C/2024/1026

2024.1.24.

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/2024/1026)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Rheinburgen-Landwein”

PGI-DE-A1298-AM01

Az értesítés időpontja: 2023.10.27.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A módosítás ismertetése**

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

Engedélyezik az „édeskés” ízmegjelölés használatát.

A „Rheinburgen-Landwein” minimális természetes alkoholtartalma és minimális természetes mustsűrűsége ebbe a pontba kerül át. 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 „Rheinburgen-Landwein” OFJ területét újra meghatározták.

Felsorolják a településeket, beleértve a településhatárokat is.

A pontos meghatározás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

Módosul, hogy melyik területen lehet előállítani a tájbort. Eddig a „Rheinburgen-Landwein” előállítása csak a közép-rajnai termőterületen volt lehetséges. Ezt a szabályozást összhangba hozzák a jogi követelményekkel, és az immár megengedi, hogy a „Rheinburgen-Landwein-t” 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:

Rajna-vidék-Pfalz tartományban:

Fehérbor

Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Korai Malingre, sárga muskotály, szürkebarát, zöldszilváni, zöld veltelini, Helios, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, rizlingszilváni, Ottonel muskotály, Nobling, Optima, Ortega, Osteiner, Phoenix, Reichensteiner, vörös tramini, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, fehér rizling, Würzer.

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

Vörösbor és rozé

korai kékburgundi, kékoportó, kései kékburgundi, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Dornfelder, Dunkelfelder, Regent, Rotberger, Saint-Laurent.

Észak-Rajna-Vesztfália tartományban:

Fehérbor

Auxerrois, Bacchus, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Korai Malingre, sárga muskotály, zöldszilváni, zöld veltelini, Huxelrebe, Kanzler, Kerner, Morio muskotály, rizlingszilváni, Ottonel muskotály, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Reichensteiner, Rieslaner, vörös tramini, rulandi, Scheurebe, Siegerrebe, Solaris, fehér burgundi, fehér elbling, fehér saszla, fehér rizling, Würzer.

Vörösbor és rozé

korai kékburgundi, kékfrankos, kékoportó, kései kékburgundi, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, korai kék malvázia, fűszeres tramini, Helfensteiner, Heroldrebe, Regent, Rotberger, vörös elbling, vörös saszla, Saint-Laurent.

MÓDOSÍTÁSOK

Rajna-vidék-Pfalz és Észak-Rajna-Vesztfália szőlőfajtáinak jegyzékét egy jegyzékben egyesítik.

Ennek során a „korai vörös malvázia” fehér szőlőfajta – amely tévesen a vörös szőlőfajták között szerepel – a fehér szőlőfajták alatt kerül felsorolásra.

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

A jegyzék a következő szőlőfajtákkal egészül ki:

Fehér szőlőfajták:

„Cvetocsnij, Cabernet Blanc, dunai rizling, Felicia, Gm 643-10, Gm 643-17, arany muskotály, arany rizling, Hibernal, Muscaris, Petite Arvine, vörös elbling, vörös rizlingszilváni, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, We S 523.”

Vörös szőlőfajták:

„Accent, Baron, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Divico, merlot, Müllerebe, Syrah.”

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

Részben megmarad az eddigi hatályos jogi rendelkezés, amely szerint az előállításhoz felhasznált szőlőnek 100 %-ban a névadó borvidékről kell származnia, és hogy a maradékcukor-tartalom nem haladhatja meg a „félszáraz” jelzés esetében megengedett maximális értéket. Ezek a szabályozások már nemzeti jogi követelményként vannak felsorolva, hanem egy OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet (védegylet) követelményeként. A 100 %-ot kifejezetten meg kell nevezni, a termékleírásban pedig hivatkozni kell felsorolt körülhatárolt területekre és a szőlőfajták felsorolására:

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

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

A maradékcukor-tartalom maximális értékeire már nem a „félszáraz”, hanem az „édes” minősítés törvényben előírt értékei vonatkoznak.

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. Idetartozik a hatályos jogot tükröző valamennyi módosítás. Ez történhet a hatályos jogra való hivatkozással vagy a vonatkozó rendelkezés törlésével.

2. **A módosítás indoklása**

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

A teljes cukortartalomra vonatkozó törvényi korlátozást feloldották, így már édes és édeskés tájjellegű borok is készíthetők. A „Rheinburgen-Landwein" OFJ esetében megadható ízek körét csak az édeskés ízre terjesztik ki, mivel továbbra is biztosítani kell az OEM és az OFJ termékek megkülönböztetését.

A minimális természetes alkoholtartalmat és a minimális természetes mustsűrűséget ebben a 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 „Rheinburgen-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

A tervezett területmeghatározás nem önkényes, hanem azért van rá szükség, hogy a történelmileg kialakult mezőgazdasági tájat figyelembe véve ne érjék jelentős hátrányok a szőlőtermesztést és a mezőgazdaságot, a lakosságot és a természeti egyensúlyt.

Az alábbiakban részletesen ismertetjük a területmeghatározás okait:

– A zárt szőlőültetvényekre a minőségbiztosítás miatt van szükség, különös tekintettel a növényvédelmi intézkedésekre.

A szőlészetben és borászatban szükség van növényvédelmi intézkedésekre, amelyek azonban nem mindig egyeztethetők össze más növénykultúrákkal. Az egymást váltogató szőlőültetvények és más területhasznosítások (pl. gyep, szántóföldi növénytermesztés, gyümölcs- vagy zöldségtermesztés) gyakran okoznak problémákat, amelyeket a lehető legnagyobb mértékben el kell kerülni:

Minél kevesebb ponton érintkezik a szőlőtermesztés más területhasznosítási módokkal (szántóföldi művelés, gyümölcstermesztés, gyepterületek stb.), annál kevesebb negatív hatás éri a szőlőtermesztést és a borok minőségét.

Ennek okai a szőlőtermesztés sajátos gazdálkodási követelményei, különösen a növényvédelem területén. Az alkalmazott növényvédő szerek egyes esetekben jelentősen eltérnek egymástól, különösen az alkalmazási területük, a növényi kultúrára vonatkozó jóváhagyásuk vagy a várakozási idejük tekintetében. Ezenkívül a közép-rajnai régió számos történelmi meredek hegyoldalában a növényvédelmet helikopteres permetezéssel végzik, amelynek során – technikai és fizikai okokból – nagyobb a permetsodródás kockázata. A helikopteres permetezés megfelelő kivitelezhetősége érdekében előnyös, ha a permetezést hosszú, egyenes vonalakban végzik el a lejtő mentén. Ehhez egybefüggő szőlőültetvényre van szükség. A gazdálkodók és a szőlősgazdák többek között a távolságok betartásával kötelesek megakadályozni, hogy a növényvédő szerek átsodródjanak más növényekre és a célterületeken kívüli területekre.

Ha a szakszerű alkalmazás ellenére a növényvédő szerek mégis átsodródnak a szomszédos, más hasznosítású parcellákra, ez a nem célterületeken nemkívánatos növényi károkhoz, minőségromláshoz vagy bizonyos növényvédőszer-maradványok miatt a termék forgalmazhatóságának elvesztéséhez vezethet. Az ott termesztett növények tekintetében egyes esetekben nem megengedett az ilyen növényvédőszer-maradványok jelenléte, így a szermaradványra vonatkozó vizsgálatok során a pontos elemzés és az alacsony maximális maradékanyag-határértékek alapján arra a következtetésre juthatnak, hogy az előállított termékek nem hozhatók forgalomba. Ilyen esetekkel újra és újra találkozhatunk a gyakorlatban. Bár a szennyező felelősségre vonható az ilyen károkért, a zárt szőlőtermő területek fenntartásával viszont minimálisra csökkenthetők a határterületek, és így elkerülhetők a problémák.

– A lakosság és a természeti egyensúly védelme a gazdálkodás alá vont meredek lejtőkön keresztül

Napjainkban a meredek lejtők jelentős mértékben hozzájárulnak az erózió és a vízelfolyás elleni védelemhez. A teraszos szőlőművelés és a szőlőhegyek falai megakadályozzák, hogy a felszíni vizek lefolyjanak az esésvonalban. A szőlőtőkék és a zöld növényzet stabilizálják a talajt, folyamatos művelésnek köszönhetően pedig megmaradnak. A szakszerű talajművelés biztosítja a jó talajszerkezetet és a víz nagymértékű beszivárgását a talajba. Mindezek együttesen minimalizálják az eróziót, heves esőzések idején visszatartják a vizet, és megakadályozzák a tápanyagok (különösen a foszfát) elfolyását a felszíni vizekbe. Aktív gazdálkodás nélkül a teraszok és a falak összeomlanának. A talajon elindulna a cserjésedés, és elveszítené termékenységét és szerkezetét. Ennek következtében talajerózió lépne fel, a talaj és a tápanyagok kimosódnának, valamint a heves esőzések földcsuszamlások következnének be. Veszélybe kerülne a lakosság és a közlekedés, és károk következnének be.

– A tagosított szőlőültetvény hatékony gazdálkodási és védelmi módszereket tesz lehetővé a szőlészetben és borászatban.

– A minőségi, ökológiai és gazdasági előnyökkel járó kíméletes növényvédelmi stratégiák fontos szerepet játszanak a kiváló minőségű borok fenntartható előállításának biztosításában:

Ilyen például a szőlőmoly elleni védekezés feromonokkal. Ez a védekezés csak akkor működik, ha a károsítók szaporodásának korlátozásához és a károsítók összezavarásához szükséges feromonadagolókat a lehetőleg a teljes területet lefedve alkalmazzák. Sokkal költséghatékonyabb, ha a széleken (más növényi kultúrák, hasznosítási módok vagy egyéb növényzettel borított területek határainál) nem kell duplán elhelyezni az adagolókat, amire technikai okokból van szükség. Alapvetően a zárt szőlőtermő területekkel érhető el, hogy a lehető legkevesebb feromonadagolóra legyen szükség. Ráadásul Rajna-vidék-Pfalz tartományban az „EULLE" (környezetvédelmi intézkedések, vidékfejlesztés, mezőgazdaság, élelmiszerek) fejlesztési program keretében – amely magában foglalja a szőlőtermesztésben alkalmazott biotechnikai növényvédelmi módszerek finanszírozását is – csak a 2 hektár feletti egybefüggő területek támogathatók. Ha az egyes szőlőültetvények szántófölddé való átalakítása miatt ezek a területek 2 hektár alá csökkennének, a megmaradt szőlőültetvények sem lennének többé támogathatók. A megmaradt szőlőültetvények gazdálkodói gazdasági kárt szenvednének el. E pénzügyi támogatás nélkül viszont a biotechnikai növényvédelem gazdaságilag nem életképes. Ennek következménye a rovarölő szerek intenzívebb használata, ami viszont negatív következményekkel jár a természeti egyensúlyra nézve.

– Zárt szőlőültetvényekre mind technikai, mind gazdasági szempontból a madarak elleni védelem érdekében is szükség van, hogy az érett szőlőt megvédjék a károsodástól, mivel csak így biztosítható a hatékony védelem. Ezzel szemben a széttagolt ültetvényeken folyó szőlőtermesztés nagyobb ráfordításokat követel meg, és a polgárokat is nagyobb hangterhelésnek teszi ki.

– A zárt szőlőültetvények a vadkárok elkerülését is segítik:

A túl nagy vaddisznóállomány csökkentése a szőlőtermesztés szempontjából fontos kérdés. Erre az állománycsökkentésre többek között azért van szükség, mert Rajna-vidék-Pfalz szőlőhegyein a vadkárok után általában nem kell kártérítést fizetni. Ezenkívül ez csökkenti a bejelentési kötelezettség alá eső afrikai sertéspestis előfordulásának kockázatát, amely jelentős kockázatot jelent a németországi állattenyésztés számára. A vaddisznók elleni védekezés ugyanakkor a zárt szőlőültetvényekben könnyebben kivitelezhető és kevésbé költséges, mint a váltakozó művelésű területeken, ahol szőlőültetvények, szántóföldek és gyümölcsösök váltják egymást, és ahol a vaddisznóknak gyakran több helyük van a visszavonulásra.

– A csepegtetéses öntözés a száraz nyarakon, különösen a fiatal növények esetében kap egyre nagyobb jelentőséget. Elengedhetetlen a szőlő növekedéséhez. A zárt szőlőültetvények a szükséges infrastruktúra (kutak, csővezetékek stb.) kiépítése és működtetése szempontjából nagy előnyt jelentenek. Ez hatékonyabbá és olcsóbbá teszi mind a víz közös beszerzését, mind pedig a szállító- és elosztóvezetékek közös használatát.

– A szőlőtermesztés gazdálkodási feltételei eltérnek például a szántóföldi gazdálkodásétól. Ha ezeket a területeket már nem használnák szőlőtermesztésre, fennállna a cserjésedés veszélye, különösen a meredek lejtőkön, mivel ezek nem alkalmasak szántóföldi művelésre vagy gyepterületként való hasznosításra. Ezeken a nem művelt területeken megtelepedhetnek a nemkívánatos kártevők, például a pettyesszárnyú muslica gazdanövényei (pl. a szeder), ezek viszont veszélyeztetik a szomszédos ültetvényeken termő szőlő egészségét és minőségét.

– A „Rheinburgen-Landwein” OFJ és annak hírnevének meghatározó eleme a történelmileg kialakult mezőgazdasági táj és a hagyományos szőlőhegyeket felvonultató tájkép.

– A tradicionális és a tájképre jellemző szőlőhegyeken folyó szőlőtermesztés a térség lakói, a régió borászati ágazatának képviselői, a szakma és a fogyasztók számára is meghatározó eleme a borvidék jellegének. Ez abból is kitűnik, hogy a borreklámok a borvidék bemutatásakor rendszeresen a tradicionális szőlőhegyeken készített képeket használják fel.

– A szőlőtermesztés hagyományos szántóföldi területekre való áttelepítése a jellegzetes tájkép megváltozását eredményezné, ami hatással lenne a kialakult és az UNESCO által is a világörökség részeként elismert mezőgazdasági tájra. Az UNESCO által a kiemelkedő egyetemes értékről, valamint a védelmi és kezelési követelményekről kiadott nyilatkozata a következőket mondja ki: „A térségben [a Felső Közép-Rajna-völgyben] hozott intézkedések elsősorban arra szolgálnak, hogy fenntartsák a szőlészet hagyományát a meredek lejtőkön, biztosítsák a ritka állat- és növényfajok élőhelyeit, és hogy összességében változatlanul megőrizzék a völgy környezeti állapotát.”

– A bor ügye – a hagyományos borvidékkel és a tradicionális szőlőhegyekkel összefüggésben – az idegenforgalom területén is fontos szerepet. A szőlőhegyek alkotta táj sokoldalú turisztikai élményeket kínál, így a hagyományos borvidék számos idegenforgalmi tevékenységet folytató vállalkozás – például a gasztronómia és a szállodák – gazdasági alapjait biztosítja (pl. közép-rajnai borutak, a Rheinsteig túraútvonal és a Rajna-menti várakat bejáró túraútvonal). Ha a termékleírásban nem határoznák meg a földrajzi területet, és ezzel lehetővé tennék a szőlőültetvények áthelyezését a jelenlegi gyepterületekre vagy szántóföldekre, akkor sok hagyományos szőlőhegyet – amint azt már fentebb kifejtettük – a nemkívánatos cserjésedés veszélye fenyegetne, mivel kis méretük, jellegük és gyakran rossz megközelíthetőségük miatt nem alkalmasak a szőlőtermesztésen kívüli más célokra. A fent említett ökológiai következmények mellett a cserjésedésnek gazdasági következményei is lennének, mivel az ilyen táj látványa nem vonzó a turisták számára.

– Összességében a „Rheinburgen-Landwein” OFJ a tájképet meghatározó, egybefüggő szőlőültetvényeivel pozitív képet alakított ki a lakosság, a kereskedelem és a fogyasztók, valamint a turisták körében. A közép-rajnai borok vásárlásakor és elfogyasztásakor a fogyasztók szemei előtt a tradicionális szőlőhegyek képei jelennek meg, amelyeket adott esetben a nyaralási élmények is felerősítenek. Ez teszi a „Rheinburgen-Landwein” OFJ-t összetéveszthetetlenné és egyedivé.

A fent említett okokból kifolyólag a szőlőhegyek természetes határokon belüli és lehetőség szerint zárt területen történő művelése számos előnnyel jár a szőlőültetvények tulajdonosai és művelői, valamint a környezet és a lakosság számára. Ezért nem szabadna növelni a szórványos szőlőültetvények arányát, amelyek elszigetelten már most is léteznek – az itt ismertetett sokrétű hátrányokkal.

A „Rheinburgen-Landwein” előállítására vonatkozó területi feltételt a termékleírásban nem szabad szűkebben meghatározni, mint a törvény által biztosított lehetőség.

Ez a szabály nem csak Észak-Rajna-Vesztfália, hanem Rajna-vidék-Pfalz tartományra is alkalmazandó.

c) Borszőlőfajták

A szőlőfajták eddigi felsorolása nem volt teljes körű. A felsorolás kiegészül a termőterületen termesztett osztályozott fajtákkal, mivel ezek a fajták már beváltak a termőterületen. Az ezekből a fajtákból készült borok megfelelnek a termékleírás követelményeinek.

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. Tartalmilag nem módosult a 100 %-os szabály. A maradékcukor-tartalom szabályozása esetében a maximális értéket az e kérelem 5.3.a) pontja szerinti indoklással összhangban az „édeskés” értékre emelték.

e) Ellenőrző hatóság

Észak-Rajna-Vesztfáliában megváltozott az agrárkamara címe. Rajna-vidék-Pfalzban megváltozott az agrárkamara faxszáma.

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. **Elnevezés(ek)**

Rheinburgen-Landwein

2. **A földrajzi jelzés 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 fehérborokat a szőlőfajtától vagy a több szőlőfajtából álló cuvée összetételétől függően általában a honos magvas és csonthéjas gyümölcsök, valamint a citrusfélék gyümölcsös jegyei jellemzik. A szőlőfajtától és a borkészítési eljárástól függően az ízvilág zöld, füves és fűszernövényes jegyekkel, virágos és fűszeres tónusokkal, egzotikus vagy akár trópusi gyümölcsök aromáival, valamint a méz és az aszalt gyümölcsök ízével és pörkölt aromákkal is bővülhet. A színskála általában a zölden tükröződő halványsárgától az aranysárga színig terjed. A macerált fehérborok vöröses és aranyszínű-barnás tükröződésű narancsszínt is ölthetnek. Emellett a fehérboroknál csekély mértékű opaleszcencia, vagy akár természetes eredetű, egyértelműen látható zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) is előfordulhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. Az illatra a gyümölcsösség és a kisebb mértékű fajtajelleg jellemző. A borok általában könnyű és közepes testűek, a stílushoz illeszkedő savassággal és édességgel párosulnak. A borstílustól függően tanninos és enyhén savas borok is előfordulhatnak. A finom vagy mérsékelt jellegű célzott oxidatív, fenolos vagy akár reduktív jegyek is előfordulhatnak.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 11,5 térfogat-százalékos 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 (milligramm/liter)	

2. Bor – vörös

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok illatát a szőlőfajtától vagy a több szőlőfajtából álló cuvée összetételétől függően főként a honos csonthéjas gyümölcsök és bogyók gyümölcsös jegyei, valamint a befőzött és szárított gyümölcsök aromái jellemzik. Ehhez zöld, fűszeres, földes és csokoládés jegyek társulnak. A borkészítési eljárástól függően a vörösborok a finom vagy akár hangsúlyos fenolos érettséggel, valamint pörkölt aromákkal rendelkezhetnek. A színpaletta a halványvöröstől a közepes intenzitású árnyalatokon át a mélysötét ibolyaszínig terjed, némi intenzív barna tükröződéssel. Emellett a boroknál csekély mértékű opaleszcencia, vagy akár természetes eredetű látható zavarosság (pl. az erjedés során képződő élesztő, a mustseprő, valamint a tannin és a kristályok kiválása miatt) is előfordulhat, amely a bor alján üledékként lerakódhat. A technológiai segédanyagok hozzáadásából vagy borhibákból eredő zavarosság azonban nem megengedett. Előfordulhatnak filigrán vagy testesebb borok is, a savtartalom pedig az enyhe és az érezhető savasság közötti tartományban mozog. A tannintartalom az alig észlelhető és a nagyon domináns közötti tartományban mozog, és zöld tónusok is megmutatkozhatnak.

A természetes alkoholtartalom alkoholtartalom-növeléssel nem emelhető 12 térfogat-százalékos 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 (milligramm/liter)	

3. Fehér, rozé, Blanc de Noir

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezeket a borfajtákat vörös szőlőfajtákból préselik. A rozé borok színe általában a halvány rózsaszíntől a világos vörösig terjed, és részben barnán tükröződik, míg a Blanc de Noir borok színe a fehérborokéhoz hasonlít. Általában a bogyós gyümölcsök és citrusfélék gyümölcsös, friss jegyei dominálnak, de a fűszeres és fás-füstös ízek is előfordulhatnak. A rozé borok általában az enyhétől az élénkig terjedő savszerkezettel, finom tanninokkal, alacsony alkoholtartalommal és diszkrét maradékcukor-tartalommal rendelkeznek. Változatosabb aroma- és színvilág, valamint 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 11,5 térfogat-százalékos 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 (milligramm/liter)	

4. Rotling

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Rotling borok színe szőlőfajtától függően az enyhétől az erőteljes világosvörös árnyalatig terjedő skálán mozog. Zamatuk alapvetően inkább gyümölcsös és részben finoman fűszeres, a bogyós gyümölcsök, valamint a maggyümölcsök és a citrusfélék tónusai nyernek teret benne. A gyümölcsös jelleg intenzitása és aromája a használt szőlőfajtától függően változhat. Ízük rendszerint a finom és a testes ízvilág közötti tartományban mozog, amit főként friss savasság jellemez. Változatosabb aroma- és színvilág, valamint 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 11,5 térfogat-százalékos 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 (milligramm/liter)	

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*

1. Minden termék

105 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Rajna-vidék–Pfalz szövetségi tartomány

A „Rheinburgen-Landwein” oltalom alatt álló földrajzi jelzést azok a termékek viselhetik, amelyek a következő települések és településrészek szőlőtermő területeiről származnak: Bacharach (Bacharach (3503), Steeg (3502)), Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard (Boppard (1820), Hirzenach (1824)), Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Mainz-Bingen járás) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein (Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329)), Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach-Ohlenberg (Niederkasbach (0307)), Kaub (0902),

Kestert (0918), Koblenz (Ehrenbreitstein (1416), Koblenz (1401), Niederberg (1413)), Lahnstein (Oberlahnstein (0961)), Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederburg (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel (Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)), Osterspai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar (St. Goar (1837), Werlau(1836)), Sankt Goarshausen (Ehrenthal (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)), Spay (Oberspay (1390)), Trechtingshausen (3508), Unkel (Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)), Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833).

Észak-Rajna-Vesztfália tartomány

A „Rheinburgen-Landwein" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékeknek az alábbi szőlőültetvényekről kell származniuk. Königswinter város szőlőültetvényei, amelyeket Oberdollendorf, Niederdollendorf és Königswinter településhatárai fognak közre, Bad Honnef városának szőlőültetvényei Honnef (Rhöndorf) településhatáráig, valamint Bonn városának szőlőültetvényei Kessenich településhatáráig.

A pontos meghatározás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

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. **Borszőlőfajták**

Accent

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

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

Kékfrankos – Lemberger, Blauer Lemberger, Limberger

Kékoportó

Kései kékburgundi

Cvetocsnij

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Chardonnay

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Dunai rizling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Findling

Freisamer

Korai Malingre – Malingre

Korai vörös malvázia – malvázia, korai malvázia, Malvoisie

Sárga muskotály

Gm 643-10

Gm 643-17

Arany muskotály – muskotály

Arany rizling

Zöldszilváni – szilváni

Zöld veltelini – veltelini

Helfensteiner

Helios

Heroldrebe

Hibernal

Huxelrebe – Huxel

Johanniter

Kanzler

Kerner

Merlot

Morio muskotály

Muscaris

Ottonel muskotály

Rizlingszilváni – Rivaner

Müllerrebe – fekete rizling, Pinot Meunier

Nobling

Optima 113 – Optima

Ortega

Osteiner

Perle

Petite Arvine

Phoenix – Phönix

Regent

Reichensteiner

Rizlingszilváni

Rotberger

Vörös rizling

Vörös tramini – Clevner, tramini

Rulandi – Pinot Grigio, szürke burgundi, Pino Gris

Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent

Sauvignac

Sauvignon Blanc – szilváni muskotály

Sauvignon Gris

Savagnin Blanc – fehér tramini

Scheurebe

Schönburger

Siegerrebe

Solaris

Syrah fajta

We S 523

Fehér burgundi – Pinot Bianco, fehér burgundi, Pinot Blanc

Fehér elbling – elbling, Kleinberger

Fehér saszla – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

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

Würzer

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Valamennyi termékre érvényes

A borvidék Bingen és Bonn között található, mintegy 110 km hosszúságban a Siebengebirge elnevezésű hegylánc határolja. A völgy szűk: a V-alakú völgy csak 200–220 méteres tengerszint feletti magasságban szélesedik ki fennsíkká, amelyet korábban kialakult magaslatok öveznek. A szőlőültetvények a Közép-Rajna völgyében találhatók, a tengerszint feletti 55–350 méteres magasságban, az átlagos tengerszint feletti magasság 170 méter. A Felső Közép-Rajna-völgy szőlőhegyei főként délkelet-délnyugati fekvésűek, míg az Alsó Közép-Rajna-völgyben a dél-délnyugati fekvésű területeken jellemző a szőlőtermesztés. Az egész borvidéket tekintve a szőlőültetvények tájolása átlagosan 168° (dél-délkelet).

Területét jellemzően a devonkor kőzetei borítják. Nagy területeken találunk kvarcitos homokköveket és agyagpalát, másodsorban vas- és kovapala és kvarcitok fordulnak elő. Harmadkori kőzetek csak Königswinter környékén találhatók. Ezek a trachitok, trachittufák, bazalt- és latitkőzetek (vulkanikus kiömlési kőzetek), amelyek az egykori vulkanikus tevékenységről tanúskodnak. A Közép-Rajna-völgyben a szőlőtőkék túlnyomórészt olyan talajon gyökereznek, amelynek alapkőzetét devonkori palakőzet alkotja. Talajtani szempontból ezeket a területeket a barna ártéri talaj és a barnaföld jellemzi. A harmadkori vulkanikus kőzeteken barnaföld, regoszol és ranker talaj alakult ki.

Az időjárási adatok alapján az éves átlaghőmérséklet 9,7 °C, a vegetációs időszak átlaghőmérséklete 14,2 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 665 mm, amelynek kb. 60 %-a a vegetációs időszakra esik. A vegetációs időszak alatt a Rheinburgen-Landwein borvidék szőlőit kb. 615 000 Wh/m² közvetlen napsugárzás éri.

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

A kiszerelésre és címkézésre vonatkozó további feltételek, valamint minden egyéb lényeges követelmény

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 „Rheinburgen-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 „Rheinburgen-Landwein” megnevezéssel forgalmazott bor maradékcukor-tartalma nem haladhatja meg az „édeskés” jelzés esetében megengedett maximális értéket.

A termékleíráshoz vezető link

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein