

**Organisation zur Verwaltung
herkunftsgeschützter Weinnamen
für das Weinanbaugebiet Rheinhessen
– Schutzgemeinschaft Rheinhessen –**

„Rheinhessen“

**Qualitätswein, Prädikatswein,
Sekt b.A. und Qualitätsperlwein**

**Produktspezifikation
für eine geschützte Ursprungsbezeichnung**

1 Geschützter Name

„Rheinhessen“

2 Beschreibung des Weines/der Weine

2.1 Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der Verordnung (EG) Nummer 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 5,5 Vol.-% bei Beerenauslese etc. beziehungsweise 7,0 Vol.-% bei Qualitätswein
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung maximal 15 Vol.-%
- Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil A + B der Verordnung (EG) Nummer 607/2009

Unbeschadet der unten genannten Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil A darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 3 g/l und von Teil B um nicht mehr als 1 g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen.

Geschmacksangabe bei Stillwein	Zuckergehalt:
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: – 4 g/l oder 9 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: – 12 g/l oder – 18 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.
lieblich	Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt.
süß	Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt.

Geschmacksangabe bei Sekt b.A.	Zuckergehalt
brut nature	Wenn sein Zuckergehalt unter 3 g/l liegt; diese Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.
extra brut	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.
brut	Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g/l liegt.

extra trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt.
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

- Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen
- Gehalte an flüchtige Säure:
 - a) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,
 - b) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,
 - c) 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,
 - d) 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trockenbeerenauslese trägt.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte:
 - A. Weine

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

- a) 150 mg/l bei Rotwein;
- b) 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein.

Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf

- a) 200 mg/l bei Rotwein und
- b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;
- c) 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt;
- d) 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt
- e) 400mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt;

B. Sekt b.A.

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten.

- Gehalte an Kohlendioxid:

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b.A. bei in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

2.2 Organoleptisch

In Rheinhessen werden neben Weißweinen (69 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine (31 %) angebaut.

Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Rheinhessen“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A., Sekt b.A. und Crémant verwendet werden. Die hohe Sortenvielfalt erhält in

Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie in Nummer 8 beschrieben, charakteristische Eigenschaften.

Die Weine zeichnen sich durch folgende charakteristische Eindrücke aus:

Bei **Weißweinen**: liegen deutliche Fruchtnoten vor nach Apfel, Pfirsich, Grapefruit, sowie exotische Aromen wie Maracuja und Ananas, in besonderen Fällen Muskat- und Rosenduft. Die moderne ausgewogene Säure-Süße Balance der Weine macht sie lebendig und hat ihren Erfolg begründet. Aufgrund dieser Harmonie werden über 50 % der Weine trocken und halbtrocken ausgebaut.

Die **Rotweine aus Rheinhessen** sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Cassis, Brombeeren, Kirschen und Erdbeere geprägt. Die körperreichen Weine haben meist eine weiche Säurestruktur, aber eine prägende Tanninstruktur, die für diese Weine eine gewisse Reifezeit verlangt.

Der **Roséwein aus Rheinhessen** wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholartige Art und seinen geringeren Tanningehalt.

3 Abgrenzung des Gebietes

Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung wird im Norden und im Osten zwischen Bingen und Worms durch den Rheinbogen begrenzt sowie im Nordwesten durch die Nahe. Die westliche Grenze verläuft von Norden nach Süden entlang der Gemeinden Bingen am Rhein, Grolsheim, Gensingen, Biebelsheim, Hackenheim, Volxheim, Frei-Laubersheim, Fürfeld, Tiefenthal, Stein-Bockenheim, Nieder-Wiesen, Bechenheim, Offenheim, Mauchenheim, Freimersheim, Flornborn, Ober-Flörsheim, Flörsheim-Dalsheim, Mölsheim, Wachenheim, Hohen-Sülzen und Offstein bis nach Worms im Süden.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Albig, Alsheim, Alzey (Alzey, Dautenheim, Heimersheim, Weinheim), Appenheim, Armsheim (Armsheim, Schimsheim), Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Landkreis Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (Bingen, Büdesheim, Dietersheim, Dromersheim, Gaulsheim, Kempten, Sponsheim), Bodenheim, Bornheim (Landkreis Alzey-Worms), Bubenheim (Landkreis Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch (Dittelsheim, Heßloch), Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flonheim (Flonheim, Uffhofen), Flörsheim-Dalsheim, Flornborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Landkreis Alzey-Worms), Frettenham, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim (Gau-Köngernheim, Gau-Odernheim), Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hillesheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein (Groß-Winternheim, Heidesheim, Nieder-Ingelheim, Ober-Ingelheim, Wackernheim), Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, , Lonsheim, Lörzweiler, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenham, Mölsheim, , Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Mörsstadt, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein (Nierstein, Schwabsburg), Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Landkreis Mainz-Bingen), Saulheim (Nieder-Saulheim, Ober-Saulheim), Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stackeden-Elsheim (Elsheim, Stackeden), Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Landkreis Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Udenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (Landkreis Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms (Abenheim, Heppenheim, Herrnsheim, Hochheim, Horchheim, Leiselheim, Neuhausen, Pfeddersheim, Pffligheim,

Rheindürkheim, Weinsheim, Wiesoppenheim, Worms), Wörrstadt (Rommersheim, Wörrstadt), Zornheim, Zotzenheim.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. oder Qualitätsperlwein b.A. mit dem geschützten Namen „Rheinhessen“ darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden als in dem bestimmten Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

4 Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Qualitätswein, auch ergänzt durch b.A.,

Prädikatswein ergänzt durch:

- Kabinett,
- Spätlese,
- Auslese,
- Beerenauslese,
- Trockenbeerenauslese,
- Eiswein,

Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b. A.,

Sekt b.A. oder Winzersekt.

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

5.1. Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte

(Angabe in Vol.-% potentieller Alkohol/° Öchsle)

5.1.1 Qualitätswein

Rebsorten Morio-Muskat,

Portugieser und Riesling

7,5 Vol.-%/60° Öchsle

Rebsorte Dornfelder

8,8 Vol.-%/68° Öchsle

alle übrigen Rebsorten

7,8 Vol.-%/62° Öchsle

5.1.2 Prädikatswein

5.1.2.1 Kabinett

Rebsorten Müller-Thurgau,

Riesling und Silvaner

9,5 Vol.-%/73° Öchsle

alle übrigen Rotweinsorten

10,0 Vol.-%/76° Öchsle

5.1.2.2 Spätlese

Rebsorten Riesling und Silvaner

11,4 Vol.-%/85° Öchsle

alle übrigen Rebsorten

12,2 Vol.-%/90° Öchsle

5.1.2.3 Auslese

Rebsorte Riesling

12,5 Vol.-%/92° Öchsle

Rebsorte Silvaner

13,0 Vol.-%/95° Öchsle

alle übrigen Rebsorten 13,8 Vol.-%/100° Öchsle

5.1.2.4 Beerenauslese

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

5.1.2.5 Trockenbeerenauslese

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

5.1.2.6 Eiswein

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

5.1.3 Sekt b. A., Winzersekt

alle Rebsorten 7,0 Vol.-%/57° Öchsle

5.2 Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15 Vol.-% enthaltener Alkohol angereichert werden.

Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

5.3 Süßung

Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

5.4 Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken ist bei Prädikatsweinen nicht erlaubt.

5.5 Mischung und Verschnitt

Außer zur Herstellung von Rotling gemäß § 32 Absatz 2 der Weinverordnung ist das Vermischen oder der Verschnitt von Erzeugnissen aus Rotweitrauben mit Erzeugnissen aus Weißweitrauben nicht zulässig.

5.6 Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gemäß Verordnung (EG) Nummer 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nummer 606/2009 zugelassen. Darüber hinaus gelten die Vorschriften des Bundes und des Landes Rheinland-Pfalz.

6 Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

7 Rebsorten

Keltertraubensorten der Art *vitis vinifera*, aus denen die Weine der „Rheinhessen“ gewonnen werden:

– Weißwein

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehren-breitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Freisamer, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Müller- Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, 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.

– Rot- und Roséwein

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.

8 Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß der Verordnung (EG) Nummer 1234/2007 Artikel 118b Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i ergibt

8.1 Geografische Verhältnisse

8.1.1 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.

8.1.2 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.

8.2 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 Jahresniederschlages. Im Schnitt erhalten die rheinhessischen Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ungefähr 650 000 WH/m².

8.3 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.

8.4 Kategorien der Weinbauerzeugnissen

Die in Nummer 8.1 bis 8.3 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.

8.4.1 Kategorie „Wein“

Qualitätsweine müssen die in Nummer 5.1.1 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die in Nummer 5.1.2 aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen. 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.

8.4.2 Kategorie „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein b.A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die in Nummer 5.1.1 aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

8.4.3 Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die in Nummer 5.1.3 benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, die 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. Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt; gegebenenfalls in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

9 Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend in Nummer 4 dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Nummer 10) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

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

10.1 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 11 99
E-Mail: info@lwk-rlp.de

10.2 Aufgaben:

10.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ist die zuständige Stelle für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen und gewährleistet somit die Einhaltung der in Nummer 7 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Perlwein oder Sekt des Anbaugebietes Rheinhessen verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.2.2 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 Hektarhöchstsertrags geprüft.

10.2.3 Qualitätsweinprüfung

Als Auftragsangelegenheit des Landes führt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die amtliche Qualitätsprüfung durch. Jeder Qualitätswein b.A., Sekt b.A. und Qualitätsperrywein b.A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen. 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 Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

10.2.4 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.