C/2024/2373

27.3.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/2373)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Rheinischer Landwein"

PGI-DE-A1301-AM01

Datum obavijesti: 27 listopada 2023.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Opis izmjene**

a) *Opis vina / proizvoda od vinove loze i analitička i/ili organoleptička svojstva*

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji prirodni sadržaj šećera u moštu vina „Rheinischer Landwein" utvrđuju se u zasebnoj točki. Sadržaj se ne mijenja. Radi pojašnjenja umeće se sljedeća rečenica o računovodstvu podruma: „Potrebno je zabilježiti sadržaj šećera u moštu u spremniku za fermentaciju."

Navodi se i organoleptički opis pojedinih proizvoda.

b) *Razgraničenje područja*

Kad je riječ o području ZOZP-a „Rheinischer Landwein", za općinu Bingen am Rhein navodi se iznimka Bingerbrück.

Karte s razgraničenjima mogu se vidjeti na poveznici www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Mijenja se područje na kojem se može proizvoditi *Landwein*. Dosad se „Rheinischer Landwein" mogao proizvoditi samo na vinogradarskom području Rheinhessen. Relevantna pravila usklađena su sa zakonskim propisima te je sad proizvodnja vina „Rheinischer Landwein" dopuštena i na drugom području u istoj ili susjednoj saveznoj pokrajini:

„*Landwein* se smije proizvoditi izvan navedenog vinogradarskog područja na kojem je grožđe ubrano i koje je navedeno na etiketi pod uvjetom da je područje proizvodnje smješteno u istoj ili susjednoj saveznoj pokrajini."

c) *Sorte vinove loze*

Sljedeće sorte grožđa dosad su bile navedene u točki 7. (koja će postati točka 8.) specifikacije proizvoda:

Bijelo vino

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]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Crno i ružičasto vino

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.

IZMJENE

Sorte grožđa ubuduće će biti navedene u rubrikama „Sorte bijeloga grožđa” i „Sorte crnoga grožđa”, a ne u rubrikama „Bijela vina” i „Crna i ružičasta vina”.

Brišu se sljedeće sorte vinove loze:

„Blaue Silvaner” (pogrešno navođenje)

„Früher Roter Malvasier” (pogrešno navođenje)

„Muskat Hamburg”

Dodaju se sljedeće sorte:

Sorte bijeloga grožđa:

„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.”

Sorte crnoga grožđa:

„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.”

d) *Ostali zahtjevi organizacije koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om*

Zadržava se odredba, koja je usklađena s dosad važećim zakonodavstvom, a koja se odnosi na to da 100 % grožđa koje se koristi u proizvodnji mora potjecati s područja po kojem je nazvano vino *Landwein*. To više nije odredba nacionalnog prava, nego pravilo organizacije koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om (udruženje za zaštitu). Vrijednost od 100 % sad je izričito navedena i na nju se upućuje i na popisu razgraničenog područja i na popisu sorti grožđa u specifikaciji proizvoda.

Odredba više ne glasi: „„Rheinischer Landwein” smije se proizvoditi samo od grožđa koje potječe iz vinograda na vinogradarskom području i od odobrenih sorti grožđa.”

nego kako slijedi: „„Rheinischer Landwein” mora se proizvoditi 100 % od grožđa koje potječe iz općina ili katastarskih jedinica navedenih u točki 4. specifikacije proizvoda te od odobrenih sorti grožđa iz točke 8. specifikacije proizvoda.”

e) *Kontrolno tijelo*

U točki 11. specifikacije proizvoda mijenjaju se broj telefaksa i zadaća kontrolnog tijela. Razlog je taj što je nadležnost za izdavanje dozvola za nove nasade prenesena s Poljoprivredne komore savezne pokrajine Porajnje-Falačka (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz – LWK*) na Savezni ured za poljoprivredu i hranu (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung – BLE*).

f) *Ostalo*

Redakcijske izmjene u skladu sa zahtjevima EU-a. Riječ je o usklađivanju s važećim zakonodavstvom uz navođenje primjenjivih pravila ili brisanje relevantnih dijelova teksta.

2. **Obrazloženje izmjena**

a) *Opis vina / proizvoda od vinove loze i analitička i/ili organoleptička svojstva*

Najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji prirodni sadržaj šećera u moštu navode se u zasebnoj točki kako bi specifikacija proizvoda bila jasnija. Budući da se izostavlja tablica za preračunavanje, više ne postoji pravna osnova za navođenje najmanjeg prirodnog sadržaja šećera u moštu. No s obzirom na to da se proizvođači u praksi ipak služe Oechslovim stupnjevima, ova se jedinica i dalje zadržava u specifikaciji proizvoda. Stoga će najmanja prirodna alkoholna jakost i najmanji prirodni sadržaj šećera u moštu biti povezani veznikom „i". To jasno pokazuje da proizvođači, kako bi proizvode mogli stavljati na tržište sa ZOZP-om „Rheinischer Landwein", moraju paziti na vrijednost najmanje prirodne alkoholne jakosti i vrijednost najmanjeg prirodnog sadržaja šećera u moštu. Kako bi se izbjegli nesporazumi u vezi s računovodstvom podruma, udruženje za zaštitu odlučilo je umetnuti rečenicu kojom se objašnjava da u evidenciji vinarije treba zabilježiti samo najmanji sadržaj šećera u moštu.

Opisu organoleptičkih svojstava dodano je više detalja kako bi bolje odražavali različite proizvode.

b) *Razgraničenje područja*

Bingerbrück se izostavlja iz razgraničenog područja ZOZP-a „Rheinischer Landwein" jer pripada vinogradarskom području Nahe.

Područje moguće proizvodnje neće biti uže definirano u specifikaciji proizvoda nego što je to dopušteno zakonom.

c) *Sorte vinove loze*

Popis sorti vinove loze netočan je i nepotpun. Dodane su sve dosad razvrstane sorte koje se uzgajaju u vinogradarskom području jer se radi o sortama koje su već dokazale svoju vrijednost na tom području. Vina proizvedena od tih sorti ispunjavaju zahtjeve iz specifikacije proizvoda. *Muskat Hamburg* je stolno grožđe te stoga nije dopušteno. Sorte *Blaue Silvaner* i *Frühe Rote Malvasier* brišu se s popisa sorti crnoga grožđa jer se radi o sortama bijeloga grožđa.

Budući da činjenica može li se sorta uzgajati ovisi o popisu sorti u specifikaciji proizvoda, a ne o krajnjem proizvodu, sorte grožđa ubuduće će biti navedene u rubrikama „sorte bijeloga grožđa" i „sorte crnoga grožđa", a ne u rubrikama „bijelo vino" i „crno i ružičasto vino".

d) *Ostali zahtjevi organizacije koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om*

U izmjenama nacionalnog zakonodavstva više nije utvrđeno pravilo o 100 % grožđa te se stoga navodi kao zahtjev koji utvrđuje organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om (udruženje za zaštitu). Tekst se mijenja (npr. izričito navođenje vrijednosti od 100 %) kako bi se pojasnila suština izvorne odredbe. Sadržaj se ne mijenja.

e) *Kontrolno tijelo*

Promijenjen je broj telefaksa.

Tekst se mijenja u pogledu novih odobrenja radi usklađivanja s primjenjivim zakonodavstvom.

f) *Ostalo*

Redakcijske izmjene moraju se izvršiti kako bi se udovoljilo zahtjevima EU-a.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Rheinischer Landwein

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina**

1. *Vino, bijelo*

KRATAK OPIS

Boja bijelih vina obično je bljedožute do slamnatožute boje, često sa zelenim odsjajima. Vina u pravilu odlikuju arome žutog i tropskog voća, katkad i cvjetne muškatne note te fina uravnoteženost slatkoće i kiselosti.

Vina sorte *Riesling* posebno dobro odražavaju razlike među pojedinim teroarima područja „Rheinischer Landwein".

Bijela vina proizvedena fermentacijom masulja mogu poprimiti narančastu boju s crvenkastim i smeđim nijansama. Kod bijelih vina moguća je i stabilna ili, nakon protresanja, zamjetljiva prirodna zamućenost (npr. od kvasca, taloga mošta ili tanina i vinskog kamena). Međutim, nije dopuštena zamućenost umjetno stvorena dodavanjem pomoćnih tvari u postupku proizvodnje ili uzrokovana nedostacima vina. Miris može imati i namjerne oksidativne, fenolne ili reduktivne note blagog do umjerenog intenziteta.

Ukupna alkoholna jakost nakon pojačavanja ne smije prelaziti 11,5 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

2. *Vino, crno*

KRATAK OPIS

Crvena su vina crvene do tamnocrvene boje, često s plavkastim i ljubičastim nijansama, a najčešće ih odlikuju arome crvenog i bobičastog voća uz uglavnom blagu strukturu kiselosti. Vina srednje zaokruženosti blago su kisela i diskretne taninske strukture s visokim stupnjem voćnosti. Vina mogu imati i stabilnu ili, nakon protresanja, zamjetljivu prirodnu zamućenost (npr. od kvasca, taloga mošta ili tanina i vinskog kamena). Međutim, nije dopuštena zamućenost umjetno stvorena dodavanjem pomoćnih tvari u postupku proizvodnje ili uzrokovana nedostacima vina.

Prirodna alkoholna jakost može se pojačavanjem povećati do ukupne volumne alkoholne jakosti od 12 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

3. *Vino, ružičasto, Blanc de Noir*

KRATAK OPIS

Ružičasta vina imaju bljedocrvenu do svjetlocrvenu boju, a tiješte se iz sorti crnog grožđa tako da se dobiju svijetla vina. Vina *Blanc de Noir* imaju boju bijelog vina. Obično ih odlikuju arome crvenog i bobičastog voća te imaju svježu, živahnu kiselost. Vina mogu imati i stabilnu ili, nakon protresanja, zamjetljivu prirodnu zamućenost (npr. od kvasca, taloga mošta ili tanina i vinskog kamena). Međutim, nije dopuštena zamućenost umjetno stvorena dodavanjem pomoćnih tvari u postupku proizvodnje ili uzrokovana nedostacima vina.

Prirodna alkoholna jakost može se pojačavanjem povećati do ukupne volumne alkoholne jakosti od 11,5 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

4. *Rotling*

KRATAK OPIS

Vina *Rotling* blijede su do svjetlocrvene boje, a proizvode se miješanjem bijelog i crnog grožđa ili masulja. Obično su srednje zaokružena i u pravilu imaju arome žutog i crvenog voća. Vina mogu imati i stabilnu ili, nakon protresanja, zamjetljivu prirodnu zamućenost (npr. od kvasca, taloga mošta ili tanina i vinskog kamena). Međutim, nije dopuštena zamućenost umjetno stvorena dodavanjem pomoćnih tvari u postupku proizvodnje ili uzrokovana nedostacima vina.

Prirodna alkoholna jakost može se pojačavanjem povećati do ukupne volumne alkoholne jakosti od 11,5 %.

Ako za analitička svojstva nisu navedene vrijednosti, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost:

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Poseban enološki postupak

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

2. Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

3. Postupci uzgoja

Primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

5.2. *Najveći prinosi*

150 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Proizvodi koji smiju nositi zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Rheinischer Landwein" moraju potjecati iz vinograda na području općina 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.

Karte s razgraničenjima mogu se vidjeti na poveznici www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Landwein se smije proizvoditi izvan navedenog vinogradarskog područja na kojem je grožđe ubrano i koje je navedeno na etiketi pod uvjetom da je područje proizvodnje smješteno u istoj ili susjednoj saveznoj pokrajini.

7. **Sorte vinove loze**

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

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

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. **Opis povezanosti**

Vrijedi za sve proizvode

Područje „Rheinischer Landwein" smješteno je na sjevernom rubu Gornjorajnske nizine (*Oberrheingraben*) u zavoju Rajne između gradova Mainz, Bingen, Alzey i Worms. Krajolik obilježavaju visoravni od otpornog vapnenca koje su ispresijecane širokim depresijama s blagim brežuljcima i nizinama. Najviše visoravni dosežu od 250 do 300 metara nadmorske visine, a nizine se nalaze na nadmorskoj visini od 100 do 150 metara. Uzgoj vinove loze uglavnom se odvija na padinama. Trsovi u prosjeku rastu na nadmorskoj visini od 175 metara. Prevladava orijentacija na jugoistok pa do jugozapada.

Vinogradarsko područje uglavnom se sastoji od tercijarnih i kvartarnih sedimenata koji leže na stijenama Rotliegend. Te se stijene pojavljuju na površini samo na krajnjem jugozapadu područja i u blizini Niersteina (*Niersteiner Horst*). Većina područja leži na tercijarnim stijenama koje uglavnom prekrivaju kvartarni sedimenti (derivati lesa, riječne terase, sedimenti vodotoka, sedimenti padina). Visoravni se sastoje od tercijarnog vapnenca, dok se područje padina, brežuljaka i nizina sastoji od mekšeg tercijarnog lapora. Vapnenac na visoravni obično je prekriven lesom, vapno i lapor na padinama često su prekriveni lesom ili sedimentima padina, dok je lapor u nizinama prekriven aluvijalnim, terasnim ili preraspodijeljenim sedimentima. Devonski kvarciti i škriljevac nalaze se u sjeverozapadnom dijelu vinogradarskog područja u blizini Bingena. Kad je riječ o nastanku tla, les i derivati lesa čine glavni matični supstrat.

Klima vinogradarskog područja ima sljedeće karakteristike: prosječna godišnja temperatura iznosi 9,9 °C. Prosječna temperatura u razdoblju rasta iznosi 14,6 °C. Područja s nižom prosječnom godišnjom temperaturom nalaze se na jugozapadu vinogradarskog područja na granici s dolinom Saar-Nahe. Srednje temperature prisutne su na visoravnima i brežuljcima, dok se najviše prosječne godišnje temperature dosežu prema Gornjorajnskoj nizini. Godišnji prosjek padalina iznosi otprilike 550 mm. U razdoblju rasta prosječno padne 65 % (355 mm) godišnjih padalina. Trsovi u Rheinhessenu tijekom razdoblja rasta u prosjeku dobivaju oko 650 000 Wh/m² izravnog Sunčeva svjetla.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

pruža organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako su države članice tako predvidjele

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

„Rheinischer Landwein” mora se proizvoditi 100 % od grožđa koje potječe iz općina ili katastarskih jedinica navedenih u točki 4. specifikacije proizvoda te od odobrenih sorti grožđa iz točke 8. specifikacije proizvoda.

Sadržaj neprevrelog šećera u vinu koje se stavlja na tržište pod oznakom ZOZP-a „Rheinischer Landwein” ne smije premašiti najveću dopuštenu vrijednost za vina s oznakom „polusuho”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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