Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/1025)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

"Mittelrhein"

PDO-DE-A1269-AM02

Data della comunicazione: 19.10.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Descrizione delle modifiche**

a) Caratteristiche analitiche e/o organolettiche

D'ora in poi le indicazioni del titolo alcolometrico volumico naturale minimo e del peso minimo naturale del mosto saranno collegate dalla congiunzione "e". Sarà inserita la seguente frase esplicativa in merito alla tenuta del registro di cantina: "Il peso del mosto nel contenitore di fermentazione deve essere documentato."

La descrizione organolettica viene differenziata ulteriormente.

b) Delimitazione della zona

La zona delimitata della denominazione di origine protetta "Mittelrhein" comprende gli appezzamenti di terreno seguenti:

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]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 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

Le disposizioni relative alla produzione sono indicate d'ora in poi in un sottopunto separato.

c) Varietà di uve da vino

Al punto 8 del disciplinare di produzione sono specificate finora le varietà di uve da vino seguenti:

per i vini bianchi

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.

per i vini rossi e rosati

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.

MODIFICHE

D'ora in poi i termini "varietà a bacca bianca" e "varietà a bacca rossa" sostituiranno i termini "per i vini bianchi" e "per i vini rossi e rosati".

Vengono aggiunte le varietà seguenti:

varietà a bacca bianca:

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

varietà a bacca rossa:

"Divico".

I sinonimi sono soppressi.

d) Condizioni applicabili

Condizioni applicabili previste dalla legislazione nazionale

Si inserisce la normativa in materia di denominazione, in base a cui è consentito utilizzare elementi della denominazione previsti dalla legge in conformità del diritto applicabile.

Condizioni applicabili di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP

Inserimento di un requisito in materia di etichettatura

Per quanto concerne i prodotti della denominazione di origine protetta "Mittelrhein" commercializzati con l'indicazione del nome delle varietà di uve, nell'etichettatura si possono utilizzare esclusivamente nomi per esteso. È consentito l'assemblaggio con uve provenienti da vitigni interspecifici.

Qualora un prodotto sia stato ottenuto esclusivamente da uve provenienti da detti vitigni, deve essere commercializzato senza l'indicazione della varietà.

e) Autorità di controllo

Correzione del numero di fax della camera dell'agricoltura del Land Renania-Palatinato.

Al punto 11.2.3 del disciplinare di produzione (Controllo di qualità del vino) è soppressa la frase seguente: "Tutti i vini di qualità, i vini spumanti prodotti in regioni delimitate e i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate sono sottoposti obbligatoriamente a controllo."

f) Altro

Nel paragrafo "Legame con la zona" sono chiarite e riformulate le descrizioni delle categorie "Vino", "Vino frizzante" e "Vino spumante di qualità". In questo caso non è necessario presentare una modifica dell'Unione, in quanto le modifiche non invalidano il legame con la zona geografica (cfr. articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33).

Nello specifico, sono apportate le modifiche elencate di seguito:

Al punto 9.4.1 del disciplinare di produzione (categoria "Vino") si inserisce un'integrazione. La frase integrata era in origine la seguente: "I vini con predicato devono soddisfare almeno i requisiti elencati al punto 3.2. del disciplinare di produzione". La frase viene poi integrata come segue: "I vini con predicato devono soddisfare almeno i requisiti elencati al punto 3.2 del disciplinare di produzione e non possono essere arricchiti."

Si riformula il punto 9.4.2 del disciplinare di produzione (categoria "Vino frizzante"). La frase da modificare è la seguente: "La produzione si svolge mediante fermentazione o con l'aggiunta di anidride carbonica endogena". Questa frase deve essere così riformulata: "Durante il processo di fermentazione si conserva una parte dell'anidride carbonica naturale sviluppata."

Al punto 9.4.3 del disciplinare di produzione (categoria "Vino spumante di qualità") si aggiunge la prima fermentazione. Finora, secondo la descrizione, era possibile ottenere vino spumante di qualità solo mediante seconda fermentazione del vino di base. Con questa modifica la possibilità di produzione si estende alla prima fermentazione.

2. **Motivi delle modifiche**

a) Caratteristiche analitiche e/o organolettiche

Con la soppressione della tabella di conversione, viene meno il fondamento giuridico per indicare il peso minimo naturale del mosto. Tuttavia, dal momento che i produttori impiegano nella pratica i gradi Öchsle, questa unità di misura sarà mantenuta nel disciplinare di produzione; perciò le indicazioni del titolo alcolometrico volumico naturale minimo e del peso minimo naturale del mosto saranno collegate dalla congiunzione "e". È pertanto evidente che i produttori devono attenersi sia al valore del titolo alcolometrico volumico naturale minimo sia al valore del peso minimo naturale del mosto per poter commercializzare prodotti con la DOP "Mittelrhein". Al fine di evitare malintesi per quanto concerne la tenuta del registro di cantina, il consorzio di tutela ha deciso di aggiungere una frase esplicativa per quanto riguarda l'obbligo di indicare esclusivamente il peso del mosto nel suddetto registro.

La descrizione organolettica viene differenziata ulteriormente per evidenziare meglio le peculiarità di ciascun prodotto e le differenze rispetto ai prodotti di altre zone di produzione.

b) Delimitazione della zona

L'appezzamento di terreno a Coblenza, noto come Weindorf, appartiene alla DOP "Mittelrhein" originaria e avrebbe dovuto essere inserito nella zona delimitata fin dall'inizio. Si procede pertanto a una modifica correttiva.

Gli altri appezzamenti di terreno da inserire soddisfano i requisiti di continuità territoriale e costituiscono una superficie continua. È stata inoltre seguita la procedura prevista dal regolamento interno del consorzio di tutela del "Mittelrhein".

Il passaggio relativo alla produzione viene inserito in un sottopunto separato per chiarire che si applica sia in Renania settentrionale-Vestfalia che in Renania-Palatinato.

c) Varietà di uve da vino

L'elenco delle varietà di uve da vino è incompleto e viene integrato, in quanto occorre elencare tutte le varietà classificate finora e attualmente coltivate nel Mittelrhein (Medio Reno), dal momento che hanno già dato buoni risultati nella zona di produzione. I vini prodotti con tali varietà soddisfano i requisiti prescritti dal disciplinare.

In futuro le varietà di uve saranno riportate sotto i titoli "varietà a bacca bianca" e "varietà a bacca rossa" anziché sotto i titoli "per i vini bianchi" e "per i vini rossi e rosati", in quanto con l'elenco delle varietà nel disciplinare di produzione si regolamenta la possibilità di coltivarle, ma non il prodotto finito.

I sinonimi sono soppressi in quanto l'elenco delle varietà di uve da vino nel disciplinare di produzione rappresenta un "permesso di coltivazione" e non un requisito in materia di etichettatura.

d) Condizioni applicabili

Condizioni applicabili previste dalla legislazione nazionale

La disposizione introdotta in materia di denominazione ha carattere esplicativo per quanto concerne la relativa terminologia prevista dal diritto nazionale, che non è tutelata nella banca dati eAmbrosia.

Condizioni applicabili di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP

Il requisito in materia di etichettatura tutela i prodotti DOP da eventuali perdite di valore.

L'aspetto di un'etichetta è importantissimo per il consumatore: se vengono commercializzati prodotti DOP con l'indicazione delle varietà interspecifiche in etichetta, il consumatore può non capire che cosa significhi oppure avere l'impressione che i prodotti provengano da coltivazioni sperimentali senza le relative indicazioni e quindi senza la possibilità per il consumatore di decidere in modo consapevole se acquistarli o meno. Il consumatore potrebbe non essere consapevole che si tratta effettivamente di varietà classificate di provata qualità e di conseguenza potrebbe valutare negativamente i relativi prodotti senza averli assaggiati. Poiché il prodotto è etichettato come DOP "Mittelrhein", l'impressione negativa così suscitata può incidere su tutti i prodotti DOP dell'omonima regione e, conseguentemente, sulla vendita dei prodotti DOP "Mittelrhein".

e) Autorità di controllo

Il numero di fax della camera dell'agricoltura del Land Renania-Palatinato è stato modificato.

La frase viene soppressa per evitare una ripetizione.

f) Altro

Al fine di distinguere i vini con predicato da quelli di qualità, si riformula il punto 9.4.1 del disciplinare di produzione (categoria "Vino").

Si riformula il punto 9.4.2 del disciplinare di produzione (categoria "Vino frizzante") affinché la formulazione rispecchi i processi effettivi di elaborazione dei vini frizzanti.

Si aggiunge la prima fermentazione al punto 9.4.3 del disciplinare di produzione (categoria "Vino spumante di qualità"), in quanto, secondo la precedente descrizione di tale categoria, si poteva produrre un vino di questo tipo solo attraverso una seconda fermentazione. Ciò non corrisponde più alla prassi corrente, che ormai prevede la possibilità di produrre "Vino spumante di qualità" anche mediante una prima fermentazione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Mittelrhein

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Vini di qualità bianchi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

A seconda del vitigno, possono predominare note fruttate e aromi di frutti esotici. A seconda del vitigno e del metodo di vinificazione, i vini presentano soprattutto aromi floreali e verdi, come peperone verde ed erba verde, o anche sentori di noce moscata e di rosa, miele e frutta secca, oltre a sensazioni speziate, come il fieno, e note affumicate e minerali. A seconda del metodo di vinificazione, la tostatura della botte può arricchire il bouquet di aromi, come la vaniglia, sentori tostati e di cocco. La vinificazione riduttiva può conferire aromi di pietra focaia e di tartufo e la vinificazione ossidativa può dare aromi di mele ossidate e frutta a guscio. I vini presentano generalmente acidità e dolcezza in equilibrio. Sono contraddistinti perlopiù da un corpo da delicato a pieno, accompagnato da un'acidità da elegante a vivace. Soprattutto i vitigni Riesling e quelli della famiglia dei Burgunder sono in grado di esprimere il terroir del vigneto nel profilo sensoriale dei vini prodotti. Grazie all'impressione di acidità, al grado di tamponamento dell'acidità e alle note minerali si possono percepire i diversi tipi di roccia e i diversi terreni erosivi regione della regione del Medio Reno. Il colore varia in linea di massima dal giallo pallido con riflessi verdolini al giallo paglierino e al giallo dorato, o persino all'ambrato. A seconda della varietà di uva e dell'annata, possono comparire anche leggeri riflessi rossastri.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Mittelrhein", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Vini di qualità rossi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano in particolare note di frutti rossi, cui si aggiungono sensazioni verdi, come peperone verde, rosmarino e raspi verdi. A seconda del metodo di vinificazione e dell'affinamento in diverse botti, il naso si arricchisce di aromi speziati, come la vaniglia, di note tostate, cioccolato e cocco, come pure di note riduttive di pietra focaia e tartufo. I vini, generalmente da leggeri e fruttati a corposi, sono contraddistinti essenzialmente da un'acidità da lieve e vellutata a percepibile. Soprattutto lo Spätburgunder è in grado di esprimere il terroir del vigneto nel profilo sensoriale dei vini. Grazie all'impressione di acidità, al grado di tamponamento sensoriale dell'acidità e alle note minerali si possono percepire i diversi tipi di roccia e i diversi terreni erosivi regione della regione del Medio Reno. Il colore rosso varia generalmente dal rosso ciliegia tenue al color bacca di sambuco molto scuro, fino al blu con riflessi bruni.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Mittelrhein", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Vini di qualità rosati, "Weißherbst", "Blanc de Noir"

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Questi tipi di vini sono ottenuti da varietà rosse vinificate in bianco. I vini rosati e i vini "Weißherbst" variano generalmente dal rosa delicato al rosa, fino al rosso chiaro, mentre i vini "Blanc de Noir" hanno il colore dei vini bianchi. La vinificazione dei mosti in bianco conferisce in genere a questi vini soprattutto aromi fruttati e di bacche rosse, come lamponi, fragole, ribes nero e ciliegia, ma anche di limone, mela e pompelmo. A seconda della varietà di uve utilizzata, i vini possono presentare anche note speziate, come pure di peperone verde ed erbe aromatiche e, se affinati a contatto con il legno, note di vaniglia tostate e di cocco. I vini "Blanc de noir" possono rivelare inoltre delicati sentori floreali. Il sapore dei vini assomiglia perlopiù a quello dei vini bianchi.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Mittelrhein", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. Vini di qualità "Rotling"

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini "Rotling" presentano solitamente un colore rosso chiaro da scarico a intenso. I loro aromi spaziano da prevalentemente fruttati a talvolta speziati, con note di frutti di bosco, frutta a nocciolo e agrumi. In genere esprimono un profilo gustativo da delicato a ricco con una struttura acida vivace.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Mittelrhein", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Vino con predicato "Kabinett"

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Questi vini si contraddistinguono fondamentalmente per un titolo alcolometrico da ridotto a moderato. Perlopiù fruttati e freschi, evidenziano in genere una tipicità varietale riconoscibile, unita a un'acidità vivace. A seconda del metodo di vinificazione e dello stile desiderato, gli aromi varietali possono essere integrati anche da aromi minerali, come pure da aromi di pietra focaia o tartufo. In particolare i vini "Kabinett" con residuo zuccherino presentano perlopiù un equilibrio tra acidità e dolcezza avvincente accompagnato da un titolo alcolometrico modesto.

Il colore dei vini "Kabinett" bianchi varia generalmente dal giallo chiaro con riflessi verdolini fino al giallo intenso; quello dei vini "Kabinett" rossi va in linea di principio dal rosso ciliegia tenue fino al color bacca di sambuco molto scuro.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Mittelrhein", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. Vino con predicato "Spätlese"

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Grazie al peso del mosto più elevato e quindi a una maturazione delle uve spesso migliore, i vini "Spätlese" evidenziano generalmente una tipicità varietale più marcata, accompagnata da un corpo più pieno e un titolo alcolometrico più elevato. Il profilo aromatico è caratterizzato perlopiù da frutti gialli maturi e da una struttura acida matura e armonica. Spesso i vini "Spätlese" sono contraddistinti da una dolcezza, dovuta per quanto possibile al residuo zuccherino. Il colore dei vini "Spätlese" bianchi varia perlopiù dal giallo chiaro al giallo dorato; quello dei vini "Spätlese" rossi va solitamente dal rosso ciliegia tenue fino al color bacca di sambuco molto scuro.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Mittelrhein", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. Vino con predicato "Auslese"

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

L'utilizzo di uve pienamente mature e stramature determina fondamentalmente una tipicità varietale intensa. Oltre al maggiore grado di maturazione sulla pianta, si può sfruttare anche la concentrazione a opera della muffa nobile (*Botrytis cinerea*). Questi vini presentano generalmente aromi intensi di frutti gialli e talvolta esotici. Dato che una parte degli acini è appassita, possono essere presenti anche delicate note di miele e balsamiche. Spesso i vini "Auslese" sono contraddistinti da una dolcezza, dovuta per quanto possibile al residuo zuccherino. Il colore dei vini "Auslese" bianchi varia fondamentalmente dal giallo chiaro al giallo dorato; quello dei vini "Auslese" rossi va perlopiù dal rosso ciliegia tenue fino al color bacca di sambuco molto scuro.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Mittelrhein", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. Vino con predicato "Beerenauslese"

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini "Mittelrhein" con predicato "Beerenauslese" sono ottenuti da acini stramaturi, appassiti o attaccati da muffa nobile e hanno pertanto generalmente un colore da giallo dorato intenso ad ambrato ed una consistenza leggermente oleosa. In termini di gusto sono generalmente caratterizzati da una dolcezza intensa con una struttura acida da moderata a spiccata, ma ben presente. I loro aromi sono perlopiù da fruttati a speziati, o persino erbacei, con note di frutta da matura a stramatura, frutta disidratata, miele e spezie. I vini "Beerenauslese" presentano di solito un residuo zuccherino, sono principalmente bianchi e rosati con un titolo alcolometrico da moderato a molto basso. Il colore dei vini bianchi della categoria "Beerenauslese" varia solitamente dal giallo chiaro fino a tutte le sfumature dell'ambrato.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Mittelrhein", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

9. Vino con predicato "Eiswein"

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini "Mittelrhein" con predicato "Eiswein" sono ottenuti dalla pigiatura di acini congelati naturalmente al momento della raccolta, per cui le componenti dell'uva presentano un grado elevato di concentrazione e talvolta una piccola percentuale di acini attaccati da *Botrytis cinerea*. Pertanto questi vini presentano di solito una dolcezza intensa e un'acidità spiccata, a seconda del periodo di tempo intercorso tra la maturazione completa delle uve e l'insorgere delle basse temperature necessarie. Gli aromi varietali, fruttati e meno caratterizzati dalla muffa nobile, sono più marcati. Il colore dei vini "Eiswein" bianchi varia fondamentalmente dal giallo chiaro fino all'ambrato.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Mittelrhein", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

10. Vino con predicato "Trockenbeerenauslese"

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Grazie alla selezione più rigorosa e alla maggiore presenza di acini concentrati dalla muffa nobile, si raggiungono generalmente gradazioni zuccherine più elevate rispetto ai vini "Beerenauslese". Pertanto i vini presentano perlopiù una dolcezza particolarmente elevata e, a seconda della varietà, anche un'acidità concentrata, come pure un titolo alcolometrico da moderato a molto basso. L'odore è solitamente più intenso di quello dei vini "Beerenauslese". Il colore dei vini "Trockenbeerenauslese" bianchi varia fondamentalmente dal giallo chiaro fino all'ambrato scuro.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Mittelrhein", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

11. Vino spumante di qualità

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino spumante di qualità presenta perlopiù una moderata gradazione zuccherina delle uve. Le tecniche di raccolta e pigiatura delicate consentono generalmente di conservare un acidità vivace più elevata. I vini spumanti prodotti in regioni determinate sono caratterizzati dalla tipologia del vino di base, dai vitigni utilizzati e dalla durata della maturazione sulle fecce durante il processo di produzione. La maturazione sulle fecce può apportare, a seconda della durata, note leggere di frutta a guscio o di brioche. La vinificazione dei vini di base a contatto con il legno di rovere può conferire ai vini spumanti prodotti in regioni delimitate aromi tostati e speziati. I vini spumanti prodotti in regioni determinate sono solitamente freschi, fruttati, marcatamente acidi, fragranti e scarsamente alcolici. Il residuo zuccherino varia in genere da non percepibile e ben presente. I vini presentano essenzialmente un perlage da ben presente a evidente. Il colore va fondamentalmente dal giallo pallido con riflessi verdolini fino al giallo tiglio, talvolta anche rosa e con varie tonalità di rosso. I vini "Crémant" presentano un perlage intenso e una struttura morbida. I loro aromi esprimono spesso note dalla frutta matura al lievito e alle spezie e sono influenzati dalla tipologia di vino di base, dai vitigni utilizzati e dalla durata della maturazione sulle fecce. Il più lungo periodo minimo di maturazione sulle fecce produce generalmente vini "Crémant" delicati, cremosi e bilanciati.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Mittelrhein", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

12. Vino frizzante

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini frizzanti di qualità presentano generalmente un perlage fine. Sono perlopiù contraddistinti da un aroma fruttato fresco e da una tipicità varietale apprezzabile, ma l'anidride carbonica conferisce loro di solito freschezza e vivacità aggiuntive. L'utilizzo frequente di varietà aromatiche può apportare in particolare aromi floreali, note di frutta esotica e sentori di lampone, ciliegia e fragola. Il colore va generalmente dal giallo pallido con riflessi verdolini al giallo tiglio, ma anche rosa e rosso.

Il titolo alcolometrico totale per i vini della denominazione di origine protetta "Mittelrhein", ottenuti senza arricchimento, può superare il valore di 15 % vol.

Per le caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori si applica la legge in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Tutti i prodotti

   Pratica enologica specifica

   Si applica la legislazione in vigore.

2. Tutti i prodotti

   Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

   Si applica la legislazione in vigore.

3. Tutti i prodotti

   Pratiche colturali

   Si applica la legislazione in vigore.

5.2. *Rese massime*

1. Tutti i prodotti

   105 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Land Renania-Palatinato La denominazione di origine protetta comprende i seguenti comuni e le rispettive frazioni: Bacharach (Bacharach (3503), Steeg (3502)), Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard (Boppard (1820), Hirzenach (1824)), Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Landkreis Mainz-Bingen) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein (Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329)), Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach- Ohlenberg (Niederkasbach (0307)), Kaub (0902), Kestert (0918), Koblenz (Ehrenbreitstein (1416), Koblenz (1401), Niederberg (1413)), Lahnstein (Oberlahnstein (0961)), Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederburg (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel (Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)), Osterspai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar (St. Goar (1837), Werlau (1836)), Sankt Goarshausen (Ehrenthal (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)), Spay (Oberspay (1390)), Trechtingshausen (3508), Unkel (Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)), Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833).

Land della Renania settentrionale-Vestfalia La denominazione di origine protetta comprende le superfici vitate della città di Königswinter con i territori comunali di Oberdollendorf, Niederdollendorf e Königswinter, della città di Bad Honnef con il territorio comunale di Honnef (Rhöndorf) e della città di Bonn con il territorio comunale di Kessenich.

L'esatta delimitazione risulta dalle mappe che riportano le superfici vitate delimitate per parcella dei comuni elencati sopra, che possono essere consultate all'indirizzo www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La produzione di vini di qualità, vini con predicato, vini spumanti prodotti in regioni delimitate o vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate con il nome protetto "Mittelrhein" è consentita in una zona vitivinicola diversa dalla zona vitivinicola specifica nella quale sono state raccolte le uve e che viene indicata in etichetta, purché la zona si trovi nello stesso Land o in un Land limitrofo.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Tutti i prodotti*

La zona produzione dei vini "Mittelrhein" si trova tra Bingen e Bonn, include l'adiacente catena montuosa delle Siebengebirge e si estende su una lunghezza di oltre 110 km. Il fondovalle è stretto; soltanto a un'altitudine di 200-220 metri sul livello del mare la stretta valle fluviale si allarga nella valle di altipiano con le sue piane di costituzione più antica. Nella valle del Medio Reno le superfici utilizzate per la viticoltura si trovano ad altitudini comprese tra i 55 e i 350 metri sul livello del mare, con vigneti situati in media ad un'altitudine di 170 metri sul livello del mare. I vigneti della valle del Medio Reno superiore sono prevalentemente esposti da sud-est a sud-ovest, mentre la viticoltura nella valle del Medio Reno inferiore prevale sulle superfici con esposizione da sud a sud-ovest. In relazione all'intera valle del Medio Reno le superfici vitate presentano un'esposizione media di 168° (SSE).

Nell'area della valle del Medio Reno predominano le rocce devoniane. Sono ampiamente diffuse le arenarie quarzitiche e gli scisti argillosi; in misura minore si rilevano scisti ferrosi e silicei, nonché quarziti. Soltanto nella zona intorno a Königswinter si trovano rocce del Terziario. Si tratta di trachiti, tufi trachitici, basalti e latiti (rocce ignee effusive) che testimoniano un'antica attività vulcanica. Nelle pianure alluvionali della valle del Reno sono generalmente presenti sabbie e argille spesse diversi metri, non di rado calcaree. Le viti nella valle del Medio Reno affondano le radici principalmente in terreni la cui roccia madre è formata da scisti devoniani. Qui i tipi di suolo predominanti sono i suoli bruni e i regosol.

I luvisol sono comuni sui terreni fertili di loess o argilla di loess. Tuttavia la viticoltura viene praticata talvolta anche nelle zone delle pianure alluvionali e dei terrazzamenti inferiori. Per quanto riguarda la tipologia del suolo, queste zone sono caratterizzate da terreni alluvionali e terre brune. Terre brune, regosol e ranker poggiano su rocce vulcaniche terziarie.

Secondo i dati metereologici, la temperatura media annua è di 9,7 °C mentre la temperatura media durante il periodo vegetativo è di 14,2 °C. Le precipitazioni medie annue sono pari a 665 mm, di cui circa il 60 % si verifica durante il periodo vegetativo. Nella regione del Medio Reno le viti ricevono in media un irraggiamento solare diretto di circa 615 000 Wh/m² durante il periodo vegetativo. Il lungo periodo vegetativo unitamente alla topografia particolare della zona di produzione, alle condizioni microclimatiche, alla caratteristica composizione del suolo e al grande impegno delle persone determinano la tipologia dei vini. La struttura a spazi ridotti e la forte pendenza limitano la meccanizzazione tecnica dei vigneti. Di conseguenza la cura dei vigneti richiede un lavoro intensivo, che ha un effetto stabilizzante sulle rese e favorisce notevolmente la qualità delle uve vendemmiate per quanto riguarda il titolo alcolometrico volumico naturale minimo, le caratteristiche degli aromi e l'armonia dell'acidità del vino. L'influenza dell'uomo si basa su una tradizione vitivinicola secolare. Durante la produzione del prodotto di base, le uve destinate alla produzione di vini con predicato, il viticoltore può adottare misure di cura speciali nel periodo vegetativo, come ad esempio la sfogliatura intorno ai grappoli o il diradamento di questi ultimi, per ottenere una qualità migliore e una composizione più intensa dei componenti delle uve. Inoltre un ulteriore influsso umano permette di conferire al prodotto finale, il vino con predicato, un carattere specifico attraverso le diverse forme di affinamento in cantina.

8.2. *Vino*

I vini di qualità devono rispettare i requisiti minimi specificati per ciascuna categoria di vitigni al punto 3.2 del disciplinare di produzione e possono essere arricchiti. I vini con predicato devono soddisfare almeno i requisiti elencati al punto 3.2 del disciplinare di produzione e non possono essere arricchiti.

8.3. *Vino frizzante*

Per quanto concerne i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate, il prodotto di base deve rispettare i requisiti minimi per il vino di qualità della zona di produzione stabilita, elencati al punto 3.2 del disciplinare di produzione. Durante il processo di fermentazione si conserva una parte dell'anidride carbonica naturale sviluppata.

8.4. *Vino spumante di qualità*

Il prodotto di base deve possedere i requisiti specificati al punto 3.2 del disciplinare di produzione. In base allo stato di vegetazione e alla posizione, le uve dei vigneti scelti per la produzione del vino di base devono essere raccolte prima, al fine di conservare la struttura acida pregnante per un vino spumante di qualità prodotto in regioni determinate o un Winzersekt. La produzione avviene mediante una prima o una seconda fermentazione in vasca o in bottiglia. Qualora si ricorra alla pratica specifica della fermentazione tradizionale in bottiglia, è necessario che il prodotto sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia. In tal caso il prodotto deve maturare in bottiglia per almeno nove mesi.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Vino, vino spumante di qualità, vino frizzante

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

per poter utilizzare le menzioni tradizionali in etichetta, i vini di qualità, i vini con predicato, i vini frizzanti di qualità prodotti in regioni delimitate o i vini spumanti prodotti in regioni delimitate devono aver precedentemente superato un controllo ufficiale. Il numero di controllo ("amtliche Prüfungsnummer" o "A.P.-Nr.") assegnato in questo contesto deve essere riportato in etichetta e sostituisce quello del lotto.

I vini e i prodotti vitivinicoli, oltre alla denominazione protetta esistente per il vino, devono riportare obbligatoriamente in etichetta una delle menzioni tradizionali di cui al punto 5, lettera a), del disciplinare di produzione. L'indicazione in etichetta delle menzioni tradizionali di cui al punto 5, lettera b), del disciplinare di produzione è facoltativa. È consentito utilizzare elementi di designazione previsti dalla legge in conformità del diritto applicabile.

Il registro dei vigneti (Weinbergsrolle) stabilisce l'elenco dei nomi consentiti per le unità geografiche più piccole in relazione a zone, località viticole complessive (Großlage) e singole (Einzellage), nonché campi aperti di antica definizione (Gewann). Nel registro dei vigneti vengono registrati i confini delle località e delle zone secondo le denominazioni catastali (territorio comunale, superficie coltivata (Flur), campo aperto di antica definizione (Gewann), particella catastale (Flurstück)). Il registro è gestito dalla camera dell'agricoltura del Land Renania-Palatinato. Nella Renania settentrionale-Vestfalia è gestito secondo il regolamento sull'attuazione del diritto in vigore nel settore vitivinicolo (*Weinrechtsdurchführungsverordnung – WeinR-DVO NRW*) del 12.12.2013. L'istituzione e la gestione del registro dei vigneti si fondano sulle seguenti basi giuridiche:

— articolo 23, terzo e quarto comma, della legge sul vino (Weingesetz);

— articolo 29 dell'ordinanza sul vino (Weinverordnung);

— legge del Land sulla determinazione di località e zone e sul registro dei vigneti (legge sui vigneti - Weinlagengesetz); - ordinanza sull'attuazione del diritto del vino (WeinR-DVO NRW);

— articolo 2, punto 16, dell'ordinanza del Land Renania-Palatinato sulle competenze nel settore del diritto del vino (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Una modifica della delimitazione delle unità geografiche piccole è consentita soltanto con il consenso dell'organizzazione competente ai sensi dell'articolo 22g della legge sul vino. Sempre ai sensi dell'articolo 22g della legge sul vino, qualsiasi modifica deve essere comunicata dall'organizzazione competente al Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (agenzia federale per l'Agricoltura e l'alimentazione).

Tutti i prodotti

Quadro normativo:

regolamento di un'organizzazione di gestione delle DOP/IGP, ove previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

per quanto concerne i prodotti della denominazione di origine protetta "Mittelrhein" commercializzati con l'indicazione del nome delle varietà di uve, nell'etichettatura si possono utilizzare esclusivamente nomi per esteso. È consentito l'assemblaggio con uve provenienti da vitigni interspecifici.

Qualora un prodotto sia stato ottenuto esclusivamente da uve provenienti da detti vitigni, deve essere commercializzato senza l'indicazione della varietà.

Link al disciplinare del prodotto

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein