C/2024/1025

24.1.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/1025)

Esta comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Mittelrhein»

PDO-DE-A1269-AM02

Data da comunicação: 19.10.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Descrição das alterações**

a) Características analíticas e/ou organoléticas

A indicação do título alcoométrico natural mínimo e a indicação da densidade mínima natural do mosto serão doravante ligadas pela conjunção «e». Para efeitos de clarificação, foi aditada uma frase sobre a gestão dos registos da adega com a seguinte redação: «A densidade do mosto em casco fermentável tem de ser documentada.»

A descrição organolética é apresentada de forma mais precisa.

b) Delimitação da área

Na delimitação da DOP «Mittelrhein», são incluídas as seguintes parcelas:

Niederhammerstein	0328	5	609	3
Niederhammerstein	0328	5	615	6
Niederhammerstein	0328	5	709	3
Boppard	1820	20	109	77
Boppard	1820	20	110	78
Dattenberg	0315	17	261	172
Dattenberg	0315	17	262	44
Koblenz	1401	8	1 044	556
Trechtingshausen	3508	4	199	0
Trechtingshausen	3508	4	200	2
Trechtingshausen	3508	4	201	2
Trechtingshausen	3508	4	202	0
Trechtingshausen	3508	4	203	2
Trechtingshausen	3508	4	205	0
Trechtingshausen	3508	4	212	3
Trechtingshausen	3508	4	214	0
Trechtingshausen	3508	4	215	0

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Trechtingshausen	3508	4	216	0
Trechtingshausen	3508	4	217	0
Trechtingshausen	3508	4	218	2
Trechtingshausen	3508	4	219	0
Trechtingshausen	3508	4	220	0
Trechtingshausen	3508	4	221	0
Trechtingshausen	3508	4	222	0
Trechtingshausen	3508	4	224	0
Trechtingshausen	3508	4	225	0
Trechtingshausen	3508	4	226	1
Trechtingshausen	3508	4	227	1
Trechtingshausen	3508	4	230	1
Trechtingshausen	3508	4	238	1
Trechtingshausen	3508	4	240	1
Trechtingshausen	3508	4	241	0
Trechtingshausen	3508	4	269	0
Trechtingshausen	3508	4	270	0
Trechtingshausen	3508	4	274	0
Trechtingshausen	3508	4	275	0
Trechtingshausen	3508	4	278	0
Trechtingshausen	3508	4	546	223
Trechtingshausen	3508	4	569	239
Trechtingshausen	3508	4	614	237
Trechtingshausen	3508	4	815	206

As regras relativas à produção são agora apresentadas num subponto separado.

c) Castas de uva de vinho

O ponto 8 do caderno de especificações menciona atualmente as seguintes castas:

Vinho branco:

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.

Vinho tinto e rosado:

accent, acolon, allegro, baron, blauburger, blauer-frühburgunder (pinot-noir-precoce, pinot-madeleine, madeleine--noir, frühburgunder), blauer-limberger (lemberger, blaufränkisch, limberger), blauer-portugieser (portugieser), blauer-spätburgunder (pinot-nero, pinot-noir, samtrot, spätburgunder), blauer-trollinger (trollinger, vernatsch), blauer-zweigelt (zweigeltrebe, rotburger, zweigelt), bolero, cabernet-cantor, cabernet-carbon, cabernet-carol, cabernet-cortis, cabernet-cubin (cubin), cabernet-dorio (dorio), cabernet-dorsa (dorsa), cabernet-franc, cabernet-mitos (mitos), cabernet-sauvignon, cabertin, calandro, dakapo, deckrot, domina, dornfelder, dunkelfelder, färbertraube, hegel, helfensteiner, heroldrebe, merlot, monarch, müllerrebe (schwarzriesling, pinot-meunier), muskattrollinger, neronet, palas, pinotin, piroso, prior, reberger, regent, rondo, rosenmuskateller, rotberger, rubinet, saint-laurent (st.--laurent, sankt-laurent), syrah (shiraz), tauberschwarz, wildmuskat.

ALTERAÇÕES:

Doravante, os termos «vinho branco» e «vinho tinto e rosado» são substituídos por «castas de uva branca» e «castas de uva tinta».

São acrescentadas as seguintes castas:

Castas brancas:

«blütenmuskateller, donauriesling, gm 643-10, gm 643-17, petite-arvine, sauvignac, sauvignon-gris, savagnin-blanc, we s 523»

Castas tintas:

«divico»

Suprimem-se os sinónimos.

d) Requisitos aplicáveis

Requisitos aplicáveis nos termos da legislação nacional:

Adita-se uma disposição relativa à denominação, segundo a qual os elementos legalmente regulamentados de uma denominação podem ser utilizados em conformidade com a legislação aplicável.

Requisitos aplicáveis estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP:

Inclusão de um requisito em matéria de rotulagem:

Em relação aos produtos da denominação de origem protegida «Mittelrhein», que são comercializados com a indicação do nome da casta, só podem ser utilizados nomes estabelecidos para efeitos de rotulagem. É permitida a lotação com linhagens de videira.

Se um produto tiver sido produzido exclusivamente a partir de uvas de linhagens de videira, o produto deve ser comercializado sem indicação da casta.

e) Autoridade de controlo

Retificação do número de fax da Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado.

No ponto 11.2.3 do caderno de especificações («Controlo dos vinhos de qualidade»), é suprimida a seguinte frase: «Todos os vinhos de qualidade, vinhos espumantes produzidos em região determinada e vinhos frisantes de qualidade produzidos em região determinada são submetidos a um exame obrigatório.»

f) Outras

No número «Relação com a área geográfica», clarificam-se e reformulam-se as descrições das categorias «vinho», «vinho frisante» e «vinho espumante de qualidade». Não é necessário apresentar uma alteração da União, uma vez que as alterações não suprimem a relação com a área geográfica [ver artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33].

Introduzem-se as seguintes alterações:

É feito um aditamento ao ponto 9.4.1 do caderno de especificações (categoria «vinho»). A frase completada tinha inicialmente a seguinte redação: «Os vinhos com atributos especiais têm de preencher, pelo menos, os critérios estabelecidos no ponto 3.2. do caderno de especificações.» A frase passa a ter a seguinte redação: «Os vinhos com atributos especiais têm de preencher, pelo menos, os critérios estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações e não podem ser enriquecidos.»

É reformulada uma frase do ponto 9.4.2 do caderno de especificações (categoria «vinho frisante»). A frase a alterar tem a seguinte redação: «É produzido por fermentação ou por adição de dióxido de carbono endógeno.» A frase reformulada tem a seguinte redação: «Durante a fermentação, parte do dióxido de carbono naturalmente proveniente da fermentação é retido.»

É aditada a primeira fermentação ao ponto 9.4.3 do caderno de especificações (categoria «vinho espumante de qualidade»). De acordo com a descrição, até agora, o vinho espumante de qualidade só podia ser produzido através de uma segunda fermentação do vinho espumante de base. Com esta alteração, a possibilidade de produzir vinhos espumantes de qualidade é alargada à primeira fermentação.

2. **Justificação das alterações**

a) Características analíticas e/ou organoléticas

Em consequência da supressão da tabela de conversão, deixa de haver base jurídica para indicar a densidade natural mínima do mosto. No entanto, uma vez que, na prática, os produtores utilizam a unidade de graus Öchsle, esta unidade continua a ser referida no caderno de especificações. Por conseguinte, as indicações do título alcoométrico volúmico natural mínimo e da densidade natural mínima do mosto são ligadas pela conjunção «e». Isto mostra claramente que os produtores têm de respeitar tanto o valor do título alcoométrico natural mínimo como o valor da densidade mínima natural do mosto para poderem comercializar produtos com a DOP «Mittelrhein». A fim de evitar mal-entendidos em matéria de gestão dos registos da adega, a associação de proteção (Schutzgemeinschaft) decidiu acrescentar uma frase de esclarecimento, fazendo referência ao facto de apenas a densidade do mosto ter de constar dos registos da adega.

A descrição organolética é formulada de forma mais precisa, a fim de melhor refletir as características específicas de cada produto, destacando o que os distingue dos produtos provenientes de outras regiões vitícolas.

b) Delimitação da área

A parcela em Koblenz, conhecida por Weindorf, faz parte da DOP «Mittelrhein» original e deveria, portanto, ter sido incluída desde o início na delimitação. Esta não inclusão é agora retificada.

As outras parcelas a incluir cumprem os requisitos relativos à relação territorial e formam um território consolidado. Além disso, as parcelas foram submetidas ao procedimento previsto no regulamento interno da associação de proteção «Mittelrhein».

O texto relativo à produção é apresentado num subponto separado a fim de clarificar que se aplica tanto à Renânia do Norte-Vestefália como à Renânia-Palatinado.

c) Castas de uva de vinho

A lista das castas estava incompleta e é completada, uma vez que devem ser mencionadas todas as castas classificadas até à data que são cultivadas na região do Reno médio (Mittelrhein), cujo valor já foi comprovado na região vitícola. Os vinhos produzidos a partir destas castas cumprem os requisitos do caderno de especificações.

Doravante, as castas são enumeradas nas rubricas «castas brancas» e «castas tintas» e não nas rubricas «vinhos brancos» e «vinhos tintos e rosados», uma vez que a lista de castas no caderno de especificações serve para regulamentar a possibilidade de cultivo e não o produto final.

Foram suprimidos os sinónimos, uma vez que a lista de castas no caderno de especificações diz respeito a uma «autorização de plantação» e não a um requisito relativo à rotulagem.

d) Requisitos aplicáveis

Requisitos aplicáveis nos termos da legislação nacional:

As novas regras em matéria de denominações destinam-se a clarificar termos do direito nacional que não são protegidos pelo sistema eAmbrosia.

Requisitos aplicáveis estabelecidos por uma organização que gere a DOP/IGP:

O requisito relativo à rotulagem protege os produtos DOP contra uma eventual perda de valor.

Os elementos visuais que figuram no rótulo são muito importantes para o consumidor. Se os produtos DOP forem comercializados com a indicação das linhagens de videira no rótulo, o consumidor ou não sabe o que a indicação significa ou pode ficar com a impressão de que se trata de produtos provenientes de um cultivo experimental, sem a respetiva referência, impedindo portanto o consumidor de fazer uma escolha informada sobre a possibilidade de compra dos produtos. Os consumidores podem não estar cientes de que se trata de castas classificadas cujo valor já foi comprovado, o que pode resultar numa apreciação negativa por parte dos consumidores, sem que estes tenham provado os produtos. A impressão negativa criada por estes produtos, em cujo rótulo figura a indicação DOP «Mittelrhein», pode ter impacto em todos os produtos desta DOP, afetando potencialmente as vendas dos produtos da DOP «Mittelrhein».

e) Autoridade de controlo

O número de fax da Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado foi alterado.

A frase é suprimida para evitar duplicações.

f) Outras

O ponto 9.4.1 do caderno de especificações (categoria «vinho») é reformulado para distinguir os vinhos com atributos especiais dos vinhos de qualidade.

O ponto 9.4.2 do caderno de especificações (categoria «vinho frisante») é reformulado de modo a refletir os processos reais de produção de vinhos frisantes.

Adita-se a primeira fermentação ao ponto 9.4.3 do caderno de especificações (categoria «vinho espumante de qualidade»), uma vez que, de acordo com a anterior descrição da categoria «vinho espumante de qualidade», esse vinho só pode ser produzido por segunda fermentação. Tal deixou de ser consentâneo com a prática atual, que permite produzir vinho espumante de qualidade através de uma primeira fermentação.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Mittelrhein

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinho de qualidade branco

BREVE DESCRIÇÃO

Consoante a casta, predominam os aromas frutados frescos ou os aromas de frutos exóticos. De acordo com a casta e o tipo de estágio, os vinhos apresentam sobretudo aromas florais e verdes, nomeadamente de erva e pimentos verdes, ou também fragrâncias de noz-moscada e rosas, mel e frutos secos, bem como aromas especiados, como de feno, fumados e minerais. Consoante o processo de vinificação, o buquê pode ser complementado com aromas dos barris de madeira, tais como aromas torrados, de baunilha e de coco. O método de estágio redutor pode acrescentar aromas de sílex e de trufa e o método de estágio oxidativo pode favorecer aromas de maçã oxidada e de nozes. Os vinhos apresentam geralmente um equilíbrio harmonioso entre a doçura e a acidez. Os vinhos caracterizam-se, em geral, por possuírem um corpo delicado a robusto, associado a uma estrutura de acidez elegante a vigorosa. Sobretudo as castas *riesling* e da família *burgunder* têm a capacidade de revelar as características do território da vinha nos elementos sensoriais dos vinhos, para cuja produção serviram de base. Através da impressão de acidez, do grau de tamponamento da acidez e dos aromas minerais, é possível perceber as características dos diferentes tipos de rocha e dos vários solos autóctones da região do Reno médio. As cores variam geralmente entre o amarelo-pálido, com reflexos verdes, o amarelo-palha e o amarelo-dourado, ou mesmo o amarelo-âmbar. Consoante a casta e o ano de colheita, podem também apresentar suaves tonalidades vermelhas.

O título alcoométrico total do vinho com a denominação de origem protegida «Mittelrhein», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

2. Vinho de qualidade tinto

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos apresentam sobretudo aromas de frutos vermelhos. Podem também apresentar aromas verdes, nomeadamente de pimentos verdes, de alecrim e do engaço. Consoante o tipo de estágio e maturação em diferentes barris de madeira, os aromas especiados, tais como a baunilha, os aromas de torrefação, o chocolate e o coco, podem complementar as características olfativas, bem como os aromas redutores de sílex e trufas. Os vinhos variam, em geral, entre um caráter leve frutado e um corpo pronunciado, caracterizando-se por uma estrutura de acidez macia e aveludada a acentuada. Sobretudo a casta *spätburgunder* tem a capacidade de revelar as características do território da vinha nos elementos sensoriais dos vinhos, para cuja produção serve de base. Através da impressão de acidez, do grau de tamponamento sensorial da acidez e dos aromas minerais, é possível perceber as características dos diferentes tipos de rocha e dos vários solos autóctones da região do Reno médio. A cor vermelha varia, em geral, entre o vermelho-cereja claro, o vermelho-escuro intenso de bagas de sabugueiro e as tonalidades azuladas com reflexos acastanhados.

O título alcoométrico total do vinho com a denominação de origem protegida «Mittelrhein», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

3. Vinho de qualidade rosado, Weißherbst, Blanc de Noir

BREVE DESCRIÇÃO

Estes tipos de vinho são obtidos a partir da prensagem suave de castas de uva tinta. A cor dos vinhos rosados e Weißherbst varia geralmente entre o rosa-pálido, o rosado e o vermelho-claro, enquanto os vinhos Blanc de Noir apresentam o espetro de cores dos vinhos brancos. Uma vez que o estágio dos mostos é igual ao dos vinhos brancos, predominam os aromas frutados de bagas e frutos vermelhos, tais como a framboesa, o morango, a groselha-negra e a cereja, mas também os aromas de limão, maçã e toranja. Consoante a casta utilizada, podem também estar presentes aromas especiados, de pimentos verdes e plantas aromáticas e, em caso de estágio em contacto com a madeira, os aromas de baunilha, torrefação e coco. Os vinhos Blanc de Noir podem também apresentar expressões florais delicadas. No palato, os vinhos assemelham-se em geral às características dos vinhos brancos.

O título alcoométrico total do vinho com a denominação de origem protegida «Mittelrhein», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

4. Vinho de qualidade Rotling

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos Rotling apresentam geralmente uma cor vermelho-clara suave a robusta. Os seus aromas são maioritariamente frutados a parcialmente especiados, com expressões de frutos de baga, pomóideas e citrinos. Geralmente, apresentam um sabor delicado a pronunciado, com uma estrutura de acidez estimulante.

O título alcoométrico total do vinho com a denominação de origem protegida «Mittelrhein», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

5. Vinho com atributos especiais «Kabinett»

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos caracterizam-se geralmente por um título alcoométrico baixo a moderado. Em geral, estes vinhos frutados e frescos apresentam características varietais reconhecíveis, juntamente com uma acidez estimulante. Consoante o tipo de estágio e o estilo organolético pretendido, o buquê específico das castas pode também incluir aromas minerais, bem como aromas de sílex ou trufa. Em especial os vinhos Kabinett com doçura residual apresentam um equilíbrio estimulante entre a doçura e a acidez, bem como baixos títulos alcoométricos.

O espetro de cores dos vinhos Kabinett brancos varia geralmente entre o amarelo-claro com reflexos verdes e o amarelo-forte, enquanto o dos vinhos Kabinett tintos varia geralmente entre o vermelho-cereja claro e o vermelho--escuro intenso de bagas de sabugueiro.

O título alcoométrico total do vinho com a denominação de origem protegida «Mittelrhein», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

6. Vinho com atributos especiais «Spätlese»

BREVE DESCRIÇÃO

Graças às densidades mais elevadas do mosto e, por conseguinte, às uvas geralmente mais maduras, os vinhos Spätlese tendem a apresentar um caráter varietal pronunciado, com mais corpo e títulos alcoométricos mais elevados. O buquê caracteriza-se geralmente por aromas de frutos amarelos mais maduros e por uma estrutura de acidez mais harmoniosa e madura. Os vinhos Spätlese são geralmente elaborados de modo a obterem uma doçura distintiva, tanto quanto possível a partir do seu próprio açúcar residual. O espetro de cores dos vinhos Spätlese brancos varia geralmente entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado, enquanto o dos vinhos Spätlese tintos varia geralmente entre o vermelho-cereja claro e o vermelho-escuro intenso de bagas de sabugueiro.

O título alcoométrico total do vinho com a denominação de origem protegida «Mittelrhein», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

7. Vinho com atributos especiais «Auslese»

BREVE DESCRIÇÃO

A utilização de uvas plenamente maduras e sobreamadurecidas resulta, em geral, num caráter varietal intenso. Além da utilização de uvas que amadureceram durante mais tempo na vinha, pode ser aproveitado o efeito de concentração de uvas através da podridão nobre (*Botrytis cinerea*). Estes vinhos apresentam geralmente aromas intensos de frutos amarelos, incluindo por vezes aromas exóticos. A presença de bagas secas pode também dar origem a aromas discretos de mel e balsâmicos. Os vinhos Auslese são geralmente elaborados de modo a obterem uma doçura distintiva, tanto quanto possível a partir do seu próprio açúcar residual. O espetro de cores dos vinhos Auslese brancos varia geralmente entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado, enquanto o dos vinhos Auslese tintos varia geralmente entre o vermelho-cereja claro e o vermelho-escuro intenso de bagas de sabugueiro.

O título alcoométrico total do vinho com a denominação de origem protegida «Mittelrhein», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

8. Vinho com atributos especiais «Beerenauslese»

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos do Reno médio com o atributo especial «Beerenauslese» são produzidos a partir de bagas sobreamadurecidas, secas ou de podridão nobre, pelo que tendem a apresentar uma cor amarelo-dourada intensa a ambarina, um teor elevado de açúcar e uma textura ligeiramente oleosa. No palato, caracterizam-se geralmente por uma doçura intensa e por uma acidez pronunciada moderada a forte. Os seus aromas são maioritariamente frutados a especiados ou mesmo herbáceos, com aromas de frutos maduros a sobreamadurecidos, frutos secos, mel e especiarias. Uma vez que os vinhos Beerenauslese são, em princípio, elaborados com uma doçura residual, limitam-se principalmente aos vinhos brancos e rosados e apresentam, em geral, títulos alcoométricos moderados a muito baixos. Em relação aos vinhos Beerenauslese brancos, a espetro de cores varia sobretudo entre o amarelo-claro e o amarelo-âmbar em todas as suas tonalidades.

O título alcoométrico total do vinho com a denominação de origem protegida «Mittelrhein», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

9. Vinho com atributos especiais «Eiswein»

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos Mittelrhein com o atributo especial «Eiswein» são prensados a partir de uvas naturalmente congeladas no momento da vindima e da prensagem, o que resulta em uvas com um elevado grau de concentração de nutrientes e, por vezes, um grau reduzido de podridão nobre por *Botrytis cinerea*. Por conseguinte, os vinhos Eiswein apresentam geralmente uma doçura intensa e uma acidez forte, dependendo do tempo que decorre até serem atingidas as baixas temperaturas necessárias após a plena maturação das uvas. Os respetivos aromas varietais são mais pronunciados, com aromas geralmente frutados e uma presença menor de podridão nobre. O espetro de cores dos vinhos Eiswein brancos varia geralmente entre o amarelo-claro e o amarelo-âmbar.

O título alcoométrico total do vinho com a denominação de origem protegida «Mittelrhein», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

10. Vinho com atributos especiais «Trockenbeerenauslese»

BREVE DESCRIÇÃO

Devido à maior concentração de uvas com podridão nobre e a um maior esforço de seleção em comparação com os vinhos Beerenauslese, estas uvas apresentam, em geral, um teor de açúcar ainda mais elevado do os vinhos Beerenauslese. Por conseguinte, os vinhos apresentam geralmente uma doçura particularmente elevada e uma acidez concentrada, dependendo da casta, bem como títulos alcoométricos moderados a muito baixos. Os espetro aromático é semelhante ao dos vinhos Beerenauslese, mas geralmente mais intenso. O espetro de cores dos vinhos Trockenbeerenauslese brancos varia geralmente entre o amarelo-claro e o amarelo-âmbar escuro.

O título alcoométrico total do vinho com a denominação de origem protegida «Mittelrhein», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

11. Vinho espumante de qualidade

BREVE DESCRIÇÃO

O vinho espumante de qualidade apresenta geralmente um teor moderado do açúcar das uvas. As técnicas suaves de vindima e prensagem preservam a estrutura de acidez geralmente mais elevada e estimulante. Os vinhos espumantes de qualidade produzidos em região determinada caracterizam-se sobretudo pelo tipo do vinho de base, pelas castas utilizadas e pela duração da fermentação durante a produção. A fermentação pode originar aromas leves de nozes e de brioche, dependendo da sua duração. O estágio dos vinhos espumantes de base em contacto com a madeira de carvalho pode resultar em aromas de torrefação e especiados nos vinhos espumantes de qualidade produzidos em região determinada. Os vinhos espumantes de qualidade produzidos em região determinada são geralmente frescos, frutados, acídulos e lêvedos, sem uma presença acentuada de álcool. A doçura residual varia geralmente entre o impercetível e o claramente doce. Apresentam geralmente uma bolha pronunciada a robusta. O espetro de cores varia geralmente entre o amarelo-pálido com reflexos verdes e o amarelo de flor de tília, podendo por vezes apresentar cores rosadas, bem como várias tonalidades vermelhas. Os vinhos «crémant» apresentam geralmente uma bolha intensa e uma estrutura suave. Os aromas são geralmente frutados maduros a lêvedos e especiados, sendo influenciados pelo tipo do vinho de base, pelas castas utilizadas e pela duração da fermentação. A duração da fermentação mínima mais prolongada produz vinhos espumantes «crémant» finos, cremosos e equilibrados.

O título alcoométrico total do vinho com a denominação de origem protegida «Mittelrhein», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

12. Vinho frisante

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos frisantes de qualidade apresentam geralmente uma bolha fina. Apresentam em geral um aroma frutado e fresco e um destacado caráter varietal, enquanto o óxido de carbono lhes confere frescura e vivacidade adicionais. As castas mais utilizadas podem produzir, em especial, aromas florais e de frutos exóticos, bem como aromas de framboesa, cereja e morango. O espetro de cores varia geralmente entre o amarelo-pálido com reflexos esverdeados e o amarelo de flor de tília, incluindo o rosa e o vermelho.

O título alcoométrico total do vinho com a denominação de origem protegida «Mittelrhein», obtido sem enriquecimento, pode ser superior a 15 % vol.

No que se refere às características analíticas para as quais não há dados quantitativos, aplica-se a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre (mg/l)	

5. **Processo de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Todos os produtos

   Prática enológica específica

   Aplica-se a legislação vigente.

2. Todos os produtos

   Restrições aplicáveis à vinificação

   Aplica-se a legislação vigente.

3. Todos os produtos

   Práticas de cultivo

   Aplica-se a legislação vigente.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Todos os produtos

   105 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Estado federado da Renânia-Palatinado A denominação de origem protegida inclui as vinhas dos seguintes municípios e respetivas localidades: 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).

Estado federado da Renânia do Norte-Vestefália A denominação de origem protegida inclui as vinhas da cidade de Königswinter, com as unidades cadastrais de Oberdollendorf, Niederdollendorf e Königswinter, da cidade de Bad Honnef, com a unidade cadastral de Honnef (Rhöndorf) e da cidade de Bona, com a unidade cadastral de Kessenich.

A delimitação exata tem por base os mapas com as vinhas delimitadas por parcelas dos municípios acima referidos, que podem ser consultados em www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

A produção de vinho de qualidade, de vinho com atributos especiais, de vinho espumante de qualidade produzido em região determinada ou de vinho frisante de qualidade produzido em região determinada com a denominação protegida «Mittelrhein» pode ocorrer numa região diferente da região determinada em que as uvas foram vindimadas e que consta do rótulo, desde que a região de produção se situe no mesmo Estado federado ou num Estado federado vizinho.

7. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da relação ou das relações**

8.1. *Todos os produtos*

A região vitícola do Reno médio situa-se entre Bingen e Bona e é adjacente à cordilheira de Siebengebirge ao longo de uma extensão de cerca de 110 km. O fundo do vale é estreito, sendo apenas a uma altitude de 200 a 220 metros acima do nível do mar que o vale em V se alarga para formar um vale de planalto com nivelações mais antigas. As áreas do vale do Reno médio utilizadas para a viticultura situam-se a uma altitude de cerca de 55 a 350 metros acima do nível do mar, estando as vinhas a uma altitude média de 170 metros acima do nível do mar. Os vinhedos do vale do alto Reno médio estão principalmente expostos de sudeste a sudoeste, enquanto no vale do baixo Reno médio predomina a viticultura em superfícies viradas a sul e sudoeste. Considerando o vale do Reno médio no seu conjunto, a orientação média das vinhas é de 168° (SSE).

Na área do vale do Reno médio predominam as rochas do Devónico. Abunda o arenito quartzítico e os xistos argilosos, ocorrendo em menor escala os xistos nodulares ferrosos e siliciosos, bem como os quartzitos. As rochas do período terciário só se encontram na zona em redor de Königswinter. Estas incluem traquitos, tufos de traquito, basaltos e latitos (rochas extrusivas vulcânicas), que testemunham da atividade vulcânica no passado. As planícies aluviais do vale do Reno costumam conter areias e argilas de vários metros de espessura, frequentemente calcárias. As vinhas do vale do Reno médio assentam principalmente em solos cuja rocha é constituída por xistos do Devónico. Os solos pardos e os regossolos são os tipos de solo predominantes.

Sobre os férteis sedimentos de loesse e de argila loesse, estendem-se solos pardos lixiviados. No entanto, a viticultura é igualmente praticada em áreas das planícies aluviais e dos socalcos inferiores. Do ponto de vista da tipologia do solo, estas áreas são caracterizadas por veigas e solos pardos. Nos vulcanitos terciários encontram-se solos pardos, regossolos e paralitossolos.

Os dados meteorológicos indicam uma temperatura média anual de 9,7 °C, sendo a temperatura média no período vegetativo de 14,2 °C. A precipitação média anual é de 665 mm, dos quais cerca de 60 % durante o período vegetativo. Em média, as videiras no Reno médio recebem radiação solar direta de cerca de 615 000 Wh/m^2 durante o período vegetativo. O longo período vegetativo, em combinação com a topografia específica da região vitícola, as condições microclimáticas, a composição característica do solo e o elevado contributo humano, determinam a tipologia dos vinhos. A estrutura de pequena escala e os terrenos íngremes limitam a possibilidade de mecanização técnica das vinhas. Por conseguinte, a conservação das vinhas requer uma grande intensidade de mão de obra. A manutenção intensiva tem efeitos estabilizadores nos rendimentos. Tal contribui significativamente para a qualidade da colheita no que diz respeito ao título alcoométrico natural mínimo, aos aromas característicos e à harmonia da acidez do vinho. A ação humana assenta numa tradição vitícola secular. Ao cultivar o produto primário (uvas) destinado à produção de vinho com atributos especiais, o viticultor pode recorrer a medidas especiais de manutenção das plantas durante o período vegetativo, como a remoção das folhas à volta dos bagos e o desbaste dos cachos, a fim de obter uma melhor qualidade e uma composição mais intensa dos constituintes das uvas. Além disso, as diferentes técnicas de estágio em adega, que constituem uma ação humana adicional, permitem moldar as características do produto final do vinho com atributos especiais.

8.2. *Vinho*

Os vinhos de qualidade têm de satisfazer os requisitos mínimos para cada categoria de casta especificados no ponto 3.2 do caderno de especificações e podem ser enriquecidos. «Os vinhos com atributos especiais têm de preencher, pelo menos, os critérios estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações e não podem ser enriquecidos.»

8.3. *Vinho frisante*

No caso dos vinhos frisantes de qualidade produzidos em região delimitada, o produto de base tem de satisfazer os requisitos mínimos do vinho de qualidade da região vitícola em causa, estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações. Durante a fermentação, parte do dióxido de carbono naturalmente proveniente da fermentação é retido.

8.4. *Vinho espumante de qualidade*

O produto de base tem de satisfazer os critérios estabelecidos no ponto 3.2 do caderno de especificações. Consoante o seu estado vegetativo e a sua localização, as uvas provenientes de vinhas selecionadas utilizadas para a elaboração de vinho de base destinado à produção de vinho espumante têm de ser vindimadas antes, de modo a manter a estrutura ácida pronunciada do vinho espumante de qualidade produzido em região delimitada. O vinho é produzido por primeira ou segunda fermentação em cuba ou garrafa. Quando a produção é efetuada segundo o método tradicional especial de fermentação em garrafa, o produto tem de ser sido submetido a uma segunda fermentação alcoólica em garrafa para se tornar vinho espumante. Neste caso, o produto tem de estagiar em garrafa durante, pelo menos, 9 meses.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Vinho, vinho espumante de qualidade, vinho frisante

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

Para que as menções tradicionais possam figurar no rótulo, os vinhos de qualidade, os vinhos com atributos especiais, os vinhos frisantes de qualidade produzidos em região determinada ou os vinhos espumantes de qualidade produzidos em região determinada têm de ser previamente submetidos a uma inspeção oficial. O número de inspeção atribuído neste contexto (denominado número A.P.) tem de ser indicado no rótulo. Este substitui o número do lote.

Para além dos nomes de vinhos protegidos existentes, os vinhos e os produtos vitivinícolas devem ser rotulados com uma das menções tradicionais referidas no ponto 5, alínea a), do caderno de especificações. O uso das menções tradicionais referidas no ponto 5, alínea b), do caderno de especificações é facultativa. Os elementos estatutários de uma denominação podem ser utilizados em conformidade com a legislação aplicável.

O cadastro vitícola estabelece a lista dos nomes das áreas, grandes vinhedos e vinhas únicas, bem como dos sistemas de campos abertos autorizados para as unidades geográficas de menor dimensão. No cadastro vitícola estão registados os limites das localizações e das áreas de acordo com os nomes cadastrais (unidade cadastral, terreno de cultivo, campo aberto, parcela). O cadastro é gerido pela Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado. Na Renânia do Norte-Vestefália, estão listados no Regulamento de execução da legislação vitivinícola (Regulamento de execução da legislação vitivinícola – WeinR-DVO NRW), de 12 de dezembro de 2013. O estabelecimento e a manutenção do cadastro vitícola assentam nas seguintes bases jurídicas:

— Artigo 23.º, n.ºs 3 e 4, da Lei do Vinho;

— Artigo 29.º do Regulamento sobre o vinho;

— Lei estadual sobre a definição de localizações e áreas e sobre o cadastro vitícola (Lei das Vinhas da Renânia-Palatinado) - Regulamento de execução da legislação vitivinícola (WeinR-DVO NRW);

— Artigo 2.º, n.º 16, do Regulamento estadual da Renânia-Palatinado sobre as competências em matéria de legislação vitivinícola;

Só são autorizadas alterações à delimitação das unidades geográficas de pequena dimensão com o acordo da organização competente nos termos do artigo 22g da Lei do Vinho. Todas as alterações devem ser notificadas ao Serviço Federal da Agricultura e Produtos Alimentares pela organização competente, em conformidade com o artigo 22g da Lei do Vinho.

Todos os produtos

Quadro jurídico:

Organização gestora da DOP/IGP, se tal estiver previsto pelos Estados-Membros

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de rotulagem

Descrição da condição:

Em relação aos produtos da denominação de origem protegida «Mittelrhein», que são comercializados com a indicação do nome da casta, só podem ser utilizados nomes estabelecidos para efeitos de rotulagem. É permitida a lotação com linhagens de videira.

Se um produto tiver sido produzido exclusivamente a partir de uvas de linhagens de videira, o produto deve ser comercializado sem indicação da casta.

Hiperligação para o caderno de especificações

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein