C/2024/1025

24.1.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/1025)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“Mittelrhein”

PDO-DE-A1269-AM02

Paziņojuma datums: 19.10.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Izmaiņu apraksts**

a) Analītiskās un/vai organoleptiskās īpašības

Norāde par minimālo dabisko spirta saturu un norāde par minimālo dabisko misas svaru turpmāk būs apvienotas ar vārdu “un”. Skaidrības labad ir iekļauts šāds teikums par pagrabā veicamo uzskaiti: “Jādokumentē misas svars raudzēšanas tvertnē.”

Organoleptisko īpašību apraksts ir padarīts niansētāks.

b) Apgabala robežas noteikšana

Ar ACVN “Mittelrhein” apzīmētā produkta ražošanas apgabala robežās iekļauti šādi zemesgabali:

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]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

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

Ražošanas noteikumi tagad ir apkopoti atsevišķā apakšpunktā.

c) Vīna vīnogu šķirnes

Produkta specifikācijas 8. punktā līdz šim bijušas norādītas šādas vīnogu šķirnes:

baltvīns:

‘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’;

sarkanvīns un sārtvīns:

‘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’.

GROZĪJUMI

Turpmāk vārdi “baltvīns” un “sarkanvīns un sārtvīns” tiks aizstāti ar vārdiem “baltogu šķirnes” un “sarkanogu šķirnes”.

Pievienotas šādas šķirnes:

baltogu šķirnes:

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

sarkanogu šķirne:

‘Divico’.

Svītroti sinonīmi.

d) Piemērojamās prasības

Saskaņā ar valsts tiesību aktiem piemērojamās prasības

Pievienots noteikums par nosaukumiem, saskaņā ar kuru drīkst izmantot juridiski reglamentētus nosaukuma elementus atbilstīgi piemērojamajiem tiesību aktiem.

Prasības, kas jāievēro organizācijai, kura pārvalda ACVN/AĢIN

Pievienota šāda prasība attiecībā uz marķējumu:

“Ja, tirgojot ar ACVN “Mittelrhein” apzīmētos produktus, norāda šķirni, marķējumā drīkst izmantot tikai pastāvošos šķirņu nosaukumus. Atļauta sajaukšana ar jaunu šķirņu vīnogām.

Ja produkts gatavots tikai no jaunu šķirņu vīnogām, to tirgojot, vīnogu šķirne etiķetē nav jānorāda.”

e) Kontroles struktūra

Labots Reinzemes-Pfalcas Lauksaimniecības kameras [*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz — LWK*] faksa numurs.

Specifikācijas 11.2.3. punktā “Kvalitātes pārbaude” svītrots šāds teikums: “Obligāta pārbaude tiek veikta katram *Qualitätswein* (kvalitatīvajam vīnam), *Sekt b.A.* (kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam no noteiktiem reģioniem) vai *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitatīvam pusdzirkstošajam vīnam no noteiktiem reģioniem).”

f) Citi noteikumi

Punktā “Saikne ar apgabalu” ir precizēti un pārformulēti kategoriju “Vīns”, “Pusdzirkstošais vīns” un “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” apraksti. Savienības grozījums nav jāiesniedz, jo minētie grozījumi nepadara saikni ar ģeogrāfisko apgabalu par spēkā neesošu (sk. Regulas (ES) 2019/33 14. pantu).

Izdarīti turpmāk izklāstītie grozījumi.

Papildināts produkta specifikācijas 9.4.1. punkts attiecībā uz kategoriju “Vīns”. Attiecīgais teikums sākotnēji bija izteikts šādā redakcijā: “*Prädikatsweine* (vīniem ar īpašu apzīmējumu) jāatbilst vismaz produkta specifikācijas 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem.” Tagad tas būs šāds: “*Prädikatsweine* (vīniem ar īpašu apzīmējumu) jāatbilst vismaz produkta specifikācijas 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem, un tos nedrīkst bagātināt.”

Pārformulēts teikums produkta specifikācijas 9.4.2. punktā attiecībā uz kategoriju "Pusdzirkstošais vīns". Teikums, kurā izdarāmi grozījumi, ir šāds: "Vīnu gatavo, veicot raudzēšanu vai pievienojot endogēno ogļskābi." Grozītais teikums ir šāds: "Raudzēšanas gaitā saglabā daļu no raudzēšanā dabiski iegūtā oglekļa dioksīda."

Produkta specifikācijas 9.4.3. punktā attiecībā uz kategoriju "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" ir pievienota norāde par pirmējo raudzēšanu. Līdz šim saskaņā ar aprakstu kvalitatīvu dzirkstošo vīnu varēja ražot, tikai veicot bāzes dzirkstošā vīna otrējo raudzēšanu. Šis grozījums nozīmē to, ka kvalitatīvu dzirkstošo vīnu drīkst iegūt, veicot pirmēju raudzēšanu.

2. **Grozījumu pamatojums**

a) Analītiskās un/vai organoleptiskās īpašības

Pārrēķina tabula svītrota tāpēc, ka vairs nav juridiska pamata norādīt minimālo dabisko misas svaru. Tomēr, tā kā ražotāji praksē izmanto *Öchslegrade* (misas svara skalu), tas arī turpmāk būs iekļauts produkta specifikācijā. Tāpēc norāde par minimālo dabisko spirta saturu un norāde par minimālo dabisko misas svaru būs apvienotas ar vārdu "un". Tas skaidri parāda, ka ražotājiem, kas vēlas tirgot produktus ar ACVN "Mittelrhein, ir jāievēro gan minimālās dabiskās spirta koncentrācijas vērtība, gan minimālā dabiskā misas svara vērtība. Lai nerastos pārpratumi attiecībā uz pagrabā veicamo uzskaiti, aizsardzības apvienība [*Schutzgemeinschaft*] nolēma iekļaut teikumu, ar ko precizē, ka vīna darītavas uzskaitē ir jāreģistrē tikai misas svars.

Organoleptisko īpašību apraksts ir padarīts niansētāks, lai labāk atspoguļotu katra produkta specifiskās īpašības un to, kā šie produkti atšķiras no citu ražošanas apgabalu produktiem.

b) Apgabala robežas noteikšana

Kadastrālais zemesgabals Koblencā, kas zināms kā *Weindorf*, ir daļa no sākotnējā ar ACVN "Mittelrhein" apzīmētā produkta ražošanas apgabala, tāpēc tas jau no paša sākuma būtu bijis jāiekļauj šajā apgabalā; šī kļūda tagad tiek labota.

Pārējie iekļaujamie zemesgabali atbilst teritoriālās nepārtrauktības prasībām un veido vienotu reljefu. Attiecībā uz tiem ir veikta arī procedūra, kas noteikta produkta "Mittelrhein" aizsardzības apvienības reglamentā.

Daļa par ražošanu ir iekļauta atsevišķā apakšpunktā, lai precizētu, ka tā attiecas gan uz Ziemeļreinu-Vestfāleni, gan uz Reinzemi-Pfalcu.

c) Vīna vīnogu šķirnes

Vīnogu šķirņu saraksts bija nepilnīgs un ir papildināts tāpēc, ka būtu jāmin visas iepriekš klasificētās šķirnes, kas tiek audzētas *Mittelrhein* reģionā, jo šīs šķirnes reģionā jau ir pierādījušas savu vērtību. No minētajām šķirnēm ražotie vīni atbilst produkta specifikācijas prasībām.

Turpmāk vīnogu šķirnes tiks uzskaitītas zem virsrakstiem "baltogu šķirnes" un "sarkanogu šķirnes", nevis "baltvīns" un "sarkanvīns un sārtvīns", jo produkta specifikācijā to, vai šķirnes var audzēt, nosaka vīnogu šķirņu saraksts, nevis galaprodukts.

Sinonīmi ir svītroti, jo vīnogu šķirņu saraksts produkta specifikācijā būtībā ir "stādīšanas atļauja", nevis marķēšanas prasība.

d) Piemērojamās prasības

Saskaņā ar valsts tiesību aktiem piemērojamās prasības

Jaunie noteikumi par nosaukumiem paredzēti, lai valsts tiesību aktos precizētu tos nosaukuma elementus, ko neaizsargā *eAmbrosia*.

Prasības, kas jāievēro organizācijai, kura pārvalda ACVN/AĢIN

Marķēšanas noteikumi ar ACVN apzīmētos produktus aizsargā pret iespējamu vērtības zaudēšanu.

Patērētājiem ļoti svarīgi ir marķējuma vizuālie elementi. Ja ar ACVN apzīmētais produkts tiktu laists tirgū ar etiķetē norādītu jaunu šķirni, tad bez skaidri norādītas informācijas patērētājs vai nu nesaprastu, ko šāda norāde nozīmē, vai arī viņam rastos iespaids, ka tas ir eksperimentālas audzēšanas produkts, un tāpēc patērētājam būtu grūti pieņemt lēmumu par produkta pirkšanu vai nepirkšanu. Patērētāji var nesaprast, ka tās faktiski ir klasificētas šķirnes, kas jau ir apliecinājušas savu vērtību, un rezultātā viņi šo produktu var novērtēt negatīvi, to pat nenogaršojot. Šādi radies negatīvais iespaids varētu ietekmēt visu "Mittelrhein" produktu klāstu, jo šie produkti ir marķēti ar ACVN "Mittelrhein", un tādējādi ietekmēt arī ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēto produktu tirdzniecību.

e) Kontroles struktūra

Mainīts Reinzemes-Pfalcas Lauksaimniecības kameras faksa numurs.

Teikums svītrots, lai izvairītos no dublēšanās.

f) Citi noteikumi

Pārformulēts produkta specifikācijas 9.4.1. punkts attiecībā uz kategoriju "Vīns", lai *Prädikatsweine* (vīnus ar īpašu apzīmējumu) nošķirtu no *Qualitätsweine* (kvalitatīviem vīniem).

Lai atspoguļotu faktiskās procedūras, kas saistītas ar pusdzirkstošā vīna darīšanu, ir pārformulēts produkta specifikācijas 9.4.2. punkts attiecībā uz kategoriju "Pusdzirkstošais vīns".

Produkta specifikācijas 9.4.3. punktā attiecībā uz kategoriju "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" ir pievienota norāde par pirmējo raudzēšanu, jo saskaņā ar iepriekšējo kategorijas aprakstu šādu vīnu varēja iegūt, tikai veicot otrējo raudzēšanu. Tas vairs neatbilst pašreizējai praksei, jo kvalitatīvu dzirkstošo vīnu tagad iespējams iegūt jau pirmējās raudzēšanas procesā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Mittelrhein

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Atkarībā no vīnogu šķirnes vīnā var dominēt svaigas augļu notis un eksotisko augļu aromāts. Konkrēti, atkarībā no vīnogu šķirnes un pagrabā veiktajām darbībām vīniem piemīt ziedu un zaļo augu, piemēram, zaļo piparu un svaigas zāles, aromāts vai arī muskata un rožu, medus un žuvušu augļu smarža, kā arī pikantas, piemēram, siena, dūmu un minerālu, notis. Atkarībā no vīndarības procesa dedzināta koka mucas šo aprakstīto buķeti var papildināt ar vaniļas, grauzdējuma un kokosriekstu aromātu. Reduktīvās nogatavināšanas paņēmienu rezultātā vīns var iegūt krama un trifeļu aromātus, savukārt oksidatīvās nogatavināšanas paņēmienu rezultātā — oksidētus ābolu un riekstu aromātus. Šajos vīnos parasti ir harmonisks līdzsvars starp skābumu un saldumu. Vīniem parasti raksturīgs maigs līdz spēcīgs miesīgums, kas apvienots ar elegantu līdz dzīvīgu skābuma struktūru. Jo īpaši no *Riesling* šķirnēm un *Burgunder* ģints šķirnēm iegūto vīnu organoleptiskajās īpašībās var izpausties vīndārza augsnes un klimatisko apstākļu kopums. Piemēram, skābuma iespaids, skābuma mazināšanas pakāpe un minerālu notis ļauj uztvert dažādo veidu *Mittelrhein* reģiona iežus un dažādas sadēdējušās augsnes. Krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļu nokrāsu līdz salmu dzeltenai un zeltaini dzeltenai vai pat dzintara krāsai. Atkarībā no vīnogu šķirnes un gada vīni var būt arī gaiši sarkanos toņos.

Ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Vīniem raksturīgas galvenokārt sarkano augļu notis. Tiem var piemist arī zaļo augu, piemēram, zaļo piparu, rozmarīna un zaļu kātiņu notis. Atkarībā no pagrabā veiktajām darbībām un izturēšanai izmantotajām koka mucām buķetē var būt jūtami arī pikanti aromāti, piemēram, vaniļa, grauzdējuma notis, šokolāde un kokosrieksts, kā arī reduktīvas krama un trifeļu notis. Šiem parasti vieglajiem un augļainajiem līdz pilnmiesīgajiem vīniem raksturīga samtaini maiga līdz izteikta skābuma struktūra. Jo īpaši no šķirnes 'Spätburgunder' iegūto vīnu organoleptiskajās īpašībās var izpausties vīndārza augsnes un klimatisko apstākļu kopums. Piemēram, skābuma iespaids, skābuma sajūtas mazināšanas pakāpe un minerālu notis ļauj uztvert *Mittelrhein* reģiona dažādo veidu iežus un dažādas sadēdējušās augsnes. Sarkanā krāsa mēdz būt no gaišas ķiršsarkanas līdz izteikti tumšai plūškoka ogu krāsai un zilganai krāsai ar brūnganu nokrāsu.

Ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3. *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), sārtvīns; *Weißherbst, Blanc de Noir*

ĪSS APRAKSTS

Šo veidu vīnu ražo no saudzīgi izspiestām sarkanogu šķirņu vīnogām. Sārtvīni un *Weißherbst* vīni parasti ir gaiši rozā, rozā vai gaiši sarkanā krāsā, bet *Blanc de Noir* vīni ir baltvīnu krāsās. Tā kā misa tiek izturēta kā baltvīns, vīnos mēdz dominēt augļaini sarkano ogu un augļu, piemēram, aveņu, zemeņu, upeņu un ķiršu, aromāti, kā arī citronu, ābolu un greipfrūtu aromāti. Atkarībā no izmantotās vīnogu šķirnes vīniem var piemist arī pikantas notis un zaļo piparu un garšaugu notis un, ja tie nogatavināti koka traukos, arī vaniļas, grauzdējuma un kokosriekstu notis. *Blanc de Noir* vīniem var piemist arī tikko jaušamas ziedu notis. Šo vīnu garša mēdz atgādināt baltvīnu garšu.

Ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4. *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), *Rotling*

ĪSS APRAKSTS

Rotling vīni parasti ir viegli vai izteikti gaiši sarkanā krāsā. To aromāti parasti ir augļaini vai var būt nedaudz pikanti, ar ogu, sēkleņu un citrusaugļu notīm. Tiem mēdz būt maiga līdz bagātīga garša un dzīvīga skābuma struktūra.

Ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. *Prädikatswein Kabinett* (vīns ar īpašo apzīmējumu *Kabinett*)

ĪSS APRAKSTS

Šiem vīniem parasti raksturīgs zems vai mērens spirta saturs. Parasti šie vīni ir augļaini un svaigi, un tajos mēdz skaidri izpausties to vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie ir gatavoti, apvienojumā ar dzīvīgu skābumu. Atkarībā no pagrabā veiktajām darbībām un vēlamās izturēšanas pakāpes šiem vīniem izmantoto šķirņu specifiskajā buķetē var būt jūtami arī minerālu aromāti un aromāti, kas atgādina kramu vai trifeles. Jo īpaši *Kabinett* vīniem ar atlikumcukuriem parasti ir zems spirta saturs, un tajos jūtams iespaidīgs līdzsvars starp skābumu un saldumu.

Kabinett baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļu nokrāsu līdz tumšākai dzeltenai, savukārt *Kabinett* sarkanvīni parasti ir gaišā ķiršsarkanā līdz izteikti tumšā plūškoka ogu krāsā.

Ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

6. *Prädikatswein Spätlese* (vīns ar īpašo apzīmējumu *Spätlese*)

ĪSS APRAKSTS

Tā kā misas svars ir lielāks un tādējādi vīnogas parasti ir gatavākas, *Spätlese* vīnos mēdz spēcīgi izpausties vīnogu šķirnes īpašības, tie ir miesīgāki, un tiem ir augstāks spirta saturs. To buķetei parasti raksturīgi gatavi dzeltenie augļi un nobriedusi, harmoniskāka skābuma struktūra. *Spätlese* vīnus parasti gatavo tā, lai iegūtu savdabīgu saldumu, cik vien iespējams, no pašu vīnu atlikumcukuriem. *Spätlese* baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, savukārt *Spätlese* sarkanvīni pārsvarā ir gaišā ķiršsarkanā līdz izteikti tumšā plūškoka ogu krāsā.

Ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

7. *Prädikatswein Auslese* (vīns ar īpašo apzīmējumu *Auslese*)

ĪSS APRAKSTS

Šajos vīnos katrā ziņā intensīvi jūtamas to pilnīgi gatavo un pārgatavo vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie gatavoti. Drīkst izmantot ne tikai vīnogas, kas ilgāk gatavojušās uz vīnogulāja, bet arī vīnogas, kuras kļuvušas koncentrētas dižciltīgās puves (*Botrytis cinerea*) dēļ. Šiem vīniem parasti piemīt intensīvi dzelteno augļu, dažkārt eksotiski aromāti. Vēlu novāktas, izžuvušas vīnogas var radīt arī tikko jaušamas medu atgādinošas un smaržaugu notis. *Auslese* vīnus parasti gatavo tā, lai iegūtu savdabīgu saldumu, cik vien iespējams, no pašu vīnu atlikumcukuriem. *Auslese* baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, savukārt *Auslese* sarkanvīni pārsvarā ir gaišā ķiršsarkanā līdz izteikti tumšā plūškoka ogu krāsā.

Ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

8. *Prädikatswein Beerenauslese* (vīns ar īpašo apzīmējumu *Beerenauslese*)

ĪSS APRAKSTS

Vīnu "Mittelrhein" ar īpašo apzīmējumu *Beerenauslese* gatavo no pārgatavām, žuvušām vai dižciltīgās puves skartām ogām, tāpēc tie parasti ir intensīvā zeltaini dzeltenā līdz dzintaru atgādinošā krāsā, tiem ir augsts cukuru saturs un nedaudz eļļaina konsistence. Garšas ziņā tie parasti ir ļoti saldi, ar mērenu līdz spēcīgu, savdabīgu skābuma struktūru. To aromāts mēdz būt augļains vai pikants, vai pat tāds, kas atgādina garšaugus, ar gatavu vai pārgatavu augļu, žuvušu augļu, medus un garšvielu notīm. Tā kā *Beerenauslese* vīnus parasti gatavo ar atlikumcukuriem, tie galvenokārt ir baltvīni un sārtvīni ar mērenu vai ļoti zemu spirta saturu. *Beerenauslese* baltvīni parasti ir gaiši dzeltenā līdz dzintara krāsā visos toņos.

Ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

9. *Prädikatswein Eiswein* (vīns ar īpašo apzīmējumu *Eiswein*)

ĪSS APRAKSTS

Vīnus "Mittelrhein" ar īpašo apzīmējumu *Eiswein* iegūst, izspiežot vīnogas, kas ražas novākšanas un izspiešanas laikā ir dabiski sasalušas, un tas nozīmē, ka šo vīnogu sastāvdaļas ir ļoti koncentrētas un ka tās dažkārt ir nedaudz skārusi *Botrytis cinerea*. Tāpēc *Eiswein* vīniem parasti raksturīgs intensīvs saldums un spēcīgs skābums, kas atkarīgs no tā, cik laika pēc tam, kad vīnogas ir pilnīgi gatavas, paiet, līdz tiek sasniegta vajadzīgā zemā temperatūra. Attiecīgie šķirņu aromāti ir izteiktāki, lai gan aromāts mēdz būt augļains, nevis dižciltīgās puves ietekmēts. *Eiswein* baltvīni parasti ir gaiši dzeltenā līdz dzintara krāsā.

Ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

10. *Prädikatswein Trockenbeerenauslese* (vīns ar īpašo apzīmējumu *Trockenbeerenauslese*)

ĪSS APRAKSTS

Šo vīnu cukuru saturs parasti ir vēl augstāks nekā *Beerenauslese* vīnu cukuru saturs, jo tajos ir vairāk koncentrētu un dižciltīgās puves skartu vīnogu, kā arī vīnogas ir rūpīgāk atlasītas. Tāpēc šie vīni parasti ir īpaši saldi, un atkarībā no vīnogu šķirnes to skābums ir ļoti koncentrēts, bet spirta saturs — mērens vai ļoti zems. To aromāti ir līdzīgi *Beerenauslese* vīnu aromātiem, bet tie parasti ir intensīvāki. *Trockenbeerauslese* baltvīni parasti ir gaiši dzeltenā līdz tumšā dzintara krāsā.

Ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

11. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīvā dzirkstošajā vīnā parasti atspoguļojas vīnogu mērenais cukuru saturs. Saudzīgais vīnogu ražas novākšanas un izspiešanas paņēmiens saglabā parasti augsto, dzīvīgo skābuma struktūru. *Sekt b.A.* vīnus (kvalitatīvus dzirkstošos vīnus no noteiktiem reģioniem) parasti raksturo bāzes vīna veids, izmantotās vīnogu šķirnes un tas, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm tā gatavošanas laikā. Atkarībā no tā, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm, var rasties nedaudz riekstainas un briošu atgādinošas notis. Bāzes dzirkstošie vīni, kas izturēti saskarē ar ozolkoksni, dzirkstošajam vīnam var radīt grauzdējuma un pikantus aromātus. Dzirkstošie vīni parasti ir svaigi, augļaini, skābeni, ar rauga piegaršu, un to spirta saturs nav ļoti liels. Atlikumcukuru saturs parasti ir no tikko manāma līdz ļoti saldam. Vīniem raksturīga izteikta līdz spēcīga dzirkstīšana. To krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļu nokrāsu līdz liepziedu dzeltenai un dažkārt līdz sārtai ar dažādiem sarkaniem toņiem. *Crémant* vīniem parasti raksturīga intensīva dzirkstīšana un maiga struktūra. To aromāts parasti ir no augļaina un nobrieduša līdz raugu atgādinošam un pikantam, un to ietekmē bāzes vīna veids, izmantotās vīnogu šķirnes un tas, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm. Tā kā minimālais laiks, kādu *Crémant* vīnus tur uz nogulsnēm, ir ilgāks, tie parasti ir izsmalcināti, krēmīgi un līdzsvaroti.

Ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

12. Pusdzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīviem pusdzirkstošajiem vīniem raksturīga smalka dzirkstīšana. Tiem parasti piemīt augļains, svaigs aromāts un savdabīgas šķirnei raksturīgas īpašības, lai gan oglekļa dioksīds tiem parasti piešķir papildu svaigumu un dzīvīgumu. Visbiežāk izmantotās aromātiskās šķirnes var radīt ziedainus aromātus un jo īpaši eksotisko augļu notis, kā arī aveņu, ķiršu un zemeņu notis. To krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļganu nokrāsu līdz liepziedu dzeltenai, rozā un sarkanai.

Ar ACVN "Mittelrhein" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Ja attiecībā uz analītiskajām īpašībām vērtība nav norādīta, piemēro pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Visi produkti

   Īpašā vīndarības metode

   Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

2. Visi produkti

   Attiecīgie ierobežojumi vīnu gatavošanā

   Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

3. Visi produkti

   Audzēšanas metodes

   Piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Visi produkti

   105 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums attiecas uz vīndārziem šādu Reinzemes-Pfalcas pašvaldību un pašvaldību rajonu teritorijā: *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).

Ziemeļreinā-Vestfālenē ar ACVN apzīmētā produkta apgabalā ietilpst vīndārzi, kuri atrodas *Oberdollendorf*, *Niederdollendorf* un *Königswinter* rajonos *Königswinter* pilsētā, *Honnef* (*Rhöndorf*) rajonā *Bad Honnef* pilsētā un *Kessenich* rajonā Bonnā.

Precīzu noteikto robežu var redzēt kartēs, kurās parādīti iepriekš minēto pašvaldību teritorijās ietilpstošie vīndārzi, ko norobežo zemesgabali. Minētās kartes var aplūkot tīmekļa vietnē www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitatīvu vīnu), *Prädikatswein* (vīnu ar īpašu apzīmējumu), *Sekt b.A.* (kvalitatīvu dzirkstošo vīnu no noteiktiem reģioniem) vai *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitatīvu pusdzirkstošo vīnu no noteiktiem reģioniem), kas apzīmēts ar aizsargāto nosaukumu "Mittelrhein", drīkst ražot apgabalā, kurš nav noteiktais vīnkopības apgabals, bet kurā ievāktas vīnogas un kurš norādīts marķējumā, ja ražošanas apgabals atrodas tajā pašā federālajā zemē vai blakus esošā federālajā zemē.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

'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. **Saiknes apraksts**

8.1. *Visi produkti*

“Mittelrhein” vīnkopības apgabals atrodas starp Bingeni un Bonnu, robežojas ar *Siebengebirge* augstienēm, un tā garums ir aptuveni 110 km. Ielejas pamatne ir šaura; tikai 200–220 metru augstumā virs jūras līmeņa šaurā V veida ieleja izplešas, radot plakankalnes ieleju ar jau sen izveidotiem līdzenumiem. Vīnkopībai izmantotie apgabali Vidusreinas ielejā atrodas aptuveni 55–350 metru augstumā virs jūras līmeņa; vīndārzu vidējais augstums ir 170 m virs jūras līmeņa. Vīndārzi Vidusreinas ielejas augšdaļā ir vērsti galvenokārt uz dienvidaustrumiem un dienvidrietumiem; vīnkopība Vidusreinas ielejas lejasdaļā galvenokārt notiek zemē, kas vērsta uz dienvidiem un dienvidrietumiem. Kopumā Vidusreinas ielejas vīndārzu vidējais vērsums ir 168° (uz dienvidiem un dienvidaustrumiem).

Vidusreinas ielejas apgabalā dominē devona ieži. Plaši izplatīts ir kvarcīta smilšakmens un slāneklis; mazākā mērā sastopami dzelzi un silīciju saturoši mezglainie slānekļi un kvarcīti. Terciārā perioda ieži ir sastopami tikai apgabalā ap *Königswinter*. To vidū ir trahīts, trahīta tufs, bazalts un latīts (vulkāniskas izcelsmes efuzīvie ieži), kas liecina par agrāku vulkānisko aktivitāti. Reinas palienēs parasti ir vairākus metrus biezi slāņi ar smiltīm un māliem, kas bieži vien ir kaļķaini. Vidusreinas ielejas vīnogulāju saknes lielākoties stiepjas augsnē, kuras cilmiezis sastāv no devona slānekļa. Dominējošie augsnes veidi tur ir brūnaugsnes un regosoli.

Uz auglīgā lesa un lesa smilšmāla plaši izplatītas ir parabrūnas augsnes. Vīnkopība notiek arī palieņu daļās un apakšējās terasēs. Augsnes tipoloģijas ziņā šiem apgabaliem raksturīgas aluviālas augsnes un brūnaugsnes. Uz terciārajiem vulkāniskajiem iežiem ir sastopamas brūnaugsnes, regosoli un klinšainas augsnes (rankeri).

Saskaņā ar laikapstākļu datiem gada vidējā temperatūra ir 9,7 °C, bet vidējā temperatūra augšanas sezonā ir 14,2 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 665 mm, un aptuveni 60 % no tiem vērojami augšanas sezonā. Šajā sezonā vīnogulāji *Mittelrhein* apgabalā vidēji saņem aptuveni 615 000 Wh/m² tiešas saules gaismas. Vīnu tipiskās īpašības nosaka ilgā augšanas sezona, kā arī audzēšanas apgabala īpašais reljefs, mikroklimatiskie apstākļi, augsnes raksturīgais sastāvs un lielais cilvēku ieguldījums. Tā kā vīndārzu nelielā struktūra un stāvās nogāzes ierobežo mašīnu izmantošanu tajos, to kopšana ir ļoti darbietilpīga, bet tai ir stabilizējoša ietekme uz ražu. Tā dod ievērojamu ieguldījumu ražas kvalitātē attiecībā uz vīnu dabisko minimālo spirta saturu, aromātu veidošanos un skābuma līdzsvaru. Cilvēkfaktoru pamatā ir gadsimtiem sena vīnkopības tradīcija. Audzējot primāro produktu (vīnogas), kas paredzēts vīnu ar īpašu apzīmējumu ražošanai, vīnkopis augšanas sezonā var izmantot īpašus augu kopšanas pasākumus, piemēram, vīnogu platību defoliāciju vai vīnogu retināšanu, lai panāktu labāku kvalitāti un vīnogu sastāvdaļu intensīvāku sastāvu. Turklāt galaproduktu — vīnu ar īpašu apzīmējumu — var palīdzēt veidot papildu cilvēkfaktors, proti, dažādas ar tehnoloģijām saistītas darbības pagrabā.

8.2. *Vīns*

Kvalitatīviem vīniem jāatbilst katrai vīnogu šķirņu kategorijai izvirzītajām minimālajām prasībām, kas noteiktas produkta specifikācijas 3.2. punktā, un tos drīkst stiprināt. *Prädikatsweine* (vīniem ar īpašu apzīmējumu) jāatbilst vismaz produkta specifikācijas 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem, un tos nedrīkst bagātināt.

8.3. *Pusdzirkstošais vīns*

Attiecībā uz kvalitatīvu pusdzirkstošo vīnu no noteiktiem reģioniem — tā bāzes produktam jāatbilst produkta specifikācijas 3.2. punktā izklāstītajām minimālajām prasībām attiecībā uz konkrētā reģiona kvalitatīvo vīnu. Raudzēšanas gaitā saglabā daļu no raudzēšanā dabiski iegūtā oglekļa dioksīda.

8.4. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Bāzes produktam jāatbilst produkta specifikācijas 3.2. punktā noteiktajiem kritērijiem. Atkarībā no vīnogu augšanas stadijas un vietas attiecīgos vīndārzos augušas vīnogas, kuras izmanto dzirkstošā vīna ražošanai paredzētā bāzes vīna gatavošanā, ir jānovāc agrāk, lai tās saglabātu spirdzinošā skābuma struktūru, kas raksturīga kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam no noteiktiem reģioniem. Šo vīnu iegūst, veicot pirmējo vai otrējo raudzēšanu tvertnē vai pudelē. Ja ražošanā izmanto īpašo tradicionālo raudzēšanas pudelē metodi, tad, lai produkts kļūtu par dzirkstošo vīnu, pudelē ir jābūt notikušam otrējās spirta rūgšanas procesam. Šajā gadījumā produktam pudelē jābūt izturētam vismaz deviņus mēnešus.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, pusdzirkstošais vīns

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

vīniem jāveic oficiāla pārbaude, lai tos varētu marķēt ar tādiem tradicionālajiem apzīmējumiem kā *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), *Prädikatswein* (vīns ar īpašu apzīmējumu), *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitatīvs pusdzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem) un *Sekt b.A.* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem). Etiķetē jānorāda šajā saistībā piešķirtais pārbaudes numurs (*amtliche Prüfungsnummer*). Tas aizstāj partijas numuru.

Papildus aizsargātajam vīna nosaukumam vīna un vīna produktu marķējumā jāiekļauj kāds no tradicionālajiem apzīmējumiem, kas uzskaitīti produkta specifikācijas 5. punkta a) apakšpunktā. Produkta specifikācijas 5. punkta b) apakšpunktā uzskaitīto tradicionālo apzīmējumu izmantošana nav obligāta. Tiesību aktos noteiktos nosaukuma elementus var izmantot saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem.

Vīndārzu reģistrs ir saraksts, kurā uzskaitīti tādi apgabalu, liela mēroga un atsevišķu vīndārzu, kā arī atklāta lauka sistēmu nosaukumi, ko var izmantot kā mazākas ģeogrāfiskās vienības. Vietu un apgabalu robežas tajā norādītas kadastrālo numuru veidā (kadastrālā vienība, kadastrālā apakšvienība, atklāta lauka sistēma, zemesgabals). To pārvalda Reinzemes-Pfalcas Lauksaimniecības kamera. Ziemeļreinā-Vestfālenē minētie nosaukumi ir uzskaitīti Rīkojumā par vīna nozares tiesību aktu īstenošanu [*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts* (*WeinR-DVO NRW*)]. Vīndārzu reģistrs ir izveidots un tiek uzturēts, pamatojoties uz:

— Vīna likuma [*Weingesetz*] 23. panta 3. un 4. punktu,

— Rīkojuma par vīnu [*Weinverordnung*] 29. pantu,

— Reinzemes-Pfalcas Likumu par vietu un apgabalu noteikšanu un vīndārzu reģistru (Likumu par vīndārziem) [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle* (*Weinlagengesetz*)], — Ziemeļreinas-Vestfālenes Rīkojumu par vīna nozares tiesību aktu īstenošanu [*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts* (*WeinR-DVO NRW*)],

— Reinzemes-Pfalcas Rīkojuma par pienākumiem vīna nozares tiesību aktu jomā [*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*] 2. panta 16. punktu.

Mazu ģeogrāfisko vienību robežas drīkst mainīt tikai ar kompetentās organizācijas piekrišanu saskaņā ar Vīna likuma 22.g pantu, un kompetentajai organizācijai par jebkādām izmaiņām jāpaziņo Federālajam lauksaimniecības un pārtikas birojam.

Visi produkti

Tiesiskais regulējums:

nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

ja, tirgojot ar ACVN "Mittelrhein" apzīmētos produktus, norāda šķirni, marķējumā drīkst izmantot tikai pastāvošos šķirņu nosaukumus. Atļauta sajaukšana ar jaunu šķirņu vīnogām.

Ja produkts gatavots tikai no jaunu šķirņu vīnogām, to tirgojot, vīnogu šķirne etiķetē nav jānorāda.

Saite uz produkta specifikāciju

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein