C/2024/1025

2024.1.24.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/1025)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Mittelrhein”

PDO-DE-A1269-AM02

Az értesítés időpontja: 2023.10.19.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A módosítások ismertetése**

a) Analitikai és/vagy érzékszervi tulajdonságok

A minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó adatokat a jövőben az „és” kötőszóval kapcsolják össze. A szöveg borkataszter vezetésével kapcsolatban egy pontosító mondattal egészül ki, amely a következőképpen szól: „Az erjesztésre alkalmas tartályban lévő must mustsűrűségét dokumentálni kell.”

Az érzékszervi jellemzők differenciáltabban ismertetik.

b) A terület meghatározása

A „Mittelrhein” OEM területébe a következő parcellákat veszik fel:

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]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

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

Az előállításra vonatkozó szabályok mostantól egy külön alpontban szerepelnek.

c) Borszőlőfajták

A termékleírás 8. pontjában eddig a következő szőlőfajták szerepeltek:

Fehérbor:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois), Bacchus, kékszilváni, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay Rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, korai Malingre (Malingre), korai vörös malvázia (malvázia, korai malvázia, Malvoisie), sárga muskotály (Blanc, muskotály, Moscato, Muscat), arany muskotály, arany rizling, zöldszilváni (szilváni), zöld veltelini (veltelini), Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio muskotály, rizlingszilváni (Rivanel), Muscaris, Ottonel muskotály, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, Regner, Reichensteiner, rizlingszilváni, vörös elbling (Elbling Rouge, elbling) vörös saszla (Chasselas Rouge, saszla, Chasselas), vörös rizlingszilváni, vörös muskotály (muskotály, Moscato, Muscat), vörös rizling, vörös tramini (fűszeres tramini, Clevner, tramini), rulandi (Pinot Grigio, szürke burgundi, 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, fehér burgundi (Pinot blanc, Weißburgunder, Pinot bianco), fehér elbling (elbling), fehér saszla (Chasselas Blanc, Fendant Blanc, saszla, Chasselas), fehér rizling (Riesling renano, rajnai rizling, Klingelberger, rizling), Würzer.

Vörösbor és rozé

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, korai kékburgundi (Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, korai burgundi), kékfrankos (Lemberger, kékfrankos, Limberger), kékoportó (Portugieser), kései kékburgundi (Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot, kései burgundi), kék trollinger (Trollinger, Vernatsch), kék zweigelt (zweigelt, Rotburger), 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 (fekete rizling, Pinot Meunier), Trollinger muskotály, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, rozémuskotály, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent (St. Laurent, Sankt Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

MÓDOSÍTÁSOK:

A jövőben a „fehérbor” és a „vörösbor és rozé” helyett „fehér szőlőfajták” és „vörös szőlőfajták” kifejezés használandó.

A jegyzék a következő szőlőfajtákkal egészül ki:

Fehér szőlőfajták:

„Cvetocsnij, dunai rizling, Gm 643-10, Gm 643-17, Petite Arvine, Sauvignac, Sauvignon gris, Savagnin Blanc, We S 523”

Vörös szőlőfajták:

„Divico”

A szinonimákat törölték.

d) Alkalmazandó követelmények

A nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények

Az elnevezésre vonatkozóan azt a jogi szabályozást vezették be, hogy a törvényben szabályozott elnevezések az alkalmazandó joggal összhangban használhatók.

Az OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet érvényes követelményei:

Címkézési előírás bevezetése:

A „Mittelrhein” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott és a szőlőfajta nevének megadásával forgalmazott termékek esetében a címkén csak a valódi elnevezések használhatók. A nemesítési törzsekkel történő házasítás megengedett.

Ha egy terméket kizárólag nemesítési törzsből származó szőlőből állítottak elő, akkor ezt a terméket a szőlőfajta megjelölése nélkül kell forgalmazni.

e) Ellenőrző hatóság

A Rajna-vidék-Pfalzi Agrárkamara faxszámának helyesbítése.

A termékleírás „Minőségi bor ellenőrzése” című 11.2.3. pontjában törlik a következő mondatot: „Minden minőségi bort, m. t. pezsgőt és m. t. minőségi gyöngyözőbort kötelező vizsgálatnak vetnek alá.”

f) Egyéb

A „Kapcsolat(ok) leírása” című bekezdésben a „bor”, a „gyöngyözőbor” és a „minőségi pezsgő” kategóriák leírása pontosításra és átfogalmazásra került. Ebben az esetben nincs szükség uniós módosítás benyújtására, mivel a módosítások nem szüntetik meg a kapcsolatot a földrajzi területtel (vö. az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkével).

Konkrétan a következő módosítások kerülnek bevezetésre:

A termékleírás 9.4.1. pontjában a „bor” kategória kiegészítésre kerül. A kiegészített mondat eredeti szövege: „A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a termékleírás 3.2. pontjában felsorolt kritériumoknak.” A mondat a következőképpen módosul: „A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a termékleírás 3.2. pontjában felsorolt kritériumoknak, és az alkoholtartalmuk nem növelhető.”

A termékleírás 9.4.2. pontjában a „gyöngyözőbor” kategória szövegét átfogalmazzák. A módosítandó mondat: „A bort erjesztéssel vagy endogén szénsav hozzáadásával állítják elő.” A mondatot a következőképpen fogalmazzák át: „Az erjesztés során a természetes erjedésből származó szénsav egy részét megtartják.”

A termékleírás 9.4.3. pontjában a „Minőségi pezsgő” kategória kiegészül az első erjesztéssel. A leírás szerinti minőségi gyöngyözőbor előállítása eddig csak a pezsgő alapborának második erjesztésével volt lehetséges. A módosításnak köszönhetően a minőségi gyöngyözőbor az első erjesztés során is előállítható.

2. **A módosítások indoklása**

a) Analitikai és/vagy érzékszervi tulajdonságok

Az átszámítási tábla megszűnése miatt a minimális természetes mustsűrűség meghatározásának már nincs jogalapja. Mivel azonban a termelők a gyakorlatban mértékegységként az Oechsle-fokot használják, ez a mértékegység továbbra is megmarad a termékleírásban. Ezért a minimális természetes alkoholtartalomra és a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó adatokat a jövőben az „és” kötőszóval kapcsolják össze. Ebből egyértelműen az következik, hogy a termelőnek mind a minimális természetes alkoholtartalomra, mind a minimális természetes mustsűrűségre vonatkozó értéket be kell tartania ahhoz, hogy a termékeket „Mittelrhein” OEM-ként forgalmazhassa. A borkataszter vezetésével kapcsolatos félreértések elkerülése érdekében a védegylet úgy döntött, hogy egy pontosító mondattal egészíti ki a leírást, amely arra utal, hogy a borkataszterben csak a mustsűrűséget kell feltüntetni.

Az érzékszervi jellemzők ismertetéseit az egyes termékek sajátosságainak és a termékek és más termőterületek termékei közötti különbségek még jobb bemutatása érdekében differenciáltabban dolgozták ki.

b) A terület meghatározása

A koblenzi parcella, amely Weindorf néven ismert, a közép-rajnai borvidékhez tartozik, így már kezdettől fogva szerepelnie kellett volna a területmeghatározásban. Ezt most pótolták.

A többi bevonandó parcella megfelel a területi kapcsolat követelményeinek, és egy tagosított szőlőültetvényt képeznek. Emellett e parcellákkal kapcsolatban lefolytatták a közép-rajnai védegylet eljárási szabályzatában foglalt eljárást.

Az előállításra vonatkozó rész egy külön alpontban szerepel annak egyértelművé tétele érdekében, hogy az Észak-Rajna-Vesztfáliára és Rajna-vidék-Pfalzra is vonatkozik.

c) Borszőlőfajták

A szőlőfajták felsorolása nem teljes, így az kiegészítésre kerül, mivel minden eddig osztályozott és a közép-rajnai térségben jelenleg termesztett fajtát meg kell nevezni, hiszen ezek a fajták már beváltak a termőterületen. Az ezekből a fajtákból készült borok megfelelnek a termékleírás követelményeinek.

A jövőben a borfajtákat a „fehérbor” és a „vörösbor és rozé” helyett a „fehér szőlőfajták” és „vörös szőlőfajták” cím alatt sorolják fel, mert a termékleírásban szereplő szőlőfajták felsorolásával nem a végterméket, hanem a termesztési lehetőségeket kívánják szabályozni.

A szinonimákat törölték, mert a szőlőfajták termékleírásban szereplő felsorolása „ültetési engedélynek” tekintendő, nem pedig címkézési követelménynek.

d) Alkalmazandó követelmények

A nemzeti jogszabályok alapján alkalmazandó követelmények

Az elnevezésre vonatkozóan beillesztett jogi szabályozás pontosítja a nemzeti jog azon elnevezésjogi fogalmait, amelyek nincsenek levédve az e-Ambrosia adatbázisban.

Az OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet érvényes követelményei:

A címkézési előírás megvédi az OEM-termékeket az esetleges értékvesztéstől.

A címke megjelenése nagyon fontos a fogyasztó számára. Ha az OEM-termékeket úgy hozzák forgalomba, hogy a címkén megjelölik a nemesítési törzseket, akkor a fogyasztó vagy nem tudja, hogy ez a megjelölés mit jelent, vagy pedig megfelelő magyarázat nélkül úgy tűnhet számára, mintha a termékek kísérleti termesztésből származnának, és így a fogyasztónak nincs lehetősége arra, hogy tudatosan döntsön a vásárlásról. A fogyasztó talán nem is tudja, hogy ezek valójában olyan osztályozott fajták, amelyek már bizonyították minőségüket. Emiatt viszont a fogyasztó negatív megítélés alakulhat ki a fogyasztóban, anélkül, hogy megkóstolta volna a terméket. Az így kialakult negatív benyomás a „Mittelrhein” OEM-termékként való címkézésen keresztül a Mittelrhein térségének összes OEM-termékére, és ezáltal a „Mittelrhein” OEM-termékek értékesítésére is hatással lehet.

e) Ellenőrző hatóság

Rajna-vidék-Pfalz agrárkamarájának faxszáma megváltozott.

Az ismétlések elkerülése érdekében ezt a mondatot törölték.

f) Egyéb

A termékleírás 9.4.1. pontjában a „Bor” kategóriát azért fogalmazták át, hogy különbséget tegyenek szereplő újrafogalmazás a különleges minőségű borok és a minőségi borok között.

A termékleírás 9.4.2. pontjában a „Gyöngyözőbor” kategóriát azért fogalmazták át, hogy a szöveg tükrözze a gyöngyözőbor készítése során végrehajtott tényleges folyamatokat.

A termékleírás 9.4.3. pontjában a „Minőségi pezsgő” kategória kiegészült az első erjesztéssel, mivel a „Minőségi pezsgő” kategória eddigi leírása szerint ilyen pezsgők csak a második erjesztéssel készülhettek. Ez már nem felel meg a jelenlegi gyakorlatnak, amely szerint immár lehetőség van arra is, hogy első erjesztéssel állítsanak elő „minőségi pezsgőt”.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

„Mittelrhein”

2. **A földrajzi jelzés típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A borászati termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgőbor

8. Gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

1. Minőségi fehérbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A szőlőfajtától függően a friss gyümölcsös jegyek és az egzotikus gyümölcsaromák kerülhetnek előtérbe. A szőlőfajtától és a borkészítési eljárástól függően virágos és zöld aromák, például a zöldpaprika és a zöld fű vagy a szerecsendió és a rózsa illata, a méz és az aszalt gyümölcsök aromái, valamint fűszeres tónusok, például szénára emlékeztető, füstös és ásványi jegyek jellemzik a bort. A borkészítési eljárástól függően a bukét a kiégetett fahordó olyan aromái egészíthetik ki, mint a vanília, a pörkölt aromák és a kókusz; reduktív eljárás esetén a kovakő és a szarvasgomba tónusai jelennek meg, oxidatív borkészítési eljárás esetében pedig az alma és a diós aromák ismerhetők fel. A borokat a savas és az édes íz közötti egyensúly jellemzi. Általában filigrán vagy erős testtel rendelkeznek, amihez elegáns-lendületes savszerkezet társul. Különösen a rizling és a burgundi szőlőfajták alkalmasak arra, hogy a belőlük készült borok érzékszervi jellemzőiben kifejezésre juttassák a szőlővidék adottságait. Így a savasság, a savak pufferelésének mértéke és az ásványi jegyek alapján kiérezhetők a közép-rajnai térség különböző kőzettípusai és talajtani képződményei. Színük alapvetően a zölden tükröződő halványsárga, valamint a szalmasárga és az aranysárga vagy akár a borostyánszín közötti tartományban mozog. A szőlőfajtától és évjárattól függően világos vörös árnyalatok is megjelenhetnek.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Mittelrhein” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Minőségi vörösbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A borokat elsősorban a piros gyümölcsös jegyek jellemzik. Ezt zöld jegyek, például a zöldpaprika, a rozmaring és a zöld csuma zamatai egészítik ki. A borkészítési eljárástól és a hordós érleléstől függően az illatot olyan aromák egészítik ki, mint a vanília, a pörkölt aromák, a csokoládé és a kókusz, reduktív eljárás esetén a kovakő és a szarvasgomba tónusai jelennek meg. A gyümölcsös-könnyed, vagy akár testes borokat általában bársonyos-sima vagy érezhető savszerkezet jellemzi. Különösen a kései burgundi szőlőfajta alkalmas arra, hogy a belőle készült borok érzékszervi jellemzőiben kifejezésre juttassa a szőlővidék adottságait. Így a savasság, a savak pufferelésének mértéke és az ásványi jegyek alapján kiérezhetők a közép-rajnai térség különböző kőzettípusai és talajtani képződményei. A bor vörös színe a világos cseresznyepiros és a mélysötét, kékesen-barnásan tükröződő bodzaszín közötti skálán mozog.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Mittelrhein” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. Rozébor, Weißherbst, Blanc de Noir

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezeket a borfajtákat vörös szőlőfajtákból préselik. A rozé és a Weißherbst borok színe általában a halvány rózsaszíntől a rózsaszínen át a világosvörös árnyalatokig terjed, míg a Blanc de Noir borok a fehérborok színskáláját mutatják. Mivel a mustot a fehérborhoz hasonló módon érlelik, ezeket a borokat általában a málna, a szamóca, a feketeribizli és a cseresznye gyümölcsös aromái jellemzik. A felhasznált szőlőfajtától függően fűszeres aromák és a zöldpaprika és a gyógynövények jegyei jelennek meg, hordós érlelés esetén pedig felfedezhetők a vanília, a pörkölt aromák és kókusz is. A Blanc de Noir boroknál emellett finom virágos tónusok is megjelenhetnek. A borok íze leginkább a fehérborokéra hasonlít.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Mittelrhein” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. Rotling minőségi bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Rotling borok többnyire enyhén vagy erősen világosvörös színűek Zamatuk többnyire gyümölcsös és részben fűszeres, a bogyós gyümölcsök, valamint a maggyümölcsök és a citrusfélék tónusai nyernek teret benne. Ízük általában a finom és a testes ízvilág közötti tartományban mozog, amit élénkítő savasság jellemez.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Mittelrhein” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Kabinett különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezeket a borokat általában alacsony vagy közepes alkoholtartalom jellemzi. A többnyire gyümölcsös és friss borokban általában jól felismerhető a fajtajelleg, amihez élénk savasság párosul. Az érleléstől és a kívánt borstílustól függően a szőlőfajtára jellemző aroma ásványi jegyekkel, valamint a kovakő és a szarvasgomba tónusaival egészülhet ki. A maradékcukor-tartalommal rendelkező Kabinett borokat általában a savas és az édes íz közötti egyensúly és az alacsony alkoholtartalom jellemzi.

A fehér Kabinett borok színskálája általában a zölden tükröződő világossárgától az erőteljes sárgáig, míg a vörös Kabinett boroké a világos cseresznyepirostól a mélysötét bodzaszínig terjed.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Mittelrhein” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. Spätlese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A nagyobb mustsűrűségnek és a szőlő ennek betudható jobb érettségének köszönhetően a Spätlese borok általában hangsúlyos fajtajelleggel, nagyobb testességgel és magasabb alkoholtartalommal rendelkeznek. Az aromát az érett sárga gyümölcsök és az érett, harmonikus savszerkezet dominálja. A Spätlese borok rendszerint jellegzetes saját maradékcukor-tartalommal készülnek. A fehér Spätlese borok színskálája általában a világossárgától az aranysárgáig terjed, míg a vörös Spätlese boroké a világos meggyvöröstől a mélysötét bodzaszínig.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Mittelrhein” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

7. Auslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A teljesen érett és túlérett szőlő felhasználása általában intenzív fajtajelleget eredményez. Amellett, hogy a tőkén tovább érlelik szőlőt, aszúsodással (*Botrytis cineria*) is elérhető a koncentráció. E borok aromáját főként az intenzív sárga gyümölcsös, részben egzotikus jegyek jellemzik. A szárított szőlőszemek miatt finom mézes és balzsamos tónusok is előfordulhatnak. Az Auslese borok rendszerint jellegzetes saját maradékcukor-tartalommal készülnek. A fehér Auslese borok színskálája általában a világossárgától az aranysárgáig terjed, míg a vörös Auslese boroké a világos meggyvöröstől a mélysötét bodzaszínig.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Mittelrhein” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

8. Beerenauslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Mittelrhein" OEM Beerenauslese különleges minőségű borai túlérett, szárított vagy aszúsított szemekből készülnek, ezért rendszerint intenzív aranysárga vagy borostyánsárga színűek, magas cukorfokkal rendelkeznek és enyhén olajos állagúak. Az ízében az intenzív édesség dominál, a mérsékelttől az erősig terjedő, de markáns savszerkezet mellett. Zamatuk általában gyümölcsös vagy fűszeres, sőt, gyógynövényekre emlékeztető, és megjelennek benne az érett vagy túlérett gyümölcsök, aszalt gyümölcsök, a méz és a fűszerek. A Beerenauslese borok alapvetően maradékcukor-tartalommal készülnek, így elsősorban olyan fehér- és rozéborokról van szó, amelyek alkoholtartalma mérsékelt vagy nagyon csekély. A Beerenauslese kategóriába tartozó fehérborok színskálája a világossárgától a borostyánsárga minden árnyalatáig terjed.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Mittelrhein" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

9. Eiswein különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az „Eiswein" különleges minőségű borokat a szüret és a préselés során természetes körülmények között megfagyott szőlőszemekből préselik, így a szőlő összetevői nagymértékben koncentrálódnak, a szőlőszemek pedig kismértékben botritiszesek. Emiatt az Eiswein borok általában intenzív édes ízzel és erőteljesebb savtartalommal rendelkeznek, és erősebben kifejezésre jut bennük az adott szőlőfajta aromája, attól függően, hogy a szőlő teljes érését követően mennyi idő telik el a szükséges alacsony hőmérséklet eléréséig. Az adott szőlőfajta aromái erőteljesebben érvényesülnek, és elsősorban a gyümölcsös tónus, kisebb mértékben pedig az aszúsodás dominálja a bort. A fehér Eiswein borok színskálája általában a világossárgától a borostyánsárgáig terjed.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Mittelrhein" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

10. Trockenbeerenauslese különleges minőségű bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Beerenauslese borhoz képest ennél a bornál gondosabban válogatják a szőlőszemeket, amelyek a nemes rothadás miatt koncentráltabbak is, így a Trockenbeerenauslese általában magasabb cukorfokkal rendelkezik. Ennek eredményeként a borok általában különösen édesek, és – a szőlőfajtától függően – koncentrált savtartalommal, valamint mérsékelt vagy nagyon alacsony alkoholtartalommal rendelkeznek. A Beerenauslese borhoz képest az illata általában intenzívebb. A fehér Trockenbeerenauslese borok színskálája általában a világossárgától a borostyánsárgáig terjed.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Mittelrhein” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

11. Minőségi pezsgőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A minőség pezsgőborban a szőlő mérsékelt cukorfoka köszön vissza. A kíméletes szüretelési és préselési módszereknek köszönhetően általában megmarad a magasabb, élénkebb savszerkezet. Az m. t. minőségi pezsgőt az alapbor bortípusa, a felhasznált szőlőfajták és az előállítás során az élesztő tárolásának időtartama határozza meg. Az élesztővel való érintkezés időtartamától függően ez enyhén diós és briósos jegyekben nyilvánulhat meg. A pezsgő alapborát tölgyfahordóban érlelik, így az m. t. pezsgőben pörkölt- és fűszeres aromák jelenhetnek meg. Az m. t. minőségi pezsgők általában frissek, gyümölcsösek, savasak és élesztősek, és nem kifejezetten alkoholosak. A maradékcukor általában az alig észrevehetőtől az egyértelműen édes ízig terjedően változik. A bor jellegzetes, erőteljes habzású. A színskála a zöldesen tükröződő halványsárgától a hársvirág színéig terjed, de a rózsaszín és a vörös különböző árnyalatai is előfordulnak. A Crémant egy intenzív habzású és enyhe savszerkezetű pezsgőbor. A zamata a gyümölcsös-érett és az élesztős-fűszeres zamat között változik, amit az alapbor bortípusa, a felhasznált szőlőfajták és az élesztő tárolásának időtartama is befolyásolnak. Mivel a bor hosszabb ideig érintkezik az élesztővel, a Crémant pezsgőborok finom, krémes, kiegyensúlyozott állagúak.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Mittelrhein” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

12. Gyöngyözőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A minőségi gyöngyözőborok általában finom habzásúak. Általában friss, gyümölcsös illat és érezhető fajtajelleg jellemzi őket, a szénsav pedig további frissességet és pezsgést kölcsönöz nekik. A gyakran használt aromás szőlőfajták közül különösen a virágos aromák és az egzotikus gyümölcsök, valamint a málna, a cseresznye és a szamóca jegyei tűnnek ki. A színskála többnyire a zölden tükröződő halványsárgától a hársvirág színéig terjed, de a rózsaszín és a vörös is előfordul.

Az alkoholtartalom-növelés nélkül előállított „Mittelrhein” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor összes alkoholtartalma meghaladhatja az 15 térfogatszázalékot.

A nem számszerűsített analitikai jellemzőkre a hatályos jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Minden termék

   Konkrét borászati eljárás

   A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

2. Minden termék

   A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

   A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

3. Minden termék

   Művelési gyakorlat

   A hatályos jogszabályokat kell alkalmazni.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Minden termék

   105 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Rajna-vidék–Pfalz szövetségi tartomány Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartoznak a következő települések és településrészek szőlőültetvényei: Bacharach (Bacharach (3503), Steeg (3502)), Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard (Boppard (1820), Hirzenach (1824)), Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Mainz-Bingen járás) (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).

Észak-Rajna-Vesztfália tartomány Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következőkre terjed ki: Königswinter város szőlőültetvényei, amelyeket Oberdollendorf, Niederdollendorf és Königswinter településhatárai fognak közre, Bad Honnef városának szőlőültetvényei Honnef (Rhöndorf) településhatáráig, valamint Bonn városának szőlőültetvényei Kessenich településhatáráig.

A pontos meghatározás a fent említett települések parcellánként körülhatárolt szőlőültetvényeit tartalmazó térképeken található, amelyek a www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein oldalon tekinthetők meg.

A „Mittelrhein” oltalom alatt álló névvel ellátott minőségi bor, különleges minőségű bor, m. t. minőségi pezsgő vagy m. t. minőségi gyöngyözőbor előállítása más területen is folyik, mint a meghatározott termőterület, ahol a szőlőt leszüretelik, és amely a címkén jelölve van, feltéve, hogy az előállítás helye ugyanabban vagy egy szomszédos szövetségi tartományban található.

7. **Borszőlőfajták**

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Korai kékburgundi – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, korai burgundi, Pinot Madeleine

Kékfrankos – Lemberger, Limberger

Kékoportó

Kékszilváni

Kései kékburgundi

Kék Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Kék Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Cvetocsnij

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc
Cabernet Cantor
Cabernet Carbon
Cabernet Carol
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Dorio
Cabernet Dorsa
Cabernet Franc fajta
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon fajta
Cabertin
Calandro
Calardis Blanc
Chardonnay
Dakapo
Deckrot
Divico
Domina
Dunai rizling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe
Felicia
Findling
Freisamer
Korai Malingre – Malingre
Korai vörös malvázia – malvázia, korai malvázia, Malvoisie
Färbertraube
Sárga muskotály
Gm 643-10
Gm 643-17
Arany muskotály – muskotály
Arany rizling
Zöldszilváni – szilváni
Zöld veltelini – veltelini
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldsrebe
Hibernal

Huxelrebe – Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Merlot fajta
Merzling
Monarch
Morio muskotály
Muscaris
Ottonel muskotály – Muskat-Ottonel
Trollinger muskotály
Rizlingszilváni – Rivaner
Müllerrebe – fekete rizling, Pinot Meunier
Neronet
Noblin
Optima 113 – Optima
Orion
Ortega
Osteiner
Palas
Perle
Petite Arvine
Phoenix – Phönix
Pinotin
Piroso
Prinzipal
Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rizlingszilváni
Rondo
Rozémuskotály – muskotály
Chardonnay rozé – Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Rotberger
Vörös elbling – Elbling Rouge
Vörös saszla – Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Vörös muskotály – muskotály, Muscat, Moscato
Vörös rizlingszilváni
Vörös rizling

Vörös tramini – Clevner, tramini

Rubinet

Rulandi – Pinot Grigio, szürke burgundi, Pino Gris

Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Sauvignac

Sauvignon Blanc – szilváni muskotály

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc – fehér tramini

Scheurebe

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah fajta

Tauberschwarz

Verdicchio Bianco – Trebbiano di Soave

Villaris

We S 523

Fehér burgundi – Pinot Bianco, fehér burgundi, Pinot Blanc

Fehér elbling – elbling, Kleinberger

Fehér saszla – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Fehér rizling – Riesling renano, rajnai rizling, Klingelberger, rizling

Wildmuskat

Würzer

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Minden termék*

A „Mittelrhein” borvidék Bingen és Bonn között található, mintegy 110 km hosszúságban a Siebengebirge elnevezésű hegylánc határolja. A völgy szűk: a V-alakú völgy csak 200–220 méteres tengerszint feletti magasságban szélesedik ki fennsíkká, amelyet korábban kialakult magaslatok öveznek. A szőlőültetvények a Közép-Rajna völgyében találhatók, a tengerszint feletti 55–350 méteres magasságban, az átlagos tengerszint feletti magasság 170 méter. A Felső Közép-Rajna-völgy szőlőhegyei főként délkelet-délnyugati fekvésűek, míg az Alsó Közép-Rajna-völgyben a dél-délnyugati fekvésű területeken jellemző a szőlőtermesztés. Az egész Közép-Rajna-völgyet tekintve a szőlőültetvények tájolása átlagosan 168° (dél-délkelet).

A Közép-Rajna-völgy területét jellemzően a devonkor kőzetei borítják. Nagy területeken találunk kvarcitos homokköveket és agyagpalát, másodsorban vas- és kovapala és kvarcitok fordulnak elő. Harmadkori kőzetek csak Königswinter környékén találhatók. Ezek a trachitok, trachittufák, bazalt- és latitkőzetek (vulkanikus kiömlési kőzetek), amelyek az egykori vulkanikus tevékenységről tanúskodnak. A Rajna árterében többnyire több méter vastag, gyakran meszes homok- és agyarréteg rakódott le. A Közép-Rajna-völgyben a szőlőtőkék túlnyomórészt olyan talajon gyökereznek, amelynek alapkőzetét devonkori palakőzet alkotja. A jellemző talajtípus a barnaföld és a regoszol.

A termékeny löszön vagy löszagyagon a félbarna erdőtalaj terjedt el. Helyenként az árterekben és az alacsonyan fekvő teraszos területeken is folyik szőlőtermesztés. Talajtani szempontból ezeket a területeket a barna ártéri talaj és a barnaföld jellemzi. A harmadkori vulkanikus kőzeteken barnaföld, regoszol és ranker talaj alakult ki.

Az időjárási adatok alapján az éves átlaghőmérséklet 9,7 °C, a vegetációs időszak átlaghőmérséklete 14,2 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 665 mm, amelynek kb. 60 %-a a vegetációs időszakra esik. A vegetációs időszak alatt a közép-rajnai szőlőültetvényeket átlagosan 615 000 Wh/m2 közvetlen napsugárzás éri. A borok tipológiáját a hosszú vegetációs időszak, a termőterület sajátos domborzata, a mikroklimatikus viszonyok, a talaj jellegzetes összetétele, valamint a magas fokú emberi beavatkozás határozza meg. A kis méretű ültetvényekből álló birtokszerkezet és a meredek lejtő korlátozza a szőlőültetvények gépesítését. Ezért a szőlőültetvényeket nagy munkaráfordítással művelik. Az intenzív gondozás állandó terméshozamokat biztosít. Nagyban hozzájárul a leszüretelt szőlő minőségéhez, ami a minimális természetes alkoholtartalomban, az ízek kibontakozásában és a bor savtartalmának harmóniájában nyilvánul meg. Az emberi beavatkozás évszázados borászati hagyományokon alapul. A különleges minőségű borok elkészítésére szánt szőlő mint alaptermék előállítása során a szőlősgazda jobb minőségű szőlőt és intenzívebb hatású összetevőket tud elérni speciális művelési gyakorlatokkal, például a fürtzóna lelevelezésével vagy hajtásválogatással. Ezenkívül különféle pincészeti technikák alkalmazhatók a végtermékre jellemző tulajdonságok biztosítására

8.2. *Bor*

A minőségi boroknak meg kell felelniük a termékleírás 3.2. pontjában minden egyes szőlőfajta-kategóriára meghatározott minimumkövetelményeknek, az alkoholtartalmuk pedig növelhető. A különleges minőségű boroknak meg kell felelniük legalább a termékleírás 3.2. pontjában felsorolt kritériumoknak, és az alkoholtartalmuk nem növelhető.

8.3. *Gyöngyözőbor*

Az m. t. minőségi gyöngyözőbor esetében az alapterméknek meg kell felelnie az adott termőterületen készített minőségi borra vonatkozó minimumkövetelményeknek, amelyeket a termékleírás 3.2. pontja sorol fel. Az erjesztés során a természetes erjedésből származó szénsav egy részét megtartják.

8.4. *Minőségi pezsgőbor*

Az alapterméknek meg kell felelnie a termékleírás 3.2. pontjában meghatározott kritériumoknak. A vegetáció állapotától és a termőhelytől függően a pezsgő alapborának előállítására kiválasztott szőlőültetvények szőlőjét korábban kell leszüretelni, hogy elérjék az m. t. minőségi pezsgőre vagy Winzersekt pezsgőre jellemző savszerkezetet. A pezsgőt első vagy második erjesztéssel állítják elő tartályban vagy palackban. Ha hagyományos palackos erjesztési eljárással készítenek pezsgőkülönlegességet, a terméket a palackban egy második alkoholos erjesztésnek kell alávetni, és ekkor válik pezsgővé. Ebben az esetben a terméket legalább kilenc hónapig kell érlelni a palackban.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Bor, minőségi pezsgő, gyöngyözőbor

Jogi keret:

Nemzeti jog

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Ahhoz, hogy a hagyományos fogalmakat használni lehessen a címkén, a minőségi boroknak, a különleges minőségű boroknak, az m. t. minőségi gyöngyözőboroknak vagy az m. t. minőségű pezsgőknek előzetesen meg kell felelniük egy hivatalos vizsgálaton. A címkén fel kell tüntetni az ebben az összefüggésben kiadott vizsgálati számot (ún. A.P.-szám). Ez helyettesíti a tételszámot.

A borokat és borászati termékeket a meglévő oltalom alatt álló bornéven túl kötelezően meg kell jelölni a termékleírás 5. pontjának a) alpontjában említett tradicionális fogalmak egyikével. A termékleírás 5. pontjának b) alpontjában említett hagyományos fogalmakat nem kötelező feltüntetni. A törvényben szabályozott elnevezések az alkalmazandó joggal összhangban használhatók.

A szőlőkataszter tartalmazza a területek, az egybefüggő és különálló szőlőültetvények, valamint a dűlők neveit, amelyeket a kisebb földrajzi egységek használhatnak. A szőlőkataszterben a kataszteri elnevezéseknek megfelelően (településhatár, mező, dűlő, telek) fel kell tüntetni az ültetvények és területek határait. A katasztert Rajna-vidék-Pfalz agárkamarája vezeti. Észak-Rajna-Vesztfáliában a borászati jog végrehajtásáról szóló, 2013.12.12-i rendeletben (WeinR-DVO NRW) vezetik a katasztert. A szőlőkataszter létrehozásának és vezetésének jogalapjai:

– a bortörvény 23. §-ának (3) és (4) bekezdése;

– a borrendelet 29. §-a;

– az ültetvények és területek meghatározásáról és a szőlőkataszterről szóló tartományi törvény (szőlőültetvényekről szóló rajna-vidék-pfalzi törvény); – a borászati jog végrehajtásáról szóló rendelet (WeinR-DVO NRW);

– a borászati jogi hatáskörökről szóló rajna-vidék-pfalzi tartományi rendelet 2. §-ának 16. pontja.

A kisebb földrajzi egységek körülhatárolása a bortörvény 22g. §-a szerint csak az illetékes szervezetek hozzájárulásával módosítható. A bortörvény 22g. §-a értelmében az illetékes szervezetnek minden változást be kell jelentenie a Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatalnak.

Minden termék

Jogi keret:

Egy OEM-et/OFJ-t kezelő szervezet által, amennyiben a tagállamok így rendelkeznek.

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Mittelrhein” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott és a szőlőfajta nevének megadásával forgalmazott termékek esetében a címkén csak a valódi elnevezések használhatók. A nemesítési törzsekkel történő házasítás megengedett.

Ha egy terméket kizárólag nemesítési törzsből származó szőlőből állítottak elő, akkor ezt a terméket a szőlőfajta megjelölése nélkül kell forgalmazni.

A termékleíráshoz vezető link

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein