



C/2024/2373

27.3.2024

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/2024/2373)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Rheinischer Landwein”

PGI-DE-A1301-AM01

Data przekazania informacji: 27 października 2023 r.

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 masę moszczu w winie „Rheinischer Landwein” podano w odrębnym punkcie. W treści nie wprowadza się żadnych 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*

Jeżeli chodzi o obszar ChOG „Rheinischer Landwein”, Bingerbrück został wymieniony jako powiat nienależący do gminy Bingen am Rhein.

Mapy obrazujące wyznaczony obszar są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Obszar, na którym może być produkowane wino Landwein, został zmieniony. Do tej pory produkcja „Rheinischer Landwein” była możliwa jedynie na obszarze uprawy Rheinhessen. Przepisy w tym zakresie zostały dostosowane do wymogów prawnych i obecnie umożliwiają produkcję „Rheinischer Landwein” 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 wymienione były następujące odmiany winorośli:

Wino białe

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Freisamer, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hibernat, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzival, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wino czerwone i różowe

Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Früher Roter Malvasier, Hegel, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat Hamburg, Neronet, Palas, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Syrah.

ZMIANY

W przyszłości odmiany winorośli będą wymienione pod nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wino białe” i „wino czerwone i różowe”).

Skreślono następujące odmiany:

„Blauer Silvaner” (niewłaściwy wykaz)

„Früher Roter Malvasier” (niewłaściwy wykaz)

„Muskat Hamburg”.

Dodano następujące odmiany:

Białe odmiany winorośli:

„Adelfränkisch, Alvarinho, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Felicia, Früher Leipziger, Früher Roter Malvasier, Furmit, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 324 58, Gm 6423-12, Gm 6427-5, Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Marsanne Blanche, Muscabona, Muscaris, Orangetraube, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, Rosa Chardonnay, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Semillon, Souvignier Gris, Trebbiano di Soave, VB 32-7, Viognier, Weißer Rauschling, We S 503.”

Czerwone odmiany winorośli:

„Accent, Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, Blauer Muskateller, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Jura, Cabertin, Calabrese, Carménère, Chatus, Cumdeo Rouge, Divico, Gamay Noir, Gm 6421-2, Gm 6421-15, Gm 674-1, Gm 7217-5, Gm 8210-1, Grenache Noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Malbec, Muskattrollinger, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot Nova, Primitivo, Reberger, Rosenmuskateller, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzbauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37.”

d) *Inne wymogi ustanowione przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG*

Następujący przepis, który odzwierciedla obowiązujące przepisy, zostanie utrzymany: 100 % winogron wykorzystanych do produkcji musi pochodzić z obszaru, od którego pochodzi nazwa Landwein. Zasada ta jest obecnie określona 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.

Zdanie „Wina »Rheinischer Landwein« mogą być produkowane wyłącznie z winogron pochodzących z winnic znajdujących się na obszarze uprawy winorośli oraz z zatwierdzonych odmian winorośli.” otrzymuje brzmienie:

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

e) *Organ kontrolny*

W pkt 11 specyfikacji produktu zmieniono numer faksu i zadania organu kontrolnego. Powodem był fakt, że podmiotem odpowiedzialnym za zezwolenia na nowe nasadzenia nie jest już Izba Rolnictwa Nadrenii-Palatynatu (Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz – LWK), lecz Federalny Urząd Rolnictwa i Żywności (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung – BLE).

f) *Inne*

Zmiany redakcyjne zgodne z wymogami unijnymi. Obejmuje to wszelkie zmiany wprowadzone w celu odzwierciedlenia obowiązujących przepisów, poprzez odniesienie do obowiązujących przepisów lub skreślenie danego sformułowania.

2. Powody, dla których wprowadzono zmianya) *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 produkty „Rheinischer Landwein”, 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 (*Schutzgemeinschaft*) 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*

Powiat Bingerbrück został wyłączony z obszaru objętego ChOG „Rheinischer Landwein”, ponieważ stanowi część obszaru uprawy Nahe.

Specyfikacja produktu nie powinna określać możliwości produkcji w sposób węższy niż wymaga tego prawo.

c) *Odmiany winorośli*

Poprzedni wykaz odmian winorośli zawierał błędy i był niekompletny. Zostaną do niego dodane wszystkie odmiany uprawiane na obszarze uprawy, które zostały dotychczas sklasyfikowane, ponieważ już okazały się przydatne na tym obszarze. Wina produkowane z tych odmian spełniają wymogi specyfikacji produktu. Muskat Hamburg to odmiana winogron stołowych, w związku z czym jest niedozwolona. Odmiany Blauer Silvaner i Früher Roter Malvasier usunięto z wykazu odmian czerwonych, ponieważ wykorzystuje się je do produkcji win białych.

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.

d) *Inne wymogi ustanowione przez organizację zarządzającą ChNP/ChOG*

Przepisy krajowe po wprowadzeniu zmian nie zawierają już zasady 100 %. Uwzględniono ją zatem jako wymóg określony 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. W treści nie wprowadza się żadnych zmian.

e) *Organ kontrolny*

Zmieniono numer faksu.

Zmieniono brzmienie dotyczące zezwoleń na nowe nasadzenia w celu odzwierciedlenia obowiązujących przepisów.

f) *Inne*

Należy dokonać zmian redakcyjnych w celu zapewnienia zgodności z wymogami unijnymi.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Rheinischer Landwein

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**1. *Wino, białe*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina białe mają zwykle barwę od bladożółtej do słomkowożółtej, często z zielonymi odcieniami. Mają zazwyczaj aromat żółtych i tropikalnych owoców, czasami również z nutami kwiatowymi i gałki muszkatołowej, i charakteryzują się subtelną równowagą między słodyczą a kwasowością.

Wina Riesling szczególnie dobrze odzwierciedlają różnice pomiędzy poszczególnymi *terroir* „Rheinischer Landwein”.

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. W bukacie mogą również występować celowe nuty utleniające, fenolowe lub redukcyjne o delikatnej do umiarkowanej intensywności.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 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):

2. *Wino, czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina czerwone mają barwę od czerwonej do intensywnie czerwonej, często z niebieskawymi i fioletowymi odcieniami. Mają zwykle aromat czerwonych owoców i jagód oraz miękką strukturę kwasowości. Wina średnio intensywne zwykle charakteryzują się łagodną kwasowością i dyskretną strukturą taninową oraz są wyraźnie owocowe. 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.

Naturalna zawartość alkoholu może zostać zwiększona poprzez wzbogacanie do całkowitej objętościowej zawartości alkoholu do 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. *Wino różowe i Blanc de Noir*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina różowe mają barwę od bladoczerwonej do jasnoczerwonej i są produkowane wyłącznie z delikatnie prasowanych czerwonych odmian winorośli. Wina Blanc de Noir mają barwę wina białego. Zazwyczaj charakteryzują się aromatami czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i owoców jagodowych oraz świeżą, orzeźwiającą kwasowością. 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.

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):
- Minimalna kwasowość ogólna:
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

4. *Wino Rotling*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina Rotling mają barwę od bladoczerwonej do jasnoczerwonej i otrzymuje się je w wyniku zmieszania białych i czerwonych winogron lub moszczu. Są one zazwyczaj średnio intensywne i mają aromat żółtych i czerwonych owoców. 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.

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):
- 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*

1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

2. *Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win*

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

3. Praktyka uprawy

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

5.2. Maksymalna wydajność

150 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Warunkiem przyznania chronionego oznaczenia geograficznego „Rheinischer Landwein” jest pochodzenie produktów z winnic, które znajdują się w następujących gminach: Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspshheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (powiat Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (z wyjątkiem Bingerbrück), Bodenheim, Bornheim (powiat Alzey-Worms), Bubenheim (powiat Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Hefloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flonheim, Flörsheim-Dalsheim, Flornborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (powiat Alzey-Worms), Frettenham, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim, Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Gunthersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim (powiat Mainz-Bingen), Hillesheim (powiat Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lonsheim, Lörzweiler, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenham, Mölsheim, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Mörstadt, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein, Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (powiat Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stackeden-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (powiat Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (powiat Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms, Wörrstadt, Zornheim, Zotzenheim.

Mapy obrazujące wyznaczony obszar są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

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.

7. Odmiany winorośli

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo Negro

Alvarinho - Albarino

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Bettlertraube - Grüne Bettlertraube

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

Blauer Gänsfüßer

Blauer Hängling

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger
Blauer Muskateller - Muskateller, Schwarzblauer Muskateller; Muscat Noir, Schwarzer Muskateller, Muscat a petits grains noirs
Blauer Portugieser
Blauer Silvaner
Blauer Spätburgunder
Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch
Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt
Blütenmuskateller
Bolero
Bronner
Cabaret Noir
Cabernet Blanc
Cabernet Cantor
Cabernet Carbon
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Dorio
Cabernet Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Jura
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calabrese - Nero d'Avola
Calardis Blanc
Carménère
Chardonnay
Chatus
Chenin Blanc
Cumdeo Blanc
Cumdeo Rouge
Dakapo
Dalkauer
Deckrot
Divico
Domina
Donauriesling
Donauveltliner
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser
Faberrebe
Felicia
Findling
Freisamer
Früher Leipziger
Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie
Furmint
Färbertraube
Gamay Noir
Gelber Kleinberger
Gelber Muskateller
Gelber Orleans - Orleans
Glera
Gm 324-58
Gm 6421-15
Gm 6421-2
Gm 6423-12
Gm 6423-12
Gm 6427-5
Gm 674-1
Gm 7217-5
Gm 789-10
Gm 7926-1
Gm 7941-11
Gm 8210-1
Goldmuskateller - Muskateller
Grenache noir - Grenache
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Grünfränkisch
Hartblau
Hegel
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe - Huxel
Hölder
Jakob Gerhardt Blanc - Jakob Gerhardt blanc
Johanniter
Juwel
Kanzler

Kerner
Kernling
Kleiner Fränkischer Burgunder – Burgunder Fränkisch Kleiner
Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Malbec
Manzoni Bianco - Manzoni Bianco
Mariensteiner
Marsanne Blanche - Marsanne
Merlot
Merzling
Monarch
Morio Muskat
Mucabona
Muscaris
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Neronet
Nobling
Optima 113 - Optima
Orangentraube
Orion
Ortega
Palas
Perle
Petit Manseng
Petit Verdot
Petite Syrah
Phoenix - Phönix
Pinot Nova
Pinotage
Pinotin
Pollux
Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prinzipal
Prior
Reberger
Regent

Regner
Reichensteiner
Rheinfelder
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosenmuskateller - Muskateller
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Rotberger
Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Riesling
Roter Traminer - Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Rubinet
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Sauvitage
Savagnin Blanc - Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Heunisch
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Septimer
Siegerrebe
Silcher
Sirius
Solaris
Souvignier Gris
Staufer
Syrah
Süßschwarz

Tannat
Tempranillo
VB 32-7
VB 91-26-5
Verdicchio Bianco - Trebbiano di Soave
Viognier
We 70-281-37
We 94-26-37
We S 503
Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Riesling - Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling
Weißer Räuschling
Würzer

8. Opis związku lub związków

Dotyczy wszystkich produktów

Obszar uprawy winorośli „Rheinischer Landwein” leży na północnym skraju Niziny Górnoreńskiej, w zakolu Renu, między Moguncją, Bingen, Alzey a Wormacją. Krajobraz tego regionu charakteryzuje się płaskowyżami z wytrzymałym wapieniem, 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. Uprawa winorośli koncentruje się na zboczach wzgórz. Przeciętnie winorośl rośnie na wysokości 175 m n.p.m. Większość winnic ma południowo-wschodnią lub południowo-zachodnią orientację.

Na obszarze uprawy winorośli 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 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, w pobliżu Bingen. Jeśli chodzi o proces glebotwórczy, głównym podłożem macierzystym są less i pochodne lessu.

Klimat obszaru uprawy winorośli 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 ze zlewnią rzek Saar–Nahe. Średnie temperatury występują na obszarze Rhein Hessische Tafel- und Hügelland (płaskowyż i wyżyna Hesji Nadreńskiej), natomiast najwyższe średnie temperatury roczne występują na Nizinie Górnoreńskiej. Średnie roczne opady na tym obszarze wynoszą około 500 mm, z czego 65 % (355 mm) przypada na sezon wegetacyjny. W sezonie wegetacyjnym winorośl na obszarze Rheinhessen korzysta średnio z 650 000 Wh/m² bezpośredniego nasłonecznienia.

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

Ramy prawne:

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

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

100 % winogron wykorzystywanych do produkcji „Rheinischer Landwein” 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 ChOG „Rheinischer Landwein” nie może przekraczać maksymalnej dopuszczalnej wartości dla oznaczenia „półwytrawny”.

Link do specyfikacji produktu

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