C/2024/2373

2024.3.27.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/2373)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Rheinischer Landwein”

PGI-DE-A1301-AM01

Az értesítés időpontja: 2023. október 27.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A módosítások ismertetése**

a) *A bor/borászati termékek leírása és az analitikai és/vagy érzékszeri jellemzők*

A „Rheinischer Landwein” minimális természetes alkoholtartalma és minimális természetes mustsűrűsége külön pontban szerepel. Tartalmi módosítások nem történtek. A szöveg a borkataszter vezetésével kapcsolatban egy pontosító mondattal egészül ki, amely a következőképpen szól: „Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.”

Ezenkívül ismertették a különböző termékek érzékszervi jellemzőit.

b) *A terület meghatározása*

A „Rheinischer Landwein” OFJ területén Bingen am Rhein település esetében kivételt képez Bingerbrück.

A területhatárokat ábrázoló térképeket a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon lehet megtekinteni.

Módosul, hogy melyik területen lehet előállítani a tájbort. Eddig a „Rheinischer Landwein” előállítása csak Rheinhessen termőterületén volt lehetséges. Ez a szabályozás összhangba kerül a jogi követelményekkel, aminek révén lehetővé válik, hogy a „Rheinischer Landweint” ugyanazon szövetségi tartomány egy másik területén vagy egy szomszédos szövetségi tartományban is előállíthassák:

„A tájbor előállítása más területen is történhet, mint az a termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.”

c) *Borszőlőfajták*

A termékleírás 7. pontjában (a jövőbeli 8. pontban) eddig a következő szőlőfajták szerepeltek:

Fehérbor

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Freisamer, sárga muskotály, fűszeres tramini, szürkebarát, zöldszilváni, zöld veltelini, Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Morio muskotály, rizlingszilváni, Ottonel muskotály, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, rizlingszilváni, vörös saszla, vörös muskotály, vörös tramini, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, fehér burgundi, fehér saszla, fehér rizling, Würzer.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Vörösbor és rozé

Acolon, korai kékburgundi, kékfrankos, kékoportó, kékszilváni, kései kékburgundi, Kék Trollinger, kék zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, korai vörös malvázia, Helfensteiner, Heroldrebe, merlot, Müllerrebe, hamburgi muskotály, Palas, Portugieser, Prior, Regent, Rondo, Saint-Laurent, Syrah"

MÓDOSÍTÁSOK

A cím már nem „fehérborok" és „vörös- és rozé borok", hanem „fehér szőlőfajták" és „vörös szőlőfajták".

Törlik a következő szőlőfajtákat:

„Kékszilváni" (téves megnevezés)

„Korai vörös malvázia" (téves megnevezés)

„Hamburgi muskotály"

A jegyzék a következő szőlőfajtákkal egészül ki:

Fehér szőlőfajták:

„Adelfränkisch, Alvarinho, kékszilváni, Cvetocsnij, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, dunai rizling, dunai veltelini, Felicia, Lugliena Bianca, korai vörös malvázia, furmint, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 32458, Gm 6423-12, Gm 6427-5, Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, arany muskotály, zöld szilváni, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Marsanne blanche, Muscabona, Muscaris, narancsszőlő, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, Rosa Chardonnay, vörös rizlingszilváni, piros veltelini, 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."

Vörös szőlőfajták:

„Accent, Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Argant, Blauer Hängling, kék muskotály, 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, Trollinger muskotály, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot nova, Primitivo, Reberger, rozémuskotály, 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) *Az OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet egyéb követelményei*

Megmarad az eddigi hatályos jogi rendelkezés, amely szerint az előállításhoz felhasznált szőlőnek 100%-ban a névadó borvidékről kell származnia. Ez a szabályozás nem nemzeti jogi követelményként van felsorolva, hanem egy OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet (védegylet) követelményeként. A 100%-ot most már kifejezetten meg kell nevezni, a termékleírásban pedig hivatkozni kell felsorolt körülhatárolt területekre és a szőlőfajták felsorolására:

A rendelkezés szövege már nem az alábbi: „A »Rheinischer Landwein« kizárólag olyan szőlőből készíthető, amely a borvidék jóváhagyott szőlőtermő területeiről és az engedélyezett borszőlőfajtákból származik."

hanem: „A »Rheinischer Landwein« bort 100 %-ban a termékleírás 4. pontjában megnevezett települések vagy körzetek szőlőültetvényeiből származó szőlőből és a termékleírás 8. pontjában engedélyezett borszőlőfajtákból kell elkészíteni."

e) *Ellenőrző hatóság*

A termékleírás 11. pontjában megváltozott a faxszám, és helyesbítésre került az ellenőrző hatóság feladata. Ugyanis már nem a Rajna-vidék-pfalzi Mezőgazdasági Kamara (LWK) illetékes az új ültetvények telepítési engedélyeinek kiadásában, hanem a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatal.

f) *Egyéb*

Szövegezési változtatások az uniós előírásoknak megfelelően. Ide tartozik a hatályos jogot tükröző valamennyi módosítás. Ez történhet a hatályos jogra való hivatkozással vagy a vonatkozó rendelkezés törlésével.

2. **A módosítások indoklása**

a) *A bor/borászati termékek leírása és az analitikai és/vagy érzékszeri jellemzők*

A minimális természetes alkoholtartalmat és a minimális természetes mustsűrűséget egy külön pontban sorolják fel, hogy a termékleírás átláthatóbb legyen. Az átszámítási tábla megszűnése miatt a minimális természetes mustsűrűség meghatározásának már nincs jogalapja. Mivel azonban a termelők a gyakorlatban mértékegységként az Oechsle-fokot használják, ez a mértékegység továbbra is megmarad a termékleírásban. Ezért a minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó adatokat a jövőben az „és” kötőszóval kapcsolják össze. Ebből egyértelműen az következik, hogy a termelőnek mind a minimális természetes alkoholtartalomra, mind a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó értéket be kell tartania ahhoz, hogy forgalmazhassa a „Rheinischer Landwein” terméket. A borkataszter vezetésével kapcsolatos félreértések elkerülése érdekében a védegylet úgy döntött, hogy egy pontosító mondattal egészíti ki a leírást, amely arra utal, hogy a borkataszterben csak a minimális mustsűrűséget kell feltüntetni.

Az érzékszervi jellemzők ismertetéseit a különböző termékek jobb bemutatása érdekében differenciáltabban dolgozták ki.

b) *A terület meghatározása*

Bingerbrück már nem része a „Rheinischer Landwein” OFJ területének, mivel a Nahe-vidék termőterületéhez tartozik.

Az előállításra vonatkozó feltételt a termékleírásban nem szabad szűkebben meghatározni, mint a törvény által biztosított lehetőség.

c) *Borszőlőfajták*

A szőlőfajták felsorolása hibás és nem teljes. A felsorolás kiegészítésre kerül, hogy tartalmazza a termőterületen termesztett, korábban már osztályozott valamennyi szőlőfajtát, mivel ezek a fajták már beváltak az adott termőterületen. Az ezekből a fajtákból készült borok megfelelnek a termékleírás követelményeinek. A hamburgi muskotály egy csemegeszőlő, és ezért nem engedélyezett. A vörös szőlőfajták közül törölték a kékszilvánit és a korai vörös malváziát, mivel ezek fehér szőlőfajták.

A jövőben a borfajtákat a „fehérbor” és a „vörösbor és rozé” helyett a „fehér szőlőfajták” és „vörös szőlőfajták” cím alatt sorolják fel, mert a termékleírásban szereplő szőlőfajták felsorolásával nem a végterméket, hanem a termesztési lehetőségeket kívánják szabályozni.

d) *Az OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet egyéb követelményei*

A 100 %-os szabályt a nemzeti jogszabályok nem a módosított formában írják elő, ezért ezeket az OEM-et/ OFJ-t kezelő szervezet (védegylet) követelményeiként adják meg. A szövegmódosítások (pl. a 100% kifejezett említése) az eredeti rendelkezés tartalmának pontosítása érdekében történtek. Tartalmi változtatásra nem került sor.

e) *Ellenőrző hatóság*

A faxszám megváltozott.

Az új ültetvények telepítési engedélyeire vonatkozó javításra a hatályos jogszabályokkal való összhang miatt volt szükség.

f) *Egyéb*

Az uniós előírások teljesítése érdekében szövegezési változtatásokra van szükség.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Név vagy nevek**

Rheinischer Landwein

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – Oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Bor – fehér*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok színe többnyire a halványtól a szalmasárgáig terjed, gyakran zölden tükröződik. Általában sárga és trópusi gyümölcsök aromája, esetenként virágos muskotályos jegyek, valamint finoman kiegyensúlyozott édesség és savasság jellemzi őket.

A rizling szőlőfajtából készült borok különösen alkalmasak arra, hogy tükrözzék a „Rheinischer Landwein" különböző termőterületei közötti különbségeket.

A macerált fehérborok vöröses és barnás tükröződésű narancsszínt is ölthetnek. Emellett a fehérboroknál természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság is előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. Az illatban visszafogott vagy mérsékelt jelleggel megjelennek szándékos oxidatív, fenolos vagy akár reduktív jegyek is.

Az összes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogat-százalék fölé.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
– Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):
– Minimális összes savtartalom:
– Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):
– Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l):

2. *Bor – vörös*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok színe a vöröstől a mélyvörösig terjed, gyakran kékes, ibolyaszínű árnyalatokkal, és a piros gyümölcsök és bogyók aromája jellemzi őket lágy savszerkezet mellett. A közepes testű borok lágy savakkal és visszafogott tanninszerkezettel rendelkeznek, magas gyümölcsösség mellett. Emellett természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 12 térfogatszázalékos teljes alkoholtartalom fölé.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
– Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

– Minimális összes savtartalom:

– Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l):

3. *Fehér, rozé, Blanc de Noir*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A halvány- vagy világosvörös színű rozéborokat kizárólag vörös szőlőből préselik. A Blanc de Noir a fehérborokra jellemző színeket vonultatja fel. Többnyire a piros gyümölcsök és bogyók visszafogott aromái és friss, élénk savak jellemzik. Emellett természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság is előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogatszázalékos teljes alkoholtartalom fölé.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

– Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

– Minimális összes savtartalom:

– Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l):

4. *Rotling*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Rotling borok halvány- vagy világosvörös színű borok, amelyek fehér és vörös szőlők vagy cefre házasításával készülnek. Többnyire közepes testű borok, és általában a sárga és piros gyümölcsök aromáit egyesítik. Emellett természetes eredetű állandó zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) vagy felrázás után észlelhető zavarosság is előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogatszázalékos teljes alkoholtartalom fölé.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

– Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

– Minimális összes savtartalom:

– Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l):

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Konkrét borászati eljárás

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

2. A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

3. Művelési gyakorlat

A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

5.2. *Maximális hozamok*

150 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Rheinischer Landwein” oltalom alatt álló földrajzi jelzés azokon a termékeken tüntethető fel, amelyek a következő települések termőterületeiről származnak: Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Alzey-Worms járás), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (Bingerbrück kivételével), Bodenheim, Bornheim (Alzey-Worms járás), Bubenheim (Mainz-Bingen járás), 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 (Alzey-Worms járás), 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-Bingen járás), Hillesheim (Mainz-Bingen járás), 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 (Mainz-Bingen járás), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Bad Kreuznach járás), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (Alzey-Worms járás), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms, Wörrstadt, Zornheim, Zotzenheim.

A területhatárokat ábrázoló térképeket a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon lehet megtekinteni.

A tájbor előállítása más területen is történhet, mint az a termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Alvarinho – Albarino

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Bettlertraube – Grüne Bettlertraube

Korai kékburgundi – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, korai burgundi, Pinot Madeleine

Argant

Blauer Hängling

Kékfrankos – Lemberger, Limberger

Kék muskotály – muskotály, kékesfekete muskotály; Muscat Noir, fekete muskotály, Muscat a petits grains noirs (apró szemű, fekete muskotály)

Kékoportó

Kékszilváni

Kései kékburgundi

Kék trollinger – Trollinger, Vernatsch

Kék zweigelt – zweigelt, Rotburger

Cvetocsnij

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

Dunai rizling

Dunai veltelini

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Findling

Freisamer

Luglienga Bianca

Korai vörös malvázia – malvázia, korai malvázia, Malvoisie

Furmint

Färbertraube

Gamay Noir

Gelber Kleinberger

Sárga muskotály

Sárga orleáni – Orleáni

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

Arany muskotály – muskotály

Grenache noir – Grenache

Zöldszilváni – szilváni

Zöld veltelini – veltelini

Grünfränkisch

Hartblau

Hegel

Helios

Heroldrebe

Hibernal

Huxelrebe – Huxel

Hölder

Jakob Gerhardt Blanc – Jakob Gerhardt blanc

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder – Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein – kék lagrein, Lagrain

Laurot

Malbec

Manzoni bianco – Manzoni bianco

Mariensteiner

Marsanne blanche – Marsanne

Merlot

Merzling

Monarch

Morio muskotály

Muscabona

Muscaris

Ottonel muskotály

Trollinger muskotály

Rizlingszilváni – Rivaner

Müllerrebe – fekete rizling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Nobling

Optima 113 – Optima

Narancsszőlő

Orion

Ortega

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Petite Syrah

Phoenix – Phönix

Pinot Nova

Pinotage

Pinotin

Pollux

Primitivo – Zinfandel, Blauer Scheuchner

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rheinfelder

Rizlingszilváni

Rinot

Rondo

Rozémuskotály – muskotály

Chardonnay rozé – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Rotberger

Vörös saszla – Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Vörös muskotály – muskotály, Muscat, Moscato

Vörös rizling

Vörös tramini – Clevner, tramini

Piros veltelini

Rubinet

Rulandi – Pinot Grigio, szürke burgundi, Pinot Gris

Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent

Sangiovese

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc - fehér tramini

Scheurebe

Schwarzblauer Riesling

Schwarzer Heunisch

Schwarzer Urban

Schönburger

Semillon

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah fajta

Süßschwarz

tannát

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

Fehér burgundi – Pinot Bianco, Pinot Blanc

Fehér saszla – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Fehér rizling – Riesling renano, rajnai rizling, Klingelberger, rizling

Weißer Räuschling

Würzer

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Valamennyi termékre érvényes

A „Rheinischer Landwein" területe a Felső-rajnai-árok északi végén, a Rajna-kanyarban, Mainz, Bingen, Alzey és Worms városok között terül el. Domborzatát ellenálló mészkőből álló fennsíkok jellemzik, amelyeket széles völgyek, lankás dombok és mélyen fekvő síkságok tagolnak. A legmagasabb fennsíkok 250–300 méterrel emelkednek a tengerszint fölé, míg az alföldek 100–150 méterrel vannak a tengerszint felett. A szőlőtermesztés a lejtős területeken összpontosul. A szőlő átlagosan 175 méteres tengerszint feletti magasságon terem. A délkelet-délnyugati tájolás a jellemző.

A borvidék túlnyomórészt harmadidőszaki és negyedidőszaki üledékes kőzetből alakult ki, amelyek a Rotliegend-kőzetekből álló talapzaton terülnek el. Ezek a Rotliegend-kőzetek csak a délnyugati részen és Nierstein (Niersteiner Horst) közelében emelkednek ki a földfelszínre. A terület nagy részét harmadidőszaki kőzetek borítják, amelyeket túlnyomórészt negyedidőszaki üledékek (löszagyag, folyóteraszok, folyók által lerakott üledékek, lejtőüledékek) fednek. A fennsíkokat harmadidőszaki mészkő, míg a lejtős, dombos és lapályos területeket puhább harmadidőszaki márga alkotja. A fennsíkok mészköveire többnyire lösz rakódott le, a lejtőterületek mészköveit és márgáit gyakran lösz vagy lejtőüledék fedi, míg a lapályok agyagos mészkövét ártéri, teraszos vagy hordalékos üledékek borítják. Bingen környékén, a borvidék északnyugati részén devonkori kvarcit és agyagpala fordul elő. A talajképződés szempontjából legfontosabb szubsztrátuma a lösz vagy a löszagyag.

A termőterület szőlőtermesztésre használt területe éghajlati szempontból a következőképpen foglalható össze: Az éves átlaghőmérséklet 9,9 °C körül van. Az átlaghőmérséklet a vegetációs időszakban 14,6 °C. Az alacsonyabb éves átlaghőmérsékletű területek a termőterület délnyugati részén, a Saar–Nahe-medence határán találhatók. Átlagos hőmérsékleti értékek a fennsíkon és dombvidéken fordulnak elő, míg a legmagasabb éves átlaghőmérsékletet a Felső-rajnai-árokhoz közeledve mérik. Az éves átlagos csapadékmennyiség körülbelül 550 mm. Az éves csapadékmennyiség átlagosan 65%-a (355 mm) esik a vegetációs időszakban. A vegetációs időszak alatt a rheinhesseni szőlőültetvényeket kb. 650 000 Wh/m² közvetlen napsugárzás éri.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Egy OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet által, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Rheinischer Landwein” bort 100%-ban a termékleírás 4. pontjában megnevezett települések vagy körzetek szőlőültetvényeiből származó szőlőből és a termékleírás 8. pontjában engedélyezett borszőlőfajtákból kell elkészíteni.

A „Rheinischer Landwein” OFJ-vel forgalmazott bor maradékcukor-tartalma nem haladhatja meg a „félszáraz” jelzés esetében megengedett maximális értéket.

A termékleíráshoz vezető link

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