

Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)

Landwein der Ruwer (de)

II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Rheinland-Pfalz Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	1 Kaiser-Friedrich-Str. 55116 Mainz Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-06131 - 16 - 0
<i>Fax:</i>	0049-06131 - 16 - 4646
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@mulewf.rlp.de

III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	ggA Landwein der Ruwer_111219.pdf

IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte durch die Verordnung zur Durchführung des Weingesetzes vom 9. Mai 1995 (BGBl. I S. 630).
-------------------------	--

V. EINZIGES DOKUMENT

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Landwein der Ruwer (de)
<i>Entsprechende(r) Begriff(e):</i>	
<i>Traditionell verwendeter Name:</i>	Nein
<i>Rechtsgrundlage für die übermittelten Änderungen:</i>	Artikel 118s der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007
<i>Diese technischen Unterlagen enthalten Änderungen im Einklang mit:</i>	
<i>Art der geografischen Angabe:</i>	g.g.A. – Geschützte geografische Angabe

1. KATEGORIEN VON WEINBAUERZEUGNISSEN

1. Wein

2. BESCHREIBUNG DES WEINS / DER WEINE

<i>Analysemerkmale:</i>	
<p>2.1. Analytisch</p> <p>Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 4,5%vol • Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 11,5%vol bei Weiß- und Roséwein sowie 12 %vol bei Rotwein • Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil B der VO (EG) Nr. 607/2009 <p>Unbeschadet der u. g. Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil B darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 1g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnis-ses abweichen.</p>	
Geschmacksangabe	Zuckergehalt:
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: - 4g/l oder 9g/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: - 12g/l oder - 18g/l, sofern der in g je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.

- • 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,
- • Gesamtschwefeldioxidgehalte:

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;

Organoleptische Eigenschaften:

2.2. Organoleptisch

Die Landweine der Ruwer erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie unter Punkt 8 beschrieben charakteristische Eigenschaften.

- § Rebsortentypische, intensive Frucht- und Reifearomen, z.B. bei der Rebsorte Riesling von pflanzlichen bis fruchtigen oder würzigen, blumigen Aromen:
- § feingliedriges bis gehaltvolles Geschmacksbild der Weine
- § Feine Säurestruktur
- § natürliche Mineralität

3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

a. Buchstabe a)

Landwein

b. Buchstabe b)

4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

a. Önologische Verfahren

<i>Art des önologischen Verfahrens:</i>	Spezifisches önologisches Verfahren
<i>Beschreibung des Verfahrens:</i>	

5.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in %vol potentieller Alkohol / °Öchsle)

„Landwein der Ruwer“ 5,5%vol / (47° Öchsle)

5.2. Anreicherung
Landweine dürfen als Weißwein sowie Roséwein bis zu 11,5 %vol enthaltener Alkohol und Rotwein bis zu 12 %vol enthaltener Alkohol angereichert werden.

5.3. Süßung
Die Süßung ist ausschließlich mit inländischem Traubenmost erlaubt.

5.4. Mischung und Verschnitt
Außer zur Herstellung von Rotling gem. § 32 Abs. 2 WeinV ist das Vermischen oder der Verschnitt von Erzeugnissen aus Rotweinträumen mit Erzeugnissen aus Weißweinträumen nicht zulässig.

5.5. Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

b. Höchsterträge

Höchstertrag:

Der Hektarhöchstertrag ist auf 150 hl/ha festgesetzt.

5. ABGEGRENZTES GEBIET

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Landwein der Ruwer“ führen, müssen von den abgegrenzten Rebflächen stammen. Hierzu gehören die Rebflächen der Gemeinden Franzenheim, Kasel, Korlingen, Mertesdorf, Morscheid, Riveris, Sommerau, Trier und Waldrach.

Die Herstellung von Landwein mit dem geschützten Namen „Landwein der Ruwer“ muss in dem geografischen Gebiet erfolgen.

a. NUTS-Gebiet

DEB	RHEINLAND-PFALZ
DE	DEUTSCHLAND

b. Karten des abgegrenzten Gebiets

Anzahl beigefügte Karten 0

6. WEINTRAUBEN

a. Inventar der wichtigsten Rebsorten

13 Regent
12 Blauer Limberger
11 Schwarzriesling
09 Kerner

08 Weißer Burgunder
07 Blauer Portugieser
06 Ruländer
04 Dornfelder
03 Blauer Spätburgunder
02 Müller Thurgau
01 Weißer Riesling

b. Vom OIV aufgelistete Rebsorten

Domina N
Cabernet Dorsa N
Grüner Veltliner B
Roter Muskateller
Bronner
Roter Elbling Rs
Merlot N
Ortega
Merzling
Rondo
Weißer Burgunder B
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Mitos
Cabernet Dorio
Grauer Burgunder G
Prinzival
Weißer Riesling B
Kerner B
Kernling
Muskat-Ottonel
Arnsburger B
Prior
Dornfelder N
Solaris B
Huxelrebe B
Cabernet Sauvignon
Chardonnay B

Schönburger Rs
Auxerrois B
Rieslaner B
Dakapo N
Johanniter B
Reichensteiner B
Bacchus B
Regner B
Regent N
Juwel B
Ehrenbreitsteiner
Müller Thurgau B
Morio-Muskat B
Phoenix
Acolon
Weißer Elbling B
Gelber Muskateller B
Saphira
Ehrenfelser B
Blauer Limberger N
Roter Traminer Rs
Optima 113 B
Faberrebe B
Blauer Frühburgunder N
Perle Rs
Blauer Spätburgunder N
Sauvignon Blanc B
Blauer Portugieser N
Dunkelfelder N
Saint-Laurent N
Findling B
Müllerrebe N
Goldriesling B

c. Andere Sorten

Accent
Bolero

Rubinet
Syrah

7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Angaben zum geografischen Gebiet	
<p>8.1. Geografische Verhältnisse</p> <p>8.1.1. Landschaft und Morphologie</p> <p>Das Landweingebiet Ruwer erstreckt sich entlang des Ruwertals von der Gemarkung Ruwer im Norden bis zur Gemarkung Sommerau im Süden. Die Ruwer – ein rechts-seitiger Nebenfluss der Mosel – entspringt am Rösterkopf bei Osburg und mündet bei Trier-Ruwer/Eitelsbach in die Mosel. Naturräumlich fällt das Landweingebiet Ruwer in zwei Naturraumeinheiten. Der nördliche Teil liegt im Naturraum der Trierer Talwei-tung, wogegen der südliche Teil in den Naturraum Ruwer-Hunsrück fällt. Die Reb-flächen liegen hauptsächlich an den Hängen der Ruwer und ihrer Nebentäler. An der Ruwer findet man weinbaulich genutzte Flächen im Durchschnitt in einer Höhe von 225 m über NN. Die durchschnittliche Hangneigung beträgt 27%. Die Weinberge sind überwiegend SE-S-SW (zu ca. 70%) exponiert. Bezogen auf das gesamte Anbau-gebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 209° (SSW).</p> <p>8.1.2. Geologie</p> <p>Im Landweingebiet Ruwer dominieren bei Weitem paläozoische Gesteine. Man findet hier fast ausschließlich Tonschiefer aus dem Devon. Lediglich im Naturraum Trierer Talweitung sind die Schiefer stellenweise von pleistozänen Terrassenablagerungen überlagert. Folglich wurzeln die Reben an der Ruwer größtenteils in Böden, deren Ausgangsgesteine devonisches Alter besitzen. Auf den devonischen Tonschiefern entstanden hauptsächlich basenarme bis basenreiche Braunerden. Stellenweise sind aber auch Kolluvisole aus umgelagertem devonischen Bodenmaterial zu finden. Regosole, Parabraunerden und Pseudogleye bildeten sich auf den teilweise mit Lehm überdeckten pleistozänen Terrassensedimenten. Sie sind im Landweingebiet Ruwer allerdings von nur untergeordneter Bedeutung. Trotz der tiefgründigen weinbaulichen Bodenbearbeitung („rigolen“) sind die natürlichen Bodentypen häufig noch zu er-kennen.</p> <p>8.2. Natürliche Einflüsse</p> <p>Das Tal der Ruwer hebt sich aufgrund seiner geschützten Lage als thermischer Gunstraum gegen die Höhen des Hunsrücks ab. Bezogen auf die Rebflächen des gesamten Landweinbaubietes Ruwer liegt die Temperatur im Mittel bei 9,5 °C. In der Vegetationsperiode ergibt sich eine Durchschnittstemperatur von 13,9 °C. Die Reb-fläche im Weinbauggebiet Mosel erhält Durchschnittsniederschläge im Bereich von 760 mm bis 830 mm pro Jahr. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vege-tationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 625.000 WH/m². Die höchsten Einstrahlungswerte sind hierbei in den südexponierten Steil- und Steilstlagen zu verzeichnen. Hier werden Strahlungsmengen von bis zu 766.000 WH/m² verzeichnet.</p>	
Angaben zum Erzeugnis:	
<p>Rebsortentypische, intensive Frucht- und Reifearomen, z.B. bei der Rebsorte Riesling von pflanzlichen bis fruchtigen oder würzigen, blumigen Aromen.</p> <ul style="list-style-type: none"> •feingliedriges bis gehaltvolles Geschmacksbild der Weine •feine Säurestruktur <p>•natürliche Mineralität</p>	
Kausaler Zusammenhang:	
Bezug auf die Produktspezifikation:	
<p>Die Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe „Landwein der Ruwer“ stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Landweingebietes dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der Landweine der Ruwer einzuhalten sind, vor.</p>	

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

Rechtsrahmen:	Einzelstaatliches Recht
Art der sonstigen Bedingung:	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

- „Landwein der Ruwer“ darf nur hergestellt werden aus Trauben, die von zugelassenen Rebflächen und von zugelassenen Rebsorten stammen.
- Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung Landwein in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.
- Der Abfüller muss von der nach Landesrecht zuständigen Stelle in das System der jährlichen Kontrollen zur Einhaltung der für Landweine bestehenden Produktspezifikationen aufgenommen worden sein.
- Die Herstellung von Landwein mit dem geschützten Namen „Landwein der Ruwer“ muss in dem geografischen Gebiet erfolgen.

9. BELEGE**a. Sonstige Unterlagen:**

--

VI. SONSTIGE ANGABEN**1. ANGABEN ZUR ZWISCHENGESCHALTETEN STELLE**

<i>Name der zwischengeschalteten Stelle:</i>	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
<i>Anschrift:</i>	1 Rochusstraße 53123 Bonn Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-22899529 - 3755
<i>Fax:</i>	0049-22899529 - 4432
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@bmelv.bund.de

2. ANGABEN ZUR INTERESSIERTEN PARTEI**3. LINK ZUR PRODUKTSPEZIFIKATION**

<i>Link:</i>	<input type="text"/>
--------------	----------------------

4. SPRACHE DES ANTRAGS:**5. LINK ZU E-BACCHUS**