



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/579)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Rheinhessen”

PDO-DE-A1274-AM02

Data przekazania informacji: 26.10.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Opis zmian**

a) *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne*

Określenia minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i minimalnej naturalnej masy moszczu będą w przyszłości powiązane spójnikiem „i”. W celu wyjaśnienia dodaje się zdanie dotyczące prowadzenia ewidencji przez producentów wina: „Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana”.

b) *Odmiany winorośli*

Dotychczas w pkt 8 specyfikacji produktu wymienione były następujące odmiany winorośli:

Wino białe:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre (Malingre), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muskateller, Moscato, Muscat), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzpal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Rosa Chardonnay, Roter Elbling (Elbling, Elbling Rouge), Roter Gutedel (Gutedel, Chasselas, Chasselas Rouge), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Grauer Burgunder, Grauburgunder, Pinot gris, Pinot grigio), Saphira, Sauvignon blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe (Sieger), Silcher, Sirius, Solaris, Sauvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot blanc, Pinot bianco), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Gutedel, Chasselas, Fendant Blanc), Weißer Riesling (Riesling, Rheinriesling, Riesling renano, Klingelberger), Würzer.

Wino czerwone i różowe:

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Frühburgunder, Pinot noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Spätburgunder, Pinot noir, Pinot nero, Samtrot), Blauer Trollinger (Trollinger, Vernatsch), Blauer Zweigelt (Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt), Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin (Cubin), Cabernet Dorio (Dorio), Cabernet Dorsa (Dorsa), Cabernet franc, Cabernet Mito (Mito), Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot Meunier), Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent (Sankt Laurent, St. Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwartz, Wildmuskat.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

ZMIANY:

W przyszłości nagłówki „wino białe” oraz „wino czerwone i różowe” zostaną zastąpione nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli”.

Dodano następujące odmiany:

Białe odmiany winorośli:

„Adelfränkisch, Alvarinho, Blütenmuskateller, Chenin blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Früher Leipziger, Furmint, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 324-58, Gm 6423-12, Gm 6427-5, Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Grünfränkisch, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne blanche, Muscabona, Orangertraube, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, Semillon, VB 32-7, Viognier, Weißer Räuschling, We S 503.”

Czerwone odmiany winorośli:

„Alegriño Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Gänsefüßer, Blauer Hängling, Blauer Muskateller, Cabaret noir, Cabernet Jura, 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, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinot nova, Primitivo, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37.”

Synonimy zostały skreślone.

c) *Obowiązujące wymogi*

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów krajowych:

Dodano przepis dotyczący nazewnictwa określający, że dozwolone jest stosowanie prawnie regulowanych elementów nazwy zgodnie z obowiązującymi przepisami.

d) *Organy kontrolne*

Korekta numeru faksu Izby Rolniczej.

e) *Inne*

W akapicie „Związek z obszarem” doprecyzowano i przeformułowano opisy kategorii „wino”, „wino półmusujące” i „gatunkowe wino musujące”. Nie ma potrzeby zgłaszania zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powoduje ona unieważnienia związku z obszarem geograficznym (por. art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33).

Wprowadzono następujące zmiany:

W pkt 9.4.1 specyfikacji produktu dodano kategorię „Wino”. Zdanie to pierwotnie miało następujące brzmienie: „»Prädikatsweine« (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2.”. Obecne brzmienie: „»Prädikatsweine« (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2 i nie mogą być wzbogacane.”

W pkt 9.4.2 specyfikacji produktu w kategorii „wino półmusujące” przeredagowano jedno zdanie. Zdanie to miało następujące brzmienie: „Wino jest produkowane w procesie fermentacji lub poprzez dodanie endogenicznego dwutlenku węgla”. Zmienione zdanie ma następujące brzmienie: „Część dwutlenku węgla uzyskana w sposób naturalny z fermentacji jest zatrzymywana podczas fermentacji.”

W pkt 9.4.3 specyfikacji produktu w kategorii „gatunkowe wino musujące” dodano opis pierwszej fermentacji. Do tej pory, zgodnie z opisem, gatunkowe wino musujące mogło być produkowane jedynie w drodze drugiej fermentacji bazowego wina musującego. W zmianie rozszerzono możliwość produkcji gatunkowych win musujących na pierwszą fermentację.

2. Powody, dla których wprowadzono zmiany

a) *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne*

Usunięcie tabeli przeliczeniowej oznacza, że nie ma już podstawy prawnej do podawania minimalnej naturalnej masy moszczu. Ponieważ jednak producenci w praktyce stosują Öchslegrade (skala masy moszczu), będzie ona nadal figurować w specyfikacji produktu. Dlatego określenie minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i określenie minimalnej naturalnej masy moszczu będą powiązane spójnikiem „i”. Pokazuje to wyraźnie, że producenci, którzy chcą wprowadzić do obrotu produkty objęte ChNP „Rheinhessen”, muszą przestrzegać zarówno wymogu dotyczącego minimalnej naturalnej zawartości alkoholu, jak i minimalnej naturalnej masy moszczu. Aby uniknąć nieporozumień dotyczących prowadzenia ewidencji przez producentów wina, stowarzyszenie zajmujące się ochroną (Schutzgemeinschaft) postanowiło dodać zdanie wyjaśniające, że producenci wina mają obowiązek rejestrować wyłącznie masę moszczu.

b) *Odmiany winorośli*

Wykaz odmian winorośli był niekompletny i został uzupełniony, ponieważ należało w nim uwzględnić wszystkie wcześniej sklasyfikowane uprawiane odmiany, które już sprawdziły się w regionie. Wina produkowane z tych odmian spełniają wymogi specyfikacji produktu.

W nowej wersji odmiany winorośli będą wymienione pod nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wino białe” i „wino czerwone i różowe”), ponieważ w wykazie odmian winorośli w specyfikacji produktu nie chodzi o wymogi dotyczące produktu końcowego, ale o określenie, czy można uprawiać daną odmianę, czy nie. Synonimy skreślono, ponieważ wykaz odmian winorośli w specyfikacji produktu jest w zasadzie „zezwoeniem na sadzenie”, natomiast nie wprowadza wymogów dotyczących etykietowania.

c) *Obowiązujące wymogi*

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów krajowych: Nowe przepisy dotyczące nazw mają na celu wyjaśnienie tych pojęć stosowanych w nazwach w prawie krajowym, które nie są chronione przez e-Ambrosia.

d) *Organy kontrolne*

Zmianie uległ numer faksu Izby Rolniczej Nadrenii-Palatynatu.

e) *Inne*

Zmieniono brzmienie pkt 9.4.1 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Wino”, aby odróżnić *Prädikatsweine* (wina z wyróżnikiem) od *Qualitätsweine* (win gatunkowych).

Zmieniono brzmienie pkt 9.4.2 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Wino półmusujące”, aby odzwierciedlić faktyczne procedury związane z produkcją wina półmusującego.

W pkt 9.4.3 specyfikacji produktu w kategorii „gatunkowe wino musujące” dodano odniesienie do procesu pierwszej fermentacji; zgodnie z poprzednią wersją opisu tej kategorii takie wino mogło być produkowane wyłącznie w procesie drugiej fermentacji. Nie było to zgodne z praktyką, ponieważ obecnie możliwe jest wytwarzanie gatunkowego wina musującego w procesie pierwszej fermentacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Rheinhessen

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. Qualitätswein (wino gatunkowe), białe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Ponieważ większość win stanowią wina odmianowe, zwykle odzwierciedlają one właściwości poszczególnych odmian winorośli, z których są produkowane. Wina te mają zwykle barwę od bladożółtej do słomkowożółtej, często z zielonymi odcieniami. Dzięki delikatnemu procesowi produkcji wina zyskują pierwotne aromaty żółtych i tropikalnych owoców, czasami także kwiatowe nuty gałki muszkatołowej, a także doskonale zrównoważoną słodycz i kwasowość. Pozostawiają wyraźne i świeże doznanie zmysłowe.

Wina Riesling szczególnie dobrze odzwierciedlają różnice pomiędzy poszczególnymi terroir Hesji Nadreńskiej. Charakteryzują się one na ogół orzeźwiająca kwasowością i łączą mineralność z „eleganckimi” owocami. W szczególności wina dojrzewające w dębowych beczkach często noszą ślady fermentacji malolaktycznej i wyczuwalne są w nich delikatne nuty tostowe. Wina z kupaży odmian winogron są często półsłodkie z powodu cukru resztkowego.

Tylko kupaże, w których co najmniej 70 % winogron stanowią winogrona odmian Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau lub Kerner, a więc których smak jest zdominowany przez te odmiany, mogą być opatrzone oznaczeniem „Liebfrau(en) milch”.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Rheinhessen” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Qualitätswein (wino gatunkowe), czerwone

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te są produkowane jako wina odmianowe i kupażowane. Mają barwę od czerwonej do głębokiej czerwieni, często z niebieskawymi i fioletowymi odcieniami, i charakteryzują się aromatem owoców czerwonych i jagodowych. Wina o zrównoważonej intensywności charakteryzują się łagodną kwasowością i dyskretną strukturą taninową oraz są wyraźnie owocowe. Obok skoncentrowanych aromatów czerwonych owoców wina pełne mogą mieć również aromaty korzenne i dymne.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Rheinhessen” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

3. *Qualitätswein* (wino gatunkowe), różowe, *Weißherbst*, *Blanc de Noir*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te mają barwę od bladoczerwonej do jasnoczerwonej lub, w przypadku wina *Blanc de Noir*, barwę wina białego. Tłoczy się je wyłącznie z czerwonych winogron. Zazwyczaj są średnio intensywne, z subtelnymi aromatami owoców czerwonych i jagodowych oraz świeżą, orzeźwiającą kwasowością.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Rheinhessen” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

4. *Qualitätswein* (wino gatunkowe), Rotling

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te mają barwę od bladoczerwonej do jasnoczerwonej i otrzymuje się je w wyniku zmieszania białych i czerwonych winogron lub moszczu. Zazwyczaj są one średnio intensywne i w ustach łączą aromaty żółtych i czerwonych owoców.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Rheinhessen” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

5. Prädikatswein Kabinett (wino z wyróżnikiem „Kabinett”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Są to subtelne i rześkie wina, które z reguły mają umiarkowaną zawartość alkoholu i charakteryzują się świeżą kwasowością i wyrazistą winnością.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Rheinhessen” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

6. Prädikatswein Spätlese (wino z wyróżnikiem „Spätlese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Dzięki wykorzystaniu w pełni dojrzałych winogron powstają wina, które są harmonijnie bogate i mają intensywny, śmiały smak między innymi żółtych owoców, często z wyraźną owocową słodyczą. Zazwyczaj mają barwę słomkowożółtą, niekiedy ze złocistymi odcieniami.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Rheinhessen” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

7. Prädikatswein Auslese (wino z wyróżnikiem „Auslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te mają zwykle złotożółtą barwę dzięki wykorzystaniu winogron, które są w pełni dojrzałe lub przejrzałe, ale najlepiej, aby były nadal zdrowe. Mają śmiały smak żółtych i tropikalnych owoców, a nawet aromat suszonych owoców, który wzmacnia się w miarę dojrzewania. Szczególnie w przypadku win Riesling ogólnie wysokiej zawartości cukru resztkowego towarzyszy wyraźnie wyczuwalna kwasowość.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Rheinhessen” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. Prädikatswein Beerenauslese (wino z wyróżnikiem „Beerenauslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te wytwarza się z przejrziałych, suszonych lub zbotrytyzowanych winogron i zazwyczaj mają one intensywny złoty kolor, który w miarę dojrzewania może stać się bursztynowy. Ich smak charakteryzuje się zwykle wyrazistą słodyczą i niską lub umiarkowaną zawartością alkoholu. Często obecne są skoncentrowane aromaty rodzynek, suszonych owoców i miodu, a także nuty korzenne.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Rheinhessen” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. Prädikatswein Eiswein (wino z wyróżnikiem „Eiswein”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te powstają w dużej mierze ze zdrowych, dojrzałych winogron, które – ze względu na warunki pogodowe – są zamrożone w czasie zbioru i tłoczenia. W rezultacie stężenia składników w owocach są bardzo wysokie, dzięki czemu wina mają bardzo wysoką naturalną zawartość alkoholu bez wpływu szlachetnej pleśni. W związku z tym wina mają zwykle słomkowożółtą barwę i cechuje je bardzo wyraźna owocowa słodycz oraz skoncentrowana kwasowość.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Rheinhessen” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. *Prädikatswein Trockenbeerenauslese* (wino z wyróżnikiem „Trockenbeerenauslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te wytwarza się z przejrziałych, suszonych lub zbotrytyzowanych winogron i zazwyczaj mają one intensywny złoty kolor, który w miarę dojrzewania może stać się bursztynowy. Ich smak charakteryzuje się zwykle wyrazistą słodką i niską lub umiarkowaną zawartością alkoholu. Często obecne są skoncentrowane aromaty rodzynek, suszonych owoców i miodu, a także nuty korzenne. Wina *Trockenbeerenauslese* różnią się od win *Beerenauslese* tym, że są znacznie bardziej nacechowane przez szlachetną pleśń.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Rheinhessen” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

11. Gatunkowe wino musujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina musujące zazwyczaj produkuje się z win odmianowych. Ich smak jest charakterystyczny dla użytej odmiany i w wyglądzie są delikatnie musujące.

Wina musujące oznaczone jako „Cremant” często mają miękką, kremową strukturę z eleganckim bukietem i drobnymi pęcherzykami.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Rheinhessen” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

12. Wino półmusujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina półmusujące są rześkie, owocowe i świeże. Zazwyczaj produkuje się je z odmian aromatycznych, które charakteryzują ich smak.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Rheinhessen” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Wszystkie produkty

Szczególne praktyki enologiczne

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

2. Wszystkie produkty

Ograniczenia mające zastosowanie do produkcji wina

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

3. Wszystkie produkty

Praktyka uprawy

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

5.2. Maksymalna wydajność

1.

105 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar ChNP obejmuje winnice znajdujące się w następujących gminach: Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armshheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein 1, Bodenheim, Bornheim (Alzey-Worms), Bubenheim (Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flörsheim-Dalsheim, Flonheim, Flornborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Alzey-Worms), Frettenham, 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, Heidesheim am Rhein, Hillesheim (Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lörzweiler, Lonsheim, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenheim, Mölsheim, Mörsstadt, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, 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 (Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stackeden-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim, Wackernheim, Wahlheim, Wallertheim, Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Winterenheim, Wöllstein, Wörrstadt, Wolfsheim, Wonsheim, Worms, Zornheim, Zotzenheim.

Qualitätswein (wino gatunkowe), *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem), *Sekt b.A.* (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) lub *Qualitätsperlwein* (gatunkowe wino półmusujące) opatrzone chronioną nazwą „Rheinhessen” muszą być produkowane na obszarze uprawy, na innym obszarze uprawy w Nadrenii-Palatynacie lub na obszarze uprawy w sąsiednim kraju związkowym.

7. Wine grape variety/-ies

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Allegro

Alvarinho – Albarino

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Baron

Bettlertraube – Grüne Bettlertraube

Blauburger

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 Carol
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Dorio
Cabernet Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Jura
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calabrese – Nero d'Avola
Calandro
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 Malingre – Malinger
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 6427-5
Gm 674-1
Gm 7217-5
Gm 789-10
Gm 7926-1
Gm 7941-11
Gm 8210-1
Goldmuskateller – Muskateller
Goldriesling
Grenache noir – Grenache
Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner – Veltliner
Grünfränkisch
Hartblau
Hegel
Helfensteiner
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
Osteiner
Palas
Perle
Petit Manseng
Petit Verdot
Petite Syrah
Phoenix – Phönix
Pinot Nova
Pinotage
Pinotin
Piroso
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 Elbling – Elbling Rouge
Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller – Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling
Roter Traminer – Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Rubinet
Ruländer – Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc – Muskat Silvaner
Sauvignon Cita
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
Tauberschwarz
Tempranillo
VB 32-7
VB 91-26-5
Verdicchio bianco – Trebbiano di Soave
Villaris
Viognier
We 70-281-37
We 94-26-37
We S 503
Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Riesling – Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling
Weißer Räuschling
Wildmuskat
Würzer

8. Opis związku lub związków

8.1.

Obszar uprawy winorośli Hesja Nadreńska pokrywa się niemal dokładnie z obszarem obejmującym Rhein Hessische Tafel- und Hügelland (płaskowyż i wyżyna Hesji Nadreńskiej) oraz Basen Moguncki. Krajobraz tego regionu charakteryzuje się płaskowyżami z wytrzymałego wapienia, poprzecinanymi szerokimi depresjami z łagodnymi wzgórzami i nizinami. Najwyższe obszary płaskowyżu znajdują się na wysokości 250–300 m n.p.m., natomiast niziny – na wysokości 100–150 m n.p.m. Winorośl uprawia się głównie na zboczach wzgórz, chociaż średnie nachylenie wynosi zaledwie około 7 %. Uprawę winorośli na stromych zboczach można znaleźć w szczególności w okolicach Nierstein i Bingen. Przeciętnie winorośl rośnie na wysokości 175 m n.p.m. Większość winnic ma południowo-wschodnią lub południowo-zachodnią orientację.

Na obszarze uprawy winorośli Hesja Nadreńska występują głównie osady trzecio- i czwartorzędowe, pod którymi leżą skały czerwonego spągowca. Skały czerwonego spągowca występują na powierzchni ziemi tylko w skrajnie południowo-zachodniej części tego obszaru i w pobliżu Nierstein (Niersteiner Horst). Większość obszaru jest ulokowana na skałach trzeciorzędowych, nad którymi przeważnie występują osady czwartorzędowe (pochodne lessu, terasy rzeczne, osady z cieków wodnych, osady stokowe). Na obszarach płaskowyżu w Hesji Nadreńskiej występują wapienie trzeciorzędowe, natomiast zbocza, wzgórza i niziny charakteryzują bardziej miękkie margle trzeciorzędowe. Wapienie na obszarach płaskowyżu są zwykle pokryte lessem, wapienie i margle na zboczach są często przykryte lessem lub osadami stokowymi, a margle na obszarach nizinnych są pokryte osadami z cieków wodnych lub tarasów lub osadami naniesionymi. Kwarcyty i łupki dewońskie występują w północno-zachodniej części obszaru uprawy winorośli Hesja Nadreńska, w pobliżu Bingen. Jeśli chodzi o proces glebotwórczy, głównym podłożem macierzystym są less i pochodne lessu. Klimat obszaru uprawy winorośli Hesja Nadreńska jest następujący: średnia roczna temperatura wynosi około 9,9 °C. Średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym wynosi 14,6 °C. Obszary o niższych średnich temperaturach rocznych znajdują się w południowo-zachodniej części obszaru upraw, na granicy z Basenem Saar–Nahe. Średnie temperatury występują na obszarze Rhein Hessische Tafel- und Hügelland, natomiast najwyższe średnie temperatury roczne osiągane są na Nizinie Górnořeńskiej. Średnie roczne opady na tym obszarze wynoszą około 500 mm, z czego 65 % (355 mm) przypada na sezon wegetacyjny. W sezonie wegetacyjnym winorośl korzysta średnio z 650 000 Wh/m² bezpośredniego nasłonecznienia.

Plantatorzy winorośli uprawiają duże, połączone działki, co oznacza, że mechanizacja dobrze się sprawdza i obszary te można uprawiać w sposób opłacalny. Dużą wagę przywiązują do różnorodności odmian winorośli i możliwości ich uprawy, jakie stwarzają poszczególne profile glebowe. W ten sposób powstaje bogactwo smaków dla konsumenta. W ciągu ostatnich 20 lat sektor wina nabrał szczególnego rozpędu. Dowodem tego jest rosnąca liczba najlepszych młodych producentów. Czynniki ludzkie opiera się na wielowiekowej tradycji uprawy winorośli.

8.2. Wino

Związki wymienione w pkt 9.1–9.3 specyfikacji produktu odnoszą się do produkcji produktów bazowych z winogron, które różnią się charakterem ze względu na różnorodność gleb i metod przetwarzania.

Po zbiorach winogrona klasyfikuje się w odpowiednich klasach jakości na użytek produkcji wina.

Wina gatunkowe muszą spełniać minimalne wymagania dla danej kategorii odmiany winorośli, określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu, i mogą być wzmacniane.

„Prädikatsweine” (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu i nie mogą być wzbogacane. Aby uzyskać podstawowy produkt winogronowy wykorzystywany do produkcji wina z wyróżnikiem, plantatorzy winorośli mogą osiągnąć lepszą jakość – tzn. wyrazistszą kompozycję składników winogron – poprzez zastosowanie specjalnych zabiegów pielęgnacyjnych w sezonie wegetacyjnym, takich jak usuwanie liści wokół winogron lub przerzedzanie gron. Ponadto wina z wyróżnikiem są efektem stosowania przez producentów zróżnicowanych technologicznie metod dojrzewania, a więc dodatkowego oddziaływania czynnika ludzkiego.

8.3. Wino półmusujące

W przypadku gatunkowego wina półmusującego z określonych regionów produkt bazowy musi spełniać minimalne wymagania dotyczące wina gatunkowego z danego regionu, określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu. Część powstającego w procesie naturalnej fermentacji kwasu węglowego jest zatrzymywana podczas fermentacji.

8.4. Gatunkowe wino musujące

Produkt bazowy musi spełniać kryteria określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu. W zależności od etapu wzrostu i lokalizacji winogrona z wybranych winnic wykorzystywane do produkcji wina bazowego przeznaczonego do produkcji wina musującego należy zbierać wcześniej, aby zachować orzeźwiająca kwasowość gatunkowego wina musującego z określonych regionów. Wino jest produkowane w procesie pierwszej lub drugiej fermentacji w zbiorniku lub w butelce. Jeżeli do produkcji stosuje się specjalną tradycyjną metodę fermentacji w butelce, wino musujące otrzymuje się w wyniku poddania produktu drugiej fermentacji alkoholowej w butelce. W takim przypadku produkt musi dojrzewać w butelce przez co najmniej dziewięć miesięcy.

9. Dodatkowe wymagania zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymagania)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina muszą przejść kontrolę urzędową, aby na etykietach można było używać określeń tradycyjnych *Qualitätswein* (wino gatunkowe), *Prädikatswein* (wino z wyróżnikiem), *Qualitätsperlwein b.A.* (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów) oraz *Sekt b.A.* (gatunkowe wino musujące z określonych regionów). Na etykiecie należy umieścić wydany w związku z tym numer kontroli (*amtliche Prüfungsnummer*). Zastępuje on numer partii. Oprócz istniejącej chronionej nazwy wina, wino i produkty sektora wina muszą być opatrzone etykietą zawierającą jedno z określeń tradycyjnych wymienionych w punkcie 5 lit. a) specyfikacji produktu. Stosowanie określeń tradycyjnych wymienionych w pkt 5 lit. b) specyfikacji produktu nie jest obowiązkowe.

Określone w przepisach elementy nazwy mogą być stosowane zgodnie z przepisami mającymi zastosowanie.

Ponadto w rejestrze winnic przedstawiono wykaz nazw obszarów, dużych oraz pojedynczych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze jednostki geograficzne.

Wskazano w nim granice obiektów i obszarów w kategoriach odniesień katastralnych (jednostka katastralna, podjednostka katastralna, system parceli, działka). Rejestrem zarządza Izba Rolnictwa Nadrenii-Palatynatu.

Rejestr winnic ustanawia się i prowadzi na podstawie:

- 23 ust. 3 i 4 federalnej ustawy o winach (Weingesetz);
- 29 federalnego rozporządzenia o winach (Weinverordnung);
- ustawy Nadrenii-Palatynatu o wyznaczaniu miejsc i obszarów oraz o rejestrze winnic (ustawa o winnicach) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*);
- 2 ust. 16 rozporządzenia Nadrenii-Palatynatu w sprawie obowiązków w dziedzinie przepisów dotyczących wina (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Granice mniejszych jednostek geograficznych można zmienić wyłącznie za zgodą właściwego organu zgodnie z § 22g federalnej ustawy o winach, który zgodnie z tym paragrafem musi powiadomić o wszelkich zmianach Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności (BLE).”.

Link do specyfikacji produktu

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