C/2024/2373
27.3.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/2373)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Rheinischer Landwein”

PGI-DE-A1301-AM01

Datum för meddelandet: 27 oktober 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Beskrivning av ändringarna

a) *Beskrivning av vin/vinprodukterna samt analytiska och/eller organoleptiska egenskaper*

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta naturliga mustvikt för ”Rheinischer Landwein” har fastställts i en separat punkt. Innehållet ändras inte. Följande mening om vinproducentens redovisning har infogats för förtydligande: ”Mustvikten i jäskärlet måste registreras.”

En organoleptisk beskrivning av de olika produkterna har också getts.

b) *Avgränsning av området*

När det gäller området med den skyddade geografiska beteckningen ”Rheinischer Landwein” har distriktet Bingerbrück förtecknats som ett undantag för kommunen Bingen am Rhein.

Kartor som visar avgränsningen av området finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Det område där Landwein får produceras har också ändrats. Hittills har det endast varit möjligt att producera ”Rheinischer Landwein” i odlingsområdet Rheinhessen. Reglerna om detta har anpassats till de rättsliga kraven, och nu får ”Rheinischer Landwein” även produceras i ett annat område i samma delstat eller i en angränsande delstat:

”Landwein får produceras i ett annat område än det fastställda odlingsområde där druvorna har skördats och som anges i märkningen, under förutsättning att produktionsområdet ligger inom samma delstat eller i en angränsande delstat.”

c) *Druvsorter*

Följande druvsorter har hittills angetts i punkt 7 (som blir punkt 8) i produktspecifikationen:

Vitt vin

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]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Rött vin och rosévin

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.

ÄNDRINGAR

I framtiden ska druvsorterna förtecknas under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för ”vitt vin” och ”rött vin och rosévin”.

Följande druvsorter har strukits:

”Blauer silvaner” (fel förteckning)

”Früher roter malvasier” (fel förteckning)

”Muskat hamburg”

Följande druvsorter läggs till:

Gröna druvsorter:

”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.”

Blå druvsorter:

”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) *Andra krav som fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB*

Följande bestämmelse, som återspeglar gällande lagstiftning, kommer delvis att bibehållas: 100 % av de druvor som används i framställningen måste komma från det område som Landwein är uppkallat efter. Denna regel anges som ett krav som fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB (skyddsorganisationen), och inte längre som ett krav enligt nationell rätt. Siffran 100 % anges nu uttryckligen och det hänvisas till den i förteckningen där det avgränsade området fastställs och i förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen.

Ordalydelsen ”’Rheinischer Landwein’ får endast framställas av druvor från vingårdar i vinodlingsområdet och från godkända druvsorter” har ersatts med följande:

”100 % av de druvor som används för att framställa ’Rheinischer Landwein’ måste komma från de kommuner eller enheter i fastighetsregistret som anges i punkt 4 i produktspecifikationen och från de godkända druvsorterna enligt punkt 8 i produktspecifikationen.”

e) *Kontrollorgan*

I punkt 11 i produktspecifikationen har kontrollorganets faxnummer och uppgifter ändrats. Detta beror på att ansvaret för nya planteringstillstånd har överförts från lantbruksnämnden i Rheinland-Pfalz (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK) till den federala myndigheten för lantbruk och livsmedel (*Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung* – BLE).

f) *Övrigt*

Redaktionella ändringar i linje med EU-kraven. Detta inbegriper alla ändringar som gjorts för att återspegla gällande lagstiftning genom hänvisning till gällande bestämmelser eller strykning av texten i fråga.

2. **Skälen till ändringarna**

a) *Beskrivning av vin/vinprodukterna samt analytiska och/eller organoleptiska egenskaper*

Lägsta naturliga alkoholhalt och lägsta naturliga mustvikt har angetts i en separat punkt för att förtydliga produktspecifikationen. Genom avskaffandet av konverteringstabellen finns det inte längre någon rättslig grund för angivandet av den lägsta naturliga mustvikten. Eftersom producenterna i praktiken dock arbetar med *oechslegrader* (enhet för mustvikt) kommer denna dock att fortsätta anges i produktspecifikationen. Angivandet av den lägsta naturliga alkoholhalten och angivandet av den lägsta naturliga mustvikten kommer därför att kopplas samman genom ordet ”och”. Därigenom visas tydligt att producenterna måste iaktta värdet från både den lägsta naturliga alkoholhalten och den lägsta naturliga mustvikten om de ska marknadsföra produkter som ”Rheinischer Landwein”. För att undvika missförstånd när det gäller vinproducentens redovisning har skyddsorganisationen (*Schutzgemeinschaft*) beslutat att infoga en mening som klargör att endast lägsta mustvikt måste anges i vinanläggningens register.

Beskrivningarna av de organoleptiska egenskaperna har nyanserats mer så att de bättre avspeglar de olika produkterna.

b) *Avgränsning av området*

Distriktet Bingerbrück har uteslutits från området för den skyddade geografiska beteckningen ”Rheinischer Landwein” eftersom det utgör en del av odlingsområdet Nahe.

Produktionsalternativen i produktspecifikationen bör inte definieras snävare än vad lagen kräver.

c) *Druvsorter*

Den tidigare förteckningen över druvsorter var felaktig och ofullständig. Alla druvsorter som odlas i odlingsområdet och som hittills har klassificerats kommer att läggas till, eftersom dessa sorter redan har bevisat sitt värde i området. De viner som framställs av dessa druvsorter uppfyller kraven i produktspecifikationen. Muskat hamburg är en bordsdruva och är därför inte tillåten. Blauer silvaner och früher roter malvasier har tagits bort från förteckningen över druvsorter för rött vin eftersom de används för att framställa vitt vin.

I framtiden kommer druvsorterna att anges under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för ”vitt vin” och ”rött vin och rosévin”, eftersom det är förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen som avgör huruvida en druvsort kan eller inte kan odlas, och inte slutprodukten.

d) *Andra krav som fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB*

I den nationella lagstiftningen ingår inte 100 %-regeln i dess ändrade lydelse. Därför anges den som ett krav som fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB (skyddsorganisationen). De ändringar som gjorts av texten (t.ex. att uttryckligen nämna siffran 100 %) är för att klargöra innehållet i den ursprungliga bestämmelsen. Innehållet ändras inte.

e) *Kontrollorgan*

Faxnumret har ändrats.

Lydelsen avseende de nya planteringstillstånden har ändrats för att återspegla gällande lagstiftning.

f) *Övrigt*

Redaktionella ändringar måste göras för att uppfylla EU-kraven.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Rheinischer Landwein

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vin – vitt*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De vita vinerna brukar vara blekt gula till halmgula, ofta med skiftningar i grönt. De har vanligen aromer av gula och tropiska frukter, ibland även med blommiga inslag av muskot och en fin balans mellan sötma och syra.

Viner av druvsorten riesling speglar skillnaderna mellan de olika växtplatserna i området för ”Rheinischer Landwein” särskilt väl.

Mäskjästa vita viner kan även se orangefärgade ut, med röda och bruna toner. Vita viner kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte. När det gäller doften finns det också avsiktliga oxidativa, fenoliska eller reducerande toner av låg till måttlig intensitet.

Efter berikning får den totala alkoholhalten inte överstiga 11,5 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

2. *Vin – rött*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna är röda till mörkröda, ofta med blåaktiga, violetta skiftningar. De har vanligen aromer av röda bär och en mjuk syrastruktur. Medelfylliga viner har en mjuk syra och en diskret tanninstruktur, med hög fruktighet. Vinerna kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt på upp till 12 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

3. *Vin – rosé, blanc de noir*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinerna är blekt röda till ljusröda och framställs enbart av mjukt pressade blå druvsorter. Blanc de noir-vinerna har samma färg som vita viner. De kännetecknas vanligtvis av subtila aromer av röda frukter och bär och en frisk, livlig syra. Vinerna kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt på upp till 11,5 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

4. *Rotling-vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rotling-vinerna är blekt röda till ljusröda och framställs genom att gröna och blå druvor eller must blandas. De tenderar att vara medelfylliga med aromer av gula och röda bär. Vinerna kan också ha en märkbar naturlig grumlighet (t.ex. från jäst, mustrester eller bottensatser av tanniner och kristaller), som är beständig eller uppstår när vinet skakas. Grumlighet som skapats på konstgjord väg med hjälp av processhjälpmedel eller som orsakas av defekter i vinet tillåts emellertid inte.

Den naturliga alkoholhalten får genom berikning höjas till en total alkoholhalt på upp till 11,5 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Särskild oenologisk metod

Nuvarande lagstiftning gäller.

2. Relevanta restriktioner för vinframställning

Nuvarande lagstiftning gäller.

3. Odlingsmetoder

Nuvarande lagstiftning gäller.

5.2. *Högsta avkastning*

150 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

För att få bära den skyddade geografiska beteckningen ”Rheinischer Landwein” måste produkterna komma från vinodlingar i följande kommuner: Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (landsbygdsdistriktet Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (utom Bingerbrück), Bodenheim, Bornheim (landsbygdsdistriktet Alzey-Worms), Bubenheim (landsbygdsdistriktet 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, Frei-Laubersheim, Freimersheim (landsbygdsdistriktet Alzey-Worms), 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 (landsbygdsdistriktet Mainz-Bingen), Hillesheim (landsbygdsdistriktet 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, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (landsbygdsdistriktet Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stadecken-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (landsbygdsdistriktet Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (landsbygdsdistriktet Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms, Wörrstadt, Zornheim, Zotzenheim.

Kartor som visar avgränsningen av området finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Landwein får produceras i ett annat område än det fastställda odlingsområde där druvorna har skördats och som anges i märkningen, under förutsättning att produktionsområdet ligger inom samma delstat eller i en angränsande delstat.

7. **Druvsorter**

Accent

Acolon

Adelfränkisch – grüner adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Alvarinho – albariño

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. **Beskrivning av samband**

Gäller för alla produkter

Vinodlingsområdet ”Rheinischer Landwein” ligger i norra utkanten av övre Rhenslätten, vid sidan av en krök i Rhen, mellan städerna Mainz, Bingen, Alzey och Worms. Landskapet kännetecknas av platåer med beständig kalksten som genomkorsas av breda sänkor med mjuka kullar och slätter. De högsta platåområdena ligger 250–300 meter över havet, medan låglandet ligger 100–150 meter över havet. Vinodlingen är koncentrerad till sluttningarna. Vinstockarna växer i genomsnitt på en höjd av 175 meter över havet. De flesta vinodlingar vetter åt sydöst–sydväst.

Vinodlingsområdet består främst av tertiära och kvartära sediment som ligger på en bas av Rotliegend-sten. Denna Rotliegend-sten finns endast på jordytan allra längst sydväst i området och nära Nierstein (Niersteiner Horst). Merparten av området ligger på tertiär sten som i huvudsak täcks av kvartära sediment (derivat av lösjord, flodterrasser, sediment från vattendrag, sediment från sluttningar). Platåområdena består av tertiär kalksten, medan områdena med sluttningar, kullar och slätter består av mjukare tertiär märgel. Kalkstenen i platåområdena är vanligtvis täckt av lösjord, medan kalkstenen och märgeln på sluttningarna ofta är täckt av lösjord och sediment från slätter, och märgeln i låglandsområdena täcks av sediment från vattendrag och flodterrasser samt omfördelade sediment. Devonisk kvartsit och skiffer finns i den nordvästra delen av vinodlingsområdet, nära Bingen. Vad gäller jordmånstyp utgörs det huvudsakliga ursprungssubstratet av lösjord och derivat av lösjord.

Klimatet i vinodlingsområdet kan beskrivas på följande sätt: Den genomsnittliga årstemperaturen är cirka 9,9 °C. Den genomsnittliga temperaturen under odlingssäsongen är 14,6 °C. Områdena med lägre årstemperatur ligger i den sydvästra delen av odlingsområdet, på gränsen till Saar-Nahe-Becken (Saar-Nahe-bäckenet). I höglandet (inklusive platån) är det medelhög temperatur, medan den högsta genomsnittliga årstemperaturen nås nära Oberrheingraben (övre Rhenslätten). Den genomsnittliga årsnederbörden i området är cirka 500 mm, varav 65 % (355 mm) i allmänhet faller under odlingssäsongen. Vinstockarna i Rheinhessen får i genomsnitt cirka 650 000 Wh/m² direkt solsken under odlingssäsongen.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

100 % av de druvor som används för att framställa ”Rheinischer Landwein” måste komma från de kommuner eller enheter i fastighetsregistret som anges i punkt 4 i produktspecifikationen och från de godkända druvsorterna enligt punkt 8 i produktspecifikationen.

Restsockerhalten i ett vin som saluförs med den skyddade beteckningen ”Rheinischer Landwein” får inte överskrida det högsta tillåtna värdet för beteckningen ”halvtorr”.

Länk till produktspecifikationen

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