37.”

d) *SAN/SMM-merkintöjä hallinnoivan organisaation asettamat muut vaatimukset*

Säilytetään seuraava voimassa olevan lainsäädännön mukainen säännös: ”Valmistuksessa käytettävien rypäleiden on oltava peräisin 100-prosenttisesti nimityksen antavalta maaviinin viljelyalueelta”. Tätä sääntöä ei enää esitetä kansallisen lainsäädännön mukaisena vaatimuksena. Sen sijaan se katsotaan SAN-/SMM-merkintöjä hallinnoivan organisaation (tuottajaryhmän) vaatimukseksi. Sadan prosentin osuus ilmoitetaan nimenomaisesti ja siihen viitataan tuote-eritelmän alueen rajaamista ja rypälelajikkeita koskevissa luetteloissa.

Ilmaus ”Rheinischer Landwein -viiniä saa valmistaa ainoastaan viininviljelyalueen hyväksyttyjen viinitarhojen rypäleistä ja hyväksytyistä rypälelajikkeista” muutetaan seuraavasti:

”Rheinischer Landwein on valmistettava 100-prosenttisesti tuote-eritelmän 4 kohdassa tarkoitetuissa kunnissa tai tarkoitetuilla alueilla sijaitsevien viinitarhojen rypäleistä ja 8 kohdassa tarkoitetuista rypälelajikkeista”.

e) *Valvontaviranomainen*

Tuote-eritelmän 11 kohdassa on muutettu faksinumeroa ja valvontaviranomaisen tehtäviä. Tämä johtuu siitä, että vastuu uusien istutuslupien myöntämisestä on siirretty Rheinland-Pfalzin maatalouskamarilta (LWK) liittovaltion maatalous- ja elintarvikevirastolle (BLE).

f) *Muuta*

Toimitukselliset muutokset EU:n vaatimusten mukaisesti. Tämä voidaan tehdä viittaamalla sovellettavaan lainsäädäntöön tai poistamalla asiaankuuluva kohta.

2. **Muutosten perustelut**

a) *Viinin/rypäletuotteiden kuvaus ja analyyttiset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet*

Tuote-eritelmän selventämiseksi luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ja rypälemehun luonnollinen vähimmäisominaispaino ilmoitetaan erillisessä kohdassa. Muuntotaulukon poistamisen vuoksi rypälemehun luonnollisen vähimmäisominaispainon ilmoittamiselle ei ole enää oikeusperustaa. Koska valmistajat käyttävät käytännön työssään Öchsle-astetta, tämä yksikkö säilytetään edelleen tuote-eritelmässä. Siksi luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta koskeva tieto ja rypälemehun luonnollista vähimmäisominaispainoa koskeva tieto liitetään toisiinsa sanalla ”ja”. Tästä seuraa, että valmistajien on noudatettava sekä luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden arvoa että rypälemehun luonnollisen vähimmäisominaispainon arvoa voidakseen markkinoida Rheinischer Landwein -viiniä. Kellarikirjanpitoa koskevien väärinkäsitysten välttämiseksi tuottajaryhmä (*Schutzgemeinschaft*) on päättänyt lisätä selventävän virkkeen, jossa mainitaan, että kellarikirjanpitoon on merkittävä ainoastaan rypälemehun vähimmäisominaispaino.

Aistinvaraisia kuvauksia on täsmennetty, jotta ne kuvaisivat paremmin eri tuotteita.

b) *Alueen rajaus*

Bingerbrückin kaupunginosa on poistettu SMM-merkinnän ”Rheinischer Landwein” kattamasta alueesta, koska se kuuluu Nahen viininviljelyalueeseen.

Valmistusmahdollisuuksia ei tule määritellä tuote-eritelmässä tiukemmin kuin lainsäädännössä.

c) *Rypälelajikkeet*

Edellisessä rypälelajikkeiden luettelossa oli virheitä ja puutteita. Siihen lisätään kaikki viljelyalueella kasvatetut, tähän mennessä luokitellut lajikkeet, koska ne ovat jo osoittautuneet viljelyalueella menestyviksi. Näistä lajikkeista valmistetut viinit ovat tuote-eritelmän vaatimusten mukaisia. Muskat Hamburg on syötäväksi tarkoitettu rypäle, minkä vuoksi sitä ei voida sisällyttää luetteloon. Blauer Silvaner ja Frühe Rote Malvasier on poistettu punaisista rypälelajikkeista, sillä niistä valmistetaan valkoviiniä.

Jatkossa rypälelajikkeet luetellaan otsikkojen ”Valkoviinilajikkeet” ja ”Puna- ja roseeviinilajikkeet” sijasta otsikkojen ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” alla, koska tuote-eritelmään sisältyvällä rypälelajikkeiden luettelolla säännellään viljelymahdollisuutta eikä lopputuotetta.

d) *SAN/SMM-merkintöjä hallinnoivan organisaation asettamat muut vaatimukset*

Sadan prosentin sääntöä ei ole korjatussa muodossa kansallisessa lainsäädännössä, joten se on määritelty SAN-/SMM-organisaation (tuottajaryhmä) asettamaksi edellytykseksi. Tekstiin tehtiin muutoksia (esim. nimenomainen viittaus 100 prosenttiin) alkuperäisen säännöksen sisällön selventämiseksi. Sisällöllisiä muutoksia ei ole tehty.

e) *Valvontaviranomainen*

Faksinumero on muuttunut.

Uusia lupia koskeva muutos tehdään sovellettavan lainsäädännön huomioon ottamiseksi.

f) *Muuta*

EU:n vaatimusten noudattaminen edellyttää toimituksellisia muutoksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Rheinischer Landwein

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – Suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viinin / viinien kuvaus**

1. *Viini, valkoinen*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinien väri on yleensä vaalean- tai oljenkeltainen, ja se taittuu usein vihreään. Niissä on keltaisten ja trooppisten hedelmien aromeja ja toisinaan myös vivahteita muskottipähkinän kukinnosta. Makeus ja hapokkuus ovat hyvässä tasapainossa.

”Rheinischer Landwein” -viinien viljelyalueen eri maaperien väliset erot ovat erityisen hyvin havaittavissa Riesling-viineissä.

Pidempään maseroidut valkoviinit voi olla myös oranssihtavia ja taittua punaiseen ja ruskeaan. Valkoviineissä saa edelleen olla luonnollista alkuperää olevaa tasaista tai ravistamalla havaittavissa olevaa sameutta (joka voi johtua käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua. Lisäksi tuoksussa on tunnistettavissa intensiteetiltään hienovaraisesta kohtuulliseen vaihtelevaa oksidaatiota sekä fenolisia ja reduktiivisia vivahteita.

Väkevöinnin jälkeen kokonaisalkoholipitoisuus saa olla enintään 11,5 prosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Vähimmäishappopitoisuus:

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

2. *Viini, punainen*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinien väri vaihtelee punaisesta tummanpunaiseen, ja siinä on usein sinertäviä ja violetteja vivahteita. Viineissä on yleensä punaisten hedelmien ja marjojen aromeja ja pehmeä happorakenne. Keskitäyteläiset viinit ovat pehmeän hapokkaita, hillityn tanniinisia ja runsaan hedelmäisiä. Lisäksi viineissä saa olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (joka johtuu esim. käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Väkevöittämisen seurauksena luonnollinen alkoholipitoisuus saa olla enintään 12 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Vähimmäishappopitoisuus:

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

3. *Viini, rosee, Blanc de Noir*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinien väri vaihtelee herkän vaaleanpunaisesta vaaleanpunaiseen, ja ne valmistetaan yksinomaan kevyesti puristetuista punaisista rypälelajikkeista. Blanc de Noir -viinit ovat valkoviinin värisiä. Niille ovat yleensä tyypillisiä punaisten hedelmien ja marjojen aromit sekä raikas ja eloisa hapokkuus. Lisäksi viineissä saa olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (joka johtuu esim. käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Väkevöittämisen seurauksena luonnollinen alkoholipitoisuus saa olla enintään 11,5 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Vähimmäishappopitoisuus:

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

4. *Rotling*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Rotling-viinien väri vaihtelee herkän vaaleanpunaisesta vaaleanpunaiseen, ja ne valmistetaan sekoittamalla valkoisia ja punaisia rypäleitä tai mäskiä. Näissä yleensä keskitäyteläisissä viineissä on keltaisten ja punaisten hedelmien aromeja. Lisäksi viineissä saa olla luonnollista alkuperää oleva tasainen tai ravistamalla havaittavissa oleva sameus (joka johtuu esim. käymishiivasta, rypäleen puristemehusakasta, tanniinista ja kiteisestä saostumasta). Valmistuksen apuaineiden lisäämisestä tai viinin virheistä johtuva sameus ei kuitenkaan ole sallittua.

Väkevöittämisen seurauksena luonnollinen alkoholipitoisuus saa olla enintään 11,5 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Vähimmäishappopitoisuus:

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

2. Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

3. Viininviljelykäytäntö

Sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

5.2. *Enimmäistuotokset*

150 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tuotteiden, joille voidaan myöntää suojattu maantieteellinen merkintä ”Rheinischer Landwein”, on oltava peräisin seuraavien kuntien viinitarhoista: Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Alzey-Wormsin piirikunta), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (paitsi Bingerbrück), Bodenheim, Bornheim (Alzey-Wormsin piirikunta), Bubenheim (Mainz-Bingenin piirikunta), 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, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Alzey-Wormsin piirikunta), 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 (Mainz-Bingenin piirikunta), Hillesheim (Mainz-Bingen piirikunta), 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, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Mainz-Bingenin piirikunta), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Bad Kreuznachin piirikunta), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (Alzey-Wormsin piirikunta), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms, Wörrstadt, Zornheim ja Zotzenheim.

Aluetta koskevat kartat ovat nähtävissä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Maaviiniä voidaan valmistaa muulla alueella kuin sillä, jolta rypäleet on korjattu ja joka on ilmoitettu merkinnöissä, jos valmistusalue sijaitsee samassa osavaltiossa tai naapuriosavaltiossa.

7. **Rypälelajikkeet**

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

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

Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix – Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

Pollux

Primitivo – Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Aiemmat

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 Vltliner

Rubinet

Ruländer – Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot 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

Tannat

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Koskee kaikkia tuotteita

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rheinischer Landwein” kattama viininviljelyalue sijaitsee Ylä-Reinin hautavajoamassa Reinin muodostamassa mutkassa Mainzin, Bingenin, Alzeyn ja Wormsin kaupunkien välisellä alueella. Pinnanmuodostukseltaan alue koostuu kestävästä kalkkikivestä muodostuneista tasangoista, leveistä laaksoista sekä loivista kukkuloista ja alangoista. Korkeimmat tasannealueet ovat noin 250–300 metriä merenpinnan yläpuolella, ja alangot ovat 100–150 metriä merenpinnan yläpuolella. Viininviljely on keskittynyt rinteille. Viiniä viljellään keskimäärin 175 metrin korkeudella merenpinnasta. Suurin osa viinitarhoista sijaitsee kaakkois-, etelä- tai luoteisrinteissä.

Viininviljelyalue koostuu enimmäkseen tertiäärisistä ja kvartäärisistä sedimenteistä, jotka peittävät Rotliegend-kauden kallioista muodostunutta peruskalliota. Rotliegend-kalliot ulottuvat maanpintaan vain Rheinhessenin lounaisimmassa kolkassa ja Niersteinin lähellä (Niersteinerin horsti). Suurin osa alueesta on tertiääristä kalliota, jota peittävät enimmäkseen kvartääriset sedimentit (lössisavi, jokiterassit, tulvatasanteet ja rinnesedimentit). Tasannealueet ovat muodostuneet tertiäärisestä kalkkikivestä, kun taas rinne-, kukkula- ja alankoalueet ovat kehittyneet pehmeämmistä tertiäärisistä merkeleistä. Tasannealueiden kalkkikivikalliot ovat useimmiten lössipeitteisiä. Rinnealueiden kalkkikivikallio ja merkelit ovat usein lössin tai rinnesedimenttien peitossa, kun taas alankoalueiden merkeleitä peittävät tulvatasanne- tai terassisedimentit taikka uudelleenkerrostuneet sedimentit. Viininviljelyalueen luoteisosassa Bingenin lähellä on devonikauden kvartsiittia ja saviliusketta. Maannostumisessa lössi ja lössisavi muodostavat pääasiallisen perusaluskerroksen.

Viininviljelyalueen vuotuinen keskilämpötila on noin 9,9 celsiusastetta ja kasvukauden keskilämpötila 14,6 celsiusastetta. Keskilämpötilaltaan kylmemmät alueet sijaitsevat viljelyalueen lounaisosassa Saar-Nahen vesistöalueen rajalla. Ylätasanko- ja kukkulamaastossa lämpötilat pysyttelevät keskiarvon tuntumassa, ja vuotuinen keskilämpötila on korkeimmillaan Ylä-Reinin hautavajoaman lähettyvillä. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 500 millimetriä, ja siitä 65 prosenttia (355 millimetriä) sataa yleensä kasvukaudella. Rheinhessenin alueella viiniköynnökset saavat kasvukauden aikana suoraa auringonsäteilyä keskimäärin noin 650 000 Wh/m^2.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

”Rheinischer Landwein” on valmistettava 100-prosenttisesti tuote-eritelmän 4 kohdassa tarkoitetuissa kunnissa tai tarkoitetuilla alueilla sijaitsevien viinitarhojen rypäleistä ja 8 kohdassa tarkoitetuista rypälelajikkeista.

Nimityksellä ”Rheinischer Landwein” kaupan pidettävien viinien jäännössokeripitoisuus ei saa ylittää merkinnän ”puolikuiva” sallittua enimmäisarvoa.

Linkki tuote-eritelmään

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