C/2024/1025

24.1.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/1025)

Настоящото съобщение е публикувано в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Mittelrhein“

PDO-DE-A1269-AM02

Дата на съобщението: 19.10.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Описание на промените**

а) Аналитични и/или органолептични характеристики

В бъдеще посочването на минималното естествено алкохолно съдържание и посочването на минималното естествено тегло на мъстта ще се свързват със съюза „и“. Въвежда се пояснително изречение относно воденето на регистрите на избите, както следва: „Теглото на мъстта в контейнера за ферментация трябва да бъде документирано.“

Описанието на органолептичните характеристики става по-нюансирано.

б) Определяне на района

Районът на ЗНП „Mittelrhein“ включва следните парцели:

Niederhammerstein	0328	5	609	3
Niederhammerstein	0328	5	615	6
Niederhammerstein	0328	5	709	3
Boppard	1820	20	109	77
Boppard	1820	20	110	78
Dattenberg	0315	17	261	172
Dattenberg	0315	17	262	44
Koblenz	1401	8	1 044	556
Trechtingshausen	3508	4	199	0
Trechtingshausen	3508	4	200	2
Trechtingshausen	3508	4	201	2
Trechtingshausen	3508	4	202	0
Trechtingshausen	3508	4	203	2
Trechtingshausen	3508	4	205	0
Trechtingshausen	3508	4	212	3
Trechtingshausen	3508	4	214	0
Trechtingshausen	3508	4	215	0

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Trechtingshausen	3508	4	216	0
Trechtingshausen	3508	4	217	0
Trechtingshausen	3508	4	218	2
Trechtingshausen	3508	4	219	0
Trechtingshausen	3508	4	220	0
Trechtingshausen	3508	4	221	0
Trechtingshausen	3508	4	222	0
Trechtingshausen	3508	4	224	0
Trechtingshausen	3508	4	225	0
Trechtingshausen	3508	4	226	1
Trechtingshausen	3508	4	227	1
Trechtingshausen	3508	4	230	1
Trechtingshausen	3508	4	238	1
Trechtingshausen	3508	4	240	1
Trechtingshausen	3508	4	241	0
Trechtingshausen	3508	4	269	0
Trechtingshausen	3508	4	270	0
Trechtingshausen	3508	4	274	0
Trechtingshausen	3508	4	275	0
Trechtingshausen	3508	4	278	0
Trechtingshausen	3508	4	546	223
Trechtingshausen	3508	4	569	239
Trechtingshausen	3508	4	614	237
Trechtingshausen	3508	4	815	206

Правилата за производство вече се изброяват в отделна подточка.

в) Винени сортове грозде

В точка 8 от продуктовата спецификация до момента са посочени следните сортове грозде:

Бяло вино:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay Rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre (Malinger), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muscat, Moscato, Muskateller), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling (Elbling Rouge, Elbling), Roter Gutedel (Chasselas Rouge, Gutedel, Chasselas), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Gris), Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe (Sieger), Silcher, Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Gutedel, Chasselas), Weißer Riesling (Riesling Renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling), Würzer.

Червени вина и вина розе:

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot, Spätburgunder), Blauer Trollinger (Trollinger, Vernatsch), Blauer Zweigelt (Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt), Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin (Cubin), Cabernet Dorio (Dorio), Cabernet Dorsa (Dorsa), Cabernet Franc, Cabernet Mitos (Mitos), Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot Meunier), Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent (St. Laurent, Sankt Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

ИЗМЕНЕНИЯ:

Изразите „бели вина“ и „червени вина и вина розе“ се заменят с изразите „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“.

Добавят се следните сортове грозде:

Бели сортове грозде:

„Blütenmuskateller, Donauriesling, Gm 643-10, Gm 643-17, Petite Arvine, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, We S 523“

Червени сортове грозде:

„Divico“

Синонимите се заличават.

г) Приложими изисквания

Приложими изисквания съгласно националното законодателство:

Добавя се правило относно обозначаването, съгласно което уредените със закон елементи на обозначаването могат да се използват в съответствие с приложимото право.

Изисквания, на които трябва да отговаря организацията, управляваща ЗНП/ЗГУ:

Добавя се изискване за етикетиране:

Върху етикета на продуктите със ЗНП „Mittelrhein“, предлагани на пазара с указване на сорта грозде, могат да се посочват само действителни наименования. Разрешава се смесване с нови генетични разновидности.

Когато даден продукт е произведен изключително от грозде от нови разновидности, той трябва да се предлага на пазара, без да се указва сортът грозде върху етикета.

д) Контролен орган

Поправка на номера на факса на Селскостопанската камара на провинция Рейнланд-Пфалц (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* — LWK).

В точка 11.2.3 „Проверка на качеството“ от спецификацията се заличава следното изречение: „Извършва се задължителна проверка на всички Qualitätswein (качествени вина), Sekt b.A. (качествени пенливи вина от определен район) и Qualitätsperlwein b.A. (качествени искрящи вина от определен район)“.

е) Други

В раздел „Връзка с района“ описанията на категориите „вино“, „искрящо вино“ и „качествено пенливо вино“ се изясняват и преформулират. В този случай не е необходимо да се подаде заявление за изменение на равнището на Съюза, тъй като измененията не нарушават връзката с географския район (вж. член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33).

По-специално се правят следните изменения:

В точка 9.4.1 от продуктовата спецификация за категория „вино“ се добавя текст. Въпросното изречение първоначално е гласяло следното: „Вината със специални характеристики трябва да отговарят най-малко на критериите, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация“. Занапред то ще гласи: „Вината със специални характеристики трябва да отговарят най-малко на критериите, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация, и не се подлагат на обогатяване“.

В точка 9.4.2 от продуктовата спецификация за категория „искрящо вино“ се преформулира едно изречение. Изречението, подлежащо на изменение, гласи: „Производството се извършва чрез ферментация или чрез добавяне на ендогенен въглероден диоксид“. След изменението то ще гласи: „Част от въглеродния диоксид, получил се при естествената ферментация, се запазва по време на ферментацията“.

В точка 9.4.3 от продуктовата спецификация за категория „качествено пенливо вино“ се добавя първичната ферментация. Досега производството на качествени пенливи вина съгласно описанието беше възможно само чрез вторична ферментация на базовото вино, използвано за качествено пенливо вино. Изменението означава, че качествено пенливо вино може да се произвежда чрез първичната ферментация.

2. **Основания за промените**

а) Аналитични и/или органолептични характеристики

В резултат на премахването на таблицата за преобразуване вече няма правно основание за посочване на минималното естествено тегло на мъста. Тъй като производителите обаче на практика работят с единицата градуси по Öchsle, тази единица ще продължи да бъде посочвана в продуктовата спецификация. Поради това посочването на минималното естествено алкохолно съдържание и посочването на минималното естествено тегло на мъстта ще се свързват със съюза „и“. От горното става ясно, че производителите трябва да спазват както стойността на минималното естествено алкохолно съдържание, така и стойността на минималното естествено тегло на мъстта, за да могат да предлагат на пазара продукти, обозначени като ЗНП „Mittelrhein“. За да се избегнат недоразумения по отношение на воденето на регистрите на избите, сдружението за защита на ЗНП (*Schutzgemeinschaft*) реши да добави пояснително изречение, в което се посочва, че в регистрите за вината трябва да бъде вписано само теглото на мъстта.

Описанието на органолептичните характеристики става по-нюансирано с цел да отразява по-добре специфичните характеристики на всеки продукт и разликите между тези продукти и продуктите от други райони на производство.

б) Определяне на района

Кадастралният парцел в Koblenz, известен като Weindorf, е част от първоначалното ЗНП „Mittelrhein“ и следователно е трябвало да бъде включен в границите на района от самото начало, като понастоящем този пропуск се коригира.

Останалите парцели, които трябва да бъдат включени, отговарят на изискванията за териториално единство и образуват консолидиран терен. Те са преминали през процедурата, предвидена в процедурния правилник на сдружението за защита на ЗНП „Mittelrhein“.

Текстът относно производството е представен в отделна подточка, за да се поясни, че той се прилага както за Северен Рейн-Вестфалия, така и за Рейнланд-Пфалц.

в) Винени сортове грозде

Списъкът на сортовете грозде е непълен и се допълва, тъй като следва да се посочат всички вече класифицирани сортове, които се отглеждат в района Mittelrhein, след като вече са доказали своята стойност в региона. Вината, произведени от тези сортове, отговарят на изискванията на продуктовата спецификация.

В бъдеще сортовете грозде ще бъдат изброени под заглавията „бели сортове грозде“ и „червени сортове грозде“ вместо заглавията „бели вина“ и „червени вина и вина розе“, тъй като със списъка на сортовете грозде в продуктовата спецификация се урежда възможността за отглеждане, а не крайният продукт.

Синонимите се заличават, тъй като списъкът на сортовете грозде в продуктовата спецификация представлява „разрешително за засаждане“, а не изискване за етикетиране.

г) Приложими изисквания

Приложими изисквания съгласно националното законодателство:

Новите правила относно обозначаването имат за цел да изяснят понятия от националното право във връзка с обозначаването, които не са защитени чрез eAmbrosia.

Изисквания, на които трябва да отговаря организацията, управляваща ЗНП/ЗГУ:

Правилата за етикетиране защитават продуктите със ЗНП от евентуална загуба на стойност.

Визуалните елементи на етикета са изключително важни за потребителите. Ако продукт със ЗНП бъде пуснат на пазара с посочена върху етикета нова разновидност грозде, потребителят или не би разбрал какво означава това, или би останал с впечатлението, че става въпрос за продукти от експериментално култивиране, без това да е ясно посочено, което ще го затрудни при вземането на решение дали да закупи продукта или не. Възможно е потребителите да не знаят, че става въпрос за действително класифицирани сортове, които вече са доказали своята стойност, поради което може да формират отрицателна оценка, без да са имали възможност да опитат продуктите. Така създаденото отрицателно впечатление би могло да окаже въздействие върху цялата гама от продукти „Mittelrhein“, тъй като въпросните продукти са етикетирани като ЗНП „Mittelrhein“, и следователно да повлияе и на продажбата на продуктите със ЗНП „Mittelrhein“.

д) Контролен орган

Номерът на факса на Селскостопанската камара на провинция Рейнланд-Пфалц е променен.

Изречението се заличава, за да се избегне дублиране.

е) Други

Точка 9.4.1 от продуктовата спецификация за категория „вино“ се преформулира, за да се разграничат Prädikatsweine (вина със специални характеристики) от Qualitätsweine (качествени вина).

Точка 9.4.2 от продуктовата спецификация за категория „искрящо вино“ се преформулира, така че да отразява действителните процедури, свързани с производството на искрящо вино.

В точка 9.4.3 от продуктовата спецификация за категория „качествено пенливо вино“ се добавя първичната ферментация, тъй като съгласно досегашното описание на тази категория производството на такъв продукт беше възможно само чрез вторична ферментация. Това не отговаряше на установената практика, тъй като вече има възможност за производството на качествени пенливи вина чрез първична ферментация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Mittelrhein

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Качествено вино (Qualitätswein), бяло

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В зависимост от сорта грозде могат да преобладават свежите нотки на плодове и ароматите на екзотични плодове. По-специално в зависимост от сорта грозде и метода на отлежаване вината са с аромат на цветя и зелени растения като зелени пиперки и зелена трева или също така мирис на мускат и роза, мед и сушени плодове, както и пикантни елементи като сено, пушено и минерални нотки. В зависимост от процеса на винопроизводство препечените дървени бъчви могат да добавят към букета аромати на ванилия, препечено и кокосов орех. При техниките на редуктивно зреене може да се добавят аромати на кремък и трюфел, докато при техниките на зреене с окислителни процеси може да се добавят аромати на ферментирали ябълки и ядки. При вината обикновено се постига хармоничен баланс между киселинност и сладост. Вината обикновено се характеризират с деликатна до значителна плътност, съчетана с елегантна до пикантна киселинна структура. По-специално сортовете Riesling и сортовете от семейството Burgunder могат да изразяват тероара на лозето в органолептичните елементи на произвежданите от тях вина. Например усещането за киселинност, степента, в която се осигурява буфер за киселинността, и минералните нотки позволяват да се усетят различните видове скали и разнообразните остатъчни почви в района Mittelrhein. Цветът обикновено варира от бледожълт със зелени оттенъци до сламеножълт и златистожълт или дори до нюанси на кехлибарен цвят. В зависимост от сорта на гроздето и от годината може да се забелязват и леки червени нюанси.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mittelrhein“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Качествено вино, червено

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината се характеризират преди всичко с нотки на червени плодове. При тях могат да се долавят и зелени нотки като зелени пиперки, розмарин и зелени стъбла. В зависимост от метода на отлежаване и от дървените бъчви, използвани за стареене, букетът може да включва и пикантни аромати като ванилия, нотки на препечено, шоколад и кокосов орех, както и редуктивни нотки на кремък и трюфел. Най-често вината са леки и плодови до плътни и по принцип се характеризират с кадифено мека до осезаема киселинна структура. По-специално сортът Spätburgunder може да изразява тероара на лозето в органолептичните елементи на произвежданите от него вина. Например усещането за киселинност, степента, в която се осигурява буфер за сетивното възприемане на киселинността, и минералните нотки позволяват да се усетят различните видове скали и разнообразните остатъчни почви в района Mittelrhein. Червеният цвят като цяло варира от светло черешовочервен до наситен цвят на черен бъз, както и до синкав цвят с кафеникави оттенъци.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mittelrhein“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. Качествено вино розе, Weißherbst, Blanc de Noir

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези видове вино се произвеждат от леко пресовани червени сортове грозде. Вината розе и Weißherbst обикновено варират от бледорозов, през розов и до светлочервен цвят, докато вината Blanc de Noir имат цветния спектър на белите вина. В резултат на отлежаването на местта както при бяло вино като цяло преобладават плодовите аромати на червени горски плодове и червени плодове като малина, ягода, касис и череша, но също така и лимон, ябълка и грейпфрут. В зависимост от използвания сорт грозде при вината може да се усещат и пикантни нотки и зелен пипер, нотки на билки, а ако са отлежавали в дървени бъчви, също и нотки на ванилия, препечено и кокосов орех. Вината Blanc de Noir могат да имат и леки цветни нотки. Вкусът на вината обикновено е като този на белите вина.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mittelrhein“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. Качествено вино Rotling

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината Rotling обикновено имат лек до ясно изразен светлочервен цвят. Ароматът им обикновено е плодов или може да бъде донякъде пикантен, с нотки на горски плодове, плодове от рода на ябълката, крушата, дюлята и на цитрусови плодове. Те се характеризират с деликатен до богат вкус и активна киселинна структура.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mittelrhein“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Вино със специални характеристики Kabinett

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина обикновено се характеризират с ниско до умерено алкохолно съдържание. Вината обикновено са плодови и свежи и като цяло изразяват ясно характеристиките на сортовете грозде, от които са произведени, в съчетание с активна киселинност. В зависимост от метода на отлежаване и от желаната степен на стареене специфичният за използвания сорт букет може да включва и минерални аромати, както и аромати, напомнящи на кремък или трюфел. Вината Kabinett, по-специално с остатъчна захар, обикновено са с ниско алкохолно съдържание и предлагат вълнуващ баланс между киселинност и сладост.

Белите вина Kabinett обикновено варират от светложълт цвят със зелени оттенъци до по-тъмножълт цвят, докато за червените вина Kabinett е типично да варират от светъл черешовочервен цвят до наситен цвят на черен бъз.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mittelrhein“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

6. Вино със специални характеристики Spätlese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Поради по-високото тегло на мъстта и следователно обикновено по-узрялото грозде при вината Spätlese като цяло са силно изразени характеристиките на сортовете грозде, с повече плътност и по-високо алкохолно съдържание. Техният букет като цяло се характеризира със зрели жълти плодове и зряла, по-хармонична киселинна структура. По принцип вината Spätlese се произвеждат с цел да се получи характерна сладост, дължаща се доколко е възможно на собствената им остатъчна захар. Белите вина Spätlese обикновено варират от светложълт до златистожълт цвят, докато червените вина Spätlese предимно варират от светъл черешовочервен цвят до наситен цвят на черен бъз.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mittelrhein“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

7. Вино със специални характеристики Auslese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Използването на напълно узряло и презряло грозде по същество означава, че характеристиките на сортовете, от които се приготвят тези вина, се усещат интензивно. Освен грозде, което е зряло по-продължително на лозите, може да се използва и грозде, което е било стафидирано чрез покриване на плода с благородна плесен (*Botrytis cinerea*). Тези вина обикновено са с наситен аромат на жълти плодове, понякога екзотични аромати. Присъствието на стафидирано грозде може да доведе и до фини нотки, подобни на мед, и балсамови нотки. По принцип вината Auslese се произвеждат с цел да се получи характерна сладост, дължаща се доколко е възможно на собствената им остатъчна захар. Белите вина Auslese обикновено варират от светложълт до златистожълт цвят, докато червените вина Auslese предимно варират от светъл черешовочервен цвят до наситен цвят на черен бъз.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mittelrhein“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

8. Вино със специални характеристики Beerenauslese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Винata със ЗНП „Mittelrhein“ със специални характеристики Beerenauslese се произвеждат от презрели, изсушени или покрити с благородна плесен плодове и поради това обикновено се характеризират с наситен златистожълт до кехлибареножълт цвят, високо съдържание на захар и леко мазна консистенция. Характерни за вкуса им са наситената сладост и умерената до силна отличителна киселинна структура. Ароматът им обикновено е плодов до пикантен или дори на билки, с нотки на зрели до презрели плодове, сушени плодове, мед и подправки. Тъй като винata Beerenauslese обикновено се произвеждат с остатъчни захари, те са предимно бели вина и вина розе с умерено до много ниско алкохолно съдържание. Цветът на белите вина от категорията Beerenauslese обикновено варира от светложълт до всички нюанси на кехлибарен цвят.

Общото алкохолно съдържание на винata със ЗНП „Mittelrhein“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

9. Вино със специални характеристики Eiswein

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Винata със ЗНП „Mittelrhein“ със специални характеристики Eiswein се произвеждат чрез пресоване на грозде, замръзнало по естествен път към момента на беритбата и пресоването, което означава, че съставките на гроздето са силно концентрирани и понякога има леко присъствие на *Botrytis cinerea*. Поради това винata Eiswein обикновено се характеризират с наситена сладост и силна киселинност в зависимост от времето, необходимо за достигане на нужните ниски температури, след като гроздето е напълно узряло. Ароматите на съответните сортове са по-ясно изразени, макар че обикновено са плодови, вместо да се характеризират с присъствието на благородна плесен. Цветът на белите вина Eiswein обикновено варира от светложълт до кехлибарен.

Общото алкохолно съдържание на винata със ЗНП „Mittelrhein“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

10. Вино със специални характеристики Trockenbeerenauslese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина обикновено имат по-високо съдържание на захар дори от вината Beerenauslese поради по-концентрираното и покрито с благородна плесен грозде и полагането на по-големи усилия за подбора му. Следователно вината обикновено са особено сладки и в зависимост от сорта грозде се характеризират с изключително концентрирана киселинност, както и с умерено до много ниско алкохолно съдържание. Ароматите са подобни на тези на вината Beerenauslese, но като цяло са по-наситени. Белите вина Trockenbeerauslese обикновено варират от светложълт до тъмнокехлибарен цвят.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mittelrhein“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

11. Качествени пенливи вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качественото пенливо вино обикновено отразява умереното съдържание на захар в гроздето. Техниката на внимателно бране и пресоване запазва като цяло по-изразената и по-активна киселинна структура. Вината Sekt b.A. (качествени пенливи вина от определен район) обикновено са характерни според вида на базовото вино, използваните сортове грозде и продължителността на времето, през което виното престоява върху дрождената утайка по време на производството. В резултат на това могат да се получат леки нотки на ядки и сладкиш „бриош“ в зависимост от продължителността на времето, през което виното престоява върху отработилите дрожди. Ако базовите вина, използвани за качествено пенливо вино, бъдат оставени да стареят в контакт с дъбова дървесина, в пенливото вино може да се появят аромати на препечено и подправки. Пенливите вина обикновено са свежи, плодови, киселинни и с нотки на дрожди и нямат подчертано алкохолно съдържание. Остатъчната захарност като цяло варира от едва забележима до много сладка. По принцип те са с ясно изразена до силна пенливост. Цветът на тези вина обикновено варира от бледожълт със зелени отблясъци до жълт с нюанс на липов цвят и понякога до цвят на вино розе с различни червени нюанси. Вината с означение Crémant обикновено са със силна пенливост и мека структура. Ароматът им обикновено варира от зрели плодове до нотки на дрожди и пикантен аромат, като се влияе от вида на базовото вино, използваните сортове грозде и продължителността на времето, през което виното престоява върху отработилите дрожди. По-продължителното минимално време на престояване върху дрождената утайка обикновено води до вина Crémant, които са фини, с маслена плътност и балансирани.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mittelrhein“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

12. Искрящо вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качествените искрящи вина като цяло се характеризират с фина пенливост. За тях е типично да имат плодов, свеж аромат и отличителни характеристики, свързани със съответния сорт, въпреки че въглеродният диоксид обикновено им придава допълнителна свежест и жизненост. Най-често използваните ароматни сортове могат да придават цветни аромати и по-специално нотки на екзотични плодове, както и нотки на малини, череши и ягоди. Цветът на вината обикновено варира от бледожълт със зеленикави оттенъци до жълт с нюанс на липов цвят, розов и червен.

Общото алкохолно съдържание на вината със ЗНП „Mittelrhein“, произведени без каквото и да е обогатяване, може да превишава 15 % об.

За аналитичните характеристики, за които не са посочени стойности, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Всички продукти

Специфична енологична практика

Прилага се действащото законодателство.

2. Всички продукти

Приложими ограничения при производството на вината

Прилага се действащото законодателство.

3. Всички продукти

Агротехнически практики

Прилага се действащото законодателство.

5.2. *Максимални добиви*

1. Всички продукти

105 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

В провинция Рейнланд-Пфалц защитеното наименование за произход обхваща лозята в общините и общинските райони Bacharach (Bacharach (3503), Steeg (3502)), Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard (Boppard (1820), Hirzenach (1824)), Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Landkreis Mainz-Bingen) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein (Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329), Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach- Ohlenberg (Niederkasbach (0307), Kaub (0902), Kestert (0918), Koblenz (Ehrenbreitstein (1416), Koblenz (1401), Niederberg (1413)), Lahnstein (Oberlahnstein (0961)), Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederheimbach (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel (Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)), Osterspai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar (St. Goar (1837), Werlau (1836)), Sankt Goarshausen (Ehrenthal (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)), spay (Oberspay (1390)), Trechtingshausen (3508), Unkel (Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)), Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833).

В Северен Рейн-Вестфалия районът на ЗНП обхваща лозята в районите Oberdollendorf, Niederdollendorf и Königswinter в град Königswinter, района Honnef (Rhöndorf) в град Bad Honnef и района Kessenich в град Bonn.

Точното определяне на границите може да се види на картите, показващи лозята в горепосочените общини, обособени по парцели. Картите могат да бъдат разгледани на сайта www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (качествено вино), Prädikatswein (вино със специални характеристики), Sekt b.A. (качествено пенливо вино, произведено в определен район) или Qualitätsperlwein b.A. (качествено искрящо вино, произведено в определен район) със защитеното наименование „Mittelrhein“ може да се произвеждат в район, различен от определения район, в който е набрано гроздето и който е посочен върху етикета, при условие че районът на производство е разположен в същата или в съседна федерална провинция.

7. **Винени сортове грозде**

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc
Cabernet Cantor
Cabernet Carbon
Cabernet Carol
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Dorio
Cabernet Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calandro
Calardis Blanc
Chardonnay
Dakapo
Deckrot
Divico
Domina
Donauriesling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe
Felicia
Findling
Freisamer
Früher Malingre - Malinger
Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie
Färbertraube
Gelber Muskateller
Gm 643-10
Gm 643-17
Goldmuskateller - Muskateller
Goldriesling
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldsrebe
Hibernal

Huxelrebe - Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Merlot
Merzling
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Neronet
Noblin
Optima 113 - Optima
Orion
Ortega
Osteiner
Palas
Perle
Petite Arvine
Phoenix - Phönix
Pinotin
Piroso
Prinzipal
Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rondo
Rosenmuskateller - Muskateller
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Rotberger
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Müller-Thurgau
Roter Riesling

Roter Traminer - Clevner, Traminer

Rubinet

Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Sauvignac

Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc - Weißer Traminer

Scheurebe

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Tauberschwarz

Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave

Villaris

We S 523

Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling - Riesling Renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Wildmuskat

Würzer

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Всички продукти*

Лозарският район на вината „Mittelrhein“ е разположен между Bingen и Bonn, граничи с възвишенията Siebengebirge и е с дължина около 110 km. Ниската част на долината е тясна; едва на надморска височина 200—220 m тясната V-образна долина се разширява и преминава в плато, разположено на различни нива, които са се оформили много отдавна. Надморската височина на районите в долината Mittelrhein, които се използват за лозарство, варира от около 55 до 350 m; средната надморска височина на лозята е 170 m. Лозята в горната част на долината Mittelrhein са предимно с югоизточно до югозападно изложение; лозарството в долната част на долината Mittelrhein се осъществява предимно върху терени, които са с южно до югозападно изложение. Като цяло средното изложение на лозята в долината Mittelrhein е 168 ° (юг—югоизток (SSE).

В района на долината Mittelrhein преобладават девонски скали. Широко разпространени са кварцитните пясъчници и шиферът; в по-малка степен се срещат железни и силикатни нодуларни шифер и кварцити. Скали от терциерния период се срещат само в района около Königswinter. Те включват трахити, трахитни туфи, базалт и латити (вулканични ефузивни скали), които свидетелстват за вулканична дейност в миналото. Заливните равнини на река Рейн обикновено съдържат няколко метра дебели слоеве пясък и глина, които често са варовикови. Лозите в долината Mittelrhein виреят главно върху почви, чиито първични скали се състоят от девонски шифър. Кафявите почви и регосолите са преобладаващите видове почви в тези райони.

Паракафявите почви са широко разпространени върху плодородния льос и льосовата глина. Лозарството се осъществява също и в части от заливните равнини и ниските тераси. Що се отнася до типологията на почвите, за тези райони са характерни почвите тип вега и кафявите почви. Върху терциерните вулканични скали се срещат кафяви почви, регосоли и ранкери.

Според метеорологичните данни средната годишна температура е 9,7 °C, а средната температура през вегетационния период е 14,2 °C. Средното годишно количество на валежите е 665 mm, от които около 60 % падат през вегетационния период. През този период лозите в района „Mittelrhein“ се ползват средно от приблизително 615 000 Wh/m² пряко слънцегреене. Дългият вегетационен период, заедно със специфичната топография на района на отглеждане, микроклиматичните условия, характерния състав на почвата и високото равнище на човешкия принос, определят типологията на вината. Малкият мащаб на лозята и стръмните склонове ограничават използването на машини в лозята, така че отглеждането им е много трудоемко, което има стабилизираща роля за добивите. Това допринася значително за качеството на реколтата по отношение на естественото минимално алкохолно съдържание, характерния аромат и киселинния баланс на вината. Ролята на човешкия фактор се основава на вековна лозарска традиция. При отглеждането на първичния продукт (гроздето), предназначен за производството на Prädikatswein (вино със специална характеристика), лозарите могат да предприемат специални мерки за грижа за растенията през вегетационния период, като например отстраняване на листата около гроздето или прореждане на гроздовете с цел постигане на по-добро качество и по-голяма наситеност на съставките на гроздето. Освен това различните методи на отлежаване, свързани с използването на технологии, могат в качеството си на допълнителен човешки фактор да имат роля за оформяне на крайния продукт — вино със специални характеристики.

8.2. *Вино*

Качествените вина трябва да отговарят на минималните изисквания, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация за всяка категория на сортовете грозде, и могат да се подлагат на обогатяване. Вината със специални характеристики трябва да отговарят най-малко на критериите, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация, и не се подлагат на обогатяване.

8.3. *Искрящо вино*

За качествените искрящи вина, произведени в определен район, базовият продукт трябва да отговаря на минималните изисквания за качествени вина от конкретния район, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация. Част от въглеродния диоксид, получил се при естествената ферментация, се запазва по време на ферментацията.

8.4. *Качествени пенливи вина*

Базовият продукт трябва да отговаря на критериите, посочени в точка 3.2 от продуктовата спецификация. В зависимост от етапа на растеж и местоположението гроздето от лозята, избрани за производството на базовото вино за качествените пенливи вина, трябва да се бере по-рано, за да се получи свежата киселинна структура, характерна за качествените пенливи вина, произведени в определен район. Производството се извършва чрез първична или вторична ферментация в резервоара или бутилката. Когато производството се извършва по специалния традиционен метод на ферментация в бутилка, продуктът трябва да премине вторична ферментация в бутилката, за да се превърне в пенливо вино. В такъв случай продуктът трябва да отлежава в бутилката най-малко девет месеца.

9. **Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Вино, качествено пенливо вино и искрящо вино

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За да може върху етикетите да се използват традиционните термини Qualitätswein (качествено вино), Prädikatswein (вино със специални характеристики), Qualitätsperlwein b.A. (качествено искрящо вино, произведено в определен район) или Sekt b.A. (качествено пенливо вино, произведено в определен район), виното трябва да е преминало официална проверка. Издаденият в този контекст контролен номер (*amtliche Prüfungsnummer*) трябва да е посочен върху етикета. Той заменя партидния номер.

Освен съществуващото защитено наименование на виното, на етикетите на вината и лозаро-винарските продукти трябва да е посочено едно от традиционните наименования, посочени в точка 5, буква а) от продуктовата спецификация. Използването на традиционните термини, изброени в точка 5, буква б) от продуктовата спецификация, не е задължително. Уредените със закон елементи на обозначаването могат да се използват в съответствие с приложимото право.

Лозарският регистър представлява списъка с наименованията на площите, големите по площ лозя и единичните лозя, както и системите на открито поле, които могат да се използват като по-малки географски единици. В него са посочени границите на обектите и площите по отношение на кадастралните данни (землище, подрайон, система на открито поле, парцел). Той се управлява от Селскостопанската камара на провинция Рейнланд-Пфалц. В провинция Северен Рейн-Вестфалия той се управлява в съответствие с Наредбата за прилагане на законодателството в областта на виното (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*). Лозарският регистър се създава и поддържа въз основа на:

— § 23, параграфи 3 и 4 от Федералния закон за виното (*Weingesetz*);

— § 29 от Федералната наредба за виното (*Weinverordnung);*

— Закон на провинция Рейнланд-Пфалц за определяне на обектите и площите и на лозарския регистър (Закон за лозята) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*); — Наредба на провинция Северен Рейн-Вестфалия за прилагане на законодателството в областта на виното (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*);

— § 2, параграф 16 от Наредбата на провинция Рейнланд-Пфалц за отговорностите съгласно законодателството в областта на виното (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Границите на по-малките географски единици могат да се променят само със съгласието на компетентната организация съгласно § 22g от Федералния закон за виното, която трябва да уведоми за всяка промяна Федералната служба по земеделие и храни.

Всички продукти

Правна уредба:

определена от организацията, която управлява ЗНП/ЗГУ, когато това е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикета на продуктите със ЗНП „Mittelrhein“, предлагани на пазара с указване на сорта грозде, могат да се посочват само действителни наименования. Разрешава се смесване с нови генетични разновидности.

Когато даден продукт е произведен изключително от грозде от нови разновидности, той трябва да се предлага на пазара, без да се указва сортът грозде върху етикета.

Връзка към продуктовата спецификация

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein