

„Rheinhessen“

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1 Geschützter Name

„Rheinhessen“

2 Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein

3 Beschreibung des Weines/der Weine

3.1 Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Vorhandener Alkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: Es gilt geltendes Recht.
- Zuckergehalt/Geschmacksangaben:
 - A. Wein: Es gilt geltendes Recht.
 - B. Sekt b. A.: Es gilt geltendes Recht.
 - C. Qualitätssperlwein: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte:
 - A. Für den Gesamtschwefeldioxidgehalt in Weinen gilt geltendes Recht.
 - B. Für den Gesamtschwefeldioxidgehalt für Sekt b. A. gilt geltendes Recht.
- Gehalte an Kohlendioxid: Es gilt geltendes Recht.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

3.2 Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Qualitätswein

Rebsorten Morio-Muskat,

Portugieser und Riesling	7,5 Vol.-% und 60° Öchsle
Rebsorte Dornfelder	8,8 Vol.-% und 68° Öchsle
alle übrigen Rebsorten	7,8 Vol.-% und 62° Öchsle

Prädikatswein

Kabinett

Rebsorten Müller-Thurgau, Riesling und Silvaner	9,5 Vol.-% und 73° Öchsle
alle übrigen Rebsorten	10,0 Vol.-% und 76° Öchsle

Spätlese

Rebsorten Riesling und Silvaner	11,4 Vol.-% und 85° Öchsle
alle übrigen Rebsorten	12,2 Vol.-% und 90° Öchsle

Auslese

Rebsorte Riesling	12,5 Vol.-% und 92° Öchsle
Rebsorte Silvaner	13,0 Vol.-% und 95° Öchsle
alle übrigen Rebsorten	13,8 Vol.-% und 100° Öchsle

Beerenauslese

alle Rebsorten	16,9 Vol.-% und 120° Öchsle
----------------	-----------------------------

Trockenbeerenauslese

alle Rebsorten	21,5 Vol.-% und 150° Öchsle
----------------	-----------------------------

Eiswein

alle Rebsorten	16,9 Vol.-% und 120° Öchsle
----------------	-----------------------------

Sekt b. A., Winzersekt

alle Rebsorten	7,0 Vol.-% und 57° Öchsle
----------------	---------------------------

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das Mindestmostgewicht der Rebsorte Dornfelder kann auf Beschluss des Vorstandes der anerkannten Schutzgemeinschaft Rheinhessen in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen auf 8,3 Vol.-% Alkohol und 65°

Öchsle festgelegt werden. Diese Regelung ist jeweils auf den beschlossenen Weinjahrgang beschränkt. Der Beschluss der Schutzgemeinschaft wird durch eine geeignete ortsübliche Veröffentlichung bekanntgegeben.

3.3 Organoleptisch

Weißwein

Die Weine werden überwiegend als Rebsortenweine ausgebaut, die die Typizität der verschiedenen Rebsorten widerspiegeln. Die Farbe ist meist blass- bis strohgelb, oft mit grünen Reflexen. Durch eine schonende Weinbereitung sind diese Weine geprägt von primären Aromen nach gelben und tropischen Früchten, vereinzelt auch mit floralen Muskat Noten, einer fein abgestimmten Süße und Säure und einem frischen, klaren sensorischen Eindruck.

Weine aus der Rebsorte Riesling sind besonders geeignet, um die Unterschiede der verschiedenen Terroir Rhein Hessens widerzuspiegeln. Die Weine sind in der Regel von einer prägnanten Säure geprägt und vereinen Mineralität mit eleganter Frucht.

Vor allem Weine, die in Barriquefässern und Tonneaus gereift sind, sind häufig geprägt durch eine malolaktische Gärung und feine Röstaromen.

Weine aus Rebsortenverschnitten werden oft restsüß, in der Geschmacksrichtung lieblich bereitet. Die Bezeichnung Liebfrau(en)milch dürfen nur Verschnitte tragen, die zumindest aus 70 % der Rebsorten Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau oder Kerner hergestellt sind und daher geschmacklich von diesen Rebsorten bestimmt werden.

Rotwein

Die Weine werden sowohl als Rebsortenwein als auch im Verschnitt ausgebaut. Sie sind von roter bis tiefroter Farbe oft mit bläulich, violetten Anteilen und geprägt von den Aromen roter Früchte und Beeren. Mittelschwere Weine haben eine weiche Säure und zurückhaltende Tanninstruktur bei hoher Fruchtigkeit.

Körperreiche Weine können neben einer konzentrierten roten Frucht auch würzige und rauchige Aromen zeigen.

Roséwein, Weißherbst, Blanc de Noir

Weine von blass- bis hellroter Farbe, im Falle des Blanc de Noir weißweinfarben, die ausschließlich aus roten Trauben gekeltert werden. Sie sind meist von mittlerem Körper mit dezent ausgeprägten Aromen nach roten Früchten und Beeren und einer frischen, lebendigen Säure.

Rotling

Weine von blass- bis hellroter Farbe, die durch Verschneiden weißer und roter Trauben oder Maische gewonnen werden. Sie besitzen meist einen mittleren Körper und vereinen die Aromen von gelben und roten Früchten im Geschmack.

Prädikatsweine

Alle Prädikatsweine haben gemeinsam, dass der natürliche Alkoholgehalt nicht verändert werden darf. Sie zeigen daher besonders die Verhältnisse des jeweiligen Jahrgangs. Die Prädikate unterscheiden sich untereinander vor allem durch den erreichten Reifezustand der verwendeten Trauben. Das Prädikat „Eiswein“ nimmt eine Ausnahmestellung ein.

Prädikatswein Kabinett

Ein feiner Wein mit in der Regel moderatem Alkoholgehalt, lebhafter, frischer Säure und ausgeprägter Weinigkeit.

Prädikatswein Spätlese

Durch die Verwendung vollreifer Trauben sind die Weine von harmonischer Fülle und haben einen intensiven, klaren, gelbfruchtigen Charakter, der oft durch eine deutliche Fruchtsüße unterstützt wird. Die Farbe ist meist strohgelb, kann aber auch ins Goldfarbene übergehen.

Prädikatswein Auslese

Durch die Verwendung voll- bis überreifer, im Idealfall aber noch gesunder Trauben zeigt sich in der Regel eine goldgelbe Farbe. Die Weine sind von klarem Geschmack nach gelben und tropischen Früchten bis hin zu Aromen von Dörrobst, die sich mit zunehmender Alterung der Weine verstärken. Besonders bei Weinen der Rebsorte Riesling wird der meist hohe Restzuckergehalt von einer deutlich wahrnehmbaren Säure begleitet.

Prädikatswein Beerenauslese und Trockenbeerenauslese

Die Weine werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen und mit Botrytis behafteten Trauben hergestellt und zeigen sich meist hochfarbig golden, mit zunehmender Alterung auch bernsteinfarben. Der Geschmack ist in der Regel geprägt durch die vollmundige Süße, bei geringen bis moderaten Alkoholgehalten. Konzentrierte Aromen nach Rosinen, Dörrobst und Honig aber auch würzige Noten sind typisch.

Trockenbeerenauslesen unterscheiden sich von Beerenauslesen durch einen höheren Grad der Konzentration und einer stärkeren Prägung des Aromas durch die Edelfäule.

Prädikatswein Eiswein

Weine aus weitgehend gesunden, reifen Trauben, die zum Zeitpunkt der Ernte und Kelterung witterungsbedingt gefroren sind, wodurch ein sehr hoher natürlicher Alkoholgehalt durch Konzentration der Traubeninhaltsstoffe ohne den Einfluss von Edelfäule erzielt wird. Dementsprechend präsentieren sich die Weine meist von strohgelber Farbe mit hoher fruchtiger Süße und konzentrierter Säure.

Qualitätsschaumweine

Schaumweine werden meist aus Rebsortenweinen hergestellt. Sie sind geschmacklich geprägt von der Art der verwendeten Rebsorte und erscheinen fein schäumend.

Als Cremant bezeichnete Schaumweine zeigen oft eine weiche, cremige Struktur bei elegantem Körper und einer sehr feinen Perlage.

Perlwein

Perlweine sind frisch, fruchtig und spritzig. Sie werden meist aus aromatischen Rebsorten hergestellt, die für den Geschmack dann prägend sind.

4 Abgrenzung des Gebietes

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, 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, Mettenham, Mölsheim, Mörstadt, 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, Sörngenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stackeden-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim,

Tiefenthal (Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Udenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim, Wackernheim, Wahlheim, Wallertheim, Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wöllstein, Wörrstadt, Wolfsheim, Wonsheim, Worms, Zornheim, Zotzenheim.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein mit dem geschützten Namen „Rheinhessen“ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbaugebiet des Landes Rheinland-Pfalz oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes erfolgen.

5 Traditionelle Begriffe

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der in a) genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen und können zusätzlich mit einem der in b) gelisteten traditionellen Begriffe gekennzeichnet werden:

a)

- Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.,
- Prädikatswein ergänzt durch:
 - Kabinett,
 - Spätlese,
 - Auslese,
 - Beerenauslese,
 - Trockenbeerenauslese,
 - Eiswein,
- Qualitätsperlwein, ergänzt durch b. A.,
- Sekt b. A.,
- Winzersekt.

b)

- Classic,
- Weißherbst,
- Liebfrau(en)milch,
- Riesling-Hochgewächs.

6 Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

6.1 Spezifische önologische Verfahren: Es gilt geltendes Recht.

6.2 Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung: Es gilt geltendes Recht.

6.3 Anbauverfahren: Es gilt geltendes Recht.

7 Höchsterttrag je Hektar

Der Hektarhöchsterttrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

8 Zugelassene Keltertraubensorten

Weiße Rebsorten

Adelfränkisch, Albalonga, Alvarinho, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Felicia, Findling, Freisamer, Früher Leipziger, Früher Malingre, Früher Roter Malvasier, Furmint, Gelber Kleinberger, Gelber Muskateller, Gelber Orleans, Glera, Gm 324 58, Gm 6423-12, Gm 6427-5, Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Grünfränkisch, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Jakob Gerhardt Blanc, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne blanche, Merzling, Morio-Muskat, Müller- Thurgau, Muscabona, Muscaris, Muskat Ottonel, Nobling, Optima 113, Orangertraube, Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Petit Manseng, Phoenix, Pollux, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rheinfelder, Rieslaner, Rinot, Rosa Chardonnay, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Müller- Thurgau, Roter Muskateller, Roter Riesling, Roter Traminer, Roter Veltliner, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvignon blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Scheurebe, Schönburger, Semillon, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, VB 32-7, Viognier, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Rauschling, Weißer Riesling, We S 503, Würzer.

Rote Rebsorten

Accent, Acolon, Alegrillo Negro, Allegro, Barbera, Baron, Bettlertraube, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, Blauer Limberger, Blauer Muskateller, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calabrese, Calandro, Carménère, Chatus, Cumdeo Rouge, Dakapo, Deckrot, Divico, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Hegel, Helfensteiner, Gamay Noir, Gm 6421-2, Gm 6421-15, Gm 674-1, Gm 7217-5, Gm

8210-1, Grenache Noir, Hartblau, Heroldrebe, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Malbec, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskattrollinger, Nebbiolo, Neronet, Palas, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot nova, Piroso, Primitivo, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Syrah, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37, Tauberschwarz, Wildmuskat.

9 Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Artikel 93 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i ergibt

9.1 Geografische Verhältnisse

9.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Weinanbaugebiet Rheinhessen ist in seiner Ausdehnung annähernd deckungsgleich mit dem rheinhessischen Tafel- und Hügelland bzw. dem Mainzer Becken. Das Relief Rheinhessens ist geprägt durch Plateaus aus widerständigem Kalkstein, welche durch breite Talungen mit sanften Hügeln und Niederungen durchschnitten werden. Die höchsten Plateaubereiche liegen zwischen 250 und 300 Metern über NN, wohingegen die Niederungen 100 bis 150 Meter über NN aufweisen. Der Weinbau konzentriert sich auf die Hangbereiche, die durchschnittliche Hangneigung beträgt allerdings rund 7 %.

Steillagenanbau findet man insbesondere im Bereich um Nierstein und in Bingen. Im Durchschnitt wächst der Wein in einer Höhe von 175 Metern über NN. Es dominieren Expositionen von Südost bis Südwest.

9.1.2 Geologie

Das Weinbaugebiet Rheinhessen wird überwiegend von tertiären und quartären Sedimenten aufgebaut, welche über einem Sockel aus Rotliegend-Gesteinen liegen. Diese Rotliegend-Gesteine treten lediglich im äußersten Südwesten von Rheinhessen und bei Nierstein an die Erdoberfläche (Niersteiner Horst). Der größte Teil von Rheinhessen ist von tertiären Gesteinen, welche überwiegend von quartären Sedimenten (Lösslehm, Flussterrassen, Auensedimente, Hangsedimente) überlagert werden. Die Plateaubereiche in Rheinhessen werden von tertiären Kalksteinen gebildet, wohingegen die Hang-, Hügel- und Niederungsbereiche in weicheren tertiären Mergeln entwickelt sind. Die Kalksteine der Plateaubereiche sind meist mit Löss überlagert, die Kalke und Mergel der Hangbereiche werden oft von Löss oder Hangsedimenten verschleiert, wohingegen die Mergel der Niederungszonen von Auen-, Terrassen- oder Umlagerungssedimenten bedeckt sind. Im nordwestlichen Teil des Weinbaugebietes Rheinhessen in der Nähe von Bingen treten

devonische Quarzite und Tonschiefer auf. Für die Bodenbildung stellt der Löss bzw. Lösslehm das wichtigste Ausgangssubstrat dar.

9.2 Natürliche Einflüsse

Klimatisch lässt sich die weinbaulich genutzte Fläche im Anbaugebiet Rheinhessen wie folgt fassen: die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt circa 9,9 °C. Die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,6 °C. Die Areale mit den niedrigeren Jahresdurchschnittstemperaturen liegen im Südwesten des Anbaugebietes an der Grenze zum Saar-Nahe-Becken. Mittlere Temperaturwerte findet man auf dem rheinhessischen Tafel- und Hügelland, wogegen die höchsten Jahresdurchschnittstemperaturen mit zunehmender Nähe zum Oberrheingraben erreicht werden. Im Jahresdurchschnitt fällt ein Niederschlag von etwa 550 mm. In der Vegetationsperiode fallen durchschnittlich 65 % (355 mm) des Jahresniederschlags. Im Schnitt erhalten die rheinhessischen Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ungefähr 650 000 WH/m².

9.3 Menschliche Einflüsse

Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, das heißt, dass eine gute Mechanisierung und ökonomische Bearbeitung der Flächen möglich ist. Die Winzer lieben die Vielfalt der Rebsorten und deren Entwicklungspotential durch die verschiedenartigen Bodenprofile, wodurch dem Konsumenten eine breite Aromenvielfalt geboten werden kann. Die Weinwirtschaft hat in den letzten 20 Jahren eine besondere Dynamik entwickelt. Eine zunehmende Zahl junger Top-Erzeuger belegt diese Dynamik. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

9.4 Kategorien der Weinbauerzeugnissen

Die in Nummer 9.1 bis 9.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten.

Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

9.4.1 Kategorie „Wein“

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3.2 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkatgorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3.2 aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der

Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauförmern eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

9.4.2 Kategorie „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die in Nummer 3.2 aufgeföhrt sind, erfüllen. Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.

9.4.3 Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die in Nummer 3.2 benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b. A oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

10 Sonstige Anforderungen

Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend in Nummer 5 dargestellten traditionellen Begriffe, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine b. A. oder Sekte b. A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Nummer 11) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der in 5 a) genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 b) genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ. Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

Darüber hinaus stellt die Weinbergssrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen

dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes,
- § 29 der Weinverordnung,
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz),
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts.

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

11 Namen und Anschrift der Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert, und ihre besonderen Aufgaben

11.1 Name und Anschrift

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Burgenlandstraße 7
55543 Bad Kreuznach
Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach
Telefon: 06 71/7 93-0
Telefax: 06 71/7 93 1 99
E-Mail: info@lwk-rlp.de

Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch das

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz
Mainzer Straße 112
56068 Koblenz
Telefon: 02 61/91 49-0
Telefax: 02 61/91 49-1 90
E-Mail: poststelle@lua-rlp.de

11.2 Aufgaben

11.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Kontrolle der Ausübung der Genehmigung der von der BLE erteilten Neuanpflanzungsrechte obliegt der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Qualitätsperlwein b. A. oder Sekt b. A. des Anbaugebietes Rheinhessen verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

11.2.2 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstetrags geprüft.

11.2.3 Qualitätsprüfung

Als Auftragsangelegenheit des Landes führt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die amtliche Qualitätsprüfung durch. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Labor.
- Die formelle Prüfung des Antrags.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Registriernummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

11.2.4 Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinbaugebiet Rheinhessen ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.