C/2024/1025

24.1.2024

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/1025)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Mittelrhein»

PDO-DE-A1269-AM02

Fecha de la comunicación: 19.10.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Descripción de los cambios**

a) Características analíticas y organolépticas

La indicación del grado alcohólico natural mínimo y la indicación del peso mínimo del mosto natural se combinarán en el futuro con la palabra «y». Para mayor claridad, se inserta la siguiente frase sobre la contabilidad de la bodega: «Debe documentarse el peso del mosto en el recipiente de fermentación.».

Se ha matizado la descripción organoléptica.

b) Delimitación de la zona

En la delimitación de la DOP «Mittelrhein» se incluyen las siguientes parcelas:

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]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 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

Las normas sobre producción se enumeran ahora en un subpunto aparte.

c) Variedades de uva de vinificación

Hasta la fecha, en el punto 8 del pliego de condiciones se indican las variedades de uva siguientes:

Vino blanco:

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.

Vino tinto y rosado:

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.

MODIFICACIONES:

En el futuro, los términos «vino blanco» y «vino tinto y rosado» se sustituirán por «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta».

Se añaden las variedades siguientes:

Variedades de uva blanca:

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

Variedades de uva tinta:

«Divico»

Se suprimen los sinónimos.

d) Requisitos aplicables

Requisitos aplicables en virtud de la legislación nacional:

Se añade la disposición relativa a las designaciones, según la cual los elementos legalmente regulados de una designación pueden utilizarse de conformidad con la legislación aplicable.

Requisitos que debe cumplir una organización que gestione una DOP/IGP:

Se añade un requisito de etiquetado:

En el etiquetado de los productos con DOP «Mittelrhein» que se comercializan con una indicación de la variedad de vid solo podrán utilizarse nombres reales. Se permite la mezcla con cepas nuevas.

Cuando un producto se haya elaborado exclusivamente a partir de uvas procedentes de cepas nuevas, deberá comercializarse sin indicar la variedad de vid en la etiqueta.

e) Estructura de control

Corrección del número de fax de la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* — LWK).

Se suprime la siguiente frase del punto 11.2.3, «Control de calidad» del pliego de condiciones: «Todos los vinos de calidad (Qualitätswein), vinos espumosos de calidad de regiones delimitadas (Sekt b. A.) y vinos de aguja de calidad de regiones delimitadas (Qualitätsperlwein b. A.) se someten a controles obligatorios.».

f) Otros

En el apartado «Vínculo con la zona», se aclaran y reformulan las descripciones de las categorías «vino», «vino de aguja» y «vino espumoso de calidad». No es necesario presentar una modificación de la Unión, ya que las modificaciones no invalida el vínculo con la zona geográfica [véase el artículo 14 del Reglamento (UE) 2019/33].

Se efectúan las modificaciones siguientes:

Se hace una adición al punto 9.4.1 de la categoría «Vino» del pliego de condiciones. La frase en cuestión estaba redactada originalmente de la manera siguiente: «Los “Prädikatsweine” (vinos con atributos especiales) deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3.2. del pliego de condiciones.». Ahora queda redactada como sigue: «Los “Prädikatsweine” (vinos con atributos especiales) deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones y no deben enriquecerse.».

Se reformula una frase en el punto 9.4.2 de la categoría «Vino de aguja» del pliego de condiciones. La frase que debe modificarse es la siguiente: «La producción se realiza por fermentación o adición de ácido carbónico endógeno». Tras la modificación, el texto queda redactado como sigue: «La parte del dióxido de carbono procedente de la fermentación se retiene durante la fermentación.».

Se añade la primera fermentación en el punto 9.4.3 de la categoría «Vino espumoso de calidad» del pliego de condiciones. Hasta ahora, según la descripción, el vino espumoso de calidad solo podía producirse mediante una segunda fermentación del vino espumoso de base. La modificación implica que el vino espumoso de calidad puede producirse por medio de una primera fermentación.

2. **Razones de los cambios**

a) Características analíticas y organolépticas

La supresión del cuadro de conversión significa que ya no existe ninguna base jurídica para indicar el peso mínimo del mosto natural. Sin embargo, dado que los productores trabajan en la práctica con la Öchslegrade (escala de peso del mosto), esta seguirá figurando en el pliego de condiciones. Por lo tanto, la indicación del grado alcohólico natural mínimo y la indicación del peso mínimo del mosto natural se combinarán con la palabra «y». Esto demuestra claramente que tanto el valor del grado alcohólico natural mínimo como el valor del peso mínimo del mosto natural deben ser respetados por los productores para comercializar productos como DOP «Mittelrhein». Con el fin de evitar malentendidos en relación con la contabilidad de la bodega, la asociación para la protección (*Schutzgemeinschaft*) debe introducir una frase en la que se aclare que solo el peso del mosto debe incluirse en los registros de bodega.

La descripción organoléptica se ha matizado para reflejar mejor las características específicas de cada producto y las diferencias entre estos productos y los de otras zonas de producción.

b) Delimitación de la zona

La parcela catastral de Koblenz, conocida como Weindorf, forma parte de la DOP «Mittelrhein» original y, por lo tanto, debería haber sido incluida en la delimitación desde el principio, lo que ahora se está subsanando.

Las demás parcelas que deben incluirse cumplen los requisitos de continuidad territorial y forman un terreno consolidado. También se han sometido al procedimiento establecido en el reglamento interno de la asociación para la protección de «Mittelrhein».

El pasaje relativo a la producción se presenta en un subpunto aparte para aclarar que se aplica tanto a Renania del Norte-Westfalia como a Renania-Palatinado.

c) Variedades de uva de vinificación

La lista de variedades de uva era incompleta y se ha completado, ya que conviene mencionar todas las variedades previamente clasificadas en cultivo en la zona de Mittelrhein, pues estas variedades ya han demostrado su valía en la región. Los vinos producidos a partir de estas variedades cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

En el futuro, las variedades de uva se enumerarán bajo los epígrafes «variedades de uva blanca» y «variedades de uva tinta» en lugar de «vino blanco» y «vino tinto y rosado», ya que la lista de variedades de uva del pliego de condiciones determina si las variedades pueden o no cultivarse, y no el producto final.

Se suprimen los sinónimos, ya que la lista de variedades de uva del pliego de condiciones es esencialmente un «permiso de plantación» y no un requisito de etiquetado.

d) Requisitos aplicables

Requisitos aplicables en virtud de la legislación nacional:

Las nuevas normas sobre denominaciones tienen por objeto aclarar conceptos de designación en el Derecho nacional que no están protegidos por eAmbrosia.

Requisitos que debe cumplir una organización que gestione una DOP/IGP:

Las normas de etiquetado protegen a los productos con DOP frente a una posible pérdida de valor.

Los elementos visuales de una etiqueta son muy importantes para los consumidores. En el caso de que un producto de una DOP se comercializara con una etiqueta que llevara una cepa nueva impresa, el consumidor o bien no entendería qué significa la indicación, o bien tendría la impresión de que se trata de productos procedentes de cultivos experimentales sin que esto se indicara claramente, lo que le complicaría la decisión de comprar o no el producto. Es posible que los consumidores no sean conscientes de que se trata de variedades clasificadas que ya han demostrado su valor, lo que puede llevarlos a formarse una valoración negativa sin haber tenido la oportunidad de probar los productos. La impresión negativa así creada podría repercutir en toda la gama de productos «Mittelrhein», ya que estos se etiquetan al amparo de la DOP «Mittelrhein» y, por tanto, también podría afectar a la venta de productos de la DOP «Mittelrhein».

e) Estructura de control

El número de fax de la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado ha cambiado.

Se ha suprimido la frase para evitar duplicidades.

f) Otros

Se reformula el punto 9.4.1 de la categoría «Vino» del pliego de condiciones para distinguir los Prädikatsweine (vinos con atributos especiales) de los Qualitätsweine (vinos de calidad).

El punto 9.4.2 de la categoría «vino de aguja» del pliego de condiciones se reformula para reflejar los procedimientos reales de elaboración del vino de aguja.

La primera fermentación se añade al punto 9.4.3 de la categoría «Vino espumoso de calidad» del pliego de condiciones, ya que, en la descripción anterior de la categoría, tal vino solo podía producirse mediante fermentación secundaria. Esto ya no se ajusta a la práctica actual, ya que ahora es posible producir vino espumoso de calidad mediante la primera fermentación.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Mittelrhein

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP: denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

4. **Descripción del/de los vino(s)**

1. Vino blanco de calidad (Qualitätswein)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Según la variedad de uva, pueden predominar notas frescas de fruta y aromas de fruta exótica. En particular, dependiendo de la variedad de uva y de las operaciones de la bodega, los vinos tienen aromas florales y verdes, como pimientos verdes y hierba verde, o también aromas de moscatel y rosa, miel y frutas secas, así como aspectos especiados como heno, notas ahumadas y minerales. En función del proceso de vinificación, las barricas de madera tostada pueden añadir aromas de vainilla, tostado y coco al buqué. Las técnicas de maduración reductiva pueden añadir aromas de pedernal y trufa, mientras que las técnicas de maduración oxidativa pueden añadir aromas de manzana oxidada y nuez. Los vinos suelen presentar un equilibrio armonioso entre acidez y dulzor. Los vinos suelen caracterizarse por un cuerpo de delicado a fuerte combinado con una estructura ácida entre refinada e intensa. En particular, las variedades Riesling y de la familia Burgunder consiguen expresar el terruño del viñedo en los elementos sensoriales de los vinos que producen. Por ejemplo, la impresión de acidez, el grado de atenuación de la acidez y las notas minerales permiten percibir los distintos tipos de roca y los diversos suelos residuales de la región de Mittelrhein. Los colores varían generalmente desde un amarillo pálido con tintes verdes hasta el amarillo pajizo y el amarillo dorado o incluso tonos de ámbar. En función de la variedad de la uva y del año, también pueden aparecer sutiles tonos rojos.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mittelrhein» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas en que no se proporcionen cifras, se aplican las disposiciones de la normativa en vigor.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Vino tinto de calidad (Qualitätswein)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos se caracterizan sobre todo por notas de frutos rojos. También pueden presentar notas verdes, como pimiento verde, romero y tallo verde. Dependiendo de las operaciones de la bodega y de las barricas de madera utilizadas para el envejecimiento, el buqué también puede presentar aromas especiados, como vainilla, notas tostadas, chocolate y coco, así como notas reductivas de pedernal y trufa. Estos vinos, por lo general ligeros y de afrutados a vinos con cuerpo, se caracterizan sobre todo por una estructura ácida suave aterciopelada e incluso perceptible. En particular, la variedad Spätburgunder consigue expresar el terruño del viñedo en los elementos sensoriales de los vinos que produce. Por ejemplo, la impresión de acidez, el grado de atenuación sensorial de la acidez y las notas minerales permiten percibir los distintos tipos de roca y los diversos suelos residuales de la región de Mittelrhein. El color rojo tiende a variar de un rojo cereza claro a un saúco oscuro pronunciado, pasando por un azulado con tintes pardos.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mittelrhein» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas en que no se proporcionen cifras, se aplican las disposiciones de la normativa en vigor.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. Vino rosado de calidad (Qualitätswein); Weißherbst, Blanc de Noir

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los tipos de vino se prensan a partir de variedades de uvas rojas hasta obtener un tono claro. Los vinos rosados y Weißherbst suelen variar del rosa pálido al rosa pasando por un rojo claro, mientras que los Blanc de Noir tienen el espectro cromático de los vinos blancos. Al envejecer los mostos como un vino blanco, suelen dominar los aromas afrutados de bayas y frutas rojas, como la frambuesa, la fresa, la grosella negra y la cereza, pero también el limón, la manzana y el pomelo. En función de la variedad de uva empleada, los vinos también pueden presentar toques especiados y de pimiento verde, toques herbáceos y, en caso de maduración de contacto con madera, también toques de vainilla, tostados o de coco. Los vinos Blanc de Noir también pueden presentar sutiles notas florales. Los vinos suelen tener el sabor de los vinos blancos.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mittelrhein» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas en que no se proporcionen cifras, se aplican las disposiciones de la normativa en vigor.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. Vino Rotling de calidad (Qualitätswein)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos Rotling tienden a presentar un color rojo claro entre tenue y pronunciado. Sus aromas suelen ser afrutados o pueden ser también algo picantes, con notas de bayas, frutas de pepita y cítricos. Tienden a presentar un sabor de delicado a rico y una estructura ácida viva.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mittelrhein» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas en que no se proporcionen cifras, se aplican las disposiciones de la normativa en vigor.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Vino con el atributo especial Kabinett (Prädikatswein Kabinett)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Estos vinos suelen caracterizarse por un grado alcohólico entre bajo y moderado. Normalmente afrutados y frescos, los vinos suelen expresar claramente las características de las variedades de uva de las que proceden, combinadas con una viva acidez. Dependiendo de las operaciones de la bodega y del grado de envejecimiento deseado, su buqué propio de la variedad también puede incluir aromas minerales y aromas que recuerdan al pedernal o a la trufa. Los vinos Kabinett con azúcar residual, en particular, suelen tener un grado alcohólico bajo y presentan un fascinante equilibrio entre acidez y dulzor.

Los vinos Kabinett blancos suelen variar de color, desde un amarillo claro con tintes verdes hasta un amarillo más intenso, mientras que los vinos Kabinett tintos suelen variar desde un rojo cereza claro hasta un saúco oscuro pronunciado.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mittelrhein» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas en que no se proporcionen cifras, se aplican las disposiciones de la normativa en vigor.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. Vino con el atributo especial «Spätlese» (Prädikatswein Spätlese)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Debido al mayor peso del mosto y, por tanto, a la mayor madurez de las uvas, los vinos Spätlese tienden a expresar con fuerza las características de la variedad de uva, con más cuerpo y mayor grado alcohólico. Su buqué suele caracterizarse por fruta amarilla madura y una estructura ácida madura y más armoniosa. Los vinos Spätlese suelen elaborarse para obtener un dulzor distintivo, en la medida de lo posible a partir de su propio azúcar residual. El color de los vinos blancos Spätlese suele variar entre el amarillo claro y el amarillo dorado, mientras que el de los tintos Spätlese suele oscilar entre el rojo cereza claro y el saúco oscuro pronunciado.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mittelrhein» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas en que no se proporcionen cifras, se aplican las disposiciones de la normativa en vigor.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. Vino con el atributo especial «Auslese» (Prädikatswein Auslese)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El uso de uvas completamente maduras y sobremaduradas generan en esencia una especificidad de tipo muy intensa. Al margen del mayor grado de maduración en la cepa, también se puede aprovechar la concentración por podredumbre noble (*Botrytis cinerea*). Estos vinos suelen tener aromas intensos a frutas amarillas, a veces exóticas. La presencia de uvas pasificadas también puede dar lugar a notas de miel y balsámicas sutiles. Los vinos Auslese suelen elaborarse para obtener un dulzor distintivo, en la medida de lo posible a partir de su propio azúcar residual. El color de los vinos blancos Auslese suele variar entre el amarillo claro y el amarillo dorado, mientras que el de los tintos Auslese suele oscilar entre el rojo cereza claro y el saúco oscuro pronunciado.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mittelrhein» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas en que no se proporcionen cifras, se aplican las disposiciones de la normativa en vigor.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

8. Vino con el atributo especial «Beerenauslese» (Prädikatswein Beerenauslese)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos «Mittelrhein» con el atributo especial «Beerenauslese» se elaboran a partir de bayas excesivamente maduras, secas o botritizadas y, por lo tanto, tienden a presentar un color entre amarillo dorado intenso y ambarino intenso, un alto contenido de azúcar y una viscosidad ligeramente aceitosa. En cuanto al sabor, suelen estar caracterizados por un dulzor intenso con una estructura ácida de moderada a potente y marcada. Su aroma es entre afrutado y especiado o incluso herbáceo, con toques de fruta madura o sobremadurada, frutas secas, miel y especias. Como los vinos Beerenauslese se elaboran generalmente con azúcares residuales, son principalmente vinos blancos y rosados con un grado alcohólico de moderado a muy bajo. En el caso de los vinos blancos de la categoría Beerenauslese, el color suele variar del amarillo claro a todas las tonalidades del ámbar.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mittelrhein» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas en que no se proporcionen cifras, se aplican las disposiciones de la normativa en vigor.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

9. Vino con el atributo especial «Eiswein» (Prädikatswein Beerenauslese)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos «Mittelrhein» con el atributo especial «Eiswein» se prensan a partir de uvas que están congeladas de forma natural en el momento de la vendimia y el prensado, lo que significa que los ingredientes de la uva están muy concentrados y que a veces hay una ligera podredumbre por *Botrytis cinerea*. Por tanto, los vinos Eiswein suelen tener un dulzor intenso y una acidez fuerte, dependiendo del tiempo que se tarde en alcanzar las bajas temperaturas necesarias una vez que las uvas están completamente maduras. Los aromas varietales respectivos son más pronunciados, aunque los aromas tienden a ser más afrutados que característicos de la podredumbre noble. El color de los vinos blancos Eiswein suele variar del amarillo claro al ámbar.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mittelrhein» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas en que no se proporcionen cifras, se aplican las disposiciones de la normativa en vigor.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

10. Vino con el atributo especial «Trockenbeerenauslese» (Prädikatswein Trockenbeerenauslese)

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Estos vinos suelen tener un contenido de azúcar aún mayor que los Beerenauslese debido a la mayor concentración de uvas botritizadas y al mayor esfuerzo dedicado a su selección. Por ello, los vinos tienden a ser especialmente dulces y, dependiendo de la variedad de uva, tienen una acidez muy concentrada, así como un grado alcohólico de moderado a muy bajo. Los aromas son similares a los de los vinos Beerenauslese, pero generalmente más intensos. El color de los Trockenbeerauslese blancos suele oscilar entre el amarillo claro y el ámbar oscuro.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mittelrhein» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas en que no se proporcionen cifras, se aplican las disposiciones de la normativa en vigor.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

11. Vino espumoso de calidad

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El vino espumoso de calidad suele reflejar el contenido moderado de azúcar de las uvas. La técnica de vendimia y prensado suave preserva la estructura ácida, generalmente más elevada y viva. Los vinos Sekt b.A. (vino espumoso de calidad de regiones determinadas) suelen caracterizarse por el tipo de vino de base, las variedades de uva utilizadas y el tiempo que el vino permanece sobre sus lías durante la producción. Esto puede dar lugar a notas de nuez y brioche, dependiendo del tiempo que el vino permanezca sobre sus lías. Los vinos espumosos de base envejecidos en contacto con madera de roble pueden producir aromas tostados y especiados en el vino espumoso. Los vinos espumosos suelen ser frescos, afrutados, ácidos, con sabor a levadura y no muy alcohólicos. El dulzor residual suele variar entre imperceptible y notablemente dulce. En principio, tienen una efervescencia de pronunciada a potente. Su color varía generalmente del amarillo pálido con reflejos verdes al amarillo tilo y, a veces, al rosado con diversos tonos de rojo. Los «crémants» suelen presentar una efervescencia intensa y una estructura suave. Sus aromas tienden a ser entre afrutados y maduros y especiados con un toque a levadura, y dependen del tipo de vino de base, las variedades de uva utilizadas y el tiempo que pasa el vino en sus lías. En general, el mayor tiempo mínimo de permanencia sobre las lías produce vinos «crémant» finos, cremosos y equilibrados.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mittelrhein» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

12. Vino de aguja

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos de aguja de calidad suelen tener una fina efervescencia. Suelen tener un aroma afrutado y fresco y características varietales diferenciadas, aunque el dióxido de carbono suele aportarles frescura y vivacidad adicionales. Las variedades aromáticas más utilizadas pueden producir aromas florales y notas de frutas exóticas en particular, así como notas de frambuesas, cerezas y fresas. En cuanto al color, suelen ir del amarillo pálido con tintes verdosos al amarillo tila, pasando por el rosa y el rojo.

El grado alcohólico volumétrico total del vino con DOP «Mittelrhein» producido sin enriquecimiento podrá superar el 15 %.

En el caso de las características analíticas en que no se proporcionen cifras, se aplican las disposiciones de la normativa en vigor.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Todos los productos

   Práctica enológica específica

   Se aplica la legislación vigente.

2. Todos los productos

   Restricciones pertinentes en la vinificación

   Se aplica la legislación vigente.

3. Todos los productos

   Prácticas de cultivo

   Se aplica la legislación vigente.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Todos los productos

   105 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

En Renania-Palatinado, la denominación de origen protegida abarca los viñedos de los municipios y distritos municipales de 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) y Weinähr (0833).

En Renania del Norte-Westfalia, la zona de la DOP comprende los viñedos de los distritos de Oberdollendorf, Niederdollendorf y Königswinter, en la ciudad de Königswinter, del distrito de Honnef (Rhöndorf), en la ciudad de Bad Honnef, y del distrito de Kessenich, en la ciudad de Bonn.

La delimitación exacta puede verse en los mapas de los viñedos de los mencionados municipios, delimitados por parcelas. Los mapas pueden consultarse en www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

El vino de calidad (Qualitätswein), el vino con un atributo especial (Prädikatswein), el vino espumoso de calidad de regiones delimitadas (Sekt b. A.) o el vino de aguja de calidad de regiones delimitadas (Qualitätsperlwein b.A.) que llevan la denominación protegida «Mittelrhein» pueden producirse en una zona distinta a la zona de cultivo especificada en la que se vendimiaron las uvas y que consta en el etiquetado, siempre y cuando la zona de producción se sitúe en el mismo estado federal o en un estado federal vecino.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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
Vino 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

Perlas

Petite Arvine

Phoenix - Phönix

Pinotin

Piroso

Prinzipal

Previos

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. **Descripción del/de los vínculo(s)**

8.1. *Todos los productos*

La zona vitícola de «Mittelrhein» se sitúa entre Bingen y Bonn, limita con la cadena montañosa de Siebengebirge y tiene una longitud aproximada de 110 km. El fondo del valle es angosto; el estrecho valle en forma de V no se ensancha hasta alcanzar la altitud de 200–220 metros sobre el nivel del mar, donde conforma un valle de altiplano con niveles formados hace mucho tiempo. Las zonas del Valle del Rin Medio que se utilizan para la viticultura oscilan entre los 55 m y los 350 m de altitud sobre el nivel del mar; de media, los viñedos se encuentran a unos 170 m sobre el nivel del mar. Los viñedos del Valle del Rin Medio Superior están orientados fundamentalmente al sudeste-sudoeste y la actividad vitícola en el Valle del Rin Medio Inferior se realiza principalmente en tierras orientadas al sur-oeste. Si se considera el Valle del Rin Medio en su conjunto, la orientación media de los viñedos es de 168º (SSE).

En la zona del Valle del Rin Medio predominan las rocas devónicas. Son muy comunes la arenisca cuarcítica y la pizarra y, en menor medida, se dan el esquisto ferroso, el esquisto con lentejones silíceos y las cuarcitas. Solo se encuentran rocas del período terciario en la zona en torno a Königswinter. Se trata de traquitas, tobas traquíticas, basaltos y latitas (efusión volcánica), testimonio de la actividad volcánica pasada. Las llanuras aluviales del Rin suelen contener varios metros de arenas gruesas y arcillas, a menudo calcáreas. Las viñas del Valle del Rin Medio se enraízan principalmente en suelos de roca madre de esquisto devónico. Los suelos pardos y los regosoles son los tipos de suelo predominantes.

Los suelos «para-pardos» están muy extendidos en los suelos de loess fértiles y los suelos loam de loess. La viticultura también se lleva a cabo en partes de las llanuras aluviales y terrazas bajas. En cuanto a su tipología edáfica, estas zonas se caracterizan por suelos de vega y suelos pardos. En las rocas volcánicas terciarias pueden hallarse suelos pardos, regosoles y ránker.

Según los datos meteorológicos, la temperatura media anual es de 9,7 °C y la temperatura media en la temporada de crecimiento, de 14,2 °C. La precipitación media anual es de 665 mm, el 60 % de la cual se registra en la temporada de crecimiento. Durante esa temporada, las vides de la zona de Mittelrhein reciben por término medio aproximadamente 615 000 Wh/m² de luz solar directa. La larga temporada de cultivo, junto con la topografía particular de la zona de cultivo, las condiciones microclimáticas, la composición característica del suelo y la importante aportación del ser humano, determinan la tipología de los vinos. La estructura a pequeña escala y las pendientes pronunciadas limitan el uso de maquinaria técnica en los viñedos, por lo que el cuidado de los viñedos es muy intensivo en mano de obra, lo que tiene un efecto estabilizador en los rendimientos. Esto contribuye significativamente a la calidad de la vendimia en lo que respecta al grado alcohólico natural mínimo, los aromas característicos y el equilibrio ácido de los vinos. La influencia humana se basa en una tradición vitícola secular. Al cultivar el producto primario (la uva) destinado a la producción de vino con atributos especiales, el viticultor puede aplicar medidas especiales de cuidado de plantas durante la temporada de cultivo, como la defoliación de las zonas de las uvas o el aclareo de las uvas, a fin de lograr una mejor calidad y una composición más intensa de los constituyentes de la uva. Además, varias operaciones de la bodega relacionadas con la tecnología pueden, en cuanto factor humano adicional, dar forma al vino con atributos especiales que finalmente se produce.

8.2. *Vino*

Los vinos de calidad deberán cumplir los requisitos mínimos por categoría de variedad de uva establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones y podrán ser enriquecidos. Los «Prädikatsweine» (vinos con atributos especiales) deben cumplir al menos los criterios establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones y no deben enriquecerse.

8.3. *Vino de aguja*

En el caso del vino de aguja de calidad procedente de regiones determinadas, el producto de base debe cumplir los requisitos mínimos para el vino de calidad de la región de que se trate establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones. La parte del dióxido de carbono procedente de la fermentación se retiene durante la fermentación.

8.4. *Vino espumoso de calidad*

El producto de base debe cumplir los criterios establecidos en el punto 3.2 del pliego de condiciones. En función de su fase de crecimiento y de su ubicación, las uvas procedentes de viñedos seleccionados utilizados para la elaboración de vinos de base destinados a la producción de vino espumoso deben vendimiarse antes, de modo que mantengan la estructura ácida crujiente de los vinos espumosos de calidad de regiones determinadas. El vino se produce mediante primera o segunda fermentación en el depósito o botella. Cuando la elaboración se realice según el método especial tradicional de fermentación en botella, el producto deberá haber sido sometido a una segunda fermentación alcohólica en botella para convertirse en vino espumoso. En este caso, el producto deberá madurarse en botella durante al menos nueve meses.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Vino, vino espumoso de calidad, vino de aguja

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Antes de que puedan utilizarse los términos tradicionales en las etiquetas de Qualitätswein (vino de calidad), Prädikatswein (vino con un atributo especial), Qualitätsperlwein b.A. (vino de aguja de calidad de regiones delimitadas) y Sekt b.A. (vino espumoso de calidad de regiones delimitadas), el vino deberá haberse sometido a una inspección oficial. Deberá indicarse en la etiqueta el número de inspección asignado en este contexto (*amtliche Prüfungsnummer*), que sustituye al número de lote.

Además de la denominación de vino protegida existente, el vino y los productos vitivinícolas deberán etiquetarse con uno de los términos tradicionales enumerados en el punto 5, letra a), del pliego de condiciones. La utilización de los términos tradicionales enumerados en el punto 5, letra b), del pliego de condiciones es facultativa. Los elementos estatutarios de una designación podrán utilizarse de conformidad con la legislación aplicable.

El registro vitícola proporciona la lista de nombres de zonas, grandes viñedos y viñedos singulares, así como de sistemas de campo abierto que pueden utilizarse como unidades geográficas menores. Indica los límites de las ubicaciones y zonas en términos de referencias catastrales (distrito, subdistrito, sistema de campo abierto, parcela). Está gestionado por la Cámara de Agricultura de Renania-Palatinado. En Renania del Norte-Westfalia, figuran en el Reglamento de aplicación de la legislación vitivinícola [*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO NRW)*]. El registro vitícola se crea y mantiene sobre la base de:

— artículo 23, apartados 3 y 4, de la Ley federal del vino alemana (*Weingesetz*);

— artículo 29 del Reglamento federal sobre el vino (*Weinverordnung*);

— Ley de Renania-Palatinado relativa a la designación de lugares y zonas y al registro vitícola, Ley de viñedos (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle — Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*); — Reglamento de Renania del Norte-Westfalia por el que se aplica la legislación vitivinícola (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*);

— artículo 2, apartado 16, del Reglamento sobre las responsabilidades en el ámbito de la legislación vitivinícola de Renania-Palatinado (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Cualquier modificación de la delimitación de las unidades geográficas pequeñas requiere la autorización de la organización competente de conformidad con el artículo 22 *octies*, de la Ley del vino alemana, que debe notificarla a la Oficina Federal de Agricultura y Alimentación.

Todos los productos

Marco jurídico:

El establecido por la organización que gestione la DOP/IGP, cuando así lo contemplen los Estados miembros.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los productos con DOP «Mittelrhein» que se comercializan con una indicación de la variedad de vid solo podrán utilizarse nombres reales. Se permite la mezcla con cepas nuevas.

Cuando un producto se haya elaborado exclusivamente a partir de uvas procedentes de cepas nuevas, deberá comercializarse sin indicar la variedad de vid en la etiqueta.

Enlace al pliego de condiciones

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein