C/2024/2373

27.3.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/2373)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Rheinischer Landwein“

PGI-DE-A1301-AM01

Dátum oznámenia: 27. október 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Opis zmien**

a) *Opis vínnych/vinárskych výrobkov a analytických a/alebo organoleptických vlastností*

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna merná hmotnosť muštu „Rheinischer Landwein“ sa uviedli v samostatnom bode. Nenastali nijaké zmeny týkajúce sa obsahu. Na objasnenie sa vložila táto veta týkajúca sa vedenia účtov a záznamov v pivniciach: „Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.“

Poskytol sa aj organoleptický opis jednotlivých výrobkov.

b) *Vymedzenie oblasti*

Vzhľadom na oblasť, na ktorú sa vzťahuje CHZO Rheinischer Landwein sa pri obci Bingen am Rhein uvádza výnimka Bingerbrück.

Mapy sú k dispozícii na adrese: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Oblasť, v ktorej sa môže vyrábať Landwein, sa zmenila. Výroba „Rheinischer Landwein“ bola doteraz možná len v pestovateľskej oblasti Rheinhessen. Pravidlá v tejto oblasti boli zosúladené so zákonnými požiadavkami a teraz umožňujú, aby sa víno „Rheinischer Landwein“ vyrábalo aj v inej oblasti tej istej spolkovej krajiny alebo v susednej spolkovej krajine:

„Landwein sa môže vyrábať aj v inej oblasti než v pestovateľskej oblasti, v ktorej sa zozbieralo hrozno a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.“

c) *Muštové odrody*

Doteraz boli v bode 7 (ktorý sa má stať bodom 8) špecifikácie výrobku uvedené tieto odrody:

Biele víno

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]) Ú. v . EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Červené a ružové víno

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.

ZMENA (ZMENY)

V novom znení sa odrody nebudú uvádzať pod nadpismi „biele víno“ a „červené a ružové víno“ ale „biele muštové odrody“ a „modré muštové odrody“.

Vypustili sa tieto odrody:

„Blauer Silvaner“ (nesprávny údaj)

„Früher Roter Malvasier“ (nesprávny údaj)

„Muskat Hamburg“.

Doplnili sa tieto odrody:

Biele muštové odrody:

„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.“

Modré muštové odrody:

„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) *Ďalšie požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO*

Zachová sa toto ustanovenie, ktoré odráža existujúce právne predpisy: 100 % hrozna použitého na výrobu musí pochádzať z oblasti, podľa ktorej je víno Landwein pomenované. Toto pravidlo sa teraz uvádza ako požiadavka stanovená organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO (ochranné združenie), teda už nie ako požiadavka vyplývajúca z vnútroštátnych právnych predpisov. Teraz sa výslovne uvádza údaj 100 % a odkazuje sa naň v zozname na identifikáciu vymedzenej oblasti a v zozname muštových odrôd v špecifikácii výrobku.

Znenie „Víno ‚Rheinischer Landwein‘ sa môže vyrábať iba z hrozna pochádzajúceho z vinohradov v danej vinohradníckej oblasti a z povolených muštových odrôd“ sa mení takto:

„100 % hrozna použitého na výrobu „Rheinischer Landwein“ musí pochádzať z obcí alebo katastrálnych jednotiek uvedených v bode 4 špecifikácie výrobku a z povolených muštových odrôd podľa bodu 8 špecifikácie výrobku.“

e) *Kontrolný orgán*

V bode 11 špecifikácie výrobku sa zmenilo faxové číslo a úlohy kontrolných orgánov. Dôvodom je, že zodpovednosť za udeľovanie povolení na výsadbu sa presúva z Poľnohospodárskej komory Porýnia-Falcka (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK) na Spolkový úrad pre poľnohospodárstvo a výživu (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung* – BLE).

f) *Iné*

Redakčné zmeny v súlade s požiadavkami EÚ. K nim patria všetky zmeny zohľadňujúce súčasné právne predpisy, pričom sa odkazuje na uplatniteľné pravidlá alebo sa vypúšťajú predmetné formulácie.

2. **Dôvody zmeny**

a) *Opis vínnych/vinárskych výrobkov a analytických a/alebo organoleptických vlastností*

Minimálny prirodzený obsah alkoholu a minimálna merná hmotnosť muštu boli uvedené v samostatnom bode, aby bola špecifikácia výrobku jasnejšia. Prepočtová tabuľka sa vypúšťa, čo znamená, že už neexistuje žiaden právny základ pre uvádzanie minimálnej mernej hmotnosti muštu. Keďže výrobcovia v praxi však pracujú s jednotkou Öchslegrad, bude táto jednotka aj naďalej figurovať v špecifikácii výrobku. Preto bude údaje o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu a minimálnej mernej hmotnosti muštu v novom znení spájať slovo „a“. Z toho jednoznačne vyplýva, že výrobcovia musia dodržiavať tak hodnotu minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu, ako aj hodnotu minimálnej mernej hmotnosti muštu, ak svoje výrobky chcú predávať pod CHOP „Rheinischer Landwein“. V snahe predísť nedorozumeniam vzhľadom na vedenie účtov a záznamov týkajúcich sa pivníc sa ochranné združenie rozhodlo doplniť vetu objasňujúcu skutočnosť, že v záznamoch pivnice sa musí uvádzať len minimálna hmotnosť muštu.

Opisy organoleptických vlastností sa spresnili, aby lepšie vystihovali rôzne výrobky.

b) *Vymedzenie oblasti*

Bingerbrück sa vyníma z oblasti, na ktorú sa vzťahuje CHZO Rheinischer Landwein, pretože patrí do oblasti pestovania Nahe.

Špecifikácia výrobku by nemala obmedziť možnosti výroby užšie, než sa stanovuje v zákone.

c) *Muštové odrody*

Predchádzajúci zoznam muštových odrôd obsahoval chyby a nebol úplný. Dopĺňajú sa všetky odrody pestované v danej pestovateľskej oblasti, ktoré boli doteraz klasifikované, pretože sa už v oblasti osvedčili. Vína vyrábané z týchto odrôd spĺňajú požiadavky špecifikácie výrobku. Odroda Muskat Hamburg je stolovou odrodou, a teda nie je povolená. Odrody Blauer Silvaner a Früher Roter Malvasier sa vypustili zo zoznamu modrých odrôd, pretože ide o biele odrody.

V novom znení sa odrody viniča budú uvádzať pod nadpismi „biele muštové odrody“ a „modré muštové odrody“ (namiesto nadpisov „biele víno“ a „červené a ružové víno“), pretože zoznam odrôd v špecifikácii reguluje pestovanie odrôd, ale nie konečný výrobok.

d) *Ďalšie požiadavky stanovené organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO*

Vnútroštátne právne predpisy v zmenenom znení neobsahujú pravidlo 100 %. Preto sa uvádza ako požiadavka stanovená organizáciou, ktorá spravuje CHOP/CHZO (ochranným združením). Zmeny znenia (napr. výslovné uvedenie údaja 100 %) majú objasniť podstatu pôvodného ustanovenia. Nenastali nijaké zmeny týkajúce sa obsahu.

e) *Kontrolný orgán*

Zmenilo sa číslo faxu.

Znenie vzhľadom na povoľovanie nove výsadby sa zmenilo, aby sa zohľadnili uplatniteľné právne predpisy.

f) *Iné*

Vykonali sa redakčné zmeny s cieľom splniť požiadavky EÚ.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Rheinischer Landwein

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1. *Víno, biele*

STRUČNÝ OPIS

Biele vína majú zvyčajne bledožltú až slamovožltú farbu, často so zeleným nádychom. Spravidla sa vyznačujú primárnymi arómami žltého a tropického ovocia, ojedinele aj s kvetinovými muškátovými tónmi a jemne vyváženou sladkosťou a kyslosťou.

Vo vínach odrody Riesling sa osobitne odrážajú rozdiely medzi rôznymi terroir vín „Rheinischer Landwein“.

Najmä biele vína z kvasenej zápary môžu mať aj oranžovú farbu s červenkastými a hnedými odtieňmi. Biele vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený. Pokiaľ ide o vôňu, môžu sa vyskytnúť aj zámerné oxidačné, fenolové alebo redukčné tóny jemnej až strednej intenzity.

Celkový obsah alkoholu v objem. % nesmie po obohatení presiahnuť 11,5 %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť:

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

2. *Víno, červené*

STRUČNÝ OPIS

Majú červenú až sýtočervenú farbu, často s modrastým, fialovým nádychom. Zvyčajne sa vyznačujú arómami červeného ovocia a bobúľ a zásadne mäkkou kyslosťou. Vína so strednou plnosťou sú jemne kyslé a s miernou tanínovou štruktúrou, s vysokým stupňom ovocnosti. Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Prirodzený obsah alkoholu možno vďaka obohateniu zvýšiť na hodnotu celkového obsahu alkoholu maximálne 12 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť:

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

3. *Víno, rosé, Blanc de Noir*

STRUČNÝ OPIS

Ružové vína majú bledočervenú až jasnočervenú farbu a vyrábajú sa výlučne jemným lisovaním modrých odrôd. Vína Blanc de Noir majú farbu bieleho vína. Zvyčajne sa vyznačujú arómami červeného ovocia a bobúľ a sviežou, živou kyslosťou. Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Prirodzený obsah alkoholu môže vďaka obohateniu dosiahnuť hodnotu celkového obsahu alkoholu 11,5 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť:

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

4. *Vína Rotling*

STRUČNÝ OPIS

Vína Rotling majú bledočervenú až jasnočervenú farbu a vyrábajú sa zmiešaním bieleho a modrého hrozna alebo muštu. Vyznačujú sa spravidla stredným telom a vôňami žltého a červeného ovocia. Vína môžu mať aj stabilný alebo po pretrepaní viditeľný prirodzený zákal (napr. z kvasiniek, muštových kalov alebo tanínu a kryštalických usadenín). Zákal vytvorený umelo pridaním technologických pomocných látok alebo spôsobený chybami vína však nie je povolený.

Prirodzený obsah alkoholu môže vďaka obohateniu dosiahnuť hodnotu celkového obsahu alkoholu 11,5 obj. %.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť:

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

5. **Enologické postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

2. Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

3. Pestovateľské postupy

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

5.2. *Maximálne výnosy*

150 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Výrobky, ktoré môžu byť označené chráneným zemepisným označením „Rheinischer Landwein“, musia pochádzať z vinohradov, ktoré sa nachádzajú v týchto obciach: Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (krajinský okres Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (okrem Bingerbrück), Bodenheim, Bornheim (krajinský okres Alzey-Worms), Bubenheim (krajinský okres 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 (krajinský okres 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 (krajinský okres Mainz-Bingen), Hillesheim (krajinský okres 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 (krajinský okres Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (krajinský okres Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (krajinský okres Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms, Wörrstadt, Zornheim, Zotzenheim.

Mapy sú k dispozícii na adrese: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Landwein sa môže vyrábať aj v inej oblasti než v pestovateľskej oblasti, v ktorej sa zozbieralo hrozno a ktorá je uvedená na etikete, a to za predpokladu, že oblasť výroby sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.

7. **Muštové odrody**

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, 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. **Opis súvislostí:**

Vzťahuje sa na všetky výrobky

Oblasť výroby vín Rheinischer Landwein sa nachádza na severnom okraji horného Porýnia v ohybe Rýna medzi mestami Mainz, Bingen, Alzey a Worms. Krajinu charakterizujú plošiny z odolného vápenca, ktoré pretínajú široké zníženiny s miernymi kopcami a nížinami. Najvyššie položené plošiny sú v nadmorskej výške 250 až 300 m, kým nížiny sú v nadmorskej výške 100 až 150 m. Vinohrady sa sústreďujú na svahoch. Vinič rastie v priemernej nadmorskej výške 175 m. Väčšina vinohradov je orientovaná na juhovýchod až juhozápad.

Vinohradnícku oblasť tvoria najmä treťohorné a štvrtohorné sedimenty ležiace na podklade hornín rotliegendského obdobia. Horniny rotliegendského obdobia sa objavujú na zemskom povrchu len na úplnom juhozápade oblasti a v blízkosti Niersteinu (Niersteiner Horst). Väčšina územia leží na treťohorných horninách, ktoré sú prevažne prekryté štvrtohornými sedimentmi (sprašové deriváty, riečne terasy, sedimenty vodných tokov, svahové sedimenty). Plošiny sa skladajú z treťohorných vápencov, kým svahy, kopce a nížiny z mäkších treťohorných slieňov. Vápence na náhorných plošinách sú zvyčajne prekryté sprašou, vápence a sliene na svahoch sú často zakryté sprašou alebo svahovými sedimentmi a sliene v nížinných oblastiach sú prekryté sedimentmi vodných tokov, terás alebo redistribuovanými sedimentmi. Devónske kremence a bridlice sa nachádzajú v severozápadnej časti vinohradníckej oblasti pri Bingene. Pokiaľ ide o zloženie pôdy, hlavným materským podložím je spraš a jej deriváty.

Podnebie vo vinohradníckej oblasti sa vyznačuje týmito črtami: Priemerná ročná teplota je približne 9,9 °C. Priemerná teplota počas vegetačného obdobia je 14,6 °C. Oblasti s nižšími priemernými ročnými teplotami sa nachádzajú na juhozápade pestovateľskej oblasti, na hranici s povodím riek Saar a Nahe. Stredné teploty sa vyskytujú v oblasti náhornej plošiny a vrchoviny, kým teplota dosahuje najvyššie priemerné ročné hodnoty smerom k hornorýnskej nížine. V oblasti spadne ročne v priemere (približne) 500 mm zrážok, z toho 65 % (355 mm) spravidla počas vegetačného obdobia. Vinič v oblasti Rheinhessen dostáva počas vegetačného obdobia v priemere približne 650 000 Wh/m^2 priameho slnečného svitu.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

stanovený organizáciou zodpovednou za správu CHOP/CHZO, ak tak určili členské štáty.

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

100 % hrozna použitého na výrobu „Rheinischer Landwein“ musí pochádzať z obcí alebo katastrálnych jednotiek uvedených v bode 4 špecifikácie výrobku a z povolených muštových odrôd podľa bodu 8 špecifikácie výrobku.

Obsah zvyškového cukru vína predávaného s CHZO „Rheinischer Landwein“ nesmie prekročiť maximálnu povolenú úroveň pre označenie „polosuché“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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