



C/2024/2361

26.3.2024

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/2024/2361)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Landwein der Ruwer”

PGI-DE-A1288-AM01

Data przekazania informacji: 8.1.2024.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis zmian

a) Opis wina/produktów sektora wina oraz właściwości analityczne lub organoleptyczne

Minimalną naturalną zawartość alkoholu i minimalną naturalną masę moszczu w „Landwein der Ruwer” podano w odrębnym punkcie. Treść pozostaje bez zmian. W celu wyjaśnienia dodano zdanie dotyczące prowadzenia ewidencji przez producentów wina: „Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana”.

Przedstawiono również opis organoleptyczny różnych produktów.

b) Wyznaczenie obszaru

Zmieniono granice obszaru objętego ChOG „Landwein der Ruwer”.

Sporządzono wykaz poszczególnych gmin wraz z ich jednostkami katastralnymi.

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w przedmiotowych gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Obszar, na którym może być produkowane wino Landwein, został zmieniony. Do tej pory produkcja „Landwein der Ruwer” była możliwa jedynie na obszarze uprawy Ruwer. Przepisy w tym zakresie zostały dostosowane do wymogów prawnych i obecnie umożliwiają produkcję „Landwein der Ruwer” również na innych obszarach tego samego kraju związkowego lub w sąsiednim kraju związkowym:

„Wino Landwein może być produkowane na obszarze innym niż określony obszar uprawy, na którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym kraju związkowym lub w sąsiednim kraju związkowym.”

c) Odmiany winorośli

Do tej pory w pkt 7 (który ma stać się pkt 8) specyfikacji produktu wymieniono dotychczas następujące odmiany winorośli:

Wina białe

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muskat-Otonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzpal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling.

⁽¹⁾ O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

Wina czerwone i różowe

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah.

ZMIANY

W przyszłości nagłówki będą brzmiały „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wina białe” i „wina czerwone i różowe”).

Dodano następujące odmiany:

Białe odmiany winorośli:

„Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Donauriesling, Felicia, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Goldmuskateller, Grüner Silvaner, Grünfränkisch, Gutenborner, Helios, Hibernat, Muscaris, Pamina, Rinot, Rosé Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Siegerrebe, Souvignier Gris, Viognier, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, Veritage.”

Czerwone odmiany winorośli:

„Allegro, Baron, Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Bordo, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabertin, Divico, Gamay Noir, Grenache Noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Lauerot, Monarch, Nebbiolo, Palas, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Reberger, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga Nacional, VB 91-26-5.”

Usunięto następującą odmianę:

Wino białe:

„Merzling”.

d) Inne wymogi określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG

Następujący przepis, który odzwierciedla obowiązujące przepisy, zostanie utrzymany nawet po wprowadzeniu zmian w prawodawstwie: 100 % winogron wykorzystanych do produkcji musi pochodzić z obszaru, od którego pochodzi nazwa Landwein, a zawartość cukru resztkowego nie może przekraczać maksymalnych dopuszczalnych wartości dla win „półwytrawnych”. Zasady te są obecnie określone jako wymóg ustanowiony przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG (stowarzyszenie na rzecz ochrony), a nie jako wymóg wynikający z prawa krajowego. Wartość 100 % jest obecnie wyraźnie określona i uwzględniono ją w wykazie określającym wyznaczony obszar oraz w wykazie odmian winorośli w specyfikacji produktu:

Sformułowanie „Wina »Landwein der Ruwer« mogą być produkowane wyłącznie z winogron pochodzących z zatwierdzonych winnic oraz z zatwierdzonych odmian winorośli”

otrzymuje obecnie brzmienie: „100 % winogron wykorzystywanych do produkcji »Landwein der Ruwer« musi pochodzić z gmin lub jednostek katastralnych wymienionych w pkt 4 specyfikacji produktu oraz z odmian winorośli dopuszczonych na mocy pkt 8 specyfikacji produktu.”

W przypadku zasady dotyczącej zawartości cukru resztkowego słowo „Landwein” zostało po prostu zastąpione wyrażeniem „Landwein der Ruwer”.

e) Organ kontrolny

W pkt 11 specyfikacji produktu zmieniono numer faksu organu kontrolnego. Ponadto skorygowano obowiązki organu kontrolnego ze względu na fakt, że podmiotem odpowiedzialnym za zezwolenia na nowe nasadzenia nie jest już Izba Rolnictwa Nadrenii-Palatynatu, lecz Federalny Urząd Rolnictwa i Żywności.

f) Pozostałe

Zmiany redakcyjne zgodne z wymogami unijnymi. Obejmują wszystkie zmiany służące uwzględnieniu obowiązujących przepisów. Wprowadzono je w drodze uwzględnienia odniesień do obowiązujących przepisów lub przez usunięcie odpowiedniego fragmentu.

2. Uzasadnienie zmian

a) Opis wina/produktów sektora wina oraz właściwości analityczne lub organoleptyczne

Minimalną naturalną zawartość alkoholu i minimalną naturalną masę moszczu podano w osobnym punkcie w celu zapewnienia większej przejrzystości specyfikacji produktu. 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 wprowadzać do obrotu „Landwein der Ruwer”, 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 na rzecz ochrony postanowiło dodać zdanie wyjaśniające, że producenci wina mają obowiązek rejestrować wyłącznie minimalną masę moszczu.

W większym stopniu uszczegółowiono opisy właściwości organoleptycznych, aby lepiej odzwierciedlały właściwości poszczególnych produktów.

b) Wyznaczenie obszaru

Niniejsza zmiana dotycząca wytyczenia granic obszaru nie jest arbitralna, lecz konieczna, aby zapobiec wystąpieniu istotnych czynników niekorzystnych dla uprawy winorośli i rolnictwa, ogółu społeczeństwa, środowiska naturalnego oraz dla ukształtowanego na przestrzeni czasu krajobrazu kulturowego regionu Ruwer.

Uzasadnienie wyznaczenia granic obszaru przedstawiono szczegółowo poniżej:

Ponieważ środki ochrony roślin stosowane w uprawie winorośli nie zawsze są kompatybilne z innymi uprawami, ogrodzone winnice są niezbędne z punktu widzenia zapewnienia jakości.

Środki ochrony roślin, które są konieczne w uprawie winorośli, nie zawsze są zgodne z wymogami dotyczącymi innych upraw. Umieszczenie obok siebie winnic oraz terenów o innym przeznaczeniu (np. użytków zielonych, gruntów ornych, uprawy owoców lub warzyw) często powoduje problemy, których należy w miarę możliwości unikać:

— Im bardziej winnica jest ogrodzona i mniej jest punktów styecznych między gruntami wykorzystywanymi pod uprawę winorośli a obszarami o innym przeznaczeniu (uprawa roli, sadownictwo, użytki zielone itp.), tym mniej występuje negatywnych skutków dla uprawy winorośli i jakości wina. Wynika to ze szczególnych wymagań dotyczących gospodarowania obszarem uprawy winorośli, w szczególności ochrony roślin. Na wielu zboczach, na których tradycyjnie uprawia się winorośl, ochronę roślin prowadzi się za pomocą oprysków przy użyciu śmigłowca, w przypadku których – z przyczyn technicznych i fizycznych – istnieje wyższe ryzyko znoszenia przez wiatr niż w przypadku stosowania doglebowego. Obecność systemu oprysków opartego na systemie geometrii w postaci długich, prostych ścieżek wzdłuż zbocza pomaga w prowadzeniu efektywnych oprysków przy użyciu śmigłowca. Wymaga to zwartej winnicy. Rolnicy i plantatorzy winorośli mają obowiązek zapobiegania rozprzestrzenianiu się środków ochrony roślin na inne uprawy oraz obszary niedocelowe, między innymi poprzez przestrzeganie wymogów dotyczących odległości. Dlatego też niemożliwe jest prowadzenie oprysku winorośli znajdujących się w pobliżu granicy winnicy, przez co nie jest możliwa ich uprawa. Dotyczy to również graniczących z winnicą gruntów ornych, użytków zielonych oraz terenów zajętych pod uprawę owoców.

Posiadanie rozproszonych winnic powoduje, że wszyscy rolnicy ponoszą straty finansowe. Problem ten jest szczególnie wyraźny w miejscach, w których stosuje się oprysk przy użyciu śmigłowca, ponieważ śmigłowce muszą spełniać szczególnie rygorystyczne wymogi dotyczące odległości ze względu na zwiększone ryzyko znoszenia. W przypadku przeniesienia winnic z takich obszarów, dawne winnice stają się obszarami niedocelowymi objętymi wymogami dotyczącymi odległości,

przez co pozostałe winnice znajdują się w niekorzystnej sytuacji ekonomicznej.

- Nawet jeśli środki ochrony roślin są stosowane w sposób prawidłowy, mogą być one znoszone na sąsiednie działki o innym przeznaczeniu, co może powodować niepożądane szkody wegetacyjne na obszarach niedocelowych lub pogorszyć jakość i zbywalność produktów ze względu na obecność niektórych pozostałości. Środki ochrony roślin stosowane w uprawie winorośli, uprawie roli i sadownictwie znacznie się różnią, w szczególności jeśli chodzi o rodzaj ich zastosowania, zatwierdzenie lub okresy karencji dla poszczególnych upraw. Nawet w przypadku zastosowania dobrej praktyki zawodowej znoszenie może spowodować rozprzestrzenienie się środków ochrony roślin na sąsiednie uprawy, dla których nie są zatwierdzone. W takich przypadkach badania pozostałości mogą wykazać – na podstawie dokładnych analiz i niskich maksymalnych dopuszczalnych poziomów pozostałości – że dany produkt nie nadaje się do wprowadzenia do obrotu. W praktyce często dochodzi do takich sytuacji.

Mimo iż zanieczyszczający może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody, plantator winorośli może zapobiec takim problemom, utrzymując ogrodzone winnice, aby zmniejszyć obszary peryferyjne.

Ochrona społeczeństwa i środowiska naturalnego dzięki zarządzaniu stromymi zboczami

Obecnie strome zbocza odgrywają zasadniczą rolę w zapobieganiu erozji i spływowi wody. Tarasowa uprawa winorośli oraz ogrodzenia winnic zapobiegają spływowi wód powierzchniowych. Winorośl i okrywa zielona stabilizują glebę i są utrzymywane dzięki stałym pracom konserwacyjnym. Odpowiednie gospodarowanie glebami zapewnia dobrą strukturę gleby oraz wysoką infiltrację wody do gleby. Podsumowując, uzyskuje się zminimalizowanie erozji, buforowanie wody w przypadku obfitego deszczu oraz uniemożliwienie spływu składników pokarmowych (głównie fosforu) do wód powierzchniowych. Bez aktywnego gospodarowania tarasy i ogrodzenia uległyby zniszczeniu. Gleba zarosłaby krzewami i straciłaby żyzność oraz strukturę. W konsekwencji podczas obfitych deszczów doprowadziłoby to do erozji, spływu wody i składników pokarmowych z gleby oraz powstawania osuwisk, co stanowiłoby zagrożenie dla mieszkańców i transportu oraz powodowałoby szkody.

Wiele metod gospodarowania i ochrony na obszarze uprawy winorośli jest możliwych/skutecznych wyłącznie wtedy, gdy są stosowane w połączonych winnicach.

- Strategie ochrony roślin o niskim oddziaływaniu na środowisko, przynoszące korzyści jakościowe, środowiskowe i ekonomiczne, mają istotne znaczenie dla zapewnienia zrównoważonej produkcji win wysokiej jakości.
- Niektóre powszechnie stosowane od lat metody, na przykład stosowanie feromonów do zwalczania zwójek, sprawdzają się tylko w dużych, połączonych winnicach. Tylko w takim przypadku można zastosować technikę dezinformacji samców, aby zapobiec rozmnażaniu się szkodnika poza winnicą i przemieszczaniu się go na jej teren. Jest to również jedyny sposób na uniknięcie kosztowej praktyki podwójnego montowania dozowników na obrzeżach (granicach z innymi uprawami, terenami o innym przeznaczeniu lub roślinnością). Ponadto w Nadrenii-Palatynacie wprowadzono program rozwoju „EULLE” (środki ochrony środowiska, rozwój obszarów wiejskich, rolnictwo i żywność), w ramach którego zwarte obszary winnic o powierzchni co najmniej 2 ha otrzymują wsparcie w zakresie biotechnicznych metod ochrony roślin w uprawie winorośli. Jeżeli jednak w wyniku przekształcenia pojedynczych winnic na grunty orne działki zajmują powierzchnię mniejszą niż 2 ha, pozostałe winnice nie kwalifikują się już do wsparcia RAK. Obecnie bez takiego wsparcia finansowego biotechniczna ochrona roślin nie jest ekonomicznie opłacalna. W rezultacie następuje wzrost stosowania środków owadobójczych, co z kolei negatywnie oddziałuje na środowisko naturalne.
- Ogrodzone winnice są również niezbędne zarówno z technicznego, jak i ekonomicznego punktu widzenia, aby chronić dojrzałe winogrona przed zniszczeniem przez żerujące ptaki, ponieważ jest to jedyny sposób na zapewnienie skutecznej ochrony.
- Ogrodzone winnice pomagają również zapobiegać szkodom powodowanym przez zwierzęcą łowną.

Z perspektywy uprawy winorośli zmniejszenie populacji zwierzyny łownej jest konieczne, ponieważ w Nadrenii-Palatynacie szkody spowodowane przez te zwierzęta w winnicach nie stanowią automatycznie podstawy do uzyskania odszkodowania. Ogrodzone winnice zmniejszają również ryzyko wystąpienia ognisk afrykańskiego pomoru świń, który stanowi poważne zagrożenie dla hodowli zwierząt gospodarskich w Niemczech. Zwalczanie dzików w ogrodzonych winnicach jest łatwiejsze i mniej kosztowne niż na obszarach przeznaczonych pod uprawę zróżnicowanych roślin (np. winogron, roślin uprawnych i owoców), które zapewniają zwierzętom schronienie i źródło pożywienia.

- Praktyka nawadniania kropelkowego, którą stosuje się w uprawie winorośli w szczególności w młodych winnicach, nabiera coraz większego znaczenia, a ogrodzone winnice stanowią atut, jeśli chodzi o budowanie i eksploatację niezbędnej infrastruktury (studnie, rury itp.). W takich winnicach zarówno zbiorowe pozyskiwanie wody, jak i wspólne korzystanie z linii przesyłowych i dystrybucyjnych jest bardziej efektywne i tańsze.
- Wymogi w zakresie zarządzania są inne w przypadku uprawy winorośli niż na przykład w przypadku uprawy roli – w szczególności na stromych zboczach doliny Mozeli. Gdyby grunty te nie były już wykorzystywane pod uprawę winorośli, istnieje ryzyko, że zostałyby porośnięte przez zarośla, ponieważ nie są one ukierunkowane na uprawę roli ani wykorzystanie jako pastwiska. Na takich nieużytkach mogą spontanicznie zacząć rosnąć rośliny żywicielskie (np. jeżyny) dla niepożądanych szkodników, takich jak muszka plamoskrzydła, zagrażając w ten sposób zdrowiu i jakości winogron w sąsiednich winnicach.

Krajobraz kulturowy, który zmieniał się z biegiem czasu, oraz naturalna sceneria, w tym tradycyjne winnice, składają się na obraz regionu produkującego Landwein i przyczyniają się do jego renomy.

- Zwarte obszary winnic, od wieków dostosowujące się do biegu rzeki i naturalnej topografii, stanowią charakterystyczny element naturalnej scenerii i w ten sposób określają charakter regionu winiarskiego w oczach lokalnych mieszkańców, członków regionalnego przemysłu winiarskiego, specjalistów i konsumentów.
- Wykorzystanie tych gruntów pod tradycyjne uprawy rolne zmieniłoby naturalną scenerię i tym samym krajobraz kulturowy, który kształtował się na przestrzeni wieków.
- Ten krajobraz kulturowy jest zarówno tłem dla reklam wina, jak i atrakcją turystyczną. Stanowi zatem podstawę gospodarczą dla wielu przedsiębiorstw działających w sektorze turystyki, takich jak restauracje i hotele. Brak oznaczenia granic obszaru w specyfikacji produktu umożliwiłoby wykorzystywanie gruntów pod uprawy rolne. Jak już stwierdzono powyżej, spowodowałoby to zagrożenie zarośnięciem wielu tradycyjnych winnic, ponieważ nie nadają się one do innych zastosowań niż uprawa winorośli ze względu na niewielkie rozmiary, charakterystykę i często trudną dostępność. Poza wymienionymi konsekwencjami środowiskowymi, pojawienie się zarośli miałyby również konsekwencje gospodarcze, ponieważ takie krajobrazy są nieatrakcyjne dla turystów pod względem wizualnym.
- Ze względu na swój charakter region winiarski objęty ChOG „Landwein der Ruwer” wywołuje pozytywną reakcję emocjonalną wśród sprzedawców detalicznych i konsumentów. Kupowanie i konsumpcja win Ruwer przywołuje obraz tego krajobrazu kulturowego w umysłach konsumentów. Niektóre osoby mogą wtedy przypominać sobie spędzone tu wakacje i piękne krajobrazy. To sprawia, że ChOG „Landwein der Ruwer” jest wyjątkowe i niepowtarzalne.

Z przedstawionego wyżej uzasadnienia jasno wynika, że uprawa winorośli na zwartym terenie ma szereg zalet dla właścicieli i operatorów winnic, a także dla środowiska i ogółu społeczeństwa. Dlatego też nie należy zwiększać odsetka winnic rozproszonych w kilku miejscach, który obecnie jest bardzo niski, z uwagi na wiele niekorzystnych czynników, które opisano powyżej.

Obszar, na którym można produkować „Landwein der Ruwer”, nie zostanie zatem określony w specyfikacji produktu w sposób bardziej ścisły niż jest to dozwolone przez prawo.

c) Odmiany winorośli

Wykaz odmian winorośli powinien obejmować wszystkie odmiany uprawiane na obszarze uprawy, które zostały do tej pory sklasyfikowane, ponieważ odmiany te dowiodły już swojej wartości na tym obszarze. 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: „wina białe” i „wina 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.

d) Inne wymogi określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG

Przepisy krajowe nie zawierają już zasady 100 % ani zasady dotyczącej zawartości cukru resztkowego. Uwzględniono je zatem jako wymogi określone przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG (stowarzyszenie na rzecz ochrony). Poprawki wprowadzone do tekstu (w których np. wyraźnie podano wartość 100 %) mają na celu wyjaśnienie istoty pierwotnego przepisu. Nie mają charakteru merytorycznego.

e) Organ kontrolny

Zmieniono numer faksu.

Korekta dotycząca nowych zezwoleń ma na celu uwzględnienie obecnych przepisów.

f) Pozostałe

Dokonano zmian redakcyjnych w celu zapewnienia zgodności z wymogami unijnymi.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Landwein der Ruwer

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

—

1. Wino, białe

KRÓTKI OPIS

W zależności od odmiany winorośli lub składu kupażu odmian winorośli wina białe charakteryzują się zazwyczaj owocowymi nutami lokalnych owoców ziarnkowych, pestkowych i cytrusowych. Bukiet ten może obejmować nuty zielone, trawiaste i ziołowe, z dodatkowymi nutami kwiatowymi, miodu i suszonych owoców w zależności od odmiany winorośli. Zakres barw obejmuje zazwyczaj barwy od bładożółtej z zielonymi refleksami do złotożółtej. W szczególności wina białe fermentowane z wykorzystaniem zacieru mogą również występować w kolorze pomarańczowym, z refleksami czerwono-brązowymi. W winach białych występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne. Wina białe charakteryzują się zazwyczaj lekką lub średnią kwasowością i słodyczą stanowiącą odzwierciedlenie sposobu dojrzewania. W zależności od sposobu przetwarzania wina mogą być również taninowe i lekko kwaśne. W bukietach mogą być lekko wyczuwalne charakterystyczne cechy odmian i może mieć on mniej owocowy charakter. Mogą również występować celowe nuty utleniające, fenolowe lub redukcyjne o delikatnej do umiarkowanej intensywności.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu do 11,5 %.

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)	

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

2. Wino, czerwone

KRÓTKI OPIS

W zależności od odmiany winorośli lub składu kupażu odmian winorośli bukiet win czerwonych zdominowany jest głównie przez owocowe nuty lokalnych owoców pestkowych i jagodowych oraz owoców konserwowanych i suszonych. Mogą również występować zielone i pikantne dodatkowe nuty. Zakres barw obejmuje barwy od bladoczerwonej przez czerwoną o średniej intensywności do ciemnofioletowej ze sporadycznymi intensywnymi brunatnymi refleksami. W winach występować może także stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne. Wina są zazwyczaj lekkie lub intensywne i przeważnie charakteryzują się łagodną lub zauważalną kwasowością. Stopień intensywności taninowej sięga od ledwo zauważalnych do wysoce dominujących tanin, przy czym obecne być mogą również dodatkowe zielone nuty.

Naturalna zawartość alkoholu uzyskana dzięki wzbogaceniu nie może przekraczać całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 12 %.

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)	

3. Wina różowe i Blanc de Noir

KRÓTKI OPIS

Wina różowe i Blanc de Noir produkowane są z miękkich wyciskanych czerwonych odmian winorośli. Wina różowe mają zazwyczaj barwę od blad różowej przez różową do jasnoczerwonej z ewentualnym brązowym odcieniem, natomiast wina Blanc de Noir mają barwę charakterystyczną dla wina białego. Ze względu na podobieństwo do produkcji wina białego dominują w nich zwłaszcza nuty owoców jagodowych i cytrusowych. Dzięki ogólnie wyższej kwasowości, delikatnym taninom, niskiemu poziomowi alkoholu i subtelnej słodczy resztkowej wina różowe są podobne w smaku do win białych. Może istnieć większa różnorodność aromatów i barw oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Naturalna zawartość alkoholu uzyskana dzięki wzbogaceniu nie może przekraczać całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,5 %.

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)	

4. Wina Rotling

KRÓTKI OPIS

W zależności od wybranej odmiany winorośli wina Rotling mają zwykle barwę przechodzącą od delikatnie do intensywnie jasnoczerwonej. Ich aromaty są zazwyczaj dość owocowe, czasami delikatnie korzenne. W zależności od wykorzystanej odmiany winorośli owocowy charakter może się różnić. Cechuje je zwykle smak sięgający od delikatnego po bogaty oraz zazwyczaj orzeźwiająca struktura kwasowości. Może istnieć większa różnorodność aromatów i barw oraz stabilne lub – po wstrząśnięciu – zauważalne naturalne zmętnienie (np. z fermentujących drożdży, osadu moszczu lub osadu taninowego i krystalicznego). Zmętnienie powstałe sztucznie przez dodanie substancji pomocniczych w przetwórstwie lub spowodowane wadami wina nie jest jednak dopuszczalne.

Naturalna zawartość alkoholu uzyskana dzięki wzbogaceniu nie może przekraczać całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,5 %.

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 enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Praktyka uprawy

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

5.2. Maksymalna wydajność

150 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Produkty objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Landwein der Ruwer” muszą pochodzić z wyznaczonych winnic należących do następujących gmin i okręgów gmin: Franzenheim (2786), Kasel (2662), Korlingen (2668), Merdesdorf (2663), Morscheid (2665), Riveris (2664), Sommerau (2666), Eitelsbach (2855), Ruwer-Maximin (2853), Ruwer-Paulin (2854) i Waldrach (2661).

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w przedmiotowych gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Wino Landwein może być produkowane na obszarze innym niż obszar produkcji wina Landwein, na którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym kraju związkowym lub w sąsiednim kraju związkowym.

7. Odmiany winorośli

Accent

Acolon

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling – Willbacher

Blauer Frühburgunder – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calardis Blanc
Chardonnay
Chenin Blanc
Dakapo
Divico
Domina
Donauriesling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe
Felicia
Fernaõ Pires
Fidelio
Findling
Gamay Noir
Gelber Kleinberger
Gelber Muskateller
Gelber Orleans – Orleans
Gm 4-46
Gm 6414-17
Gm 9224-2
Gm 9337-1
Gm 9620-5
Goldmuskateller – Muskateller
Goldriesling
Grenache Noir – Grenache
Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner – Veltliner
Grünfränkisch
Gutenborner
Hartblau
Helios
Hibernal
Huxelrebe – Huxel

Johanniter
Juwel
Kerner
Kernling
Kleiner Fränkischer Burgunder – Burgunder Fränkisch Kleiner
Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Merlot
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel
Müller Thurgau – Rivaner
Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Optima 113 – Optima
Ortega
Palas
Pamina
Perle
Phoenix – Phönix
Pinot Nova
Pinotin
Piroso
Primitivo – Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prinzipal
Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosé Chardonnay – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
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, Pinot Gris
Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc – Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Schwarzer Elbling – Pinot Salomon
Schwarzer Urban
Syrah
Süßschwarz
Tempranillo
Touriga Nacional
VB 91-26-5
Veritage
Viognier
Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger
Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Heunisch – Heunisch
Weißer Riesling – Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. Opis związku lub związków

Dotyczy wszystkich produktów:

Region produkcji Ruwer Landwein rozciąga się w dolinie rzeki Ruwer, od Ruwer na północy do Sommerau na południu. Ruwer – prawy dopływ Mozeli – ma swój początek w Rösterkopf, niedaleko Osburga, i wpada do Mozeli w Trier-Ruwer/Eitelsbach. Środowisko naturalne regionu produkcji Ruwer Landwein obejmuje dwa obszary. Północna część jest położona w obszarze przyrodniczym Doliny Trewiru, natomiast część południowa znajduje się w obszarze przyrodniczym Ruwer-Hunsrück. Winnice znajdują się głównie na zboczach doliny rzeki Ruwer i jej dolin drugorzędnych. Wzdłuż rzeki Ruwer obszary uprawy winorośli występują na średniej wysokości 225 m n.p.m. Średnie nachylenie wynosi 27 %. Winnice są głównie zwrócone w kierunku SE-S-SW (do 70 %). Biorąc pod uwagę cały obszar uprawy, średnia orientacja winnic wynosi 209° (SSW).

W regionie produkcji Ruwer Landwein występują w przeważającej mierze skały paleozoiczne. Prawie wszystkie spotykane tutaj skały to łupki z okresu dewonu. Łupki są miejscami pokryte plejstocenijskimi osadami terasowymi, choć tylko na obszarze przyrodniczym Doliny Trewiru. W rezultacie winorośl w regionie Ruwer jest w dużej mierze uprawiana na glebach wywodzących się ze skał dewońskich. Gleby powstałe na łupku dewońskim są głównie glebami brunatnymi bogatymi w związki zasadowe. Miejscami można również znaleźć gleby koluwalne powstałe z przemieszczonego dewońskiego materiału glebowego. Na częściowo gliniastym osadzie terasowym powstały regosole, parędziny i gleby pseudoglejowe. W regionie produkcji Ruwer Landwein występują one jednak jedynie w niewielkim zakresie. Pomimo głęboko wyoranych brzd pod uprawę winorośli naturalne typy gleb są nadal często rozpoznawalne.

Ze względu na osłonięte położenie dolina rzeki Ruwer wyróżnia się jako obszar o korzystnych warunkach termicznych w porównaniu z pasmem Hunsrück. Średnia temperatura w winnicach w całym regionie produkcji Ruwer Landwein wynosi około 9,5 °C. Średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym wynosi 13,9 °C. Winnice na obszarze uprawy Mosel otrzymują średnio 760–830 mm opadów. W sezonie wegetacyjnym winorośl korzysta średnio z 625 000 Wh/m² bezpośredniego nasłonecznienia. Najwyższe wartości nasłonecznienia odnotowuje się na południowych stromych i bardzo stromych stokach, gdzie osiągają one do 766 000 Wh/m².

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

Określone przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu:

100 % winogron wykorzystywanych do produkcji „Landwein der Ruwer” musi pochodzić z gmin lub jednostek katastralnych wymienionych w pkt 4 specyfikacji produktu oraz z odmian winorośli dopuszczonych na mocy pkt 8 specyfikacji produktu.

Zawartość cukru resztkowego w winie wprowadzanym do obrotu jako „Landwein der Ruwer” nie może przekraczać maksymalnej dopuszczalnej wartości dla oznaczenia „półwytrawny”.

Link do specyfikacji produktu

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