C/2024/1025

24.1.2024

# Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/1025)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Mittelrhein“**

**PDO-DE-A1269-AM02**

**Datum der Mitteilung: 19.10.2023**

## BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Beschreibung der Veränderungen**

a) Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Die Angabe des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und des natürlichen Mindestmostgewichtes werden künftig durch das Bindewort „und“ verbunden. Es wird ein klarstellender Satz zur Kellerbuchführung eingefügt, der folgendermaßen lautet: „Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.“

Die organoleptische Beschreibung wird diffenzierter ausgestaltet.

b) Abgrenzung des Gebietes

In die Abgrenzung der g.U. Mittelrhein werden folgende Flurstücke aufgenommen:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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] ABl. L 9 vom 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 |

Die Regelung zur Herstellung wird nunmehr in einem gesonderten Unterpunkt aufgeführt.

c) Keltertraubensorten

In Nummer 8 der Produktspezifikation sind bislang folgende Rebsorten angegeben:

Weißwein:

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.

Rot- und Roséwein

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.

ÄNDERUNGEN:

Zukünftig heißt es „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“.

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

Weiße Rebsorten:

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

Rote Rebsorten:

„Divico“

Die Synonyme werden gestrichen.

d) Geltende Anforderungen

Geltende Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

Es wird die bezeichnungsrechtliche Regelung eingefügt, dass gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente entsprechend dem geltenden Recht verwendet werden dürfen.

Geltende Anforderungen von einer g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation:

Aufnahme einer Etikettierungsvorschrift:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig.

Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

e) Kontrollbehörde

Korrektur der Faxnummer der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.

In Nummer 11.2.3 der Produktspezifikation „Qualitätsweinprüfung“ wird der folgende Satz gestrichen: „Jeder Qualitätswein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein b.A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen.“

f) Sonstiges

Im Absatz „Zusammenhang mit dem Gebiet“ werden die Beschreibungen der Kategorien „Wein“, „Perlwein“ und „Qualitätsschaumwein“ präzisiert und umformuliert. Hierbei ist nicht die Notwendigkeit der Einreichung einer Unionsänderung gegeben, da durch die Änderungen nicht der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aufgehoben wird (vgl. Art.14 EU (VO) 2019/33).

Konkret werden die folgenden Änderungen vorgenommen:

In Nummer 9.4.1 der Produktspezifikation Kategorie „Wein“ wird eine Ergänzung vorgenommen. Der ergänzte Satz lautet ursprünglich: „Prädikatsweine müssen die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen.“ Zukünftig lautet der Satz: „Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden.“

In Nummer 9.4.2 der Produktspezifikation Kategorie „Perlwein“ wird eine Umformulierung vorgenommen. Der zu ändernde Satz lautet: „Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.“ Umformuliert soll dieser Satz künftig lauten: „Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.“

In 9.4.3 der Produktspezifikation Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung hinzugefügt. Bisher war die Herstellung von Qualitätsschaumwein nach der Beschreibung nur durch eine zweite Gärung des Sektgrundweins möglich. Durch die Änderung wird die Herstellungsmöglichkeit von Qualitätsschaumwein auf die erste Gärung ausgeweitet.

2. **Begründung der Veränderungen**

a) Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Durch den Wegfall der Umrechnungstabelle gibt es keine rechtliche Grundlage mehr zur Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes. Da die Erzeuger in der Praxis allerdings mit der Einheit Öchslegrade arbeiten, wird diese Einheit weiterhin in der Produktspezifikation beibehalten. Deshalb werden die Angabe des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und die Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes durch das Bindewort „und“ verbunden. Daraus ergibt sich eindeutig, dass sowohl der Wert des natürlichen Mindestalkoholgehaltes, als auch der Wert des natürlichen Mindestmostgewichtes durch die Erzeuger einzuhalten sind, um Erzeugnisse als g.U. Mittelrhein vermarkten zu können. Um Missverständnissen hinsichtlich der Kellerbuchführung vorzubeugen, hat die Schutzgemeinschaft sich entschieden einen klarstellenden Satz einzufügen, der darauf Bezug nimmt, dass nur das Mostgewicht im Kellerbuch geführt werden muss.

Die organoleptische Beschreibung wird differenzierter ausgestaltet, um die Besonderheiten eines jeden Erzeugnisses und die Unterschiedlichkeit der Erzeugnisse zu den Erzeugnissen anderer Anbaugebiete noch besser darstellen zu können.

b) Abgrenzung des Gebietes

Das Flurstück in Koblenz, bekannt als Weindorf, zählt zur ursprünglichen g.U. Mittelrhein und hätte daher schon von Beginn an in die Abgrenzung aufgenommen werden müssen, dies wird nun nachgeholt.

Die anderen aufzunehmenden Flurstücke entsprechen den Voraussetzungen des räumlichen Zusammenhangs und bilden ein arrondiertes Gelände. Zudem haben sie das Verfahren der Geschäftsordnung der Schutzgemeinschaft Mittelrhein durchlaufen.

Der Passus zur Herstellung wird in einem gesonderten Unterpunkt aufgeführt, um klarzustellen, dass er sowohl für Nordrhein-Westfalen als auch Rheinland-Pfalz Geltung beansprucht.

c) Keltertraubensorten

Die Rebsortenliste ist unvollständig und wird ergänzt, da alle bislang klassifizierten Sorten, die sich am Mittelrhein im Anbau befinden, genannt werden sollen, da sich diese Sorten im Anbaugebiet bereits bewährt haben. Die aus diesen Sorten hergestellten Weine erfüllen die Vorgaben der Produktspezifikation.

Zukünftig werden die Rebsorten unter der Überschrift „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“ aufgeführt, da durch die Auflistung der Rebsorten in der Produktspezifikation die Anbaumöglichkeit geregelt wird, nicht hingegen das Enderzeugnis.

Die Synonyme wurden gestrichen, da die Rebsortenliste in der Produktspezifikation eine „Anpflanzerlaubnis“ und keine Etikettierungsvorschrift darstellt.

d) Geltende Anforderungen

Geltende Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

Die eingefügte bezeichnungsrechtliche Regelung hat klarstellenden Charakter im Hinblick auf bezeichnungsrechtliche Begrifflichkeiten des nationalen Rechts, die nicht über eAmbrosia geschützt sind.

Geltende Anforderungen von einer g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation:

Die Etikettierungsvorschrift schützt die g.U.- Erzeugnisse vor einem möglichen Wertverlust.

Die Optik eines Etiketts ist für den Verbraucher sehr wichtig. Werden g.U. Erzeugnisse mit der Angabe der Zuchtstämme auf dem Etikett vermarktet, weiß der Verbraucher entweder nicht, was diese Angabe bedeuten soll oder es mutet für ihn so an, also ob es sich um Erzeugnisse aus Versuchsanbau handelt, ohne entsprechenden Hinweis und somit auch ohne die Möglichkeit für den Verbraucher sich bewusst für oder gegen den Kauf zu entscheiden. Dass es sich tatsächlich um klassifizierte Sorten handelt, die ihre Güte bereits bewiesen haben, ist dem Verbraucher unter Umständen nicht bewusst. Dies wiederrum kann zu einer negativen Beurteilung durch den Verbraucher führen, ohne dass die Erzeugnisse probiert wurden. Der so entstandene negative Eindruck kann sich durch die Etikettierung als g.U. Mittelrhein Erzeugnis auf die gesamten g.U. Erzeugnisse des Mittelrheins auswirken und somit auch Einfluss auf den Absatz der g.U. Mittelrhein Erzeugnisse haben.

e) Kontrollbehörde

Die Faxnummer der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz hat sich geändert.

Der Satz wird gestrichen, um eine Doppelung zu vermeiden.

f) Sonstiges

Die Umformulierung in Nummer 9.4.1 der Produktspezifikation Kategorie „Wein“ wird vorgenommen, um eine Unterscheidung der Prädikatsweine zu den Qualitätsweinen zu treffen.

Die Umformulierung in 9.4.2 der Produktspezifikation Kategorie „Perlwein“ erfolgt, um die tatsächlichen Vorgänge bei der Perlweinbereitung in der Formulierung wiederzugeben.

In Nummer 9.4.3 der Produktspezifikation Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wird die erste Gärung eingefügt, da nach der bisherigen Beschreibung der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ ein solcher nur durch zweite Gärung hergestellt werden konnte. Dies entspricht nicht mehr der gängigen Praxis, die nunmehr die Möglichkeiten hat „Qualitätsschaumwein“ auch mittels einer ersten Gärung herzustellen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Mittelrhein

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

4. **Beschreibung des Weins / der Weine**

1. Qualitätswein weiß

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Vordergrund können je nach Rebsorte frische Fruchtnoten sowie Aromen exotischer Früchte stehen. Je nach Rebsorte und Ausbaustil weisen sie insbesondere blumige und grüne Aromen wie grüne Paprika und grünes Gras oder auch Muskat- und Rosenduft, Honig und getrocknete Früchte, ferner würzige Aspekte wie Heu, rauchige und mineralische Noten auf. Je nach Vinifikation kann das Bouquet ergänzt werden durch Aromen des getoasteten Holzfasses wie Vanille, Röstaromen und Kokosnuss, bei reduktiver Ausbauweise von Feuerstein und Trüffel sowie bei oxidativer Ausbaustilistik von oxidiertem Apfel und nussigen Aromen. Die Weine weisen in der Regel eine ausgewogene Säure-Süße Balance auf. Die Weine zeichnen sich meist durch einen filigranen bis kräftigen Körper in Verbindung mit einer eleganten bis rassigen Säurestruktur aus. Vor allem die Rebsorten Riesling sowie die Rebsorten der Burgunderfamilie sind in der Lage, in der Sensorik der ihr erzeugten Weine das jeweilige Terroir des Weinbergs zum Ausdruck zu bringen. So können anhand des Säureeindruckes, dem Grad der Pufferung der Säure und mineralischer Noten die unterschiedlichen Gesteinsarten sowie verschiedenen Verwitterungsböden des Mittelrheins wahrgenommen werden. Die Farbgebung variiert grundsätzlich von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu strohgelber und goldgelber oder gar bernsteinfarbener Ausprägung. Je nach Rebsorte und Jahrgang können auch leichte Rottöne auftreten.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

2. Qualitätswein rot

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Weine weisen insbesondere rote Fruchtnoten auf. Hinzukommen können grüne Aspekte wie grüne Paprika, Rosmarin und grüner Rappen. Je nach Ausbaustil und Reifung in verschiedenen Holzfässern können würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung ebenso wie reduktive Noten von Feuerstein und Trüffel ergänzen. Die in der Regel von fruchtig-leicht bis körperbetont erscheinenden Weine zeichnen sich grundsätzlich durch eine samtig weiche bis spürbare Säurestruktur aus. Vor allem die Rebsorte Spätburgunder ist in der Lage, in der Sensorik der ihr erzeugten Weine das jeweilige Terroir des Weinbergs zum Ausdruck zu bringen. So können anhand des Säureeindruckes, dem Grad der sensorischen Säurepufferung und mineralischer Noten die unterschiedlichen Gesteinsarten sowie verschiedenen Verwitterungsböden des Mittelrheins wahrgenommen werden. Die rote Farbgebung variiert in der Regel von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben bis ins bläuliche mit bräunlichen Reflexen hinein.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

3. Qualitätswein Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Rosé und Weißherbstweine variieren in der Regel von zartrosa über eine Pink-Ausprägung bis hin zur hellroten Farbe, während Blanc de Noir-Weine das Farbspektrum von Weißweinen aufweisen. Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein dominieren in der Regel fruchtige Aromen nach roten Beeren und Früchten, wie Himbeere, Erdbeere, Cassis und Kirsche, aber auch Zitronen, Apfel und Grapefruit. Je nach verwendeter Rebsorte können auch würzige Aromen und grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt auch Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten. Bei den Blanc de Noir-Weinen können zudem dezent florale Ausprägungen auftreten. Die Weine ähneln im Geschmack meist Weißweinen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

4. Qualitätswein Rotling

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Rotlingweine haben in der Regel eine schwache bis kräftige hellrote Farbe. Ihre Aromen sind meist fruchtgeprägt bis teilweise würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit anregender Säurestruktur.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

5. Prädikatswein Kabinett

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Diese Weine zeichnen sich grundsätzlich durch einen geringen bis moderaten Alkoholgehalt aus. Diese meist fruchtigen und frischen Weine zeigen in der Regel eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer animierenden Säure. Je nach Ausbauvariante und gewünschtem Weinstil kann diese Rebsortenaromatik auch durch mineralische Aromen sowie eine Aromatik nach Feuerstein oder Trüffel umrundet werden. Insbesondere restsüße Kabinettweine weisen meist eine spannungsvolle Säure-Süße Balance bei niedrigen Alkoholgehalten auf.

Das Farbspektrum von weißen Kabinettweinen variiert in der Regel von hellgelb mit grünen Reflexen bis hin zu einem kräftigen Gelb, das der roten Kabinettweine variiert grundsätzlich von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

6. Prädikatswein Spätlese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aufgrund höherer Mostgewichte und daher meist besserer Reife der Trauben weisen Spätleseweine in der Regel eine ausgeprägte Sortentypizität aus mit mehr Körper und höheren Alkoholgehalten. Die Aromatik ist meist von reiferen gelben Früchten sowie einer reifen, harmonischeren Säurestruktur geprägt. Die Spätleseweine werden in der Regel mit ausgeprägter, möglichst eigener Restsüße ausgebaut. Das Farbspektrum von weißen Spätlesen variiert meist von hellgelb bis goldgelb, dass von roten Spätleseweinen variiert meist von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

7. Prädikatswein Auslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Verwendung vollreifer und überreifer Trauben führt grundsätzlich zu einer intensiven Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (Botrytis cinerea) genutzt werden. Diese Weine weisen in der Regel intensive gelbfruchtige, teils exotische Aromen auf. Durch Anteile von eingetrockneten Beeren können auch dezente honigartige und balsamische Noten vorkommen. Die Ausleseweine werden in der Regel mit ausgeprägter, möglichst eigener Restsüße ausgebaut. Das Farbspektrum von weißen Auslesen variiert grundsätzlich von hellgelb bis goldgelb, dass von roten Ausleseweinen variiert meistens von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

8. Prädikatswein Beerenauslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Mittelrheinweine des Prädikats „Beerenauslese“ werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen Beeren hergestellt und haben daher in der Regel eine intensive goldgelbe bis bernsteinartige Farbe, eine hohe Zuckergradation und eine schwach ölige Konsistenz. Geschmacklich werden sie meistens durch eine intensive Süße bei mäßiger bis kräftiger, aber markanter Säurestruktur geprägt. Ihre Aromen sind meist fruchtig bis würzig oder gar kräutrig mit Noten von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst, Honig und Gewürzen. Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß ausgebaut werden, beschränken sie sich vorrangig auf Weiß- und Roséweine und weisen in der Regel moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf. Bei Weißweinen der Kategorie Beerenauslese variiert das Farbspektrum insbesondere von hellgelb bis Bernsteinfarben in allen Schattierungen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

9. Prädikatswein Eiswein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Mittelrheinweine des Prädikats „Eiswein“ werden aus bei Lese und Kelterung natürlich gefrorenen Trauben gekeltert, wodurch die Traubeninhaltsstoffe einen hohen Grad an Konzentration sowie teilweise einen geringen Fäulnisanteil durch Botrytis cinerea aufweisen. Dadurch weisen Eisweine in der Regel, abhängig von der Dauer, bis die notwendigen tiefen Temperaturen nach der Vollreife der Trauben eintreten, eine intensive Süße und eine kräftige Säure auf. Es liegen stärkere Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas vor, wobei die Aromen in der Regel fruchtig und weniger durch Edelfäule geprägt sind. Das Farbspektrum von weißen Eisweinen variiert grundsätzlich von hellgelb bis Bernsteinfarben.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Durch einen gegenüber der Beerenauslese höheren Selektionsaufwand und mehr durch Edelfäule konzentrierte Beeren werden in der Regel noch höhere Zuckergradationen als bei der Beerenauslese erreicht. Daher weisen die Weine meist eine besonders hohe Süße und je nach Rebsorte auch konzentrierte Säure auf ebenso wie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte. Das bei Beerenauslesen beschriebene Geruchsspektrum wird in der Regel intensiver. Das Farbspektrum der weißen Trockenbeerenauslesen variiert grundsätzlich von hellgelb bis dunklem Bernsteinfarben.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

11. Qualitätsschaumwein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Qualitätsschaumwein weist eine meist moderate Zuckergradation der Trauben auf. Die schonende Lese- und Presstechnik konserviert die in der Regel höhere, animierende Säurestruktur. Die Sekte b. A. sind meist durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers während der Herstellung geprägt. Dieses kann sich je nach Länge des Hefelagers in leicht nussigen und Briôche-Noten manifestieren. Der Ausbau der Sektgrundweine in Kontakt mit Eichenholz kann mit Röst- und würzigen Aromen im Sekt b. A. einhergehen. Sekt b. A. ist in der Regel frisch, fruchtig, säurebetont, hefegeprägt und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert meist von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß. Sie weisen grundsätzlich eine ausgeprägte bis kräftige Perlage auf. Das Farbspektrum reicht grundsätzlich von blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch teils roséfarben sowie mit verschiedenen Rottönen. Crémants weisen meist eine intensive Perlage sowie eine weiche Struktur auf. Ihre Aromen sind meist fruchtig reif bis hefegeprägt und würzig und werden durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers beeinflusst. Das längere Mindesthefelager erzeugt grundsätzlich feine, cremige und balancierte Crémant Schaumweine.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

12. Perlwein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Qualitätsperlweine weisen grundsätzlich eine feine Perlage auf. Sie zeichnen sich meist durch ein fruchtiges, frisches Aroma und eine merkliche Sortentypizität aus, erhalten durch die Kohlensäure jedoch in der Regel eine zusätzliche Frische und Spritzigkeit. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten können insbesondere blumige Aromen und exotische Fruchtnoten sowie Himbeer-, Kirsch und Erdbeernoten hervortreten. Das Farbspektrum umfasst grundsätzlich blassgelb mit grünlichen Reflexen bis lindenblütengelb sowie rosa und rot.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

## 5. **Weinbereitungsverfahren**

### 5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Alle Erzeugnisse

   Spezifisches önologisches Verfahren

   Es gilt geltendes Recht.

2. Alle Erzeugnisse

   Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

   Es gilt geltendes Recht.

3. Alle Erzeugnisse

   Anbauverfahren

   Es gilt geltendes Recht.

### 5.2. *Höchsterträge*

1. Alle Erzeugnisse

   105 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Land Rheinland-Pfalz Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteilen 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).

Land Nordrhein-Westfalen Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Stadt Königswinter mit den Gemarkungen Oberdollendorf, Niederdollendorf und Königswinter, der Stadt Bad Honnef mit der Gemarkung Honnef (Rhöndorf) und der Stadt Bonn mit der Gemarkung Kessenich.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. mit dem geschützten Namen „Mittelrhein“ darf in einem anderen Gebiet erfolgen als in dem bestimmten Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Alle Erzeugnisse*

Das Anbaugebiet Mittelrhein befindet sich zwischen Bingen und Bonn mit dem angrenzenden Siebengebirge auf einer Länge von über ca. 110 km. Der Talboden ist schmal, erst bei 200 bis 220 Metern über NN weitet sich das enge Kerbtal zum Plateautal mit seinen älter angelegten Verebnungen. Weinbaulich genutzte Flächen findet man im Mittelrheintal in Höhen von etwa 55 bis 350 Metern über NN, durchschnittlich befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 170 Metern über NN. Die Weinberge des Oberen Mittelrheintals sind hauptsächlich Südost bis Südwest exponiert, der Weinbau im Unteren Mittelrheintal dominiert auf Flächen mit einer Exposition von Süd bis Südwest. Bezogen auf das gesamte Mittelrheintal zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 168° (SSE).

Im Bereich des Mittelrheintals dominieren Gesteine des Devons. Weite Verbreitung besitzen quarzitische Sandsteine und Tonschiefer, untergeordnet treten Eisen- und Kieselgallenschiefer sowie Quarzite auf. Gesteine aus dem Tertiär findet man nur in der Gegend um Königswinter. Hierbei handelt es sich um Trachyte, Trachyttuffe, Basalte und Latite (vulkanische Ergussgesteine), die von einer ehemaligen vulkanischen Aktivität zeugen. In den Talauen des Rheins liegen meist mehrere Meter mächtige Sande und Lehme, die häufig kalkhaltig sind. Die Reben im Mittelrheintal wurzeln überwiegend in einem Boden, dessen Ausgangsgestein von devonischen Schiefern gebildet wird. Braunerden und Regosole sind hier die dominierenden Bodentypen.

Auf dem fruchtbaren Löss- bzw. Lösslehm sind Parabraunerden verbreitet. Aber auch in den Auen- und Niederterrassenbereichen wird stellenweise Weinbau betrieben. Bodentypologisch werden diese Bereiche durch Vegen und Braunerden charakterisiert. Auf den tertiären Vulkaniten findet man Braunerden, Regosole und Ranker.

Die Wetterdaten stellen sich mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 9,7 °C dar, die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,2 °C. Der Jahresdurchschnitt im Niederschlag liegt durchschnittlich bei 665 mm, davon fallen ca. 60 % in der Vegetation. Im Schnitt erhalten die Reben am Mittelrhein während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ca. 615 000 Wh/m2. Die lange Vegetationsperiode in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen, der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens sowie der hohe Einsatz der Menschen bestimmen die Typologie der Weine. Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauformen eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

8.2. *Wein*

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden. Prädikatsweine müssen mindestens die in 3.2 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden.

8.3. *Perlwein*

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des bestimmten Anbaugebietes, die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführt sind, erfüllen. Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.

8.4. *Qualitätsschaumwein*

Das Grundprodukt muss die in 3.2 der Produktspezifikation benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b. A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

*Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein*

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Um die traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine b. A. oder Sekte b. A. zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nr.) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der in Nummer 5 Buchstabe a der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 Buchstabe b der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ. Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

Die Weinbergsrolle stellt das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. In Nordrhein-Westfalen werden sie in der Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (Weinrechtsdurchführungsverordnung –WeinR-DVO NRW) vom 12.12.2013 geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

— § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes

— § 29 der Weinverordnung

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz)- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO NRW)

— § 2 Nummer 16 der rheinland-pfälzischen Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts

Eine Änderung der Abgrenzung der kleinen geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

*Alle Erzeugnisse*

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig.

Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten

**Link zur Produktspezifikation**

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein