C/2024/1025

24.1.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/1025)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

"Mittelrhein"

PDO-DE-A1269-AM02

Meddelelsesdato: 19.10.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Beskrivelse af ændringerne**

a) Analytiske og/eller organoleptiske kendetegn

Angivelsen af det minimale naturlige alkoholindhold og angivelsen af den minimale naturlige mostvægt vil fremover blive samlet med ordet "og". Følgende sætning om kælderregnskabet er indsat for præciseringens skyld: "Mostens vægt i gæringsbeholderen skal dokumenteres."

Beskrivelsen af de organoleptiske egenskaber er blevet gjort mere detaljeret.

b) Afgrænsning af området

Følgende parceller er medtaget i afgrænsningen af det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Mittelrhein":

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]) EUT L 9 af 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

Reglerne vedrørende produktionen er nu anført i et særskilt underpunkt.

c) Druesorter

Følgende druesorter har hidtil været angivet i punkt 8 i produktspecifikationen:

Hvidvin:

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.

Rødvin og rosévin:

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.

ÆNDRINGER:

Fremover vil "hvidvin" og "rødvin og rosévin" blive erstattet med "hvide druesorter" og "røde druesorter".

Følgende sorter er blevet tilføjet:

Hvide druesorter:

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

Røde druesorter:

"Divico"

Synonymerne er blevet slettet.

d) Gældende krav

Gældende krav i henhold til national lovgivning:

Der er tilføjet en bestemmelse om betegnelserne, i henhold til hvilken lovregulerede elementer af en betegnelse kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Krav, som en organisation, der forvalter en BOB/BGB, skal opfylde:

Der er tilføjet et mærkningskrav:

Kun faktiske betegnelser må anvendes på mærkningen af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Mittelrhein", der markedsføres med angivelse af druesorten. Blanding med nye stammer er tilladt.

Hvis et produkt udelukkende er fremstillet af druer fra nye stammer, skal det markedsføres uden angivelse af druesorten på etiketten.

e) Kontrolorgan

Faxnummeret for Rheinland-Pfalz' landbrugskammer er blevet rettet (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK).

Følgende sætning i produktspecifikationens punkt 11.2.3, "Kvalitetskontrol", udgår: "Obligatorisk kontrol udføres for alle produkter med betegnelsen Qualitätswein Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra afgrænsede områder) og Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetsperlevin fra afgrænsede områder)."

f) Andre varer

I punktet "Tilknytning til området" er beskrivelserne af kategorierne "vin", "perlevin" og "mousserende kvalitetsvin" blevet præciseret og omformuleret. Det er ikke nødvendigt at ansøge om en EU-ændring, eftersom ændringerne ikke ophæver tilknytningen til det geografiske område (jf. artikel 14 i forordning (EU) 2019/33).

Der er foretaget følgende ændringer:

Der er foretaget en ændring i punkt 9.4.1 om kategorien "vin" i produktspecifikationen. Den pågældende sætning havde oprindeligt følgende ordlyd: "Prädikatsweine" (vine med særlige kendetegn) skal som minimum opfylde kriterierne i produktspecifikationens punkt 3.2."Sætningen har nu følgende ordlyd: "Prädikatsweine" (vine med særlige kendetegn) skal som minimum opfylde kriterierne i punkt 3.2 i produktspecifikationen og må ikke beriges."

En sætning i produktspecifikationens punkt 9.4.2 om kategorien "perlevin" i er blevet omformuleret. Den sætning, der skal ændres, har følgende ordlyd: "Fremstillingen sker ved fermentering eller tilsætning af endogen carbonsyre". Efter ændringsforslaget affattes teksten således: "En del af den kuldioxid, der stammer naturligt fra gæringen, bibeholdes under gæringen."

Den første gæring er blevet tilføjet i produktspecifikationens punkt 9.4.3 om kategorien "mousserende kvalitetsvin" . Hidtil har mousserende kvalitetsvin ifølge beskrivelsen kun kunnet fremstilles ved hjælp af en anden gæring af den mousserende basisvin. Ændringen betyder, at mousserende kvalitetsvin kan fremstilles ved den første gæring.

2. **Begrundelse for ændringerne**

a) Analytiske og/eller organoleptiske kendetegn

Eftersom konverteringstabellen udgår, er der ikke længere noget retsgrundlag for at angive den minimale naturlige mostvægt. Da producenterne i praksis arbejder med Öchslegrader (mostvægtskala), vil dette dog fortsat være medtaget i produktspecifikationen. Derfor vil angivelsen af det minimale naturlige alkoholindhold og angivelsen af den minimale naturlige mostvægt fremover blive samlet med ordet "og". Dette viser tydeligt, at både værdien for det minimale naturlige alkoholindhold og værdien for den minimale naturlige mostvægt skal overholdes af producenterne, hvis de vil markedsføre produkter som "Mittelrhein BOB". For at undgå misforståelser med hensyn til kælderregnskabet har beskyttelsessammenslutningen (*Schutzgemeinschaft*) besluttet at medtage en sætning, der præciserer, at kun mostvægten skal registreres i vinproducentens registre.

Den organoleptiske beskrivelse er blevet gjort mere detaljeret, så den bedre afspejler de enkelte produkters særlige karakteristika og forskellene mellem disse produkter og produkter fra andre produktionsområder.

b) Afgrænsning af området

Matrikelparcellen i Koblenz, der er kendt som Weindorf, er en del af den oprindelige beskyttede oprindelsesbetegnelse "Mittelrhein" og burde derfor have været omfattet af afgrænsningen fra begyndelsen, hvilket nu udbedres.

De øvrige parceller, der skal medtages, opfylder kravene om territorial kontinuitet og udgør et samlet område. De har også gennemgået den procedure, der er fastsat i beskyttelsessammenslutningen for Mittelrheins forretningsorden.

Afsnittet om produktion fremgår af et særskilt underpunkt for at præcisere, at det gælder for både Nordrhein-Westfalen og Rheinland-Pfalz.

c) Druesorter

Listen over druesorter var ufuldstændig og er blevet suppleret, da alle tidligere klassificerede sorter til dyrkning i området Mittelrhein bør nævnes, eftersom disse sorter allerede har vist deres værd i området. Vine fremstillet af disse sorter er i overensstemmelse med kravene i produktspecifikationen.

Druesorterne vil fremover blive opført under overskrifterne "hvide druesorter" og "røde druesorter" i stedet for "hvidvin" og "rødvin og rosévin", da listen over druesorter i produktspecifikationen — og ikke slutproduktet — afgør, om sorterne kan dyrkes eller ikke kan dyrkes.

Synonymerne er blevet slettet, eftersom listen over druesorter i produktspecifikationen hovedsagelig er en "plantningstilladelse" og ikke et mærkningskrav.

d) Gældende krav

Gældende krav i henhold til national lovgivning:

De nye regler om betegnelser har til formål at præcisere betegnelsesbegreber i national lovgivning, som ikke er beskyttet af eAmbrosia.

Krav, som en organisation, der forvalter en BOB/BGB, skal opfylde:

Mærkningsreglerne beskytter BOB-produkter mod et muligt værditab.

De visuelle elementer i mærkningen er meget vigtige for forbrugerne. Hvis et BOB-produkt kunne markedsføres med en ny stamme anført på mærkningen, ville forbrugeren enten ikke forstå betydningen af angivelsen eller få indtryk af, at der var tale om produkter fra forsøgsdyrkning, uden at det var klart angivet, og det ville vanskeliggøre forbrugerens købsbeslutning. Forbrugerne er muligvis ikke bekendt med, at det drejer sig om klassificerede sorter, der allerede er vurderet som anvendelige, og det kan føre til en negativ vurdering, uden at forbrugeren har haft mulighed for at smage produktet. Det negative indtryk, der således skabes, kan påvirke hele produktudvalget med betegnelsen "Mittelrhein", da produkterne er mærket med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Mittelrhein", og dermed også påvirke salget af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Mittelrhein".

e) Kontrolorgan

Faxnummeret for Rheinland-Pfalz' landbrugskammer er blevet ændret.

Sætningen udgår for at undgå overlapning.

f) Andre varer

Produktspecifikationens punkt 9.4.1 om kategorien "Vine" er blevet omformuleret for at skelne mellem Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn) og Qualitätsweine (kvalitetsvine).

Produktspecifikationens punkt 9.4.2 om kategorien "Perlevin" er blevet omformuleret for at gengive de procedurer, der reelt indgår ved fremstilling af perlevin.

Den første gæring er blevet tilføjet i produktspecifikationens punkt 9.4.3 om kategorien "Mousserende kvalitetsvine", eftersom det ifølge den tidligere kategoribeskrivelse kun var muligt at fremstille disse vine ved anden gæring. Dette er ikke længere i overensstemmelse med gældende praksis, da det nu er muligt at fremstille mousserende kvalitetsvin ved første gæring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Mittelrhein

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB - beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Qualitätswein (kvalitetsvin), hvid

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Afhængigt af druesorten kan friske noter af frugt og aromaer af eksotiske frugter være dominerende. Afhængigt af druesorten og processerne udført i vinkælderen har vinene især blomsteraromaer og grønne aromaer såsom grønne peberfrugter og grønt græs eller duft af muskat og roser, honning og tørret frugt samt krydrede noter såsom hø samt røgede og mineralske noter. Afhængigt af vinfremstillingsprocessen kan de ristede træfade tilføje vanilje, ristede aromaer og kokosaromaer til bouqueten. Reduktive modningsteknikker kan tilføje aromaer af flint og trøfler, hvorimod oxidative modningsteknikker kan tilføje aromaer af oxiderede æbler og nøddearomaer. Vinene har normalt en harmonisk balance mellem syrlighed og sødme. Hvidvinene er normalt kendetegnet ved en delikat til stærk krop kombineret med en elegant til kraftig syrestruktur. Navnlig kan sorterne Riesling og Burgunder gengive vindyrkningsarealets terroir i de sensoriske elementer i de producerede vine. Indtrykket af syreindhold, syrebuffer og mineralske noter er eksempelvis udtryk for de forskellige sten- og jordtyper i undergrunden i regionen Mittelrhein. Farverne varierer generelt fra lysegul med grønne nuancer til strågul og gyldengul eller endda nuancer af ravgul. Alt efter druesorten og årgangen kan let rødlige nuancer også forekomme.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Mittelrhein, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Gældende lovgivning finder anvendelse på de analytiske kendetegn uden talangivelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Qualitätswein (kvalitetsvin), rød

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene er først og fremmest kendetegnet ved noter af røde frugter. De kan også have grønne noter såsom grønne peberfrugter, rosmarin og grønne stilke. Afhængigt af lagringsprocessen og de træfade, der anvendes, kan bouqueten også indeholde krydrede aromaer såsom vanilje, ristede noter, chokolade og kokosnød samt reduktive noter af flint og trøfler. Disse normalt lette og frugtagtige til fyldige vine er generelt kendetegnet ved en fløjlsagtig blød til markant syrestruktur. Navnlig kan sorten Spätburgunder gengive vindyrkningsarealets terroir i de sensoriske elementer i de fremstillede vine. Indtrykket af syreindhold, smagsmæssig syrebuffer og mineralske noter er eksempelvis udtryk for de forskellige sten- og jordtyper i undergrunden i regionen Mittelrhein. Den røde farve varierer ofte fra let kirsebærrød til meget mørk hyldebær til blålig med brune nuancer.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Mittelrhein, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Gældende lovgivning finder anvendelse på de analytiske kendetegn uden talangivelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. Qualitätswein (kvalitetsvin), rosé Weißherbst, Blanc de Noir

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse typer vin fremstilles af let pressede røde druesorter. Rosévine og Weißherbst-vine varierer normalt fra lys rosa over pink til en lys rød farve, mens Blanc de Noir-vine har hvidvinenes farvespektrum. Som følge af, at mosten lagres som hvidvin kan frugtagtige aromaer af røde bær og frugter ofte dominere, f.eks. hindbær, jordbær, solbær og kirsebær, men også citron, æble og grapefrugt. Alt efter den anvendte druesort kan vinene også have noter af grøn peber, krydderier og krydderurter og ved lagring på træfad noter af vanilje, ristede aromaer og aroma af kokosnød. Blanc de Noir-vine kan også have flygtige blomsternoter. Vinene har en smag, der minder om hvidvine.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Mittelrhein, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Gældende lovgivning finder anvendelse på de analytiske kendetegn uden talangivelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. Qualitätswein (kvalitetsvin), Rotling

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rotling-vinene har generelt en svag til kraftig lyserød farve. Deres aromaer er normalt frugtagtige til undertiden krydrede med noter af bærfrugt, kernefrugt og citrusfrugter. De har normalt en fin til rig smag med en frisk syrestruktur.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Mittelrhein, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Gældende lovgivning finder anvendelse på de analytiske kendetegn uden talangivelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. Prädikatswein Kabinett (vine med den særlige benævnelse "Kabinett")

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene er generelt kendetegnet ved et lavt til moderat alkoholindhold. Vinene er normalt frugtagtige og friske kombineret med et markant syreindhold, og de gengiver ofte tydeligt egenskaberne ved de druesorter, de er fremstillet af. Afhængigt af kælderlagringen og den ønskede modning kan den sortsspecifikke bouquet også omfatte mineralske aromaer og aromaer af flint eller trøfler. Kabinett-vine med restsukker har især tendens til at have et lavt alkoholindhold og en spændende balance mellem syrlighed og sødme.

Hvide Kabinett-vine varierer normalt i farve fra lysegul med grønne nuancer til en dybere gul, mens de røde Kabinett-vine typisk varierer fra let kirsebærrød til markant mørk hyldebær.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Mittelrhein, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Gældende lovgivning finder anvendelse på de analytiske kendetegn uden talangivelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. Prädikatswein Spätlese (vine med den særlige benævnelse "Spätlese")

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

På grund af højere mostvægt og dermed som oftest mere modne druer udtrykker Spätlese-vine ofte druesortens egenskaber meget udtalt med mere krop og et højere alkoholindhold. Bouqueten er generelt kendetegnet ved modne gule frugter og en moden og mere harmonisk syrestruktur. Spätlese-vine fremstilles generelt for at opnå en karakteristisk sødme, så vidt muligt ved det naturlige restsukker. Hvide Spätlese-vine varierer normalt i farve fra lysegul til gyldent gul, mens de røde Spätlese-vine typisk varierer fra let kirsebærrød til markant mørk hyldebær.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Mittelrhein, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Gældende lovgivning finder anvendelse på de analytiske kendetegn uden talangivelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

7. Prädikatswein Auslese (vine med den særlige benævnelse "Auslese")

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Anvendelsen af druer, der er høstet ved fuld modenhed, og overmodne druer gør det grundlæggende muligt at opnå et intenst særpræg. Foruden øget modenhed på vinstokken kan koncentrationen ved ædel råddenskab (Botrytis cinerea) også anvendes. Disse vine har typisk en intens aroma af gule frugter og sommetider tropefrugter. Som følge af andele af ædelrådne druer kan der også forekomme diskrete honningagtige og balsamiske noter. Auslese-vine fremstilles generelt for at opnå en karakteristisk sødme, så vidt muligt ved det naturlige restsukker. Hvide Auslese-vine varierer normalt i farve fra lysegul til gyldent gul, mens de røde Auslese-vine typisk varierer fra let kirsebærrød til markant mørk hyldebær.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Mittelrhein, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Gældende lovgivning finder anvendelse på de analytiske kendetegn uden talangivelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

8. Prädikatswein Beerenauslese (vin med den særlige benævnelse "Beerenauslese")

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vine fra "Mittelrhein" med den særlige benævnelse "Beerenauslese" fremstilles af overmodne, indtørrede eller ædelrådne druer og har derfor generelt en intens gyldengul til ravgul farve, et højt sukkerindhold og en let olieagtig konsistens. Smagsmæssigt har de oftest en intens sødme med en moderat til kraftig og markant syrestruktur. Deres aromaer er normalt frugtagtige til krydrede eller urteprægede med noter af modne til overmodne frugter, tørret frugt, honning og krydderier. Da Beerenauslese-vine generelt fremstilles med restsukker, er de hovedsagelig hvidvine og rosévine med et moderat til meget lavt alkoholindhold. For hvidvine i Beerenauslese-kategorien varierer farven typisk fra lysegul til alle nuancer af ravgul.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Mittelrhein, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Gældende lovgivning finder anvendelse på de analytiske kendetegn uden talangivelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

9. Prädikatswein Eiswein (vin med den særlige benævnelse "Eiswein")

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

"Mittelrhein"-vine med den særlige benævnelse "Eiswein" presses af druer, der naturligt har været udsat for frost på høsttidspunktet og ved presningen, hvilket betyder, at druernes indhold er stærkt opkoncentreret, og at der undertiden forekommer let ædelråd i form af *Botrytis cinerea*. Eiswein-vine har derfor normalt en intens sødme og et stærkt syreindhold, afhængigt af hvor lang tid det tager at nå de krævede lave temperaturer, efter druerne er fuldt modne. De respektive sortsaromaer er mere udtalte, dog er der tendens til karakteristiske frugtagtige aromaer snarere end præg af ædelt råddenskab. De hvide Eisweinvines farve varierer typisk fra lysegul til ravgul.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Mittelrhein, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Gældende lovgivning finder anvendelse på de analytiske kendetegn uden talangivelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (vin med den særlige benævnelse "Trockenbeerenauslese")

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine har generelt et endnu højere sukkerindhold end Beerenauslese-vine på grund af en højere sukkerkoncentration i druerne som følge af ædelråd og en mere omhyggelig udvælgelse af druerne. Vinene er derfor normalt særligt søde og har afhængigt af druesorten et højt koncentreret syreindhold samt et moderat til meget lavt alkoholindhold. Aromaerne minder om Beerenauslese-vinene, blot generelt mere intense. Hvidvine af typen Trockenbeerauslese varierer normalt fra lysegul til mørk ravgul farve.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Mittelrhein, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Gældende lovgivning finder anvendelse på de analytiske kendetegn uden talangivelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

11. Mousserende kvalitetsvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Mousserende kvalitetsvin bærer normalt præg af druernes moderate sukkerindhold. Den skånsomme høst- og presseteknik bevarer den generelt højere og mere friske syrestruktur. Vine af typen Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra afgrænsede områder) er generelt kendetegnet ved basisvintypen, de anvendte druesorter, og hvor længe vinen lagres på bærmen under produktionen. Det kan give lette noter af nødder og briochebrød, afhængigt af hvor længe vinen lagres på bærmen. Mousserende basisvine, der er lagret på egefade, kan have ristede og krydrede aromaer i den færdige vin. De mousserende vine er normalt friske, frugtagtige, syrlige, gærprægede og med lavt alkoholindhold. Restsukkerindholdet varierer generelt fra knap mærkbart til udpræget sødme. De har generelt et udpræget til kraftigt kulsyreindhold. Farven varierer generelt fra blegt gul med grønne farvestænk til lindeblomstgul og sommetider til roséfarver med forskellige nuancer af rødt. Crémants-vinene er generelt intenst perlende med en blød struktur. Deres aromaer er normalt frugtagtige og modne til gærprægede og krydrede afhængigt af basisvinens type, de anvendte druesorter og gæringens varighed. Den længere minimumstid, hvor vinene lagres på bærmen, giver generelt fine, cremede og afbalancerede crémant-vine.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Mittelrhein, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

12. Perlevin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Kvalitetsperlevin har generelt en fin perlende karakter. De har typisk en frugtagtig, frisk aroma og særlige sortskarakteristika, dog giver kulsyren normalt yderligere friskhed og livlighed. De hyppigst anvendte aromatiske sorter kan have blomsteraromaer og noter af eksotiske frugter i særdeleshed samt noter af hindbær, kirsebær og jordbær. Farven varierer generelt fra blegt gul med grønlige nuancer til lindeblomstgul, lyserød og rød.

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Mittelrhein, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Gældende lovgivning finder anvendelse på de analytiske kendetegn uden talangivelser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Alle produkter

   Særlig ønologisk fremgangsmåde

   Gældende lovgivning finder anvendelse.

2. Alle produkter

   Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

   Gældende lovgivning finder anvendelse.

3. Alle produkter

   Dyrkningspraksis

   Gældende lovgivning finder anvendelse.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Alle produkter

   105 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

I Rheinland-Pfalz omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealerne i kommunerne og kommunedistrikterne 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) og Weinähr (0833).

I Nordrhein-Westfalen omfatter den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealerne i byen Königswinter med distrikterne Oberdollendorf, Niederdollendorf og Königswinter, byen Bad Honnef med distriktet Honnef (Rhöndorf) og byen Bonn med distriktet Kessenich.

Den nøjagtige afgrænsning fremgår af kortene over de vindyrkningsarealer, der er afgrænset pr. parcel i de ovennævnte kommuner. Kortene kan ses på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitetsvin), Prädikatswein (vin med særlige kendetegn), Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra afgrænsede områder) og Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetsperlevine fra afgrænsede områder) med den beskyttede betegnelse "Mittelrhein" kan fremstilles i et andet område end det bestemte dyrkningsområde, hvor druerne er høstet, og som er anført på etiketten, forudsat at produktionsområdet er beliggende i samme delstat eller i en nabodelstat.

7. **Druesort(er)**

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, Pinot 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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Alle produkter*

Vindyrkningsområdet Mittelrhein ligger mellem Bingen og Bonn med det tilstødende bjergområde Siebengebirge over en længde på over ca. 110 km. Bunden af dalen er smal, og først fra en højde på 200-220 m over havets overflade udvider den snævre V-formede dal sig til en plateaudal med niveauer, der er dannet for mange år siden. Vindyrkningsarealerne i Mittelrhein-dalen varierer i højde mellem ca. 55 m og 350 m over havets overflade. Vindyrkningsarealerne ligger i en gennemsnitlig højde på 170 m over havets overflade. Vindyrkningsarealerne i den øvre del af Mittelrhein-dalen vender hovedsagelig mod sydøst til sydvest. Vindyrkningen i den lavere del af Mittelrhein-dalen sker fortrinsvis på arealer, der vender mod syd til sydvest. For hele Mittelrhein-dalen er vinmarkernes gennemsnitlige orientering 168° (SSE).

I Mittelrhein-dalen er klippedannelser fra Devontiden fremherskende. Kvartsit, sandsten og skifer er udbredt, jernholdig skifer, skifer med kiselholdige aflejringer og kvarsit er sjældnere forekommende. Klipper fra tertiærtiden finder man kun i området omkring Königswinter. Der er tale om trachyt, trachyttuf, basalt og latit (vulkanaffald), som vidner om en tidligere vulkansk aktivitet. Rhinens floder indeholder i dalene normalt flere meter tykt sand og ler, som ofte er kalkholdigt. Vinstokkene i Mittelrhein-dalen er hovedsageligt plantet i jord med klipper af skifer fra Devontiden i undergrunden. Brun jord og regosol er de fremherskende jordtyper.

Parabrunjord er udbredt på den frugtbare løss og lerjord. Vindyrkningen foregår imidlertid også stedvis på flodsletter og de nedre terrasser. Jordbundstypologisk er disse områder karakteriseret af flod- og brunjord. På de vulkanske klipper fra tertiærtiden er der hovedsagelig brun jord, regosol- og rankerjord.

I henhold til meteoroligiske data ligger den årlige gennemsnitstemperatur på 9,7 °C, mens gennemsnitstemperaturen i vækstsæsonen er 14,2 °C. Den gennemsnitlige årlige nedbør er 665 mm, hvoraf ca. 60 % falder i vækstsæsonen. I gennemsnit modtager vinstokkene i Mittelrhein en direkte solstråling på ca. 615 000 Wh/m^2 i vækstperioden. Den lange vækstperiode kombineret med vindyrkningsområdets særlige topografi, de mikroklimatiske forhold, jordbundens karakteristiske sammensætning og den høje grad af menneskelig arbejdskraft er bestemmende for vinenes typiske kendetegn. Da strukturen med små arealer og de stejle skråninger begrænser anvendelsen af maskiner på vindyrkningsarealerne, er de meget arbejdskraftintensive, og det har en stabiliserende virkning på udbyttet. Dette bidrager væsentligt til høstens kvalitet med hensyn til det naturlige minimumsalkoholindhold, udviklingen af aromaer og vinenes syrebalance. Den menneskelige faktor er baseret på en århundredgammel vindyrkningstradition. Under dyrkningen af basisproduktet (druerne), der anvendes til fremstilling af vine med særlige kendetegn, kan vinavlerne træffe særlige vedligeholdelsesforanstaltninger i vækstsæsonen, f.eks. fjernelse af blade omkring druerne eller udtynding af druerne, for at opnå en bedre kvalitet og en mere intensiv sammensætning af druernes indholdsstoffer. Desuden er de forskellige teknologirelaterede kælderlagringsmetoder en yderligere menneskelig faktor, der giver de fremstillede vine de særlige kendetegn.

8.2. *Vin*

Kvalitetsvine skal opfylde de minimumskrav for kategorien af druesorter, der er fastsat i punkt 3.2 i produktspecifikationen, og kan beriges. "Prädikatsweine" (vine med særlige kendetegn) skal som minimum opfylde kriterierne i punkt 3.2 i produktspecifikationen og må ikke beriges.

8.3. *Perlevin*

Når det gælder kvalitetsperlevin fra afgrænsede områder, skal basisproduktet opfylde de minimumskrav for kvalitetsvin i det pågældende område, der er fastsat i punkt 3.2 i produktspecifikationen. En del af den kuldioxid, der stammer naturligt fra gæringen, bibeholdes under gæringen.

8.4. *Mousserende kvalitetsvin*

Basisproduktet skal opfylde kriterierne i punkt 3.2 i produktspecifikationen. Alt efter deres vækstfase og beliggenhed skal druer fra udvalgte vinmarker, som anvendes til at fremstille basisvin beregnet til fremstilling af mousserende vin, høstes tidligere, så de bevarer den sprøde syrestruktur i mousserende kvalitetsvin fra afgrænsede områder. Vinen fremstilles ved første eller anden gæring på tank eller flaske. Hvis fremstillingen sker ved hjælp af den særlige traditionelle flaskegæringsmetode, skal produktet have undergået en anden alkoholgæring på flaske for at blive til mousserende vin. I så fald skal produktet lagres på flaske i mindst ni måneder.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Vin, mousserende kvalitetsvin, perlevin

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

For at kunne anvende de traditionelle benævnelser på etiketten skal Qualitätswein (kvalitetsvine), Prädikatswein (vine med særlige kendetegn), Qualitätsperlwein b.A. (kvalitetsperlevin fra afgrænsede områder) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra afgrænsede områder) have bestået en officiel undersøgelse. Det kontrolnummer, der tildeles i denne forbindelse (*amtliche Prüfungsnummer*), skal angives på etiketten. Det erstatter batchnummeret.

Ud over den eksisterende beskyttede vinbetegnelse skal vin og vinprodukter mærkes med en af de traditionelle benævnelser, der er anført i punkt 5, litra a), i produktspecifikationen. Det er valgfrit at anvende de traditionelle benævnelser, der er anført i punkt 5, litra b), i produktspecifikationen. De lovbestemte elementer i en betegnelse kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Fortegnelsen over vindyrkningsarealer (Weinbergsrolle) er listen over navne på områder, store og individuelle vinmarker og parceller, der er godkendt for de mindre geografiske enheder. Den angiver afgrænsningerne af beliggenheder og arealer ved hjælp af matrikulære henvisninger (matrikelenhed, matrikelunderenhed, system med åbne marker, matrikelunderenhed, system med åbne marker, parcel). Den forvaltes af landbrugskammeret i Rheinland-Pfalz. I Nordrhein-Westfalen er de opført i bekendtgørelse om gennemførelse af vinloven (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*). Fortegnelsen over vindyrkningsarealer udarbejdes og føres på grundlag af:

— § 23, stk. 3 og 4, i forbundsloven om vin (*Weingesetz*)

— § 29 i forbundsbekendtgørelsen om vin (*Weinverordnung*)

— Rheinland-Pfalz' lov om fastsættelse af arealer og områder og om fortegnelsen over vindyrkningsarealer, lov om vindyrkningsarealer (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle — Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*) — Nordrhein-Westfalens bekendtgørelse om gennemførelse af vinlovgivningen (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*)

— § 2, stk. 16, i Rheinland-Pfalz' bekendtgørelse om kompetencer inden for vinlovgivning (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Ændringer i afgrænsningen af små geografiske enheder er kun tilladt med den kompetente organisations samtykke, jf. vinlovens § 22g. Enhver ændring skal meddeles Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (forbundskontoret for landbrug og fødevarer) af den kompetente organisation i overensstemmelse med § 22g i forbundsloven om vin.

Alle produkter

Retsgrundlag:

Fastsat af en organisation, der forvalter den pågældende BOB/BGB, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Kun faktiske betegnelser må anvendes på mærkningen af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Mittelrhein", der markedsføres med angivelse af druesorten. Blanding med nye stammer er tilladt.

Hvis et produkt udelukkende er fremstillet af druer fra nye stammer, skal det markedsføres uden angivelse af druesorten på etiketten.

Link til produktspecifikationen

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein