C/2024/1025

24.1.2024

# Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/1025)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

**“Mittelrhein”**

**PDO-DE-A1269-AM02**

**Datum van mededeling: 19 oktober 2023**

**BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING**

1. **Beschrijving van de wijzigingen**

a) Analytische en/of organoleptische kenmerken

De vermelding van het natuurlijke minimale alcoholvolumegehalte en de vermelding van het natuurlijke minimale mostgewicht worden voortaan met het woord “en” aan elkaar gekoppeld. De volgende zin over de kelderadministratie is ter verduidelijking toegevoegd: “Het mostgewicht in het vergistingsvat moet worden gedocumenteerd.”

De organoleptische beschrijving is genuanceerder gemaakt.

b) Afbakening van het gebied

De volgende percelen zijn opgenomen in de afbakening van de beschermde oorsprongsbenaming “Mittelrhein”:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 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 |

De productievoorschriften staan nu in een apart punt.

c) Wijndruivenrassen

De volgende druivenrassen zijn tot nu toe opgenomen in punt 8 van het productdossier:

Witte wijn:

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.

Rode wijn en roséwijn:

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.

WIJZIGINGEN:

"Witte wijn" en "rode wijn en roséwijn" worden vervangen door "witte druivenrassen" en "rode druivenrassen".

De volgende rassen zijn toegevoegd:

Witte druivenrassen:

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

Rode druivenrassen:

"Divico"

De synoniemen zijn verwijderd.

d) Toepasselijke vereisten

Toepasselijke vereisten volgens nationaal recht:

Er is een bepaling over de benamingen toegevoegd uit hoofde waarvan wettelijk geregelde elementen van een benaming mogen worden gebruikt in overeenstemming met de toepasselijke voorschriften.

Vereisten waaraan een organisatie die een BOB/BGA beheert, moet voldoen:

Er is een etiketteringsvereiste toegevoegd:

Op het etiket van producten met de BOB "Mittelrhein" die op de markt worden gebracht met vermelding van het druivenras, mogen alleen echte namen worden gebruikt. Mengen met nieuwe rassen is toegestaan.

Als een product uitsluitend is gemaakt van druiven van nieuwe rassen, moet het in de handel worden gebracht zonder het druivenras op het etiket te vermelden.

e) Controle-instantie

Correctie van het faxnummer van de landbouwkamer in Rijnland-Palts (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* — LWK).

De volgende zin in punt 11.2.3, "Kwaliteitscontrole", van het productdossier is geschrapt: "Er wordt een verplichte controle uitgevoerd op elke Qualitätswein (kwaliteitswijn), Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden) en Qualitätsperlwein b.A. (kwaliteitsparelwijn uit afgebakende gebieden)."

f) Overig

In de alinea "Verband met het gebied" zijn de beschrijvingen van de categorieën "wijn", "parelwijn" en "mousserende kwaliteitswijn" verduidelijkt en geherformuleerd. Er hoeft geen wijziging op Unieniveau te worden ingediend omdat de wijzigingen het verband met het geografische gebied niet tenietdoen (zie artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33).

Wijzigingen:

Aangevuld is punt 9.4.1, "wijncategorie", van het productdossier. De aangevulde zin luidde oorspronkelijk: "Prädikatsweine moeten ten minste voldoen aan de criteria van punt 3.2. van het productdossier". Deze zin wordt vervangen door: "Prädikatsweine moeten ten minste voldoen aan de criteria van punt 3.2 van het productdossier en mogen niet worden verrijkt."

In punt 9.4.2, categorie “parelwijn”, van het productdossier is een zin geherformuleerd. De te wijzigen zin luidde als volgt: “De productie vindt plaats door middel van gisting of de toevoeging van endogeen koolzuur.” De geherformuleerde zin luidt als volgt: “Een deel van het koolzuurgas dat op natuurlijke wijze bij de gisting ontstaat, wordt tijdens de gisting vastgehouden.”

In punt 9.4.3, categorie “mousserende kwaliteitswijn”, van het productdossier is de eerste gisting toegevoegd. Tot nu toe kon mousserende kwaliteitswijn volgens de beschrijving alleen worden geproduceerd door middel van tweede gisting van de mousserende basiswijn. Met de wijziging kan mousserende kwaliteitswijn voortaan worden geproduceerd door middel van de eerste gisting.

2. **Redenen voor de wijzigingen**

a) Analytische en/of organoleptische kenmerken

Door de schrapping van de omzettingstabel is er geen rechtsgrondslag meer voor het aangeven van het natuurlijke minimale mostgewicht. Omdat producenten in de praktijk echter werken met de Öchslegrade (schaal voor mostgewicht), blijft dit in het productdossier staan. De vermelding van het natuurlijke minimale alcoholvolumegehalte en de vermelding van het natuurlijke minimale mostgewicht worden daarom met het woord “en” aan elkaar gekoppeld. Daaruit blijkt duidelijk dat producenten zich aan zowel de waarde van het natuurlijke minimale alcoholvolumegehalte als de waarde van het natuurlijke minimale mostgewicht moeten houden wanneer zij producten als BOB “Mittelrhein” op de markt willen brengen. Om misverstanden met betrekking tot de kelderadministratie te voorkomen, heeft de belangenvereniging besloten een zin toe te voegen waarin wordt verduidelijkt dat alleen het mostgewicht moet worden vastgelegd in de wijnregisters.

De organoleptische beschrijving is genuanceerder gemaakt om de specifieke kenmerken van elk product en de verschillen tussen deze producten en die van andere productiegebieden beter weer te geven.

b) Afbakening van het gebied

Het kadastrale perceel in Koblenz, bekend als het Weindorf, maakt deel uit van de oorspronkelijke BOB “Mittelrhein” en had daarom vanaf het begin in de afbakening moeten worden opgenomen, wat nu wordt hersteld.

De andere op te nemen percelen voldoen aan de territoriale continuïteitseisen en vormen een aaneengesloten terrein. Daarvoor zijn ook de procedurele regels van de belangenvereniging “Mittelrhein” gevolgd.

De passage over de productie is in een apart punt opgenomen om duidelijk te maken dat deze voor zowel Noordrijn-Westfalen als Rijnland-Palts geldt.

c) Wijndruivenrassen

De lijst van wijndruivenrassen was onvolledig en is aangevuld omdat alle eerder geclassificeerde rassen die in het Mittelrhein-gebied worden geteeld, ook moeten worden vermeld. Deze rassen hebben namelijk hun waarde in de regio al bewezen. De wijnen die van deze rassen worden gemaakt, voldoen aan de eisen van het productdossier.

Voortaan worden de druivenrassen vermeld onder de kopjes “witte druivenrassen” en “rode druivenrassen” in plaats van “witte wijn” en “rode wijn en roséwijn” omdat de lijst van druivenrassen in het productdossier en niet het eindproduct bepaalt of een druivenras al dan niet mag worden geteeld.

De synoniemen zijn geschrapt omdat de lijst van druivenrassen in het productdossier in wezen een “aanplantingsvergunning” en geen etiketteringsvoorschrift vormt.

d) Toepasselijke vereisten

Toepasselijke vereisten volgens nationaal recht:

De nieuwe voorschriften voor benamingen zijn bedoeld ter verduidelijking van benamingsconcepten in het nationale recht die niet via eAmbrosia worden beschermd.

Vereisten waaraan een organisatie die een BOB/BGA beheert, moet voldoen:

Etiketteringsvoorschriften beschermen BOB-producten tegen mogelijk waardeverlies.

De visuele elementen van een etiket zijn erg belangrijk voor consumenten. Als een BOB-product op de markt zou worden gebracht met een nieuw ras op het etiket, zouden consumenten ofwel niet begrijpen wat de aanduiding betekent ofwel de indruk krijgen dat het om producten van experimentele teelt gaat zonder dat dit duidelijk wordt aangegeven, waardoor zij moeilijk kunnen beslissen of zij het product al dan niet willen kopen. Consumenten weten soms niet dat dit eigenlijk geclassificeerde rassen zijn die hun waarde al hebben bewezen, waardoor ze er mogelijk een negatief beeld van krijgen zonder de producten te proeven. De negatieve indruk die zo wordt gewekt, kan gevolgen hebben voor het hele "Mittelrhein"-assortiment omdat deze producten met de BOB "Mittelrhein" worden geëtiketteerd, en dus ook voor de verkoop van producten met de BOB "Mittelrhein".

e) Controle-instantie

Het faxnummer van de landbouwkamer in Rijnland-Palts is gewijzigd.

De zin is geschrapt om overlapping te voorkomen.

f) Overig

Punt 9.4.1, categorie "wijn", van het productdossier is geherformuleerd om een onderscheid te maken tussen Prädikatsweine en Qualitätsweine.

Punt 9.4.2, categorie "parelwijn", van het productdossier is geherformuleerd en geeft nu de feitelijke procedures voor het maken van parelwijn weer.

De eerste gisting is toegevoegd aan punt 9.4.3, categorie "mousserende kwaliteitswijn", van het productdossier aangezien die wijn volgens de oude beschrijving van de categorie alleen kon worden geproduceerd door middel van een tweede gisting. Dit is niet meer in lijn met de huidige praktijk omdat mousserende kwaliteitswijn thans kan worden geproduceerd door middel van eerste gisting.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Mittelrhein

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Kwaliteitswijn wit

KORTE BESCHRIJVING

Afhankelijk van het druivenras kunnen frisse fruittonen en aroma's van exotisch fruit overheersen. Afhankelijk van het druivenras en de opvoeding hebben de wijnen met name florale en groene aroma's zoals groene paprika en groen gras, maar ook geuren van muskaat en roos, honing en gedroogd fruit, evenals kruidige aspecten zoals hooi, rokerige en minerale tonen. Naargelang van het wijnbereidingsproces kunnen de geroosterde houten vaten geroosterde, vanille- en kokosnootaroma's toevoegen aan het bouquet. Reductieve rijpingstechnieken kunnen aroma's van vuursteen en truffel toevoegen, terwijl oxidatieve rijpingstechnieken voor aroma's van geoxideerde appel en noten kunnen zorgen. De wijnen hebben meestal een harmonieuze balans tussen zuurte en zoetheid. De wijnen hebben doorgaans een milde tot krachtige body en een verfijnde tot nerveuze zuurstructuur. Vooral de riesling-rassen en rassen van de burgunder-familie zijn in staat om het terroir van de wijngaard tot uiting te laten komen in de sensorische elementen van de wijnen die van deze rassen worden geproduceerd. Zo kunnen aan de hand van de zuurindruk, de mate van zuurbuffering en minerale toetsen de verschillende soorten gesteente en verschillende verweringsbodems van de Mittelrhein-regio worden waargenomen. De kleuren variëren meestal van lichtgeel met groene tinten tot strogeel en goudgeel of zelfs amberkleurige tinten. Afhankelijk van het druivenras en het jaar kunnen ze ook lichte rode tinten vertonen.

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mittelrhein die zonder verrijking is verkregen, mag meer dan 15 volumeprocent bedragen.

Voor analytische kenmerken waarbij geen waarde wordt vermeld, geldt het toepasselijke recht.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Totale minimale zuurtegraad | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

2. Kwaliteitswijn rood

KORTE BESCHRIJVING

De wijnen worden vooral gekenmerkt door toetsen van rood fruit. Ze kunnen ook groene toetsen hebben, zoals groene paprika, rozemarijn en groene stengel. Afhankelijk van de opvoeding en de houten vaten die gebruikt worden voor de rijping, kan het bouquet ook kruidige aroma's bevatten, zoals vanille, geroosterde noten, chocolade en kokosnoot, maar ook reductieve toetsen van vuursteen en truffel. Deze meestal lichte en fruitige tot volle wijnen worden doorgaans gekenmerkt door een fluweelzachte tot duidelijke zuurstructuur. Vooral het Spätburgunder-ras is in staat om het terroir van de wijngaard tot uiting te laten komen in de sensorische elementen van de wijnen die van dit ras worden geproduceerd. De indruk van zuurte, de mate van sensorische zuurtebuffering en minerale toetsen maken het bijvoorbeeld mogelijk om de verschillende soorten gesteente en verschillende verweringsbodems van de Mittelrhein-regio waar te nemen. De rode kleur varieert van licht kersenrood tot uitgesproken donker vlierbessenrood, tot blauwachtig met bruinachtige tinten.

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mittelrhein die zonder verrijking is verkregen, mag meer dan 15 volumeprocent bedragen.

Voor analytische kenmerken waarbij geen waarde wordt vermeld, geldt het toepasselijke recht.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Totale minimale zuurtegraad | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

3. Kwaliteitswijn rosé, Weißherbst, blanc de noir

KORTE BESCHRIJVING

Deze wijnsoorten worden verkregen door de zachte persing van rode druivenrassen. Rosé en weißherbst variëren meestal van lichtroze en roze tot lichtrood, terwijl blanc de noir-wijnen het kleurenspectrum van witte wijnen hebben. Doordat de most wordt opgevoed als een witte wijn, overheersen fruitige aroma's van rode bessen en vruchten, zoals framboos, aardbei, zwarte bes en kers, maar ook citroen, appel en grapefruit. Afhankelijk van het gebruikte druivenras kunnen de wijnen ook kruidige toetsen, groene peper en kruidachtige toetsen vertonen. Bij rijping op hout hebben deze wijnen ook vanille-, geroosterde en kokosnoottoetsen. Blanc de noir-wijnen kunnen ook subtiele florale toetsen vertonen. De wijnen smaken doorgaans als witte wijnen.

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mittelrhein die zonder verrijking is verkregen, mag meer dan 15 volumeprocent bedragen.

Voor analytische kenmerken waarbij geen waarde wordt vermeld, geldt het toepasselijke recht.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Totale minimale zuurtegraad | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

4. Kwaliteitswijn rotling

KORTE BESCHRIJVING

De rotling-wijnen hebben in de regel een zwakke tot krachtige lichtrode kleur. Het aroma is meestal fruitig tot deels kruidig, met accenten van bessen, steenvruchten en citrusvruchten. Ze hebben doorgaans een delicate tot volle smaak met een opwekkende zuurstructuur.

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mittelrhein die zonder verrijking is verkregen, mag meer dan 15 volumeprocent bedragen.

Voor analytische kenmerken waarbij geen waarde wordt vermeld, geldt het toepasselijke recht.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Totale minimale zuurtegraad | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

5. Wijn met het predicaat “Kabinett”

KORTE BESCHRIJVING

Deze wijnen worden over het algemeen gekenmerkt door een laag tot matig alcoholgehalte. De wijnen zijn meestal fruitig en fris en drukken duidelijk de kenmerken uit van de druivensoorten waarvan ze gemaakt zijn, en hebben een levendige zuurgraad. Afhankelijk van de opvoeding en gewenste wijnstijl kan het bouquet ook minerale aroma’s en aroma’s van vuursteen of truffel bevatten. Met name Kabinett-wijnen met restsuikers hebben meestal een laag alcoholgehalte en bieden een opwindende balans tussen zuur en zoet.

Witte Kabinett-wijnen variëren meestal in kleur van lichtgeel met groene tinten tot dieper geel, terwijl rode Kabinett-wijnen meestal variëren van licht kersenrood tot uitgesproken donker vlierbessenrood.

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mittelrhein die zonder verrijking is verkregen, mag meer dan 15 volumeprocent bedragen.

Voor analytische kenmerken waarbij geen waarde wordt vermeld, geldt het toepasselijke recht.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Totale minimale zuurtegraad | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

6. Wijn met het predicaat “Spätlese”

KORTE BESCHRIJVING

Door het hogere mostgewicht, en dus meestal rijpere druiven, drukken Spätlese-wijnen de kenmerken van het druivenras sterk uit, met meer body en een hoger alcoholgehalte. Hun bouquet wordt meestal gekenmerkt door rijp geel fruit en een rijpe, meer harmonieuze zuurstructuur. Spätlese-wijnen worden over het algemeen zo opgevoed dat ze (zoveel mogelijk uit hun eigen restsuikers) een duidelijke zoetheid krijgen. Witte Spätlese-wijnen variëren meestal in kleur van lichtgeel tot goudgeel, terwijl rode Spätlese-wijnen meestal variëren van licht kersenrood tot uitgesproken donker vlierbessenrood.

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mittelrhein die zonder verrijking is verkregen, mag meer dan 15 volumeprocent bedragen.

Voor analytische kenmerken waarbij geen waarde wordt vermeld, geldt het toepasselijke recht.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Totale minimale zuurtegraad | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

7. Wijn met het predicaat “Auslese”

KORTE BESCHRIJVING

Het gebruik van volrijpe en overrijpe druiven leidt er in wezen toe dat de kenmerken van de variëteiten waarmee deze wijnen worden gemaakt, intens aanwezig zijn. Naast druiven die langer aan de stok hebben gerijpt, kunnen ook druiven worden gebruikt die geconcentreerd zijn door edelrot (botrytis cinerea). Deze wijnen hebben meestal intens geel fruit en soms exotische aroma’s. Door de toevoeging van ingedroogde druiven kunnen ook subtiele honingachtige en balsemieke toetsen voorkomen. Auslese-wijnen worden over het algemeen zo opgevoed dat ze (zoveel mogelijk uit hun eigen restsuikers) een duidelijke zoetheid krijgen. Witte Auslese-wijnen variëren meestal in kleur van lichtgeel tot goudgeel, terwijl rode Auslese-wijnen meestal variëren van licht kersenrood tot uitgesproken donker vlierbessenrood.

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mittelrhein die zonder verrijking is verkregen, mag meer dan 15 volumeprocent bedragen.

Voor analytische kenmerken waarbij geen waarde wordt vermeld, geldt het toepasselijke recht.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Totale minimale zuurtegraad | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

8. Wijn met het predicaat “Beerenauslese”

KORTE BESCHRIJVING

“Mittelrhein”-wijnen met het predicaat “Beerenauslese” worden gemaakt van overrijpe, ingedroogde of door edelrot aangetaste bessen en hebben daardoor in de regel een intense, goudgele tot amberachtige kleur, een hoog suikergehalte en een enigszins olieachtige textuur. Ze zijn meestal zeer zoet en hebben een matige tot krachtige, uitgesproken zuurstructuur. Ze hebben doorgaans een fruitig tot kruidig of zelfs kruidachtig aroma, met accenten van rijpe tot overrijpe vruchten, gedroogd fruit, honing en kruiden. Aangezien Beerenauslese-wijnen over het algemeen worden opgevoed met restsuikers, zijn het voornamelijk witte en roséwijnen met een matig tot zeer laag alcoholgehalte. Witte wijnen in de categorie Beerenauslese variëren in kleur meestal van lichtgeel tot amber in alle schakeringen.

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mittelrhein die zonder verrijking is verkregen, mag meer dan 15 volumeprocent bedragen.

Voor analytische kenmerken waarbij geen waarde wordt vermeld, geldt het toepasselijke recht.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Totale minimale zuurtegraad | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

9. Wijn met het predicaat “Eiswein”

KORTE BESCHRIJVING

“Mittelrhein”-wijnen met het predikaat “Eiswein” worden geperst uit druiven die op natuurlijke wijze bevroren zijn op het moment van oogsten en persen, waardoor de druiven een geconcentreerde samenstelling verkrijgen en er soms lichte rotting is door *Botrytis cinerea*. Daardoor is Eiswein doorgaans zeer zoet en heeft deze wijn tevens een krachtige zuurstructuur, afhankelijk van hoelang het duurt voordat de kou intreedt na de volledige rijping van de druiven. De aroma’s van het druivenras zijn meer uitgesproken, waarbij ze in de regel fruitig zijn en minder worden gekenmerkt door edelrot. De kleur van witte Eiswein varieert meestal van lichtgeel tot amberkleurig.

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mittelrhein die zonder verrijking is verkregen, mag meer dan 15 volumeprocent bedragen.

Voor analytische kenmerken waarbij geen waarde wordt vermeld, geldt het toepasselijke recht.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Totale minimale zuurtegraad | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

10. Wijn met het predicaat “Trockenbeerenauslese”

KORTE BESCHRIJVING

Deze wijnen hebben over het algemeen een nog hoger suikergehalte dan Beerenauslese-wijnen. Dit komt door de sterker door edelrot geconcentreerde druiven en door de stevigere selectie. De wijnen zijn daarom meestal bijzonder zoet en hebben, afhankelijk van het druivenras, een sterk geconcentreerde zuurtegraad en een matig tot zeer laag alcoholgehalte. De aroma’s zijn vergelijkbaar met die van Beerenauslese-wijnen, maar over het algemeen intenser. Witte Trockenbeerauslese-wijnen variëren meestal van lichtgeel tot donker amberkleurig.

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mittelrhein die zonder verrijking is verkregen, mag meer dan 15 volumeprocent bedragen.

Voor analytische kenmerken waarbij geen waarde wordt vermeld, geldt het toepasselijke recht.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Totale minimale zuurtegraad | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

11. Mousserende kwaliteitswijn

KORTE BESCHRIJVING

Mousserende kwaliteitswijn weerspiegelt meestal het gematigde suikergehalte van de druiven. De zachte oogst- en perstechniek bewaart de over het algemeen hogere, levendigere zuurstructuur. Sekt b.A.-wijnen (mousserende kwaliteitswijn uit bepaalde regio’s) worden over het algemeen gekenmerkt door de soort basiswijn, de gebruikte druivenrassen en hoelang de wijn op de wijnmoer blijft tijdens de productie. Daardoor kunnen licht nootachtige en briocheachtige toetsen ontstaan, afhankelijk van hoelang de wijn op de wijnmoer blijft. Door mousserende basiswijn bij de opvoeding in contact te laten komen met eikenhout, kunnen geroosterde en kruidige aroma’s in de mousserende wijn ontstaan. De mousserende wijnen zijn meestal fris, fruitig, zuur, gistachtig en niet uitgesproken alcoholisch. De restsuiker varieert over het algemeen van nauwelijks waarneembaar tot erg zoet. Deze wijn heeft doorgaans vrij krachtige tot krachtige bubbels. De kleur van deze wijnen varieert meestal van lichtgeel met groene tinten tot lindebloesemgeel en soms tot rosékleuren met verschillende roodtinten. De crémants worden over het algemeen gekenmerkt door een groot aantal belletjes en een zachte structuur. De aroma’s variëren doorgaans van fruitig en rijp tot gistachtig en kruidig en worden beïnvloed door de soort basiswijn, de gebruikte druivenrassen en hoelang de wijn op de wijnmoer blijft. De langere minimale tijd op de wijnmoer zorgt over het algemeen voor fijne, romige en evenwichtige crémant-wijnen.

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mittelrhein die zonder verrijking is verkregen, mag meer dan 15 volumeprocent bedragen.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Totale minimale zuurtegraad | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

12. Parelwijn

KORTE BESCHRIJVING

Kwaliteitsparelwijn heeft meestal fijne belletjes. Deze wijn heeft meestal een fruitig, fris aroma en duidelijke raseigenschappen, maar het koolzuurgas geeft de wijn meestal extra frisheid en levendigheid. De meest gebruikte aromatische rassen kunnen vooral florale aroma's en tonen van exotisch fruit opleveren, maar ook tonen van frambozen, kersen en aardbeien. Qua kleur varieert kwaliteitsparelwijn meestal van lichtgeel met groenachtige tinten tot lindebloesemgeel, roze en rood.

Het totale alcoholgehalte voor wijn met de beschermde oorsprongsbenaming Mittelrhein die zonder verrijking is verkregen, mag meer dan 15 volumeprocent bedragen.

Voor analytische kenmerken waarbij geen waarde wordt vermeld, geldt het toepasselijke recht.

| Algemene analytische kenmerken | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Totale minimale zuurtegraad | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

## 5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Alle producten

   Specifieke oenologische procedés

   De toepasselijke wetgeving is van toepassing.

2. Alle producten

   Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

   De toepasselijke wetgeving is van toepassing.

3. Alle producten

   Landbouwwerkzaamheden

   De toepasselijke wetgeving is van toepassing.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Alle producten

   105 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

In Rijnland-Palts omvat de beschermde oorsprongsbenaming de wijngaarden van de gemeenten en gemeentedistricten 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).

In Noordrijn-Westfalen omvat de beschermde oorsprongsbenaming de wijngaarden van de stad Königswinter, inclusief Oberdollendorf, Niederdollendorf en Königswinter, de stad Bad Honnef, inclusief Honnef (Rhöndorf), en de stad Bonn, inclusief Kessenich.

De precieze afbakening blijkt uit de kaarten met afgebakende wijnbouwpercelen in de bovengenoemde gemeenten, De kaarten kunnen worden ingezien op www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

De productie van kwaliteitswijn, wijn met een predikaat, Sekt b.A. of kwaliteitsparelwijn b.A. met de beschermde benaming “Mittelrhein” mag in een ander gebied plaatsvinden dan in het bepaalde wijnbouwgebied waarin de druiven zijn geoogst en dat op het etiket wordt vermeld, voor zover dit productiegebied in dezelfde of een aangrenzende deelstaat ligt.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Alle producten*

Het wijnbouwgebied Mittelrhein bevindt zich tussen Bingen en Bonn met het aangrenzende Zevengebergte over een lengte van ruim 110 km. De vallei is smal. Het smalle v-dal wordt pas bij 200 tot 220 meter boven de zeespiegel ter hoogte van het plateaudal met zijn eerder gevormde afvlakkingen breder. De wijnbouwarealen liggen in het Mittelrheintal op een hoogte tussen circa 55 en 350 meter boven de zeespiegel en gemiddeld op een hoogte van 170 meter boven de zeespiegel. De wijngaarden van het Obere Mittelrheintal zijn voornamelijk op het zuidoosten tot zuidwesten gericht, terwijl de wijnbouw in het Untere Mittelrheintal voornamelijk plaatsvindt op arealen die gericht zijn op het zuiden tot zuidwesten. In het Mittelrheintal als geheel is de gemiddelde expositie van de wijnbouwarealen 168° (SSE).

In het Mittelrheintal komen gesteenten uit het devoon het meeste voor. Kwartsietzandsteen en leisteen zijn er wijdverbreid, en in mindere mate komen ook ijzerhoudende schist, schist met kiezelhoudende lensvormige mineraalvoorkomens of gesteenten en kwartsiet voor. Gesteenten uit het tertiair worden alleen aangetroffen in de omgeving van Königswinter. Daarbij gaat het om trachiet, trachiettuf, basalt en latiet (vulkanische uitvloeiing), waaruit blijkt dat er ooit sprake was van vulkanische activiteit. In de weidegronden in de rivierdalen van de Rijn liggen overwegend meerdere meters dikke zand- en leemlagen, die veelal kalkhoudend zijn. De wijnstokken in het Mittelrheintal wortelen grotendeels in een bodem waarvan het oergesteente bestaat uit schist uit het devoon. Bruine aarde en regosol zijn er de meest voorkomende bodemsoorten.

Op de vruchtbare löss- of lössleem zijn luvisolen algemeen, maar ook in de uiterwaarden en rivierterrassen vindt op sommige plaatsen wijnbouw plaats. Kenmerkend voor de bodems zijn de vaagbodems en bruine aarde. Op de vulkanische gesteenten uit het tertiair komen voornamelijk bruine aarde, regosolen en ranker voor.

Volgens meteorologische gegevens bedraagt de gemiddelde jaartemperatuur 9,7 °C, met een gemiddelde temperatuur van 14,2 °C in het groeiseizoen. Gemiddeld valt er 665 mm neerslag per jaar, waarvan ca. 60 % in het groeiseizoen. De wijnstokken van de Mittelrhein worden in het groeiseizoen blootgesteld aan directe zonnestraling van ca. 615 000 Wh/m2. Het lange groeiseizoen in combinatie met de bijzondere topografie van het teeltgebied, de microklimatologische omstandigheden, de karakteristieke samenstelling van de bodem en de arbeidsintensieve teelt bepalen de typische kenmerken van de wijnen. Door de kleinschalige structuur en de teelt op steile hellingen is slechts een beperkte mechanisatie van de wijnbouw mogelijk. Daarom is de teelt zeer arbeidsintensief, wat een stabiliserend effect heeft op de opbrengsten. Dit heeft een sterk positieve invloed op de kwaliteit van de geoogste druiven wat betreft het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte, de ontwikkeling van de aroma's en de harmonie van de zuurgraad van de wijn. De menselijke factor berust op een wijnbouwtraditie die honderden jaren teruggaat. Bij het telen van het primaire product (druiven) dat bestemd is voor de productie van Prädikatswein, kan de wijnboer tijdens het groeiseizoen speciale fytosanitaire maatregelen nemen, zoals het ontbladeren van het gebied rond de druiven of het uitdunnen van de druiventrossen, om een betere kwaliteit en een krachtigere samenstelling van de in de druiven voorkomende stoffen te krijgen. Daarnaast is er de menselijke factor: met de verschillende opvoedingstechnieken kan een stempel worden gedrukt op de uiteindelijke Prädikatswein.

8.2. *Wijn*

Qualitätsweine moeten voldoen aan de in punt 3.2 van het productdossier vermelde minimumeisen per druivenrascategorie en mogen worden versterkt. Prädikatsweine moeten ten minste voldoen aan de criteria van punt 3.2 van het productdossier en mogen niet worden verrijkt.

8.3. *Parelwijn*

Voor Qualitätsperlwein b.A. moet het basisproduct voldoen aan de in punt 3.2 van het productdossier vermelde minimumeisen voor Qualitätswein uit het betrokken gebied. Een deel van het koolzuurgas dat op natuurlijke wijze bij de gisting ontstaat, wordt tijdens de gisting vastgehouden.

8.4. *Mousserende kwaliteitswijn*

Het basisproduct moet voldoen aan de criteria van punt 3.2 van het productdossier. Afhankelijk van het groeistadium en de locatie moeten druiven van geselecteerde wijngaarden waarmee de basiswijn voor de productie van mousserende wijn wordt gemaakt, eerder worden geoogst zodat ze de frissere zuurstructuur van Sekt b.A. behouden. De wijn wordt geproduceerd door middel van eerste of tweede gisting in de tank of in de fles. Wanneer de productie plaatsvindt volgens de speciale traditionele werkwijze van gisting op fles, moet het product een tweede alcoholische gisting op fles hebben ondergaan om mousserende wijn te worden. In dit geval moet het product minstens negen maanden rijpen in de fles.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

*Wijn, mousserende kwaliteitswijn, parelwijn*

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Bijkomende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de verpakking:

Voordat de traditionele termen Qualitätswein (kwaliteitswijn), Prädikatswein (wijn met een predicaat), Qualitätsperlwein (kwaliteitsparelwijn) of Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden) op het etiket mogen worden gebruikt, moet de wijn eerst aan een officiële inspectie zijn onderworpen. Het in dit verband toegekende inspectienummer (amtliche Prüfungsnummer, of AP-nummer) moet op het etiket worden vermeld. Dat nummer vervangt het partijnummer.

Bij wijnen en wijnproducten moeten naast de bestaande beschermde wijnnamen de in punt 5, a), van het productdossier genoemde traditionele aanduidingen op het etiket worden vermeld. De in punt 5, b), van het productdossier genoemde traditionele aanduidingen op het etiket zijn optioneel. Wettelijk geregelde elementen van een benaming mogen worden gebruikt in overeenstemming met de toepasselijke voorschriften.

Het wijnbouwkadaster verschaft het register van de voor de kleinere geografische eenheden toegelaten namen van "Bereiche" (districten), "Groß- en Einzellagen" ((groepen) individuele wijngaarden) en "Gewannen" (blokken). In het wijnbouwkadaster zijn de grenzen van de "Lagen" en "Bereiche" ingeschreven op basis van kadastrale aanduidingen (kadastrale eenheid, kadastrale subeenheid, blok, perceel). Het wijnbouwkadaster wordt beheerd door de landbouwkamer van Rijnland-Palts. In Noordrijn-Westfalen staan ze in een verordening tot uitvoering van het wijnrecht (de "*NRW*-uitvoeringsverordening"). De organisatie en het beheer van het wijnbouwkadaster zijn gebaseerd op de volgende rechtsgrondslagen:

— artikel 23, leden 3 en 4, van de Duitse wijnwet;

— artikel 29 van de Duitse federale wijnverordening;

— wet van Rijnland-Palts betreffende de vaststelling van wijngaarden en districten en betreffende het wijnbouwkadaster (wet op de wijngaarden); — NRW-uitvoeringsverordening;

— artikel 2, punt 16, van de verordening van Rijnland-Palts inzake bevoegdheden op het gebied van het wijnrecht.

Een wijziging van de afbakening van de kleine geografische eenheden is overeenkomstig artikel 22g van de wijnwet alleen toegestaan met instemming van de bevoegde organisaties. Elke wijziging moet volgens artikel 22g van de wijnwet door de bevoegde organisatie worden gemeld aan het federaal instituut voor landbouw en voedselvoorziening (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung).

*Alle producten*

Rechtskader:

Vastgesteld door een organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien.

Bijkomende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de verpakking:

Op het etiket van producten met de BOB "Mittelrhein" die op de markt worden gebracht met vermelding van het druivenras, mogen alleen echte namen worden gebruikt. Mengen met nieuwe rassen is toegestaan.

Als een product uitsluitend is gemaakt van druiven van nieuwe rassen, moet het in de handel worden gebracht zonder het druivenras op het etiket te vermelden.

**Link naar het productdossier**

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein