

## Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

### I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)

Hessische Bergstraße (de)
---------------------------

### II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Hessen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	80 Mainzer Str. 65189 Wiesbaden Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-0611 - 815 - 0
<i>Fax:</i>	0049-0611 - 815- 1941
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@hmuelv.hessen.de

### III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	gU Hessische Bergstraße_111213.pdf

### IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte mit dem Weingesetz vom 16. Juli 1971 (BGBl. I S. 893).
-------------------------	--

**V. EINZIGES DOKUMENT**

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Hessische Bergstraße (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.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

**1. KATEGORIEN VON WEINBAUERZEUGNISSEN**

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

**2. BESCHREIBUNG DES WEINS / DER WEINE**

<b>Analysemerkmale:</b>	
<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 „Hessische Bergstraße“ verwenden zu dürfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15 %vol</li> <li>• Vorhandener Alkoholgehalt mind. 4,5 %vol</li> <li>• Zuckergehalt nach VO (EG) Nr. 607/2009 Anhang XIV Teil A und B</li> <li>• 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 Erzeugnisses abweichen.</li> </ul>	
Geschmacksangabe bei	
<b>Stillwein</b>	<b>Zuckergehalt</b>
<b>trocken</b>	Wenn sein Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet:
-	4 g/l oder
-	9 g/l Liter, sofern der in g/l Weinsäuregehalt ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzucker
<b>halbtrocken</b>	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte nicht überschreitet:
-	12 g/l oder
-	18 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der

**Restzuckergehalt**

- lieblich** Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, nicht mehr als 45 g/l beträgt
- süß** Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt

**Geschmacksangaben 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.

**Geschmacksangaben bei Qualitätsperlwein Zuckergehalt**

- trocken** 0 bis 35 g/l Restzucker
- halbtrocken** 33 bis 50 g/l Restzucker
- mild** über 50 g/l Restzucker

Gesamtsäure mindestens 3,5 g/l

Gehalte an flüchtiger Säure:

- max. 18 Milliäquivalent je Liter bei Weiß- und Roséwein,
- max. 20 Milliäquivalent je Liter für Rotwein,
- max. 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,
- max. 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trocken-beerenauslese trägt.

Gesamtschwefeldioxidgehalte

- Wein b. A.

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

- o 150 mg/l bei Rotwein,
- o 200 mg/l bei Weiß- und Roséwein.

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

- o 200 mg/l bei Rotwein und
- o 250 mg/l bei Weiß- und Roséwein,
- o 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt,
- o 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt,
- o 400 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trocken-beerenauslese“ oder „Eiswein“ trägt.

- Sekt b. A.

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

- Qualitätsperlwein

- o bis 5 g/l Restzucker:  
150 mg/l bei rot; 200 mg/l bei weiß/rosé
- o über 5 g/ Restzucker:  
200 mg/l bei rot; 250 mg/l bei weiß/rosé

Gehalte an Kohlendioxid

- Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein bei 20 °C einen auf endogenes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.
- Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b. A. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

*Organoleptische Eigenschaften:*

Die Weine spiegeln ihren Standort mit seinen geologischen, morphologischen und natürlichen Einflüssen (siehe 3.1 und 3.2) sowie die Arbeit des Winzers in Weinberg und Keller wider. Weißweine zeigen hellgrüne bis gelbliche Farbtöne und weisen oft Pfirsich-, Aprikosen- oder Zitrusaromen auf. Rotweine sind von hell- bis dunkelroter Farbe und werden durch Kirscharomen oder den Aromen dunkler Beerenfrüchte geprägt. Weißherbste und Roséweine sind von heller bis blassroter Farbe, ihre Aromen erinnern meist an rötliche Beerenfrüchte. Je nach Standort und Rebsorte sind die aromatischen und mineralischen Komponenten unterschiedlich stark ausgeprägt.

### 3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

#### a. Buchstabe a)

Winzersekt (**)
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)
Qualitätsperslwein (**)
Qualitätswein
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat(*))

#### b. Buchstabe b)

Weissherbst
-------------

### 4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

#### a. Önologische Verfahren

<i>Art des önologischen Verfahrens:</i>	Spezifisches önologisches Verfahren	
<i>Beschreibung des Verfahrens:</i>		
<b>Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung</b>		
<b>5.1. Natürliche Mindestalkoholgehalte / Mindestmostgewichte (Volumenprozent Alkohol / Oechslegrad)</b>		
<b>5.1.1. Qualitätswein</b>		
Weißweinsorten	7,0	57°
Rotweinsorten:		
Spätburgunder Rotwein	8,4	66°
Sonstige Sorten Rotwein	7,0	57°
Weißherbst, Rosé:		
Spätburgunder Weißherbst, Rosé	7,8	62°
Sonstige Sorten Weißherbst, Rosé	7,0	57°
<b>5.1.2. Prädikatswein</b>		
<b>5.1.2.1. Kabinett</b>		
Weißweinsorten	9,8	75°
Rotweinsorten	10,6	80°
<b>5.1.2.2. Spätlese</b>		
Weißweinsorten	11,4	85°

Rotweinsorten	12,2	90°
Weißherbst, Rosé	11,4	85°
<b>5.1.2.3. Auslese</b>		
Weißweinsorten:		
Riesling	13,0	95°
Sonstige	13,8	100°
Rotweinsorten	14,5	105°
Weißherbst, Rosé	13,8	100°
<b>5.1.2.4. Beerenauslese</b>		
Alle Rebsorten	17,7	125°
<b>5.1.2.5. Trockenbeerenauslese</b>		
Alle Rebsorten	21,5	150°
<b>5.1.2.6. Eiswein</b>		
Alle Rebsorten	17,7	125°
<b>5.1.3. Sekt b. A., Winzersekt, Qualitätsperlwein</b>		
Weißweinsorten	7,0	57°
Rotweinsorten:		
Spätburgunder Rotwein	8,4	66°
Sonstige Sorten Rotwein	7,0	57°
Weißherbst, Rosé:		
Spätburgunder	7,8	62°
Sonstige Sorten	7,0	57°
<b>5.2. Anreicherung</b>		
Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15%vol Gesamtalkohol angereichert werden. Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.		
<b>5.3. Süßung</b>		
Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.		
<b>5.4.</b>		
Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken ist bei Prädikatswein nicht erlaubt.		
<b>5.5.</b>		
Im Übrigen sind für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Hessische Bergstraße“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.		

**b. Höchsterträge**

<i>Höchstertrag:</i>
Der Hektarertrag für das bestimmte Anbaugebiet „Hessische Bergstraße“ ist auf 100 Hektoliter Wein festgesetzt.

**5. ABGEGRENZTES GEBIET**

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Städte und Gemeinden Alsbach-Hähnlein, Bensheim, Brensbach, Dietzenbach, Groß-Umstadt, Heppenheim, Roßdorf, Seeheim-Jugenheim sowie Zwingenberg des Bundeslandes Hessen.  
Die Herstellung von Qualitätswein b. A., Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein mit dem geschützten Namen „Hessische Bergstraße“ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbaugebiet des Landes Hessen oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes erfolgen.

**a. NUTS-Gebiet**

DE7	HESSEN
DE	DEUTSCHLAND

**b. Karten des abgegrenzten Gebiets**

Anzahl beigefügte Karten	0
--------------------------	---

**6. WEINTRAUBEN****a. Inventar der wichtigsten Rebsorten**

14 Gutedel
13 Regent
12 Blauer Limberger
11 Schwarzriesling
10 Blauer Trollinger
09 Kerner
08 Weißer Burgunder
07 Blauer Portugieser
06 Ruländer
05 Grüner Silvaner
04 Dornfelder
03 Blauer Spätburgunder
02 Müller Thurgau
01 Weißer Riesling

**b. Vom OIV aufgelistete Rebsorten**

Domina N
Osteiner B
Hölder B
Grüner Silvaner B
Cabernet Dorsa N
Hibernal
Grüner Veltliner B
Weißer Gutedel B
Heroldrebe N

Helpensteiner N
Scheurebe B
Helios
Hegel
Weißer Heunisch
Neronet N
Roter Muskateller
Roter Gutedel
Bronner
Roter Elbling Rs
Rotberger N
Merlot N
Ortega
Merzling
Rondo
Cabernet Carbon
Weißer Burgunder B
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Sirius
Cabernet Mitos
Cabernet Dorio
Grauer Burgunder G
Prinzipal
Weißer Riesling B
Kerner B
Kernling
Reberger
Wildmuskat
Muskat-Ottonel
Arnsburger B
Kanzler B
Deckrot N
Prior
Dornfelder N
Palas
Würzer B
Cantaro

Tauberschwarz
Welschriesling B
Solaris B
Cabernet Carol
Huxelrebe B
Cabernet Sauvignon
Irsay Oliver
André
Chardonnay B
Schönburger Rs
Auxerrois B
Rieslaner B
Roter Riesling
Dakapo N
Johanniter B
Reichensteiner B
Bacchus B
Regner B
Regent N
Juwel B
Mariensteiner B
Färbertraube N
Blauer Zweigelt N
Ehrenbreitsteiner
Serena
Müller Thurgau B
Sulmer
Morio-Muskat B
Villaris
Phoenix
Acolon
Weißer Elbling B
Gelber Muskateller B
Saphira
Ehrenfelser B
Blauer Limberger N
Roter Traminer Rs
Staufer

Optima 113 B
Sibera
Faberrebe B
Blauer Frühburgunder N
Albalonga B
Perle Rs
Nobling B
Blauer Spätburgunder N
Freisamer B
Septimer B
Blauer Silvaner N
Siegerrebe Rs
Fontanara B
Sauvignon Blanc B
Orion
Blauer Portugieser N
Früher Malingre B
Früher Roter Malvasier N
Dunkelfelder N
Gutenborner
Saint-Laurent N
Silcher B
Findling B
Blauer Trollinger N
Müllerrebe N
Goldriesling B

**c. Andere Sorten**

Chardonnay rosé
Orleans
Weißer Räuschling
Roter Räuschling
Sauvignon gris
Accent
Allegro
Blauer Affenthaler
Blauburger

Blauer Elbling
Bolero
Cabernet Franc
Blauer Gelbhölzer
Muskattrollinger
Piroso
Primitivo
Syrah

## 7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

### Angaben zum geografischen Gebiet

#### 8.1. Geografische Verhältnisse

##### 8.1.1. Landschaft und Morphologie

Der überwiegende Teil des Anbaugebietes erstreckt sich an der Westseite des Odenwaldes zum Rheintal hin in einem schmalen Streifen von Nord nach Süd, eingerahmt von den Gemeinden Seeheim-Jugenheim im Norden und Heppenheim im Süden. Durch die vielen Seitentäler, die von West nach Ost verlaufen, ergibt sich eine stark zerklüftete Landschaft mit einem hohen Anteil an Steil- und Terrassenlagen.

Daneben bestehen Rebflächen um Groß-Umstadt sowie bei Roßdorf.

Aufgrund der Topographie handelt es sich überwiegend um süd- bis westlich ausgerichtete Lagen.

Insgesamt weist das Weinbaugebiet eine bestockte Rebfläche von 436,1 Hektar (Stand: 31.07.2010), auf der vorwiegend die Rebsorten Weißer Riesling (47,5 % der Rebfläche), Blauer Spätburgunder (10,4 %), Grauer Burgunder (9,0 %) sowie Müller-Thurgau (6,7 %) angebaut werden.

##### 8.1.2. Geologie

Das Gebiet der hessischen Bergstraße ist von der geologischen Großstruktur des Oberrheingrabens geprägt. Mit dem Einbruch des Oberrheingrabens im Tertiär stiegen die seitlichen Grabenschultern auf. Kristalline Tiefengesteine des Karbon wurden dadurch mehrere Tausend Meter emporgehoben und bilden heute den Untergrund der Bergstraße.

Weinbergsböden, die in relevanten Anteilen plutonisches Festgestein oder dessen Verwitterungsmaterial enthalten, finden sich in Seeheim (Gabbro), Gronau, Unter-Hambach und Heppenheim (Diorit, Granodiorit), Bensheim, Zwingenberg und Auerbach (Granit). Im Gebiet um die Heppenheimer Starckenburg und das Hambacher Tal hat sich der Rest einer Sandsteinscholle (Buntsandstein) erhalten. Die Weinbergsböden bestehen hier aus grobsandigem Sandstein-Verwitterungsmaterial. Die Hänge der Bergstraße sind im Allgemeinen von mächtigen quartären Sedimentschichten bedeckt. Im unteren Bereich (Übergang der Rheinebene zur Bergstraße) sind dies Flugsande, die mit zunehmender Höhe in Sandlöss bzw. Löss übergehen. Die fruchtbaren Weinbergsböden entwickelten sich überwiegend aus gesteinsarmen, kalkreichen und feinerdereichen Sedimentdecken. In den höher gelegenen hängigen Arealen nimmt im Allgemeinen die Festgesteinskomponente zu und der Kalkgehalt ab.

Die Reben bei Roßdorf stehen unterhalb eines jungtertiären Basaltkegels. Die Weinbergsböden entwickelten sich aus mächtigen Lösslehmdecken, denen im tieferen Untergrund vulkanisches Gestein folgt.

Klein- und Groß-Umstadt gehört geologisch zum nördlichen Kristallinen Odenwald. Granit und Granitgneis (Oberdevon) bilden den Untergrund. Darüber legten sich im Perm vulkanische Decken aus Rhyolith (Quarzporphyr). Die Weinbergsböden der stärker geneigten Lagen sind bei geringer Lösslehmkomponente als gesteinsreiche Schuttdecken ausgebildet. Weit verbreitet sind tiefgründige entkalkte Lösslehmdecken. Vereinzelt treten sehr tonreiche Böden aus im Tertiär intensiv verwittertem Rhyolith (Saprolith) auf.

#### 8.2. Natürliche Einflüsse

Die Klimadaten stellen sich im langjährigen Durchschnitt (1981 - 2010) mit einer mittleren Jahrestemperatur von 10,8 ° C (15,5 ° C in der Vegetationszeit), einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 697 mm und im Mittel 1685 Sonnenscheinstunden dar.

#### 8.3. Menschliche Einflüsse

Die meist sehr kleinräumige Struktur und die Steillagen begrenzen die technischen Möglichkeiten zur Mechanisierung der Rebanlagen. Eine an den jeweiligen Erfordernissen ausgerichtete Pflege wirkt sich sowohl positiv auf die Qualität als auch ertragsstabilisierend aus. Auch hat sie positiven Einfluss auf das Mostgewicht, die Ausprägung von Aromen sowie auf eine harmonisch eingebundene Säure der Weine. Die lange Vegetationsperiode und Reifezeit der Trauben in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen und der charakteristischen Zusammensetzung der Böden bestimmen die Typizität der Weine mit der geografischen Angabe „Hessische Bergstraße“. Sie führen zu Rebsorten typischen Aroma- und Geschmacksnoten, mit zum Teil hoher Mineralität der Weine. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

**Angaben zum Erzeugnis:**

An der Hessischen Bergstraße werden überwiegend Weißweine, daneben auch Rot- und Roséweine hergestellt. Stand 31. Juli 2010 waren von der gesamten Fläche ca. 79 % mit weißen Rebsorten und ca. 21 % mit roten Rebsorten bepflanzt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Hessische Bergstraße“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b. A. verwendet werden.

Die Rebsorten Weißer Riesling, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Müller-Thurgau, Grüner Silvaner, Blauer Spätburgunder, Saint Laurent und Dornfelder machen mehr als 85 % der bestockten Rebfläche der Hessischen Bergstraße aus.

**8.4. Kategorien von Erzeugnissen**

Die unter Punkt 8.1 – 8.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung der Trauben, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten.

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

**8.4.1 Erzeugnisart „Wein“**

Qualitäts- und Prädikatsweine müssen die in Punkt 5.1.1 bzw. 5.1.2 genannten Mindestanforderungen erfüllen. Insbesondere bei der Erzeugung der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, z.B. ertragsbegrenzende Maßnahmen oder teilweise Entblätterung der Trauben positiven Einfluss auf die Inhaltsstoffe der Trauben nehmen. Durch eine selektive Lese der Trauben wird die Qualität des Erntegutes weiter gesteigert. Die kellerwirtschaftlichen Maßnahmen dienen in erster Linie dem Erhalt der in den Trauben konzentrierten Inhaltsstoffe.

**8.4.2 Erzeugnisart „Qualitätsperlwein“**

Für Qualitätsperlwein muss das Grundprodukt die unter 5.1.3 genannten Mindestanforderungen erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch eine zweite Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

**8.4.3 Erzeugnisart "Qualitätsschaumwein"**

Das Grundprodukt muss die unter 5.1.3 genannten Mindestanforderungen erfüllen. Die im Laufe der Vegetation durchgeführten Pflegemaßnahmen dienen der Erzeugung reifer aromatischer Trauben mit einer gewissen Säurestruktur. Der fertige Sektgrundwein wird einer zweiten Gärung zugeführt. Diese kann im Tankverfahren oder nach der traditionellen Flaschengärung erfolgen. Bei Letzterem muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate mit der Hefe auf der Flasche reifen.

**Kausaler Zusammenhang:**

Die Hessische Bergstraße liegt etwa in der Mitte der deutschen Anbaugebiete. Der positive Einfluss des Rheingrabens führt zu einem frühen Vegetationsbeginn. Die überwiegend nach Süd bis West ausgerichteten Hang- und Steillagen verstärken den Wärmeeintrag. Die kleinräumige Struktur begrenzt insbesondere in Steillagen die technische Mechanisierung, was zwangsläufig eine erhöhte Handarbeit zur Folge hat. Die großen Unterschiede der Tages- und Nachttemperaturen während der Reifephase verlängern diese und wirken sich positiv auf die Aromaausbildung der Trauben aus. Morphologie, Geologie und die Einflussmaßnahmen des Winzers führen zu gebietstypischen Produkten.

**Bezug auf die Produktspezifikation:** Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Hessische Bergstraße stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes, sowie die Zusammenhänge der menschlichen Einflüsse dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der Weine der Hessischen Bergstraße einzuhalten sind, vor.

**8. SONSTIGE BEDINGUNGEN**

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	
<p><b>Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften</b></p> <p>Um die dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Wein zuvor eine amtliche Prüfung durchlaufen, die sich in einen analytischen und einen sensorischen Teil gliedert.</p> <p>Nur wenn der Wein im Rahmen dieser amtlichen Prüfung jeweils spezifisch definierte Vorgaben erfüllt, erhält er eine aus mehreren Ziffern bestehende amtliche Prüfungsnummer (sog. A.P.-Nummer), aus der sich das jeweilige Anbaugebiet, die Betriebsnummer, die Anstellungsanzahl und das Jahr der Anstellung zur amtlichen Prüfung bzw. der Erteilung der Prüfungsnummer zu entnehmen sind. Die AP-Nummer ist auf dem Etikett anzugeben.</p>	

## ***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>	
--------------	--

### 4. SPRACHE DES ANTRAGS:

### 5. LINK ZU E-BACCHUS