C/2024/1025

24.1.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/1025)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Mittelrhein»

PDO-DE-A1269-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 19.10.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Περιγραφή των τροποποιήσεων**

α) Αναλυτικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η ένδειξη του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου και η ένδειξη της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους θα συνδέονται στο μέλλον με τη λέξη «και». Προστίθεται η ακόλουθη φράση σχετικά με τη λογιστική οιναποθήκης για λόγους σαφήνειας: «Η πυκνότητα του γλεύκους στον περιέκτη ζύμωσης πρέπει να τεκμηριώνεται.»

Η οργανοληπτική περιγραφή εξειδικεύεται περαιτέρω.

β) Οριοθέτηση της περιοχής

Στην οριοθέτηση της περιοχής ΠΟΠ «Mittelrhein» έχουν συμπεριληφθεί τα ακόλουθα αμπελοτεμάχια:

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]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 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

Οι κανόνες παραγωγής παρατίθενται πλέον σε χωριστό επιμέρους σημείο.

γ) Οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών

Οι ακόλουθες ποικιλίες σταφυλιών αναφέρονται μέχρι στιγμής στο σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος:

Λευκός οίνος:

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.

Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι:

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.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

Στο μέλλον, οι όροι «λευκός οίνος» και «ερυθρός και ερυθρωπός οίνος» θα αντικατασταθούν από τους όρους «λευκές ποικιλίες σταφυλιών» και «ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών».

Προστίθενται οι ακόλουθες ποικιλίες:

Λευκές ποικιλίες σταφυλιών:

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

Ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών:

«Divico»

Τα συνώνυμα απαλείφονται.

δ) Εφαρμοστέες απαιτήσεις

Εφαρμοστέες απαιτήσεις που προβλέπονται από την εθνική νομοθεσία:

Προστίθεται η διάταξη σχετικά με τις ονομασίες, σύμφωνα με την οποία τα ρυθμιζόμενα από τον νόμο στοιχεία μιας ονομασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το εφαρμοστέο δίκαιο.

Απαιτήσεις που πρέπει να πληροί ένας οργανισμός που διαχειρίζεται ΠΟΠ/ΠΓΕ:

Προστίθεται απαίτηση επισήμανσης:

Μόνο οι πραγματικές ονομασίες μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των προϊόντων ΠΟΠ «Mittelrhein» που διατίθενται στο εμπόριο με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου. Επιτρέπεται η ανάμειξη με νέα στελέχη.

Όταν ένα προϊόν παρασκευάζεται αποκλειστικά από σταφύλια που προέρχονται από νέα στελέχη, πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο χωρίς να αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου στην ετικέτα.

ε) Οργανισμός ελέγχου

Διόρθωση του αριθμού φαξ του Γεωργικού Επιμελητηρίου Ρηνανίας-Παλατινάτου (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* — LWK).

Στο σημείο 11.2.3 «Έλεγχος ποιότητας» των προδιαγραφών προϊόντος απαλείφεται η ακόλουθη περίοδος: «Σε κάθε Qualitätswein (οίνος ποιότητας), Sekt b.A. (αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές) και Qualitätsperlwein b.A. (ημιαφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές) διενεργείται υποχρεωτικός έλεγχος.»

στ) Άλλο

Στην παράγραφο «Δεσμός με την περιοχή», οι περιγραφές των κατηγοριών «οίνος», «ημιαφρώδης οίνος» και «αφρώδης οίνος ποιότητας» αποσαφηνίζονται και αναδιατυπώνονται. Δεν είναι αναγκαία η υποβολή ενωσιακής τροποποίησης, δεδομένου ότι ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή δεν ακυρώνεται από τις τροποποιήσεις [πρβλ. άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33].

Εισάγονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις:

Εισάγεται μια προσθήκη στο σημείο 9.4.1 της κατηγορίας «Οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος. Η εν λόγω φράση αρχικά είχε ως εξής: «Οι οίνοι “Prädikatsweine” (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος.» Η φράση πλέον έχει ως εξής: «Οι οίνοι “Prädikatsweine” (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν πρέπει να εμπλουτίζονται.»

Μια φράση στο σημείο 9.4.2 της κατηγορίας «Ημιαφρώδης οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται. Η φράση που τροποποιείται έχει ως εξής: «Η παραγωγή πραγματοποιείται με ζύμωση ή προσθήκη ενδογενούς ανθρακικού οξέος». Μετά την τροποποίηση θα έχει ως εξής: «Μέρος του διοξειδίου του άνθρακα που παράγεται φυσικά από τη ζύμωση διατηρείται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.»

Προστίθεται η πρώτη ζύμωση στο σημείο 9.4.3 της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας» των προδιαγραφών προϊόντος. Μέχρι σήμερα, σύμφωνα με την περιγραφή, ο αφρώδης οίνος ποιότητας μπορούσε να παραχθεί μόνο μέσω δεύτερης ζύμωσης του αφρώδους οίνου βάσης. Η τροποποίηση σημαίνει ότι ο αφρώδης οίνος ποιότητας μπορεί να παράγεται μέσω της πρώτης ζύμωσης.

2. **Λόγοι των τροποποιήσεων**

α) Αναλυτικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η απαλοιφή του πίνακα μετατροπής σημαίνει ότι δεν υπάρχει πλέον νομική βάση για την αναγραφή της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους. Ωστόσο, δεδομένου ότι στην πράξη οι παραγωγοί χρησιμοποιούν την Öchslegrade (κλίμακα πυκνότητας γλεύκους), αυτή θα εξακολουθήσει να περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Η ένδειξη του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου και η ένδειξη της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους θα συνδέονται, συνεπώς, με τη λέξη «και». Αυτό δείχνει σαφώς ότι οι παραγωγοί πρέπει να τηρούν τόσο την τιμή του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου όσο και την τιμή της ελάχιστης φυσικής πυκνότητας γλεύκους προκειμένου να διαθέτουν στο εμπόριο προϊόντα με την ονομασία «Mittelrhein» ΠΟΠ. Προς αποφυγή παρανοήσεων όσον αφορά τη λογιστική οιναποθήκης, η ένωση προστασίας (Schutzgemeinschaft) αποφάσισε να εισαγάγει μια φράση η οποία να διευκρινίζει ότι μόνο η πυκνότητα γλεύκους πρέπει να καταγράφεται στα βιβλία του οινοποιείου.

Η οργανοληπτική περιγραφή εξειδικεύεται περαιτέρω ώστε να αντικατοπτρίζει καλύτερα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε προϊόντος και τις διαφορές μεταξύ των προϊόντων αυτών και των προϊόντων άλλων περιοχών παραγωγής.

β) Οριοθέτηση της περιοχής

Το γεωτεμάχιο κτηματολογίου στην Koblenz, γνωστό ως Weindorf, αποτελεί μέρος της αρχικής ΠΟΠ «Mittelrhein» και, ως εκ τούτου, θα έπρεπε να είχε συμπεριληφθεί εξ αρχής στην οριοθέτηση· αυτό το λάθος διορθώνεται τώρα.

Τα υπόλοιπα αμπελοτεμάχια που πρόκειται να συμπεριληφθούν πληρούν τις απαιτήσεις εδαφικής συνέχειας και αποτελούν ενοποιημένο έδαφος. Επίσης, έχουν υποβληθεί στη διαδικασία που προβλέπεται στον εσωτερικό κανονισμό της ένωσης προστασίας «Mittelrhein».

Το εδάφιο σχετικά με την παραγωγή παρουσιάζεται σε χωριστό επιμέρους σημείο ώστε να καταστεί σαφές ότι ισχύει τόσο για τη Βόρεια Ρηνανία-Βεστφαλία όσο και για τη Ρηνανία-Παλατινάτο.

γ) Οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών

Ο κατάλογος των ποικιλιών σταφυλιών ήταν ελλιπής και έχει συμπληρωθεί, δεδομένου ότι θα πρέπει να αναφέρονται όλες οι καλλιεργούμενες ποικιλίες που είχαν ταξινομηθεί προηγουμένως στην περιοχή Mittelrhein, καθώς οι ποικιλίες αυτές έχουν ήδη αποδείξει την αξία τους στην περιοχή. Οι οίνοι που παράγονται από τις εν λόγω ποικιλίες συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Στο μέλλον, οι ποικιλίες σταφυλιών θα παρατίθενται κάτω από τις επικεφαλίδες «λευκές ποικιλίες σταφυλιών» και «ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών» αντί «λευκός οίνος» και «ερυθρός και ερυθρωπός οίνος», δεδομένου ότι ο κατάλογος των ποικιλιών σταφυλιών στις προδιαγραφές προϊόντος καθορίζει αν επιτρέπεται ή όχι να καλλιεργούνται οι εν λόγω ποικιλίες, και όχι το τελικό προϊόν.

Τα συνώνυμα απαλείφονται, δεδομένου ότι ο κατάλογος των ποικιλιών σταφυλιών στις προδιαγραφές προϊόντος είναι ουσιαστικά «άδεια φύτευσης» και όχι απαίτηση επισήμανσης.

δ) Εφαρμοστέες απαιτήσεις

Εφαρμοστέες απαιτήσεις που προβλέπονται από την εθνική νομοθεσία:

Οι νέοι κανόνες για τις ονομασίες αποσκοπούν στην αποσαφήνιση των εννοιών της ονομασίας στο εθνικό δίκαιο οι οποίες δεν προστατεύονται από το eAmbrosia.

Απαιτήσεις που πρέπει να πληροί ένας οργανισμός που διαχειρίζεται ΠΟΠ/ΠΓΕ:

Οι κανόνες επισήμανσης προστατεύουν τα προϊόντα ΠΟΠ από πιθανή απώλεια αξίας.

Τα οπτικά στοιχεία της ετικέτας είναι πολύ σημαντικά για τους καταναλωτές. Εάν ένα προϊόν ΠΓΕ διατίθετο στην αγορά με νέο στέλεχος τυπωμένο στην ετικέτα, ο καταναλωτής είτε δεν θα κατανοούσε τι σημαίνει η ένδειξη είτε θα αποκτούσε την εντύπωση ότι πρόκειται για προϊόντα πειραματικής καλλιέργειας χωρίς αυτό να επισημαίνεται σαφώς, με αποτέλεσμα να δυσκολευτεί να αποφασίσει αν θα αγοράσει το προϊόν ή όχι. Οι καταναλωτές ενδέχεται να μη γνωρίζουν ότι στην πραγματικότητα πρόκειται για ταξινομημένες ποικιλίες που έχουν ήδη αποδείξει την αξία τους, κάτι που μπορεί να τους οδηγήσει σε αρνητική αξιολόγηση χωρίς να έχουν δοκιμάσει τα προϊόντα. Η αρνητική εντύπωση που δημιουργείται κατ' αυτόν τον τρόπο θα μπορούσε να επηρεάσει ολόκληρο το φάσμα προϊόντων «Mittelrhein», λόγω του ότι τα προϊόντα αυτά φέρουν την ένδειξη ΠΟΠ «Mittelrhein» και, ως εκ τούτου, να επηρεάσει και την πώληση των προϊόντων ΠΟΠ «Mittelrhein».

ε) Οργανισμός ελέγχου

Ο αριθμός φαξ του Γεωργικού Επιμελητηρίου του ομόσπονδου κράτους της Ρηνανίας-Παλατινάτου τροποποιείται.

Η πρόταση διαγράφεται για να αποφευχθεί η αλληλεπικάλυψη.

στ) Άλλο

Το σημείο 9.4.1 της κατηγορίας «Οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται προκειμένου να γίνει διάκριση μεταξύ των Prädikatsweine (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) και των Qualitätsweine (οίνοι ποιότητας).

Το σημείο 9.4.2 της κατηγορίας «Ημιαφρώδης οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται ώστε να αντικατοπτρίζει τις πραγματικές διαδικασίες που περιλαμβάνει η οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων.

Η πρώτη ζύμωση προστίθεται στο σημείο 9.4.3 της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας» των προδιαγραφών προϊόντος, δεδομένου ότι, σύμφωνα με την προηγούμενη περιγραφή της κατηγορίας, ένας τέτοιος οίνος μπορούσε να παραχθεί μόνο με δεύτερη ζύμωση. Αυτό δεν συνάδει πλέον με την τρέχουσα πρακτική, δεδομένου ότι είναι πλέον δυνατή η παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας με πρώτη ζύμωση.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Mittelrhein

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), λευκός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, μπορεί να είναι πιο εμφανείς οι δροσερές νότες φρούτων και τα αρώματα εξωτικών φρούτων. Ειδικότερα, ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και την παλαίωση, οι οίνοι αναδίδουν ανθώδη και πράσινα αρώματα όπως πράσινης πιπεριάς και πράσινου χόρτου, ή επίσης αρώματα μοσχάτου και τριαντάφυλλου, μελιού και αποξηραμένων φρούτων, καθώς και πικάντικες νότες όπως νότες σανού, καπνιστές και ορυκτώδεις νότες. Ανάλογα με τη διαδικασία οινοποίησης, τα ξύλινα βαρέλια που έχουν υποβληθεί σε διαδικασία εσωτερικού καψίματος μπορούν να προσδώσουν στο μπουκέτο αρώματα βανίλιας, καβουρδισμένου και καρύδας. Οι τεχνικές αναγωγικής παλαίωσης μπορεί να προσθέσουν αρώματα πυρόλιθου και τρούφας, ενώ οι τεχνικές οξειδωτικής παλαίωσης μπορεί να προσθέσουν οξειδωμένα αρώματα μήλου και καρυδιού. Οι οίνοι έχουν συνήθως αρμονική ισορροπία μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας. Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται συνήθως από λεπτό έως δυνατό σώμα σε συνδυασμό με λεπτή έως έντονη όξινη δομή. Ειδικότερα, οι ποικιλίες Riesling και οι ποικιλίες της οικογένειας Burgunder μπορούν να εκφράσουν το οινοπέδιο του αμπελώνα στα οργανοληπτικά στοιχεία των οίνων που παράγουν. Για παράδειγμα, η εντύπωση της οξύτητας, ο βαθμός ρύθμισης της οξύτητας, και οι ορυκτώδεις νότες επιτρέπουν να γίνουν αντιληπτά τα διάφορα είδη πετρωμάτων και τα ποικίλα υπολειμματικά εδάφη της περιοχής Mittelrhein. Τα χρώματα ποικίλλουν εν γένει από απαλό κίτρινο με πράσινες ανταύγειες έως αχυροκίτρινο και χρυσοκίτρινο ενώ μπορούν ακόμη να πάρουν και αποχρώσεις του κεχριμπαριού. Ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και το έτος, μπορούν επίσης να έχουν ελαφρές κόκκινες αποχρώσεις.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mittelrhein» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), ερυθρός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι χαρακτηρίζονται κυρίως από νότες κόκκινων φρούτων. Μπορεί επίσης να έχουν πράσινες νότες, όπως νότες πράσινης πιπεριάς, δενδρολίβανου και πράσινου μίσχου. Ανάλογα με την παλαίωση και τα ξύλινα βαρέλια που χρησιμοποιούνται για την παλαίωση, στο μπουκέτο μπορεί επίσης να διακρίνονται πικάντικα αρώματα, όπως βανίλια, νότες καβουρδίσματος, σοκολάτα και καρύδα, καθώς και αναγωγικές νότες πυρόλιθου και τρούφας. Οι οίνοι αυτοί που είναι συνήθως ελαφροί και φρουτώδεις αλλά μπορεί να έχουν επίσης γεμάτο σώμα χαρακτηρίζονται γενικά από βελούδινα απαλή έως αισθητή οξύτητα. Ειδικότερα, η ποικιλία Spätburgunder μπορεί να εκφράσει το οινοπέδιο του αμπελώνα στα οργανοληπτικά στοιχεία των οίνων που παράγει. Για παράδειγμα, η εντύπωση της οξύτητας, ο βαθμός οργανοληπτικής ρύθμισης της οξύτητας, και οι ορυκτώδεις νότες επιτρέπουν να γίνουν αντιληπτά τα διάφορα είδη πετρωμάτων και τα ποικίλα υπολειμματικά εδάφη της περιοχής Mittelrhein. Το κόκκινο χρώμα τείνει να ποικίλλει από απαλό κόκκινο του κερασιού έως έντονο σκούρο κοκκινόμαυρο του καρπού της κουφοξυλιάς, έως γαλαζωπό με καφετιές ανταύγειες.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mittelrhein» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), ερυθρωπός· Weißherbst, Blanc de Noir

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αυτοί οι τύποι οίνου παράγονται από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που υποβάλλονται σε ήπια σύνθλιψη. Το χρώμα των ερυθρωπών οίνων και των οίνων Weißherbst συνήθως ποικίλλει από απαλό τριανταφυλλί έως ρόδινο έως ανοιχτό κόκκινο, ενώ οι οίνοι Blanc de Noir έχουν το χρωματικό φάσμα των λευκών οίνων. Καθώς η παλαίωση των γλευκών πραγματοποιείται με τον ίδιο τρόπο όπως και στην περίπτωση των λευκών οίνων, τείνουν να κυριαρχούν τα φρουτώδη αρώματα κόκκινων φρούτων και φρούτων όπως σμέουρο, φράουλα, μαύρο φραγκοστάφυλο και κεράσι, αλλά και λεμόνι, μήλο και γκρέιπφρουτ. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ποικιλία αμπέλου, στους οίνους μπορούν επίσης να εντοπίζονται πικάντικες νότες και νότες πράσινου πιπεριού και βοτάνων και, εάν έχουν ωριμάσει σε ξύλο, και νότες βανίλιας, καβουρδισμένου και καρύδας. Οι οίνοι Blanc de Noir μπορεί επίσης να αναδίδουν λεπτές ανθώδεις νότες. Οι οίνοι τείνουν να έχουν την ίδια γεύση με τους λευκούς οίνους.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mittelrhein» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. Qualitätswein (οίνος ποιότητας), Rotling

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι Rotling έχουν γενικά απαλό έως έντονο ανοικτό κόκκινο χρώμα. Τα αρώματα τους είναι συνήθως φρουτώδη ή μπορεί να είναι ελαφρώς πικάντικα, με νότες σαρκωδών καρπών, μηλοειδών και εσπεριδοειδών. Τείνουν να έχουν λεπτή έως πλούσια γεύση με ζωηρή όξινη δομή.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mittelrhein» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Kabinett» (Prädikatswein Kabinett)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται γενικά από χαμηλό έως μέτριο αλκοολικό τίτλο. Οι οίνοι, συνήθως φρουτώδεις και δροσεροί, τείνουν να εκφράζουν σαφώς τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες παράγονται, σε συνδυασμό με ζωηρή οξύτητα. Ανάλογα με την παλαίωση και τον επιθυμητό βαθμό παλαίωσης, το μπουκέτο που χαρακτηρίζει την ποικιλία μπορεί επίσης να περιλαμβάνει αρώματα ορυκτών και αρώματα που παραπέμπουν σε πυρόλιθο ή τρούφα. Ειδικότερα οι οίνοι Kabinett με υπολειμματικά σάκχαρα τείνουν να έχουν χαμηλό αλκοολικό τίτλο και παρουσιάζουν μια συναρπαστική ισορροπία μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας.

Το χρώμα των λευκών οίνων Kabinett συνήθως ποικίλλει από ανοιχτό κίτρινο με πράσινες ανταύγειες έως βαθύτερο κίτρινο, ενώ στους ερυθρούς οίνους Kabinett το χρώμα ποικίλλει γενικά από απαλό κόκκινο του κερασιού έως έντονο σκούρο κοκκινόμαυρο του καρπού της κουφοξυλιάς.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mittelrhein» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

6. Prädikatswein Spätlese (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Spätlese»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λόγω της υψηλότερης πυκνότητας γλεύκους και, κατ' επέκταση, των συνήθως ωριμότερων σταφυλιών, οι οίνοι Spätlese τείνουν να εκφράζουν έντονα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας αμπέλου, ενώ έχουν πιο γεμάτο σώμα και υψηλότερο αλκοολικό τίτλο. Το μπουκέτο τους χαρακτηρίζεται γενικά από ώριμα κίτρινα φρούτα και ώριμη, πιο αρμονική όξινη δομή. Συνήθως, οι οίνοι Spätlese παρασκευάζονται έτσι ώστε να αποκτούν την χαρακτηριστική γλυκύτητά τους όσο το δυνατόν περισσότερο από τα δικά τους υπολειμματικά σάκχαρα. Το χρώμα των λευκών οίνων Spätlese συνήθως ποικίλλει από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ενώ στους ερυθρούς οίνους Spätlese το χρώμα ποικίλλει ως επί το πλείστον από απαλό κόκκινο του κερασιού έως έντονο σκούρο κοκκινόμαυρο του καρπού της κουφοξυλιάς.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mittelrhein» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

7. Prädikatswein Auslese (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Auslese»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η χρήση πλήρως ώριμων και υπερώριμων σταφυλιών έχει ουσιαστικά ως αποτέλεσμα να γίνονται έντονα αισθητά τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των εν λόγω οίνων. Εκτός από σταφύλια που έχουν ωριμάσει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στην άμπελο, μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν σταφύλια που έχουν συμπυκνωθεί μέσω ευγενούς σήψης (*Botrytis cinerea*). Οι οίνοι αυτοί έχουν συνήθως έντονα αρώματα κίτρινων φρούτων και ενίοτε εξωτικά αρώματα. Η παρουσία λιαστών σταφυλιών μπορεί επίσης να δώσει διακριτικές νότες μελιού και βαλσάμικου. Γενικά, οι οίνοι Auslese παρασκευάζονται έτσι ώστε να αποκτούν την χαρακτηριστική γλυκύτητά τους όσο το δυνατόν περισσότερο από τα δικά τους υπολειμματικά σάκχαρα. Το χρώμα των λευκών οίνων Auslese συνήθως ποικίλλει από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ενώ στους ερυθρούς οίνους Auslese το χρώμα ποικίλλει ως επί το πλείστον από απαλό κόκκινο του κερασιού έως έντονο σκούρο κοκκινόμαυρο του καρπού της κουφοξυλιάς.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mittelrhein» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

8. Prädikatswein Beerenauslese (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Beerenauslese»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι «Mittelrhein» με την ειδική μνεία «Beerenauslese» παράγονται από υπερώριμα, αποξηραμένα μούρα ή μούρα που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη και, ως εκ τούτου, έχουν γενικά έντονο χρυσοκίτρινο έως κεχριμπαρένιο χρώμα, υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και ελαφρώς λιπαρή υφή. Όσον αφορά τη γεύση, έχουν συνήθως έντονη γλυκύτητα, με μέτρια έως ισχυρή, διακριτή όξινη δομή. Τα αρώματά τους κυμαίνονται συνήθως από φρουτώδη έως πικάντικα ή ακόμη και χορτώδη, με νότες ώριμων έως υπερώριμων φρούτων, αποξηραμένων φρούτων, μελιού και μπαχαρικών. Δεδομένου ότι οι οίνοι Beerenauslese παρασκευάζονται γενικά με υπολειμματικά σάκχαρα, είναι κυρίως λευκοί και ερυθρωποί οίνοι με μέτριο έως πολύ χαμηλό αλκοολικό τίτλο. Το χρώμα των λευκών οίνων της κατηγορίας Beerenauslese ποικίλλει συνήθως από ανοιχτό κίτρινο έως κεχριμπαρένιο όλων των αποχρώσεων.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mittelrhein» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

9. Prädikatswein Eiswein (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Eiswein»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι «Mittelrhein» με την ειδική μνεία «Eiswein» παράγονται από τη σύνθλιψη σταφυλιών που έχουν παγώσει με φυσικό τρόπο κατά τον χρόνο του τρύγου και της έκθλιψης, με αποτέλεσμα τον υψηλό βαθμό συμπύκνωσης των συστατικών των σταφυλιών και την ενίοτε ελαφρά σήψη που προκαλεί ο μύκητας *Botrytis cinerea*. Ως εκ τούτου, οι οίνοι Eiswein τείνουν να έχουν έντονη γλυκύτητα και ισχυρή οξύτητα, ανάλογα με τον χρόνο που απαιτείται για την επίτευξη των απαιτούμενων χαμηλών θερμοκρασιών μετά την πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών. Τα αντίστοιχα ποικιλιακά αρώματα είναι πιο έντονα, παρότι τα αρώματα τείνουν να είναι φρουτώδη ενώ η επίδραση της ευγενούς σήψης στα χαρακτηριστικά τους είναι μικρή. Το χρώμα των λευκών οίνων Eiswein ποικίλλει συνήθως από ανοιχτό κίτρινο έως κεχριμπαρένιο.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mittelrhein» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Trockenbeerenauslese»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί έχουν γενικά ακόμη υψηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα από τους οίνους Beerenauslese, λόγω της μεγαλύτερης συμπύκνωσης των σταφυλιών που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη και της μεγαλύτερης προσπάθειας που καταβάλλεται για τη διαλογή τους. Ως εκ τούτου, οι οίνοι είναι συνήθως ιδιαίτερα γλυκείς και, ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, έχουν ιδιαίτερα συμπυκνωμένη οξύτητα, καθώς και μέτριο έως πολύ χαμηλό αλκοολικό τίτλο. Τα αρώματά τους είναι παρόμοια με εκείνα των οίνων Beerenauslese, αλλά γενικά εντονότερα. Το χρώμα των λευκών οίνων Trockenbeerenauslese ποικίλλει συνήθως από ανοιχτό κίτρινο έως σκούρο κεχριμπαρένιο.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mittelrhein» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

11. Αφρώδης οίνος ποιότητας

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας συνήθως αντικατοπτρίζει τη μέτρια περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα. Η ήπια τεχνική συγκομιδής και έκθλιψης διατηρεί τη γενικά υψηλότερη, πιο ζωηρή όξινη δομή. Οι οίνοι Sekt b.A. (αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές) χαρακτηρίζονται γενικά από τον τύπο του οίνου βάσης, τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται και τη διάρκεια παραμονής του οίνου στην οινολάσπη του κατά τον χρόνο παραγωγής. Τα στοιχεία αυτά μπορούν να προσδώσουν στον οίνο ελαφρές νότες καρυδιού και τσουρεκιού, ανάλογα με τη διάρκεια παραμονής του οίνου στην οινολάσπη του. Οι αφρώδεις οίνοι βάσης που παλαιώνονται σε επαφή με ξύλο δρυός μπορούν να προσδώσουν στον αφρώδη οίνο αρώματα καβουρδισμένου και πικάντικα αρώματα. Οι αφρώδεις οίνοι είναι συνήθως δροσεροί, φρουτώδεις, όξινοι, με νότες μαγιάς και όχι έντονα αλκοολικοί. Γενικά, τα υπολειμματικά σάκχαρα ποικίλλουν από ελάχιστα αισθητά έως πολύ γλυκά. Καταρχήν, έχουν έντονο έως ισχυρό αφρισμό. Το χρώμα τους ποικίλλει εν γένει από ανοιχτό κίτρινο με πράσινες ανταύγειες έως κίτρινο του άνθους της φλαμουριάς και ενίοτε οι οίνοι αποκτούν ρόδινα χρώματα με διάφορους τόνους κόκκινου. Οι οίνοι crémants έχουν γενικά έντονο αφρισμό και απαλή δομή. Τα αρώματά τους ποικίλλουν συνήθως από φρουτώδη και ώριμα έως πικάντικα και με νότες μαγιάς, και επηρεάζονται από τον τύπο του οίνου βάσης, τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται και τη διάρκεια παλαίωσης στην οινολάσπη. Ο μεγαλύτερος ελάχιστος χρόνος παραμονής στην οινολάσπη παράγει συνήθως λεπτούς, κρεμώδεις και ισορροπημένους οίνους τύπου crémant.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mittelrhein» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

12. Ημιαφρώδης οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ημιαφρώδεις οίνοι ποιότητας έχουν συνήθως λεπτό αφρισμό. Γενικά, έχουν φρουτώδες, δροσερό άρωμα και διακριτά ποικιλιακά χαρακτηριστικά, παρόλο που το διοξείδιο του άνθρακα τους προσδίδει συνήθως πρόσθετη φρεσκάδα και ζωηρότητα. Οι πιο ευρέως χρησιμοποιούμενες αρωματικές ποικιλίες μπορούν να παράγουν ιδίως αρώματα ανθέων και νότες εξωτικών φρούτων, καθώς και νότες σμέουρου, κερασιού και φράουλας. Το χρώμα τους συνήθως κυμαίνεται από ανοιχτό κίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες έως κίτρινο του άνθους της φλαμουριάς, ρόδινο και κόκκινο.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων ΠΟΠ «Mittelrhein» που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό μπορεί να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Όλα τα προϊόντα

   Ειδική οινολογική πρακτική

   Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

2. Όλα τα προϊόντα

   Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

   Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

3. Όλα τα προϊόντα

   Καλλιεργητικές πρακτικές

   Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Όλα τα προϊόντα

   105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Στη Ρηνανία-Παλατινάτο, η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης καλύπτει τους αμπελώνες των ακόλουθων δήμων και κοινοτήτων: 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).

Στη Βόρεια Ρηνανία - Βεστφαλία, η περιοχή της ΠΟΠ περιλαμβάνει τους αμπελώνες της πόλης Königswinter με τις περιοχές Oberdollendorf, Niederdollendorf και Königswinter, την πόλη Bad Honnef με την περιοχή Honnef (Rhöndorf) και την πόλη της Βόννης με την περιοχή Kessenich.

Η ακριβής οριοθέτηση αποτυπώνεται στους χάρτες των οριοθετημένων ανά αμπελοτεμάχιο αμπελώνων των ανωτέρω δήμων. Οι χάρτες είναι διαθέσιμοι στη διεύθυνση www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Οι οίνοι ποιότητας (Qualitätswein), οι οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης (Prädikatswein), οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.) ή οι ημιαφρώδεις οίνοι ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Qualitätsperlwein b.A.) που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία «Mittelrhein» μπορούν να παράγονται σε περιοχή διαφορετική από την καθορισμένη περιοχή καλλιέργειας στην οποία συγκομίστηκαν τα σταφύλια και η οποία αναγράφεται στην επισήμανση, υπό τον όρο ότι η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο ίδιο ή σε γειτονικό ομόσπονδο κράτος.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλία/-ες σταφυλιών**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

8.1. *Όλα τα προϊόντα*

Η αμπελουργική περιοχή του Mittelrhein βρίσκεται μεταξύ Bingen και Βόννης, γειτνιάζει με την οροσειρά Siebengebirge και εκτείνεται σε μήκος άνω των 110 χλμ. περίπου. Ο πυθμένας της κοιλάδας είναι στενός, ενώ σε υψόμετρο μόλις 200-220 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας η στενή κοιλάδα σχήματος V διευρύνεται σε οροπέδιο με επίπεδα που σχηματίστηκαν πριν από πολύ καιρό. Στην περιοχή της κοιλάδας του Μέσου Ρήνου, οι εκτάσεις που χρησιμοποιούνται για αμπελοκαλλιέργεια βρίσκονται σε υψόμετρο 55 έως 350 μέτρων περίπου πάνω από τη στάθμη της θάλασσας· το μέσο υψόμετρο των αμπελώνων είναι 170 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Οι αμπελώνες της κοιλάδας του Άνω Μέσου Ρήνου έχουν κυρίως νοτιοανατολικό έως νοτιοδυτικό προσανατολισμό, ενώ στην κοιλάδα του Κάτω Μέσου Ρήνου η αμπελοκαλλιέργεια κυριαρχεί σε περιοχές με νότιο έως νοτιοδυτικό προσανατολισμό. Όσον αφορά συνολικά την κοιλάδα του Μέσου Ρήνου, ο μέσος προσανατολισμός των αμπελώνων είναι 168°(NNA).

Στην περιοχή της κοιλάδας του Μέσου Ρήνου κυριαρχούν τα πετρώματα της Δεβόνιας περιόδου. Οι χαλαζιακοί ψαμμίτες και οι σχιστόλιθοι είναι ευρέως διαδεδομένοι, ενώ σε μικρότερο βαθμό εμφανίζονται σιδηρικοί σχιστόλιθοι και σχιστόλιθοι με πυριτικές κηλίδες και χαλαζίτες. Πετρώματα της Τριτογενούς περιόδου απαντούν μόνο στην περιοχή γύρω από το Königswinter. Σ' αυτά περιλαμβάνονται τραχείτες, τραχειτικοί τόφφοι, βασάλτες και λατίτες (ηφαιστειογενή πετρώματα) που αποτελούν ενδείξεις προηγούμενης ηφαιστειακής δραστηριότητας. Στις προσχωσιγενείς πεδιάδες του Ρήνου εντοπίζονται συνήθως αμμόλιθος και πηλός πάχους αρκετών μέτρων, οι οποίοι είναι συχνά ασβεστολιθικοί. Οι αμπελώνες της κοιλάδας του Μέσου Ρήνου έχουν τις ρίζες τους κυρίως σε εδάφη των οποίων τα μητρικά πετρώματα σχηματίζονται από σχιστόλιθους της Δεβόνιας περιόδου. Τα καστανόχρωμα εδάφη και τα εδάφη regosol είναι οι επικρατέστεροι εδαφικοί τύποι της περιοχής.

Στους πλούσιους ασβεστούχους πηλούς (loess) η παρουσία αποπλυμένων καστανών εδαφών είναι γενικευμένη. Η αμπελοκαλλιέργεια πραγματοποιείται επίσης σε τμήματα των προσχωσιγενών πεδιάδων και των χαμηλότερων αναβαθμίδων. Όσον αφορά την τυπολογία του εδάφους, οι περιοχές αυτές χαρακτηρίζονται από εδάφη vegen και καστανόχρωμα εδάφη. Στο ηφαιστειογενές πέτρωμα της Τριτογενούς περιόδου εντοπίζονται καστανόχρωμα εδάφη, εδάφη regosol και ranker.

Τα μετεωρολογικά δεδομένα δείχνουν μέση ετήσια θερμοκρασία 9,7 °C, ενώ η μέση θερμοκρασία κατά την καλλιεργητική περίοδο είναι 14,2 °C. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 665 mm, ενώ το 60 % των βροχοπτώσεων σημειώνεται κατά την καλλιεργητική περίοδο. Κατά μέσο όρο, οι αμπελώνες στην περιοχή του Mittelrhein λαμβάνουν άμεση ηλιακή ακτινοβολία περίπου 615 000 Wh/m^2 κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Η μακρά καλλιεργητική περίοδος, σε συνδυασμό με την ιδιαίτερη τοπογραφία της περιοχής καλλιέργειας, τις μικροκλιματικές συνθήκες, τη χαρακτηριστική σύσταση του εδάφους και τη σημαντική απαιτούμενη ανθρώπινη εργασία, καθορίζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά των οίνων. Δεδομένου ότι οι μικρής κλίμακας δομές και οι απότομες πλαγιές περιορίζουν τη χρήση μηχανημάτων στους αμπελώνες, η φροντίδα τους απαιτεί εργασία υψηλής έντασης, κάτι που έχει σταθεροποιητική επίδραση στις αποδόσεις. Αυτό συμβάλλει σημαντικά στην ποιότητα του τρύγου όσον αφορά τον φυσικό ελάχιστο αλκοολικό τίτλο, την ανάπτυξη των αρωμάτων και την αρμονία της οξύτητας των οίνων. Ο ανθρώπινος παράγοντας βασίζεται στη μακραίωνη αμπελουργική παράδοση. Κατά την καλλιέργεια του πρωτογενούς προϊόντος (σταφυλιών) που προορίζεται για την παραγωγή οίνου με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης, ο αμπελουργός μπορεί να χρησιμοποιεί ειδικά μέτρα φυτοπροστασίας κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, όπως το ξεφύλλισμα των περιοχών των σταφυλιών ή η αραίωση των σταφυλιών, για την επίτευξη καλύτερης ποιότητας και εντονότερης σύνθεσης των συστατικών του σταφυλιού. Επιπλέον, διάφορες τεχνολογικής φύσεως διαδικασίες παλαίωσης μπορούν, ως πρόσθετος ανθρώπινος παράγοντας, να διαμορφώσουν τον εν τέλει παραγόμενο οίνο με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης.

8.2. *Οίνος*

Οι οίνοι ποιότητας πρέπει να πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ανά κατηγορία ποικιλίας σταφυλιών που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος και μπορούν να εμπλουτίζονται. Οι οίνοι «Prädikatsweine» (οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης) πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν πρέπει να εμπλουτίζονται.

8.3. *Ημιαφρώδης οίνος*

Για τους ημιαφρώδεις οίνους ποιότητας από καθορισμένες περιοχές, το προϊόν βάσης πρέπει να πληροί τις ελάχιστες απαιτήσεις για τους οίνους ποιότητας στη συγκεκριμένη περιοχή, οι οποίες ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος. Μέρος του διοξειδίου του άνθρακα που παράγεται φυσικά από τη ζύμωση διατηρείται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

8.4. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

Το προϊόν βάσης πρέπει να πληροί τα κριτήρια που ορίζονται στο σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος. Ανάλογα με το στάδιο ανάπτυξης και τη θέση τους, τα σταφύλια από επιλεγμένους αμπελώνες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου βάσης που προορίζεται για την παραγωγή αφρωδών οίνων πρέπει να συγκομίζονται νωρίτερα, ώστε να διατηρείται η τονωτική όξινη δομή του αφρώδους οίνου ποιότητας από καθορισμένες περιοχές. Ο οίνος παράγεται με πρώτη ή δεύτερη ζύμωση στη δεξαμενή ή τη φιάλη. Όταν η παραγωγή πραγματοποιείται με την ειδική παραδοσιακή μέθοδο ζύμωσης σε φιάλες, το προϊόν πρέπει να έχει υποστεί δεύτερη αλκοολική ζύμωση στη φιάλη ώστε να γίνει αφρώδης οίνος. Στην περίπτωση αυτή, το προϊόν πρέπει να ωριμάζει στη φιάλη για τουλάχιστον 9 μήνες.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας, ημιαφρώδης οίνος

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι πρέπει να υποβάλλονται σε επίσημο έλεγχο προκειμένου να φέρουν τις παραδοσιακές ενδείξεις Qualitätswein (οίνος ποιότητας), Prädikatswein (οίνος με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης), Qualitätsperlwein b.A. (ημιαφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές) και Sekt b.A. (αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές). Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται ο αριθμός ελέγχου (amtliche Prüfungsnummer) που εκδίδεται στο πλαίσιο αυτό, ο οποίος αντικαθιστά τον αριθμό παρτίδας.

Εκτός από τις υφιστάμενες προστατευόμενες ονομασίες οίνων, οι οίνοι και τα αμπελοοινικά προϊόντα πρέπει να επισημαίνονται με μία από τις παραδοσιακές ενδείξεις που αναφέρονται στο σημείο 5 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος. Η χρήση των παραδοσιακών ενδείξεων που αναφέρονται στο σημείο 5 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος είναι προαιρετική. Τα ρυθμιζόμενα από τον νόμο στοιχεία μιας ονομασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το εφαρμοστέο δίκαιο.

Το αμπελουργικό μητρώο παρέχει τον κατάλογο των ονομασιών για τις αμπελουργικές περιοχές, τους αμπελώνες μεγάλης κλίμακας και τους μεμονωμένους αμπελώνες, καθώς και για τα αμπελοτόπια που μπορούν να χρησιμοποιούνται ως μικρότερες γεωγραφικές ενότητες. Στο αμπελουργικό μητρώο είναι καταχωρισμένα τα κτηματολογικά όρια των τοποθεσιών και των αμπελουργικών περιοχών (κτηματολογική μονάδα, κτηματολογική υπομονάδα, αμπελοτόπι, αμπελοτεμάχιο). Το μητρώο τηρείται από το Γεωργικό Επιμελητήριο του ομόσπονδου κράτους της Ρηνανίας-Παλατινάτου. Στη Βόρεια Ρηνανία-Βεστφαλία, παρατίθενται στον κανονισμό για την εφαρμογή της αμπελοοινικής νομοθεσίας (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*). Η σύσταση και η τήρηση του αμπελουργικού μητρώου στηρίζονται στις ακόλουθες νομικές βάσεις:

— άρθρο 23 παράγραφοι 3 και 4 του ομοσπονδιακού νόμου περί οίνου (*Weingesetz*)·

— άρθρο 29 του ομοσπονδιακού κανονισμού περί οίνου (*Weinverordnung*)·

— νόμος της Ρηνανίας-Παλατινάτου σχετικά με τον καθορισμό των τοποθεσιών και των αμπελουργικών περιοχών και για το αμπελουργικό μητρώο, νόμος για τους αμπελώνες (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle — Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*)· — κανονισμός της Βόρειας Ρηνανίας-Βεστφαλίας για την εφαρμογή της αμπελοοινικής νομοθεσίας (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*)·

— άρθρο 2 σημείο 16 του κανονισμού της Ρηνανίας-Παλατινάτου σχετικά με τις αρμοδιότητες στον τομέα της αμπελοοινικής νομοθεσίας (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Αλλαγές στην οριοθέτηση μικρών γεωγραφικών ενοτήτων επιτρέπονται μόνο με τη σύμφωνη γνώμη του αρμόδιου οργανισμού σύμφωνα με το άρθρο 22ζ του ομοσπονδιακού νόμου περί οίνου. Σύμφωνα με το ίδιο άρθρο, κάθε αλλαγή πρέπει να κοινοποιείται στην Ομοσπονδιακή Υπηρεσία Γεωργίας και Τροφίμων από τον αρμόδιο οργανισμό.

Όλα τα προϊόντα

Νομικό πλαίσιο:

Καθορίζεται από οργανισμό ο οποίος διαχειρίζεται την ΠΟΠ/ΠΓΕ, εφόσον προβλέπεται από τα κράτη μέλη.

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Μόνο οι πραγματικές ονομασίες μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των προϊόντων ΠΟΠ «Mittelrhein» που διατίθενται στο εμπόριο με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου. Επιτρέπεται η ανάμειξη με νέα στελέχη.

Όταν ένα προϊόν παρασκευάζεται αποκλειστικά από σταφύλια που προέρχονται από νέα στελέχη, πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο χωρίς να αναγράφεται η ποικιλία αμπέλου στην ετικέτα.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein