

Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)

Rheingau (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 Rheingau _111213.pdf

IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte mit Anordnung des Reichsnährstandes für Wein (Bekanntmachung der Hauptvereinigung der deutschen Garten- und Weinbauwirtschaft vom 7. Januar 1936 betr. Kennzeichnung von Wein (RNVBl. S. 17)).
-------------------------	--

V. EINZIGES DOKUMENT

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Rheingau (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

Analysemerkmale:
<p>2.2 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 „Rheingau“ verwenden zu dürfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15 % vol. • Vorhandener Alkoholgehalt mind. 4,5 % vol. • Zuckergehalt nach VO (EG) Nr. 607/2009 Anhang XIV Teil A und B • 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. <p>Geschmacksangabe bei Stillwein Zuckergehalt</p> <p>trocken Wenn sein Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>halbtrocken Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, aber nicht mehr als 45 g je Liter beträgt.

süß Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g je Liter be-trägt.

Geschmacksangaben bei Sekt b. A. Zuckergehalt

brut nature / naturherb Wenn sein Zuckergehalt unter 3 g/l liegt; diese Anga-ben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.

extra brut / extra herb Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.

brut / herb Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g/l liegt.

extra trocken Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17g/l liegt.

trocken Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32g/l liegt.

halbtrocken Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50g/l liegt.

mild Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

Geschmacksangaben bei Qualitäts-perlwein 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 Beerenaus-lese oder Eiswein trägt,
- max. 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trocken-beerenauslese trägt.

Gesamtschwefeldioxidgehalte

- Wein

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

- 150 mg/l bei Rotwein,
- 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 Zuckerge-halt von 5 g/l oder mehr haben, auf

- 200 mg/l bei Rotwein und
- 250 mg/l bei Weiß- und Roséwein,
- 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt,
- 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt,
- 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 Ver-kehr bringen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht über-schreiten.

- Qualitätsperlwein

- bis 5 g/l Restzucker:

150 mg/l bei rot; 200 mg/l bei weiß/rosé

- 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:

2.1 Sensorisch

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) (**)
Qualitätspierlwein (**)
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>		
Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung		
5.1. Natürliche Mindestalkoholgehalte / Mindestmostgewichte (Volumenprozent Alkohol / Oechslegrad)		
5.1.1. Qualitätswein		
Weißweinsorten	7,0	57°
Rotweinsorten:		
Spätburgunder Rotwein	8,4	66°
Sonstige Sorten Rotwein	7,8	62°
Weißherbst, Rosé	7,8	62°

5.1.2. Prädikatswein

5.1.2.1. Kabinett

Weißweinsorten	9,8	75°
Rotweinsorten	10,6	80°

5.1.2.2. Spätlese

Weißweinsorten	11,4	85°
Rotweinsorten	12,2	90°
Weißherbst, Rosé	11,4	85°

5.1.2.3. Auslese

Weißweinsorten:		
Riesling	13,0	95°
Sonstige	13,8	100°
Rotweinsorten	14,5	105°
Weißherbst, Rosé	13,8	100°

5.1.2.4. Beerenauslese

Alle Rebsorten	17,7	125°
----------------	------	------

5.1.2.5. Trockenbeerenauslese

Alle Rebsorten	21,5	150°
----------------	------	------

5.1.2.6. Eiswein

Alle Rebsorten	17,7	125°
----------------	------	------

5.1.3. Sekt b. A. oder Winzersekt, Qualitätsperlwein

Weißweinsorten	7,0	57°
Rotweinsorten:		
Spätburgunder Rotwein	8,4	66°
Sonstige Sorten Rotwein	7,8	62°
Weißherbst, Rosé	7,8	62°

5.2. Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15 % vol Gesamtalkohol 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 Prädikatswein nicht erlaubt.

5.5.

Im Übrigen sind für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Rheingau“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

b. Höchsterträge

Höchstertrag:

Der Hektarertrag für das bestimmte Anbaugebiet „Rheingau“ ist auf 100 Hektoliter Wein festgesetzt.

--

5. ABGEGRENZTES GEBIET

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Städte und Gemeinden Eltville am Rhein, Felsberg, Flörsheim am Main, Frankfurt am Main, Geisenheim, Hochheim am Main, Kiedrich, Lorch, Oestrich-Winkel, Rüdesheim am Rhein, Walluf und der Landeshauptstadt Wiesbaden des Bundeslandes Hessen.
Die Herstellung von Qualitätswein b. A., Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein mit dem geschützten Namen „Rheingau“ 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

<i>Anzahl beigefügte Karten</i>	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
Helfensteiner 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
Prinzival
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
Muskat Trollinger
Primitivo
Syrah
Piroso

7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET*Angaben zum geografischen Gebiet***8.1. Geografische Verhältnisse****8.1.1. Landschaft und Morphologie**

Naturräumlich wird der Rheingau zum Rhein-Main-Tiefland gezählt. Der Rheingau erstreckt sich rechtsrheinisch, hauptsächlich westlich des Rheinknies bei Wiesbaden und zieht sich auf einem schmalen Streifen als sanft gewelltes Hügelland von den Höhen des Taunushauptkammes hinunter bis zum Rhein, der hier für 30 Kilometer aus seiner allgemeinen Nordrichtung abgelenkt wird und bis zum Binger Loch nach Westen fließt. Die dominierende Geländeform im Rheingau ist hier der Südhang. Er schließt aber auch die Rebflächen des steilen Einschnitts des Rheins in den Taunushauptkamm vom Binger Loch bis Lorch bzw. Lorchhausen, als auch die Rebflächen der Landeshauptstadt Wiesbaden und am nördlichen Mainufer zwischen Flörsheim und Hochheim bis nach Frankfurt am Main und Felsberg ein.

8.1.2. Geologie

Das Weinbaugebiet Rheingau hat Anteil an den beiden geologischen Großstrukturen Mainzer Becken und Rheinisches Schiefergebirge (Taunus). Der Untergrund des Oberen und des Mittleren Rheingaus wird von sandigen und tonigen marinen und brackischen Lockersedimenten des Tertiärs aufgebaut. Tone treten hauptsächlich an den westexponierten Talhängen der dem Rhein tributären Bäche zu Tage, „Meeressande“ sind auf den gehobenen Grabenschultern verbreitet. Kleine Vorkommen von Kalksteinen (Tertiär) beschränken sich auf den Oberen Rheingau. Die Rhein- und Mainterrassenverebnungen machen flächenmäßig den größten Teil des Anbaugebietes aus. Sie sind mit mächtigem Löss bzw. Lösslehm bedeckt. Die Vorbergzone vor dem Taunushauptkamm besteht aus Phyllit bzw. phyllitischen Tonschiefern (Unterdevon). Im Unteren Rheingau sind ab dem Durchbruchstal des Rheins Quarzite und quarzitisches Sandsteine, Phyllite

und Tonschiefer (Unterdevon) verbreitet. Die Weinbergsböden sind hier überwiegend als gesteinsreiche Schuttedecken ausgebildet, in den tiefer gelegenen Arealen mit zunehmender Lösskomponente.

8.2. Natürliche Einflüsse

Das Klima im Rheingau ist sehr mild. Es ist geprägt durch trocken-warme Sommer und milde Winter. Der Rheingau liegt im Regenschatten der bewaldeten Höhen des von Südwesten nach Nordosten ausgerichteten Rheingaugebirges, einem Teil des Hohen Taunus. Die Wälder bremsen den Abfluss nächtlicher Kaltluft in die darunter gelegenen Weinberge. Dadurch, dass der Rhein bis Rüdesheim nach Westen verläuft, gibt es im Rheingau vorwiegend Südhänge, die einer starken Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind, und somit optimale Bedingungen für den Weinbau bereit stellen. In den Ortslagen nahe dem Rhein wachsen in den Gärten mediterrane Gehölze (Feigenbäume, Oliven, Aprikosen und Pfirsiche), an den Rhein-Steilhängen herrscht eine an die Trockenheit angepasste Vegetation vor.

Die durchschnittlichen Tagestemperaturen in den Sommermonaten liegen bei über 19 °C, im Winter selten unter 1 °C. Die Klimadaten stellen sich im 30-jährigen Mittel (1971 – 2000) mit einer mittleren Jahrestemperatur von 10,6° C (15,4° C in der Vegetationszeit), einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 582 mm und etwa 1603 Sonnenscheinstunden dar.

8.3. Menschliche Einflüsse

Der Rheingau ist geprägt von zahlreichen selbstvermarktenden Weinbau-, zumeist Familienbetrieben. Die nicht selbst vermarktenden Betriebe sind in Winzergenossenschaften organisiert. Einige der renommiertesten Rheingauer Weingüter sind im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) organisiert. Der VDP Rheingau ist zugleich der mitgliederstärkste Regionalverein des VDP Deutschland.

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 positiv auf die Qualität sowie ertragsstabilisierend aus. Auch hat sie positiven Einfluss auf das Mostgewicht, die Ausprägung von Aromen und 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 „Rheingau“. 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:

Im Rheingau werden insbesondere Weißweine und daneben auch traditionell Rot- und Roséweine hergestellt. Stand 31. Juli 2010 waren von der gesamten Fläche rd. 85 % mit weißen Rebsorten und rd. 15 % mit roten Rebsorten bepflanzt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Rheingau“ können zur Herstellung von Qualitätsperwein und Sekt b. A. verwendet werden. Keine andere Weinlandschaft der Welt hat ihren wirtschaftlichen Erfolg, und damit auch ihre sozialen und gesellschaftlichen Strukturen so mit einer einzigen Rebsorte verbunden, wie der Rheingau mit dem Riesling.

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 Weinerzeugung.

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 „Qualitätsperwein“

Für Qualitätsperwein muss das Grundprodukt die unter 5.1.3 genannten Mindestanforderungen erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch eine zweite Gärung oder dem 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:

Das Anbaugebiet erstreckt sich entlang des Untermaines und des Rheines. Der positive Einfluss des Rheingrabens führt zu einem frühen Vegetationsbeginn. Die überwiegend nach Süd bis Südwest ausgerichteten Hang- und Steillagen verstärken den Wärmeeintrag. Die großen Unterschiede der Tages und Nachttemperaturen während der Reifephase verlängern diese und wirken sich positiv auf die Aromaausbildung der Tauben aus.
Morphologie, Geologie und die Einflussmaßnahmen des Winzers führen zu gebietstypischen Produkten.

Bezug auf die Produktspezifikation: Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheingau 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 des Rheingaus einzuhalten sind, vor.

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	
<p>Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften 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. 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