C/2024/1025

24.1.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/1025)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Mittelrhein“

PDO-DE-A1269-AM02

Datum oznámení: 19. října 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Popis změn**

a) Analytické a/nebo organoleptické vlastnosti

Údaj o minimálním přirozeném obsahu alkoholu a minimální přirozené hmotnosti moštu bude v budoucnu spojen slovem „a“. Vkládá se věta, která vyjasňuje účetnictví sklepů a která zní: „Musí se zdokumentovat hmotnost moštu v kvasné nádobě.“

Byl vypracován podrobnější organoleptický popis;

b) Vymezení oblasti

Do vymezení CHOP Mittelrhein byly doplněny následující katastrální parcely:

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]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 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

Ustanovení týkající se výroby jsou nyní uvedena ve zvláštním podbodu;

c) Moštové odrůdy

V bodě 8 specifikace produktu byly doposud uvedeny následující odrůdy:

Bílá vína:

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.

Červená a růžová vína:

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.

ZMĚNY:

V novém znění se namísto „bílá vína“ a „červená a růžová vína“ použije označení „bílé odrůdy“ a „červené odrůdy“.

Doplňují se tyto odrůdy:

Bílé odrůdy:

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

Červené odrůdy:

„Divico“

Synonyma se vypouštějí;

d) Platné požadavky

Platné požadavky podle vnitrostátních právních předpisů:

doplnilo se ustanovení o označování, podle něhož lze právně regulované prvky označení používat v souladu s platnými předpisy.

Platné požadavky organizace spravující CHOP/CHZO:

byl doplněn požadavek na označování:

U produktů CHOP Mittelrhein, které se prodávají pod uvedením názvu odrůdy, lze pro označení použít pouze skutečný název. Smísení s novými druhy je povoleno.

Pokud byl produkt vyroben výlučně z hroznů nových druhů, lze tento produkt prodávat pouze bez uvedení odrůdy;

e) Kontrolní orgán

Oprava faxového čísla agrární komory Porýní-Falc.

V čísle 11.2.3 Specifikace výrobku „zkouška kvality vína“ se zrušuje následující věta: „Každé jakostní víno, sekt stanovené pěstitelské oblasti nebo jakostní perlivé víno stanovené pěstitelské oblasti se musí podrobit povinné zkoušce.“;

f) Jiné

V odstavci „Souvislost s oblastí“ se vyjasnily a přeformulovaly popisy kategorií „Víno“, „Perlivé víno“ a „Jakostní šumivé víno“. Přitom není třeba žádat o změnu na úrovni Unie, protože souvislost se zeměpisnou oblastí se změnami neruší (viz článek 14 (VO) 2019/33).

Konkrétně se jedná o tyto změny:

Ve specifikaci produktu se do bodu 9.4.1 kategorie „Víno“ doplňuje informace. Věta původně zněla: „Vína s přívlastkem (Prädikatsweine) musí splňovat alespoň kritéria uvedená v bodě 3.2 specifikace produktu.“ V novém znění se věta nahrazuje tímto zněním: „Vína s přívlastkem (Prädikatsweine) musí splňovat alespoň kritéria stanovená v bodě 3.2 specifikace produktu a nesmějí se obohacovat.“

Ve specifikaci produktu se v bodě 9.4.2 kategorie „Perlivé víno“ přeformulovala jedna věta. Původně věta zněla: „Výroba se provádí kvašením nebo přidáním endogenního oxidu uhličitého.“ Věta bude mít tuto podobu: „Část oxidu uhličitého, který přirozeně vzniká během kvašení, se zachová.“

V bodě 9.4.3 specifikace produktu „Jakostní šumivé víno“ se doplňuje první kvašení. Doposud se podle popisu mohlo jakostní šumivé víno vyrábět pouze druhotným kvašením základního šumivého vína. Díky této změně se rozšíří možnost vyrábět jakostní šumivá vína i při prvním kvašení.

2. **Odůvodnění změn**

a) Analytické a/nebo organoleptické vlastnosti

Převodní tabulka byla zrušena, neexistuje již tedy právní základ pro uvádění minimální přirozené hustoty moštu. Nicméně vzhledem k tomu, že výrobci v praxi pracují s jednotkou hustoty moštu Öchsle, zůstane tato jednotka ve specifikaci produktu zachována. Údaj o minimálním přirozeném obsahu alkoholu a minimální přirozené hustotě moštu bude v budoucnu spojen slovem „a“. Z toho jednoznačně vyplývá, že pokud výrobci chtějí vína uvádět na trh jako CHOP „ Mittelrhein“, musí dodržovat jak hodnotu minimálního přirozeného obsahu alkoholu, tak hodnotu minimální přirozené hmotnosti moštu. Aby se zabránilo nedorozuměním v účetnictví sklepů, rozhodlo se sdružení Schutzgemeinschaft doplnit objasňující větu, která vysvětluje, že do účetnictví sklepů se musí zanést pouze hmotnost moštu.

Byl vypracován podrobnější organoleptický popis, aby bylo možné ještě lépe doložit zvláštnosti každého jednotlivého produktu a odlišnost daných produktů v porovnání s produkty z jiných pěstitelských oblastí.

b) Vymezení oblasti

Katastrální parcela ve městě Koblenz známá jako Weindorf patří k původní oblasti CHOP Mittelrhein, a měla být proto ve vymezení oblasti uvedena již od počátku, což se nyní napravuje.

Ostatní katastrální parcely, které se nyní mají ve vymezení uvést, splňují podmínky územní soudržnosti a tvoří konsolidovaný terén. Kromě toho splnily podmínky postupu jednacího řádu sdružení Schutzgemeinschaft Mittelrhein.

Úryvek týkající se výroby je uveden ve zvláštním podbodu, aby se vyjasnilo, že má platnost jak pro Severní Porýní-Vestfálsko, tak i Porýní-Falc.

c) Moštové odrůdy

Seznam odrůd révy je neúplný a doplňuje se, neboť je třeba uvést všechny dříve zatříděné odrůdy, které se v oblasti Mittelrhein pěstují, neboť tyto odrůdy se v této pěstitelské oblasti již osvědčily. Vína vyrobená z těchto odrůd splňují požadavky specifikace produktu.

V novém znění se odrůdy révy uvedou pod nadpisy „bílé odrůdy“ a „červené odrůdy“ namísto „bílá vína“ a „červená a růžová vína“, neboť uvedením odrůd révy ve specifikaci produktu se upraví možnost pěstování, nikoli konečný produkt jako takový.

Vypouští se synonyma, neboť seznam odrůd révy ve specifikaci produktu je „povolení k pěstování“ a nejedná se o požadavek na označování.

d) Platné požadavky

Platné požadavky podle vnitrostátních právních předpisů:

Cílem nových pravidel týkajících se označování je vyjasnit pojmy vnitrostátního práva, které nejsou chráněny v rámci e-Ambrosia.

Platné požadavky organizace spravující CHOP/CHZO:

Požadavek na označování chrání produkty CHOP před možnou ztrátou hodnoty.

Optika etikety je pro spotřebitele velmi důležitá. V případě, že se při prodeji produktů CHOP na etiketě uvádí údaj o nových druzích, spotřebitel buď neví, co tento údaj znamená, nebo může získat dojem, že se jedná o produkty ze zkušebního pěstování, aniž by byly k dispozici příslušné informace, a nemůže se tak pro koupi nebo proti ní vědomě rozhodnout. Je možné, že spotřebiteli není jasné, že se ve skutečnosti jedná o zatříděné odrůdy, které již potvrdily svou dobrou kvalitu. To může spotřebitele vést k negativnímu hodnocení, aniž by produkty ochutnal. Negativní dojem, který tak prostřednictvím označení jako produkt CHOP Mittelrhein vznikne, může mít vliv na veškeré produkty CHOP z oblasti Mittelrhein, a tedy vliv na odbyt produktů CHOP Mittelrhein;

e) Kontrolní orgán

Změnilo se faxové číslo agrární komory Porýní-Falc.

Daná věta se zrušuje, aby se zabránilo zdvojení;

f) Jiné

Přeformulování bodu 9.4.1 specifikace produktu „Víno“ se provádí s cílem odlišit přívlastková vína od jakostních vín.

Přeformulování v bodě 9.4.2 specifikace produktu „Perlivé víno“ v tom smyslu, aby odráželo skutečné postupy výroby perlivého vína.

V bodu 9.4.3 specifikace produktu „Jakostní šumivé víno“ se doplňuje první kvašení, podle původního znění bylo možné vyrábět tento druh vína pouze druhotným kvašením. To již ale neodpovídá současné praxi, která má nyní možnost vyrábět „jakostní šumivé víno“ též při prvním kvašení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Mittelrhein

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – Chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Jakostní víno bílé

STRUČNÝ POPIS

V závislosti na odrůdě révy mohou dominovat ovocné tóny, jakož i vůně exotického ovoce. V závislosti na odrůdě révy a na způsobu výroby vykazují zejména květinové a zelené vůně, např. papriky a zelené trávy, nebo také muškátovou a růžovou vůni, medové tóny a tóny sušeného ovoce, dále pak kořeněné aspekty, jako seno, kouřové a minerální aroma. Podle vinifikace může buket doplňovat aroma opékaného dřevěného sudu, jako je vanilka, pražené aroma a kokosové ořechy, v případě reduktivní metody výroby pak aroma pazourku a lanýžů a při oxidativní metodě výroby oxidovaná jablka a ořechová aromata. Vína se zpravidla vykazují vyvážený poměr kyselinky a cukru. Tato vína se většinou vyznačují jemným až silným tělem a současně elegantní až temperamentní kyselinkovou strukturou. Především odrůdy révy Riesling, jakož i odrůdy révy čeledi Burgunder dokáží vyjádřit terroir dané vinice v senzorických aspektech vín, které se z nich vyrábějí. Tak je možné díky dojmu kyselinky, stupni pufrování kyselinky a minerálním tónům vnímat různé druhy hornin a různé zvětralé půdy oblasti Mittelrhein. Zabarvení je různé, a to od světle žluté se zelenými odlesky po slámově žlutou a zlatavě žlutou či dokonce jantarovou barvu. V závislosti na odrůdě hroznů a ročníku se mohou také objevovat světle červené tóny.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Mittelrhein, který byl získán bez obohacení, nesmí překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Jakostní víno červené

STRUČNÝ POPIS

Tato vína vykazují zejména červené ovocné tóny. K nim se přidávají zelené aspekty, jako je zelená paprika, rozmarýn a ???? V závislosti na způsobu výroby a zrání v různých dřevěných sudech může tuto vůni doplňovat např. vanilka, pražené aroma, čokoláda a kokosové ořechy, jakož i reduktivní tóny, jako je pazourek a lanýže. Tato vína, jejichž aroma se zpravidla pohybuje od ovocně-lehkých tónů až po plné, se obecně vyznačují sametově jemnou až výraznou kyselinkovou strukturou. Především odrůdy révy Spätburgunder dokáží v senzorických aspektech vín, které se z nich vyrábějí, vyjádřit terroir dané vinice. Tak je možné díky dojmu kyselinky, stupni senzorického pufrování kyselinky a minerálním tónům vnímat různé druhy hornin a různé zvětralé půdy oblasti Mittelrhein. Červené zabarvení je různé, zpravidla od lehké třešňové červeně po hluboce tmavě červenou barvu plodů černého bezu a modř s hnědavými odlesky.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Mittelrhein, který byl získán bez obohacení, nesmí překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Jakostní víno růžové, Weißherbst, Blanc de Noir

STRUČNÝ POPIS

Tyto druhy vín se lisují z červených odrůd bez nakvášení. Barva růžových vín a vín typu Weißherbst se obvykle pohybuje mezi jemně růžovou, růžovou až světle červenou barvou, zatímco vína Blanc de Noir mají barevné spektrum bílých vín. Jelikož se tyto mošty vyrábějí jako bílé víno, dominují zpravidla ovocná aromata červených bobulí a ovoce, jako jsou maliny, jahody, černý rybíz a třešně, ale také citrony, jablka a grapefruity. V závislosti na použité odrůdě révy se mohou objevit rovněž kořeněná aromata, zelená paprika a bylinné tóny a při výrobě s použitím dřeva se může vytvořit aroma vanilky, jakož i pražené tóny a vůně kokosových ořechů. Vína Blanc de Noir mohou navíc vykazovat jemné květinové aroma. Pokud jde o chuť, podobají se tato vína většinou bílým vínům.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Mittelrhein, který byl získán bez obohacení, nesmí překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. Jakostní víno Rotling

STRUČNÝ POPIS

Vína typu Rotling mají zpravidla slabě až silně světle červenou barvu. Ve vůni většinou vyniká ovocné až částečně kořenité aroma, s charakteristickými tóny bobulí, jádrového ovoce a citrusových plodů. Běžně mívají jemnou až plnou chuť s povzbudivou kyselinkovou strukturou.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Mittelrhein, který byl získán bez obohacení, nesmí překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Víno se zvláštním přívlastkem „Kabinett“

STRUČNÝ POPIS

Tato vína se obecně vyznačují nízkým až mírným obsahem alkoholu. Jsou většinou ovocná a svěží a obvykle u nich lze rozeznat typičnost odrůdy v kombinaci s energickou kyselinkou. V závislosti na způsobu výroby a požadovaném stylu vína mohou aroma těchto odrůd révy rovněž doplňovat minerální vůně, jakož i vůně pazourku či lanýže. Zejména vína typu Kabinett se zbytkovým cukrem často při nízkém obsahu alkoholu vykazují napínavý poměr kyselinky a sladkosti.

Barevné spektrum bílých vín typu Kabinett se obvykle pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po výrazně žlutou barvu, přičemž barva červených vín typu Kabinett má zásadně světle třešňovou až hluboce tmavě červenou barvu plodů černého bezu.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Mittelrhein, který byl získán bez obohacení, nesmí překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. Víno se zvláštním přívlastkem „Spätlese“

STRUČNÝ POPIS

Z důvodu vyšší hmotnosti moštu, a tedy většinou lépe zralých hroznů, vykazují vína z pozdní sklizně „Spätlese“ výraznou odrůdovou typičnost s větším tělem a vyšším obsahem alkoholu. Vůni obvykle ovlivňuje zralejší žluté ovoce a zralá a harmoničtější struktura kyselinky. Vína „Spätlese“ se zpravidla vyrábějí s výrazným, pokud možno vlastním zbytkovým cukrem. Barevné spektrum bílých vín „Spätlese“ se obvykle pohybuje od světle žluté až po zlatožlutou a u červených vín „Spätlese“ obvykle od světle třešňově červené až po hluboce tmavě červenou barvu plodů černého bezu.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Mittelrhein, který byl získán bez obohacení, nesmí překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

7. Víno se zvláštním přívlastkem „Auslese“

STRUČNÝ POPIS

Používány jsou plně vyzrálé a přezrálé hrozny, což zásadně způsobuje intenzivní odrůdovou typičnost. Kromě toho, že se hrozny na vinici sklízí až ve vyšším stupni zralosti, je rovněž možné použít napadení ušlechtilou plísní (Botrytis cineria). Tato vína mívají zpravidla intenzivní aroma žlutých plodů, někdy až exotické aroma. Díky podílu zaschlých bobulí s ušlechtilou plísní se mohou vyskytovat i decentní medové a balzamické tóny. Vína „Auslese“ se zpravidla vyrábějí s výrazným, pokud možno vlastním zbytkovým cukrem. Barevné spektrum bílých vín „Auslese“ se zásadně pohybuje od světle žluté až po zlatožlutou a u červených vín „Auslese“ většinou od světle třešňově červené až po hluboce tmavě červenou barvu plodů černého bezu.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Mittelrhein, který byl získán bez obohacení, nesmí překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

8. Víno se zvláštním přívlastkem „Beerenauslese“

STRUČNÝ POPIS

Vína s přívlastkem „Beerenauslese“ z oblasti Mittelrhein se vyrábějí z přezrálých, zaschlých hroznů nebo hroznů napadených ušlechtilou plísní, a proto mají obecně intenzivní zlatožlutou až jantarovou barvu, vysoký obsah cukru a slabě olejovou texturu. Z hlediska chuti se obvykle vyznačují intenzivní sladkostí s mírnou až silnou strukturou kyselin, která je ovšem výrazná. Vůně je obvykle ovocná až kořenitá či dokonce bylinná s tóny zralého až přezrálého ovoce, sušeného ovoce, medu a koření. Vzhledem k tomu, že se vína „Beerenauslese“ zásadně vyrábějí se zbytkovým cukrem, jde především o bílá a růžová vína, která se obvykle vyznačují mírným až velmi nízkým obsah alkoholu. U bílých vín „Beerenauslese“ se barevné rozpětí pohybuje zejména od světle žluté až po jantarovou ve všech odstínech.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Mittelrhein, který byl získán bez obohacení, nesmí překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

9. Víno se zvláštním přívlastkem „Eiswein“

STRUČNÝ POPIS

Vína s přívlastkem „Eiswein“ z oblasti Mittelrhein se lisují z hroznů přirozeně zmrzlých během sklizně a lisování, což významně navyšuje koncentraci obsahových látek v hroznech, a částečně také díky plísni Botrytis cinerea vykazují mírnou hnilobu. Díky tomu se vína „Eiswein“ vyznačují intenzivní sladkostí a silnou kyselinkou, a to rovněž v závislosti na tom, kdy po dosažení zralosti hroznů dojde k potřebným nízkým teplotám. Aroma daných odrůd révy je výraznější a aroma je obvykle spíše ovocné a méně ho určuje ušlechtilá hniloba. Barevné spektrum bílých vín „Eiswein“ se pohybuje od světle žluté barvy až po jantarovou.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Mittelrhein, který byl získán bez obohacení, nesmí překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

10. Víno se zvláštním přívlastkem „Trockenbeerenauslese“

STRUČNÝ POPIS

Ve srovnání s víny „Beerenauslese“ u těchto vín dochází k větší selekci hroznů a vyšší je také počet bobulí s obsahovými látkami koncentrovanými díky ušlechtilé hnilobě, čímž se dosahuje ještě vyššího obsahu cukru než u vín „Beerenauslese“. Tato vína proto vykazují obzvlášť vysokou sladkost a v závislosti na odrůdě révy také koncentrovanou kyselinku, jakož i mírný až velmi nízký obsah alkoholu. Chuťové spektrum popsané u vín „Beerenauslese“ je u těchto vín zpravidla ještě intenzívnější. Barevné spektrum bílých vín „Trockenbeerenauslese“ se pohybuje od světle žluté barvy až po tmavě jantarovou.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Mittelrhein, který byl získán bez obohacení, nesmí překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

11. Jakostní šumivé víno

STRUČNÝ POPIS

Jakostní šumivé víno se vyznačuje většinou mírným obsahem cukru v hroznech. Technika šetrné sklizně a lisování zachovává energickou strukturu kyselinky, která je zpravidla vyšší. Šumivá vína stanovené pěstitelské oblasti jsou většinou formována druhem základního vína, použitými odrůdami révy a tím, jak dlouho během výroby leží na kvasinkách. V závislosti na délce doby ležení na kvasinkách se vytváří lehce ořechové a briošková tóny. Výroba základních šumivých vín, které přicházejí do kontaktu s dubovým dřevem, může v šumivém víně této pěstitelské oblasti spoluvytvářet pražené a kořeněné aroma. Chuť šumivého vína této pěstitelské oblasti je zpravidla čerstvá, ovocná, znatelně kyselá, ovlivněná kvasinkami a málo alkoholická. Chuť zbytkového cukru se liší, od sotva vnímatelné až po výrazně sladkou. Jsou v zásadě výrazně až silně perlivá. Barevné spektrum se obvykle pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po světle žlutou květů lípy, ale v některých případech jde i o růžové barvy a různé odstíny červené. Vína typu „ Crémant“ jsou z většiny intenzivně perlivá a mají hebkou strukturu. Mají většinou aroma zralého ovoce až kvasinek a koření a vůně je ovlivněna druhem základního vína, použitých odrůd a dobou ležení na kvasinkách. Delší minimální doba ležení na kvasinkách vytváří zásadně jemná, krémová a vyvážená šumivá vína „Crémant“.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Mittelrhein, který byl získán bez obohacení, nesmí překročit 15 % objemových.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

12. Perlivé víno

STRUČNÝ POPIS

Jakostní perlivá vína mají v zásadě jemné bublinky. Obvykle mají ovocné, svěží aroma a znatelnou odrůdovou typičnost a kyselina uhličitá jim zpravidla na svěžesti a živosti ještě přidává. U často používaných aromatických odrůd rév se mohou vyskytovat zejména květinové vůně a tóny exotického ovoce, jakož i tóny malin, třešní a jahod. Barevné spektrum se zásadně pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po světle žlutou květů lípy, ale barva může být také růžová a červená.

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu Mittelrhein, který byl získán bez obohacení, nesmí překročit 15 % objemových.

V případě analytických vlastností, u nichž není uveden žádný číselný údaj, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Všechny produkty

   Zvláštní enologický postup

   Platí platné předpisy.

2. Všechny produkty

   Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

   Platí platné předpisy.

3. Všechny produkty

   Agronomické postupy

   Platí platné předpisy.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Všechny produkty

   105 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Spolková země Porýní-Falc K chráněnému označení původu patří vinice v obcích a jejich částech 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), Niederburg (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).

Spolková země Severní Porýní-Vestfálsko K chráněnému označení původu patří vinice města Königswinter s katastrálními územími Oberdollendorf, Niederdollendorf a Königswinter, město Bad Honnef s katastrálním územím Honnef (Rhöndorf) a město Bonn s katastrálním územím Kessenich.

Přesné vymezení vyplývá z map s vymezenými pozemky vinic výše uvedených obcí, na které lze nahlédnout na adrese www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Výroba jakostního vína, přívlastkového vína, sektu stanovené pěstitelské oblasti nebo jakostního perlivého vína stanovené pěstitelské oblasti s chráněným označením „Mittelrhein“ smí probíhat v jiné oblasti než ve stanovené pěstitelské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny a která je uvedena v označení, pokud se oblast výroby nachází ve stejné spolkové zemi nebo v sousední spolkové zemi.

7. **Moštové odrůdy**

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. **Popis souvislostí**

8.1. *Všechny produkty*

Vinařská oblast Mittelrhein se nachází mezi obcemi Bingen a Bonn, hraničí s pohořím Siebengebirge a je dlouhá přibližně 110 km. Dno údolí je úzké, pouze v nadmořské výšce 200–220 metrů nad mořem se údolí ve tvaru V rozšiřuje do údolí náhorní plošiny s úrovněmi, které byly vytvořeny již dávno. Plochy využívané k pěstování vinné révy se v údolí Mittelrheintal nalézají v nadmořských výškách přibližně od 55 do 350 metrů, v průměru se vinice nacházejí v nadmořské výšce 170 metrů. Vinice v údolí Oberes Mittelrheintal jsou orientovány převážně na jihovýchod až jihozápad; vinařství v údolí Unteres Mittelrheintal se převážně provádí na plochách orientovaných na jih až jihozápad. Ve vztahu k celé oblasti Mittelrheintal vykazují plochy vinic průměrnou expozici 168° (SSE).

V oblasti údolí Mittelrheintal dominují devonské horniny. Velmi rozšířené jsou kvarcitové pískovce a jílové břidlice, méně se vyskytují železité a křemenné břidlice, stejně jako kvarcity. Horniny třetihor se nalézají pouze v oblasti okolo města Königswinter. Jedná se o trachyty, trachytové tufy, bazalty a latity (vulkanické výlevné horniny), které svědčí o dřívější sopečné činnosti. V údolních nivách Rýna leží většinou několik metrů silné písky a jíly, které jsou často vápenité. Réva v oblasti Mittelrheintal koření převážně v půdě, jejíž výchozí horninu tvoří devonské břidlice. Dominantními půdními typy jsou zde hnědozemě a regozemě.

Na úrodné spraši, resp. sprašové hlíně jsou rozšířeny parahnědozemě. Ale i v oblastech niv a nízkých teras se místy pěstuje vinná réva. Z hlediska půdní typologie tyto oblasti charakterizují vegy a hnědozemě. Na třetihorních vulkanitech nalézáme hnědozemě, regozemě a rankery.

Podle meteorologických údajů je průměrná roční teplota 9,7 °C a průměrná teplota během vegetačního období 14,2 °C. Průměrný roční úhrn srážek je 665 mm, z nichž asi 60 % spadne během vegetačního období. Průměrně jsou révy v oblasti Mittelrhein v průběhu vegetačního období vystaveny přímému slunečnímu záření v úrovni cca 615 000 Wh/m2. Dlouhé vegetační období ve spojení s výjimečnou topografií pěstitelské oblasti, mikroklimatickými podmínkami, charakteristickým složením půdy, stejně jako vysoké nasazení lidí určují typologii těchto vín. Malé plochy a polohy na strmých svazích omezují technickou mechanizaci vinic. Ošetřování vinic proto vyžaduje vysoké pracovní nasazení. Intenzivní péče má stabilizující vliv na výnosy. Významně pozitivně ovlivňuje kvalitu sbíraných hroznů ohledně minimálního přirozeného obsahu alkoholu, charakteru vůně a harmonie kyselinky ve víně. Lidský vliv vychází z vinařské tradice trvající stovky let. Při výrobě základního produktu z hroznů určených pro výrobu přívlastkových vín může vinař v průběhu vegetace speciálním ošetřením, např. odlistěním zóny hroznů nebo prosvětlením hroznů, dosáhnout lepší kvality a vyššího obsahu účinných látek v hroznech. Individuální charakter lze výslednému produktu, kterým je přívlastkové víno, dodat i dalším vlivem člověka – různými způsoby lisování a tvorby vína.

8.2. *Víno*

Jakostní vína „Qualitätswein“ musí splňovat minimální požadavky na jednotlivé druhy moštových odrůd stanovené v bodě 3.2 specifikace produktu a smějí se obohacovat. Přívlastková vína „Prädikatswein“ musí splňovat alespoň kritéria stanovená v bodě 3.2 specifikace produktu a nesmějí se obohacovat.

8.3. *Perlivé víno*

U jakostních perlivých vín „Qualitätsperlwein“ stanovené pěstitelské oblasti musí základní produkt splňovat minimální požadavky na jakostní vína vyráběná ve stanovené pěstitelské oblasti, jak jsou stanoveny v bodě 3.2 specifikace produktu. Část oxidu uhličitého, který přirozeně vzniká během kvašení, se zachová.

8.4. *Jakostní šumivé víno*

Základní produkt musí splňovat kritéria stanovená v bodě 3.2 specifikace produktu. V závislosti na stavu vegetace a umístění musí být hrozny z vinice, která byla vybrána pro výrobu základního šumivého vína, sklízeny v dříve, aby se zachovala kyselinková struktura, která je charakteristická pro šumivé víno s. o. nebo pro pěstitelský sekt. Výroba se provádí prvním nebo druhotným kvašením v nádržích nebo v lahvi. Jedná-li se o specialitu tradiční metody kvašení v lahvi, musí se z produktu stát šumivé víno druhotným kvašením v lahvi. V tom případě musí v lahvi dozrávat nejméně devět měsíců.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Víno, jakostní šumivé víno a perlivé víno

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Dodatečné požadavky na označování

Popis podmínek:

Aby se mohly na etiketách používat tradiční pojmy, musí jakostní vína, přívlastková vína, jakostní perlivá vína stanovené pěstitelské oblasti nebo sekty stanovené pěstitelské oblasti nejprve úspěšně absolvovat úřední zkoušku. Číslo zkoušky (tzv. č. A.P.) přidělené v této souvislosti musí být uvedeno na etiketě. Toto číslo nahrazuje číslo šarže.

Vína a vinařské výrobky musí být kromě stávajících chráněných názvů povinně označeny jedním z tradičních pojmů uvedených v bodě 5 písm. a) specifikace produktu. Značení tradičními pojmy uvedenými v bodě 5 písm. b) specifikace produktu je dobrovolné. Právně uplatnitelné prvky označení lze použít v souladu s použitelným právem.

Registr vinic představuje seznam názvů oblastí, vinařských obcí, tratí a plužin schválených pro menší geografické jednotky. V registru vinic jsou zapsány hranice obcí a oblasti podle značení v katastru (katastrální území, pozemek, plužina, parcela). Registr vede agrární komora země Porýní-Falc. V Severním Porýní-Vestfálsku jsou vedeny v nařízení k provádění právních předpisů o víně (prováděcí nařízení v oblasti právních předpisů o víně – WeinR-DVO NRW) ze dne 12. prosince 2013. Zřízení a vedení registru vinic se opírá o následující právní základ:

— § 23 odstavec 3 a 4 zákona o víně,

— § 29 nařízení o víně,

— zákon spolkové země o zřizování lokalit a oblastí a o registru vinic (zákon o vinicích spolkové země Porýní-Falc) – nařízení k provádění právních předpisů o víně (WeinR-DVO NRW),

— § 2 bod 16 nařízení spolkové země Porýní-Falc o pravomocech v oblasti právních předpisů o víně.

Změna vymezení menších zeměpisných jednotek je přípustná pouze se souhlasem příslušné organizace podle § 22g zákona o víně. Každou změnu musí příslušná organizace podle § 22g zákona o víně oznámit Spolkovému úřadu pro zemědělství a výživu.

Všechny produkty

Právní rámec:

Od jedné z organizací, jež spravují CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy.

Typ dalších podmínek:

Dodatečné požadavky na označování

Popis podmínek:

U produktů CHOP Mittelrhein, které se prodávají pod uvedením názvu odrůdy, lze pro označení použít pouze skutečný název. Smísení s novými druhy je povoleno.

Pokud byl produkt vyroben výlučně z hroznů nových druhů, lze tento produkt prodávat pouze bez uvedení odrůdy.

Odkaz na specifikaci výrobku

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein