C/2024/1025

24.1.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/1025)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Mittelrhein”

PDO-DE-A1269-AM02

Data comunicării: 19.10.2023

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Descrierea modificărilor**

(a) Caracteristici analitice și/sau organoleptice

Indicarea tăriei alcoolice naturale minime și cea a densității minime naturale a mustului vor fi combinate în viitor prin conjuncția „și”. A fost introdusă o frază de clarificare privind contabilitatea cramelor, care are următorul conținut: „Densitatea mustului în recipientul care permite fermentarea trebuie să fie documentată.”

Descrierea organoleptică a fost nuanțată și mai mult.

(b) Delimitarea arealului

În delimitarea arealului DOP „Mittelrhein” au fost incluse următoarele parcele:

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, 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

Normele legate de producție sunt acum enumerate într-un subpunct separat.

(c) Soiurile de struguri de vin

Până acum, la punctul 8 din caietul de sarcini al produsului au fost indicate următoarele soiuri de struguri:

Vin alb:

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.

Vin roșu și roze:

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.

MODIFICĂRI:

În viitor, „Vin alb” și „Vin roșu și roze” se vor înlocui cu „Soiuri de struguri albi” și, respectiv, „Soiuri de struguri roșii”.

Au fost adăugate următoarele soiuri:

Soiuri de struguri albi:

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

Soiuri de struguri roșii:

„Divico”

Sinonimele au fost eliminate.

(d) Cerințele aplicabile

Cerințele aplicabile în temeiul legislației naționale:

A fost introdusă dispoziția legală privind denumirile, potrivit căreia elementele reglementate prin lege ale unei denumiri pot fi utilizate în conformitate cu legislația aplicabilă.

Cerințele care trebuie îndeplinite de o organizație care gestionează o DOP/IGP:

A fost adăugată o cerință în materie de etichetare:

Pe eticheta produselor cu DOP „Mittelrhein” comercializate cu indicarea soiului de viță-de-vie pot fi utilizate numai denumiri reale. Amestecarea cu specii noi este permisă.

Dacă un produs a fost obținut exclusiv din struguri din specii noi, acesta trebuie comercializat fără indicarea soiului de viță-de-vie pe etichetă.

(e) Organismul de control

Corectarea numărului de fax al Camerei de agricultură a landului Renania-Palatinat (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK).

A fost eliminată următoarea propoziție de la punctul 11.2.3, „Controlul calității”, din caietul de sarcini: „Se efectuează un control obligatoriu al fiecărui Qualitätswein (vin de calitate), Sekt b.A. (vin spumos de calitate din regiuni delimitate) și Qualitätsperlwein b.A. (vin petiant de calitate din regiuni delimitate)”.

(f) Altele

În secțiunea „Legătura cu arealul”, au fost clarificate și reformulate descrierile categoriilor „vin”, „vin petiant” și „vin spumant de calitate”. Nu este necesar să se prezinte o modificare la nivelul Uniunii, deoarece modificările nu anulează legătura cu arealul geografic [a se vedea articolul 14 din Regulamentul delegat (UE) 2019/33].

Au fost efectuate următoarele modificări:

La punctul 9.4.1 din caietul de sarcini al produsului, categoria „Vin”, a fost adusă o completare. Inițial, fraza în cauză avea următorul conținut: „Vinurile cu mențiune (Prädikatsweine) trebuie să îndeplinească cel puțin criteriile stabilite la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului.” Aceasta va avea de acum următorul conținut: „Vinurile cu mențiune (Prädikatsweine) trebuie să îndeplinească cel puțin criteriile stabilite la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului și trebuie să nu fie îmbogățite.”

La punctul 9.4.2 din caietul de sarcini al produsului, categoria „Vin petiant”, a fost reformulată o frază. Fraza care face obiectul modificării are următorul conținut: „Producția se realizează prin fermentare sau prin adăugarea de acid carbonic endogen”. După modificare, va avea următorul conținut: „O parte din dioxidul de carbon obținut în mod natural în timpul fermentării se păstrează în cursul procesului de fermentare.”

La punctul 9.4.3 din caietul de sarcini, categoria „Vin spumant de calitate”, a fost adăugată prima fermentație. Până în prezent, conform descrierii, vinul spumant de calitate nu putea fi produs decât printr-o a doua fermentație a vinului spumant de bază. Modificarea presupune ca vinul spumant de calitate să poată fi produs prin prima fermentație.

2. **Motivele modificărilor**

(a) Caracteristici analitice și/sau organoleptice

Ca urmare a eliminării tabelului de conversie, nu mai există niciun temei juridic pentru indicarea densității minime naturale a mustului. Cu toate acestea, deoarece producătorii lucrează în practică cu unitatea Öchslegrade (scală de măsurare a densității mustului), această unitate va figura în continuare în caietul de sarcini al produsului. Prin urmare, indicarea tăriei alcoolice naturale minime și cea a densității minime naturale a mustului vor fi combinate prin conjuncția „și”. În acest mod reiese clar faptul că producătorii trebuie să respecte atât valoarea tăriei alcoolice naturale minime, cât și pe cea a densității minime naturale a mustului, pentru a avea dreptul să comercializeze produse cu DOP „Mittelrhein”. Pentru a evita neînțelegerile cu privire la contabilitatea cramelor, asociația de protecție (*Schutzgemeinschaft*) a hotărât să introducă o frază de clarificare, care să facă referire la faptul că numai densitatea mustului trebuie să fie înscrisă în registrul cramelor.

Descrierea organoleptică a fost nuanțată și mai mult pentru a reflecta mai bine caracteristicile specifice ale fiecărui produs și diferențele dintre aceste produse și cele din alte zone de producție.

(b) Delimitarea arealului

Parcela cadastrală din Koblenz, cunoscută sub denumirea Weindorf, face parte din DOP „Mittelrhein” originală și, prin urmare, ar fi trebuit inclusă de la început în delimitare, această greșeală fiind remediată acum.

Celelalte parcele care urmează să fie incluse îndeplinesc cerințele în materie de continuitate teritorială și formează un teren consolidat. De asemenea, acestea au fost supuse procedurii prevăzute în regulamentul de procedură al asociației de protecție a DPO „Mittelrhein”.

Pasajul cu privire la producție este prezentat într-un subpunct separat, pentru a se clarifica faptul că se aplică atât landului Renania de Nord-Westfalia, cât și landului Renania-Palatinat.

(c) Soiurile de struguri de vin

Lista soiurilor de struguri era incompletă și a fost completată, fiind necesar să se menționeze toate soiurile cultivate în arealul Mittelrhein clasificate anterior, deoarece aceste soiuri și-au dovedit deja valoarea în regiune. Vinurile obținute din aceste soiuri respectă cerințele caietului de sarcini al produsului.

În viitor, soiurile de struguri vor fi enumerate la rubrici ce vor purta titlurile „Soiuri de struguri albi” și „Soiuri de struguri roșii” în locul titlurilor „Vinuri albe” și „Vinuri roșii și roze”, deoarece lista soiurilor de struguri din caietul de sarcini al produsului reglementează posibilitatea de cultivare, nu produsul final.

Sinonimele au fost eliminate, deoarece lista soiurilor de struguri din caietul de sarcini al produsului reprezintă în esență un „permis de cultivare”, și nu o cerință de etichetare.

(d) Cerințele aplicabile

Cerințele aplicabile în temeiul legislației naționale:

Noile norme privind denumirile sunt menite să clarifice conceptele privind denumirile din legislația națională, care nu sunt protejate de eAmbrosia.

Cerințele care trebuie îndeplinite de o organizație care gestionează o DOP/IGP:

Normele de etichetare protejează produsele cu DOP împotriva unei posibile pierderi de valoare.

Elementele vizuale ale unei etichete sunt foarte importante pentru consumatori. Dacă un produs cu DOP ar fi introdus pe piață cu o nouă specie imprimată pe etichetă, consumatorul fie nu ar înțelege ce înseamnă indicația, fie ar avea impresia că este vorba despre produse obținute prin cultivare experimentală, fără ca acest lucru să fie indicat în mod clar, ceea ce i-ar îngreuna decizia de a cumpăra sau nu produsul. Consumatorii ar putea să nu fie conștienți că este vorba de fapt despre soiuri clasificate care și-au dovedit deja valoarea, ceea ce îi poate face să își formeze o părere negativă fără să fi avut ocazia să guste produsele. Impresia negativă creată astfel ar putea avea un impact asupra întregii game de produse „Mittelrhein", din cauza faptului că aceste produse sunt etichetate ca DOP „Mittelrhein" și, prin urmare, ar putea afecta și vânzarea produselor cu DOP „Mittelrhein".

(e) Organismul de control

Numărul de fax al Camerei de agricultură a landului Renania-Palatinat s-a modificat.

Fraza a fost eliminată pentru a se evita duplicarea.

(f) Altele

Reformularea de la punctul 9.4.1, categoria „Vin", din caietul de sarcini al produsului a fost efectuată pentru a se distinge vinurile cu mențiune (Prädikatsweine) de vinurile de calitate (Qualitätsweine).

Reformularea de la punctul 9.4.2, categoria „Vin petiant", din caietul de sarcini al produsului a fost efectuată astfel încât să se reflecte operațiunile efective de producere a vinului petiant.

Prima fermentație a fost adăugată la punctul 9.4.3, categoria „Vin spumant de calitate", din caietul de sarcini al produsului deoarece, potrivit descrierii anterioare a categoriei, acest tip de vin se putea obține doar printr-o a doua fermentație. Acest lucru nu mai este în conformitate cu practica actuală, care prevede în prezent posibilitatea de a produce „Vin spumant de calitate" și printr-o primă fermentație.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Mittelrhein

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

1. Vin de calitate alb

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

În funcție de soiul de struguri, pot predomina notele proaspete de fructe și aromele de fructe exotice. În special, în funcție de soiul de struguri și de operațiunile realizate în crame, vinurile au arome florale și verzi, cum ar fi cele de ardei verde și de iarbă verde, sau chiar și arome de Muscat și trandafir, de miere și de fructe uscate, precum și aspecte picante precum notele de fân, de afumat și minerale. În funcție de procesul de vinificație, butoaiele din lemn arse pot adăuga arome de vanilie, de torefiat și de nucă de cocos la buchet. Tehnicile de maturare reductivă pot adăuga arome de silex și trufe, în timp ce tehnicile de maturare oxidativă pot adăuga arome oxidate de mere și nuci. Vinurile prezintă, de obicei, un echilibru armonios între aciditate și gustul dulce. Ele sunt caracterizate, de obicei, de o corpolență delicată până la puternică, combinată cu o structură acidă elegantă până la vivace. În special soiurile Riesling și cele din familia Burgunder pot exprima terroir-ul plantației de viță-de-vie prin elementele senzoriale ale vinurilor pe care le produc. De exemplu, prin impresia de aciditate, gradul de atenuare a acidității și notele minerale, pot fi percepute diferitele tipuri de roci și diversele soluri erodate din regiunea Mittelrhein. Culorile variază, în general, de la un galben-pal cu reflexe verzi până la galben-pai și galben-auriu sau chiar nuanțe de chihlimbariu. În funcție de soiul de struguri și de an, acestea pot prezenta și nuanțe pale de roșu.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Mittelrhein” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

2. Vin de calitate roșu

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile sunt caracterizate mai ales de note de fructe roșii. Pot prezenta și note verzi, cum ar fi cele de ardei verde, de rozmarin și de tulpini verzi. În funcție de operațiunile realizate în crame și de butoaiele din lemn folosite pentru învechire, buchetul poate prezenta și arome condimentate precum vanilia, notele de torefiat, ciocolata și nuca de cocos, precum și note reductive de silex și trufe. Aceste vinuri, de obicei lejere și fructate până la corpolente, se caracterizează, în general, printr-o structură acidă fină și catifelată până la perceptibilă. În special soiul Spätburgunder poate exprima terroir-ul plantației de viță-de-vie prin elementele senzoriale ale vinurilor pe care le produce. De exemplu, prin impresia de aciditate, gradul de atenuare senzorială a acidității și notele minerale, pot fi percepute diferitele tipuri de roci și diversele soluri erodate din regiunea Mittelrhein. Culoarea roșie tinde să varieze de la roșu-cireșiu deschis la un grena închis pronunțat și până la albăstrui cu reflexe maronii.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Mittelrhein” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

3. Vin de calitate roze; Weißherbst, Blanc de Noir

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aceste tipuri de vin sunt obținute prin presarea blândă a soiurilor de struguri roșii. Vinurile roze și Weißherbst au de obicei o culoare care variază de la trandafiriu-pal la roz și până la roșu-deschis, în timp ce vinurile Blanc de Noir au spectrul de culori al vinurilor albe. Datorită faptului că musturile sunt învechite ca un vin alb, tind să predomine aromele fructate de bace și fructe roșii, cum ar fi cele de zmeură, de căpșuni, de coacăze negre și de cireșe, dar și cele de lămâie, de măr și de grepfrut. În funcție de soiul de struguri utilizat, vinurile pot prezenta și note condimentate, de ardei verde și de ierburi, iar dacă sunt maturate în recipiente din lemn și note de vanilie, de torefiat și de nucă de cocos. Vinurile Blanc de Noir pot prezenta, de asemenea, note florale subtile. Vinurile tind să aibă un gust asemănător cu cel al vinurilor albe.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Mittelrhein” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4. Vin de calitate roșu Rotling

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile Rotling au, în general, o culoare roșu-deschis, ce variază de la delicată la pronunțată. De obicei, aromele lor sunt fructate sau pot fi întrucâtva condimentate, cu note de bace, fructe semințoase și citrice. Tind să aibă o aromă ce variază de la delicată la bogată și o structură acidă vioaie.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Mittelrhein” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Prädikatswein Kabinett (vin cu mențiunea „Kabinett”)

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aceste vinuri se caracterizează, în general, printr-o tărie alcoolică scăzută spre moderată. De obicei fructate și proaspete, ele tind să exprime în mod clar caracteristicile soiurilor de struguri din care sunt obținute, combinate cu o aciditate vioaie. În funcție de operațiunile realizate în crame și de gradul de învechire dorit, buchetul specific soiului poate include, de asemenea, arome minerale și arome care amintesc de silex sau de trufe. În special vinurile cu mențiunea „Kabinett” cu zahăr rezidual tind să aibă o tărie alcoolică scăzută și să prezinte un echilibru incitant între aciditate și gustul dulce.

Vinurile albe cu mențiunea „Kabinett” au o culoare care variază, de obicei, de la galben-deschis cu reflexe verzi la un galben mai intens, în timp ce vinurile roșii cu mențiunea „Kabinett” au o culoare care variază, de regulă, de la roșu-cireșiu deschis la un grena închis pronunțat.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Mittelrhein” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

6. Prädikatswein Spätlese (vin cu mențiunea „Spätlese”)

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Datorită unor densități mai ridicate ale mustului și, prin urmare, unor struguri de obicei mai copți, vinurile cu mențiunea „Spätlese” tind să exprime puternic caracteristicile soiului de struguri, având o corpolență și o tărie alcoolică mai ridicate. Buchetul lor este caracterizat, în general, de fructe galbene coapte și de o structură acidă matură, mai armonioasă. Vinurile cu mențiunea „Spätlese” sunt, în general, elaborate astfel încât să se obțină un gust dulce distinctiv, pe cât posibil din propriul lor zahăr rezidual. Vinurile albe cu mențiunea „Spätlese” au o culoare care variază, de obicei, de la galben-deschis la galben-auriu, în timp ce vinurile roșii cu mențiunea „Spätlese” au în cea mai mare parte o culoare care variază de la roșu-cireșiu deschis la un grena închis pronunțat.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Mittelrhein” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

7. Prädikatswein Auslese (vin cu mențiunea „Auslese”)

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Folosirea unor struguri complet copți și supramaturați conduce, în esență, la resimțirea în mod intens a caracteristicilor soiurilor utilizate pentru obținerea acestor vinuri. Pe lângă strugurii care s-au copt mai mult timp pe vița-de-vie, pot fi utilizați și strugurii care s-au concentrat prin acțiunea putregaiului nobil (*Botrytis cinerea*). Aceste vinuri au, de regulă, arome intense de fructe galbene, uneori exotice. De asemenea, prezența strugurilor stafidiți poate genera note subtile ca de miere și balsamice. Vinurile cu mențiunea „Auslese” sunt, în general, elaborate astfel încât să se obțină un gust dulce distinctiv, pe cât posibil din propriul lor zahăr rezidual. Vinurile albe cu mențiunea „Auslese” au o culoare care variază, de obicei, de la galben-deschis la galben-auriu, în timp ce vinurile roșii cu mențiunea „Auslese” au în cea mai mare parte o culoare care variază de la roșu-cireșiu deschis la un grena închis pronunțat.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Mittelrhein” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

8. Prädikatswein Beerenauslese (vin cu mențiunea „Beerenauslese”)

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile „Mittelrhein” cu mențiunea „Beerenauslese” sunt obținute din bace supramaturate, stafidite sau afectate de putregai nobil și au în general, prin urmare, o culoare între galben-auriu intens și chihlimbariu, un conținut ridicat de zahăr și o textură ușor uleioasă. La degustare, acestea se caracterizează, de obicei, prin dulceață intensă, cu o structură acidă distinctă, moderată până la puternică. Aromele acestor vinuri tind să varieze de la arome fructate la arome de mirodenii sau chiar de iarbă, cu note de fructe coapte spre supramaturate, de fructe uscate, de miere și de mirodenii. Întrucât vinurile cu mențiunea „Beerenauslese” sunt, în general, elaborate cu zaharuri reziduale, ele sunt în principal vinuri albe și roze cu o tărie alcoolică moderată până la foarte scăzută. Pentru vinurile albe din categoria „Beerenauslese”, culoarea variază, de regulă, de la galben-deschis la toate nuanțele de chihlimbariu.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Mittelrhein” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

9. Prädikatswein Eiswein (vin cu mențiunea „Eiswein”)

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile „Mittelrhein” cu mențiunea „Eiswein” sunt obținute prin presarea strugurilor care sunt înghețați în mod natural la momentul recoltării și al presării, ceea ce înseamnă că ingredientele strugurilor sunt foarte concentrate și că uneori este prezent puțin putregai provocat de *Botrytis cinerea*. Prin urmare, vinurile cu mențiunea „Eiswein” tind să aibă un gust dulce intens și o aciditate puternică, în funcție de timpul necesar pentru atingerea temperaturilor scăzute necesare odată ce strugurii se coc complet. Aromele fiecărui soi sunt mai pronunțate, deși tind să fie fructate, mai degrabă decât caracterizate de putregaiul nobil. Culoarea vinurilor albe cu mențiunea „Eiswein” variază, de regulă, de la galben-deschis la chihlimbariu.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Mittelrhein” DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (vin cu mențiunea „Trockenbeerenauslese")

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aceste vinuri au, în general, un conținut de zahăr și mai ridicat decât cel al vinurilor cu mențiunea „Beerenauslese", datorită strugurilor afectați de putregai nobil mai concentrați și datorită eforturilor mai mari depuse pentru selectarea lor. Prin urmare, vinurile tind să fie deosebit de dulci și, în funcție de soiul de struguri, au o aciditate foarte concentrată, precum și o tărie alcoolică moderată până la foarte scăzută. Aromele sunt similare cu cele ale vinurilor cu mențiunea „Beerenauslese", dar în general mai intense. Vinurile albe cu mențiunea „Trockenbeerenauslese" au o culoare care variază de obicei de la galben-deschis la chihlimbariu-închis.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Mittelrhein" DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

11. Vin spumant de calitate

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul spumant de calitate reflectă, de obicei, conținutul moderat de zahăr al strugurilor. Tehnica blândă de recoltare și de presare păstrează structura acidă mai vioaie și în general mai ridicată. Vinurile „Sekt b.A." (vin spumos de calitate din regiuni delimitate) sunt caracterizate, în general, de tipul de vin de bază, de soiurile de struguri utilizate și de timpul petrecut de vin pe drojdii în timpul producției. Acest lucru poate produce ușoare note de nuci și de brioche, în funcție de timpul petrecut de vin pe drojdii. Vinurile spumante de bază care au fost învechite în contact cu lemnul de stejar pot produce arome prăjite și condimentate în vinul spumant. Vinurile spumante sunt de obicei proaspete, fructate, acide, cu arome de drojdie și nu foarte alcoolice. Zahărul rezidual variază, în general, de la foarte puțin perceptibil la foarte dulce. În principiu, vinurile au o efervescență pronunțată spre puternică. Culoarea vinurilor variază, în general, de la galben-pal cu reflexe verzi până la un galben precum culoarea florilor de tei și uneori până la culori specifice vinului roze, cu diferite nuanțe de roșu. Vinurile de tip crémant au, în general, o efervescență intensă și o structură fină. De obicei, acestea au arome care variază de la fructat și copt la arome de drojdie și mirodenii, influențate de tipul de vin de bază, de soiurile de struguri utilizate și de timpul petrecut de vin pe drojdii. O perioadă minimă mai îndelungată petrecută pe drojdii produce, în general, vinuri de tip crémant fine, cremoase și echilibrate.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Mittelrhein" DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

12. Vin petiant

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile petiante de calitate au, în general, o efervescență fină. Ele au, de regulă, o aromă fructată și proaspătă și caracteristici distincte ale soiului, deși dioxidul de carbon le conferă, de obicei, o prospețime și o vioiciune suplimentare. Soiurile aromatice utilizate cel mai frecvent pot produce arome florale și, în special, note de fructe exotice, precum și note de zmeură, de cireșe și de căpșuni. Culoarea lor variază, în general, de la galben-pal cu reflexe verzui până la un galben precum culoarea florilor de tei, roz și roșu.

Concentrația alcoolică totală a vinului „Mittelrhein" DOP produs fără îmbogățire poate depăși 15 % în volume.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Toate produsele

   Practică enologică specifică

   Se aplică legislația în vigoare.

2. Toate produsele

   Restricții relevante privind producerea vinurilor

   Se aplică legislația în vigoare.

3. Toate produsele

   Practici de cultivare

   Se aplică legislația în vigoare.

5.2. *Randamente maxime*

1. Toate produsele

   105 hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

În landul Renania-Palatinat, denumirea de origine protejată acoperă plantațiile de viță-de-vie din localitățile și districtele municipale 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).

În landul Renania de Nord-Westfalia, arealul DOP cuprinde plantațiile de viță-de-vie din subdiviziunile cadastrale Oberdollendorf, Niederdollendorf și Königswinter din orașul Königswinter, din subdiviziunea cadastrală Honnef (Rhöndorf) din orașul Bad Honnef și din subdiviziunea cadastrală Kessenich din orașul Bonn.

Delimitarea exactă poate fi văzută pe hărțile care arată plantațiile de viță-de-vie din localitățile sus-menționate, delimitate per parcelă. Hărțile pot fi vizionate la adresa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Vinul de calitate (Qualitätswein), vinul cu mențiune (Prädikatswein), vinul spumos de calitate din regiuni delimitate (Sekt b.A.) sau vinul petiant de calitate din regiunile delimitate (Qualitätsperlwein b.A.) care poartă denumirea protejată „Mittelrhein” poate fi produs într-o zonă diferită de arealul de cultivare specificat în care au fost recoltați strugurii și care este indicat pe etichetă, cu condiția ca zona de producție să se afle în același land sau într-un land învecinat.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

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
Heroldrebe
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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Toate produsele*

Arealul vitivinicol „Mittelrhein” este situat între Bingen și Bonn, se învecinează cu lanțul muntos Siebengebirge și are o lungime de aproximativ 110 km. Fundul văii este îngust; doar la o altitudine de 200-220 m deasupra nivelului mării, valea îngustă, în formă de „V”, se lărgește pentru a lua forma unui platou cu o zonă plană formată în vremuri străvechi. Terenurile din valea cursului mijlociu al Rinului utilizate pentru cultivarea viței-de-vie se află la altitudini între 55 și 350 de metri deasupra nivelului mării; altitudinea medie a plantațiilor de viță-de-vie este de 170 m deasupra nivelului mării. Plantațiile de viță-de-vie din valea cursului mijlociu superior al Rinului sunt orientate mai ales dinspre sud-est înspre sud-vest; în valea cursului mijlociu inferior al Rinului, vița-de-vie este cultivată mai ales pe terenuri orientate dinspre sud înspre sud-vest. În ceea ce privește întreaga vale a cursului mijlociu al Rinului, orientarea medie a plantațiilor de viță-de-vie este de 168° (SSE).

În valea cursului mijlociu al Rinului predomină rocile din devonian. Sunt răspândite gresiile cu cuarț și ardezia; șisturile feroase, șisturile cu lenticele silicioase și cuarțitele sunt întâlnite într-o măsură mai mică. Rocile din era terțiară se găsesc doar în zona din jurul Königswinter. Acestea cuprind trahite, tufuri trahitice, bazalturi și latite (efuzie vulcanică), care sunt dovada activității vulcanice din trecut. Zonele inundabile ale Rinului conțin, de obicei, mai mulți metri de nisipuri și argile groase, care sunt adesea calcaroase. Vița-de-vie din valea cursului mijlociu al Rinului își afundă rădăcinile mai ales în soluri a căror rocă-mamă constă în șisturi devoniene. Solurile brune și regosolurile sunt tipurile de soluri predominante în areal.

Solurile brune levigate sunt răspândite pe loessul și pe argila de loess fertile. Vița-de-vie este cultivată și pe părți ale zonelor inundabile și pe terasele mai joase. În ceea ce privește tipurile de sol, aceste zone sunt caracterizate de soluri aluvionare și soluri brune. Pe rocile vulcanice terțiare se găsesc mai ales soluri brune, regosoluri și soluri ranker.

Potrivit datelor meteorologice, temperatura medie anuală este de 9,7 °C, în timp ce temperatura medie din timpul sezonului de vegetație este de 14,2 °C. Precipitațiile medii anuale ating 665 mm și sunt înregistrate în proporție de 60 % în perioada de vegetație. Pe parcursul sezonului respectiv, vița-de-vie din arealul Mittelrhein beneficiază, în medie, de aproximativ 615 000 Wh/m² de lumină solară directă. Îndelungatul sezon de vegetație, împreună cu topografia deosebită a arealului cultivat, condițiile microclimatice, compoziția caracteristică a solului și nivelul ridicat al contribuției umane determină tipologia vinurilor. Structura la scară mică și pantele abrupte limitează utilizarea utilajelor pe plantațiile de viță-de-vie, astfel încât îngrijirea plantațiilor implică o utilizare intensivă a forței de muncă, ceea ce are un efect de stabilizare asupra randamentelor. Toate acestea contribuie semnificativ la calitatea recoltei, în ceea ce privește tăria alcoolică naturală minimă, aromele caracteristice și echilibrul acid al vinurilor. Influența umană se bazează pe tradiția seculară a cultivării viței-de-vie. Când cultivă produsul primar (strugurii) destinat producției de vin cu mențiune (Prädikatswein), viticultorul poate aplica măsuri speciale de îngrijire a plantelor în timpul sezonului de vegetație, precum îndepărtarea frunzelor din jurul ciorchinilor sau rărirea ciorchinilor, pentru a spori calitatea și a conferi o intensitate sporită ingredientelor strugurilor. În plus, un factor uman suplimentar, care constă în diferite operațiuni realizate în crame, bazate pe tehnologie, poate da formă vinului cu mențiune (Prädikatswein) produs în cele din urmă.

8.2. *Vin*

Vinurile de calitate trebuie să îndeplinească cerințele minime prevăzute la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului pentru fiecare categorie de soi de struguri și pot fi îmbogățite. Vinurile cu mențiune (Prädikatsweine) trebuie să îndeplinească cel puțin criteriile stabilite la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului și trebuie să nu fie îmbogățite.

8.3. *Vin petiant*

Pentru vinul petiant de calitate din regiuni delimitate, produsul de bază trebuie să îndeplinească cerințele minime pentru vinurile de calitate produse în regiunea respectivă, astfel cum se prevede la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului. O parte din dioxidul de carbon obținut în mod natural în timpul fermentării se păstrează în cursul procesului de fermentare.

8.4. *Vin spumant de calitate*

Produsul de bază trebuie să îndeplinească criteriile stabilite la punctul 3.2 din caietul de sarcini al produsului. În funcție de starea vegetației și de loc, strugurii plantațiilor de viță-de-vie selectate pentru producerea vinului de bază destinat producției de vin spumant trebuie să fie recoltați într-un stadiu mai timpuriu, pentru a-și menține structura acidă revigorantă caracteristică pentru vinul spumos de calitate din regiuni delimitate. Producția se realizează prin prima sau a doua fermentație în cuvă sau în sticlă. În cazul în care producția se realizează prin metoda tradițională specială de fermentare în sticlă, produsul trebuie să fi fost supus unei a doua fermentații alcoolice într-o sticlă pentru a deveni vin spumant. În acest caz, produsul trebuie maturat timp de cel puțin nouă luni în sticlă.

9. **Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Vin, vin spumant de calitate și vin petiant

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Înainte să poată fi utilizate pe etichete mențiunile tradiționale [„Qualitätswein” (vin de calitate), „Prädikatswein” (vin cu mențiune), „Qualitätsperlwein b.A.” (vin petiant de calitate din regiuni delimitate) și Sekt b.A. (vin spumos de calitate din regiuni delimitate)], vinul trebuie să treacă printr-un control oficial. Numărul de control eliberat în acest context (*amtliche Prüfungsnummer*) trebuie indicat pe etichetă. Acest număr înlocuiește numărul lotului.

În plus față de denumirea protejată existentă a vinului, pe etichetele vinurilor și ale produselor vitivinicole trebuie să figureze una dintre mențiunile tradiționale enumerate la punctul 5 litera (a) din caietul de sarcini al produsului. Utilizarea mențiunilor tradiționale enumerate la punctul 5 litera (b) din caietul de sarcini al produsului este opțională. Elementele reglementate prin lege ale unei denumiri pot fi utilizate în conformitate cu legislația aplicabilă.

Registrul plantației de viță-de-vie oferă lista tuturor denumirilor suprafețelor, ale plantațiilor de viță-de-vie pe scară largă și ale plantațiilor de viță-de-vie individuale, precum și ale sistemelor în câmp deschis care ar putea fi utilizate ca unități geografice mai restrânse. Registrul plantației de viță-de-vie indică limitele siturilor și ale suprafețelor cu ajutorul referințelor din cadastru (diviziune cadastrală, subdiviziune cadastrală, sistem în câmp deschis, parcelă). Registrul este gestionat de Camera de agricultură a landului Renania-Palatinat. În landul Renania de Nord-Westfalia, el este gestionat în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare a legislației privind vinul (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*) din 12.12.2013. Registrul plantației de viță-de-vie este instituit și menținut pe următoarele temeiuri juridice:

— secțiunea 23 punctele 3 și 4 din Legea privind vinul (*Weingesetz*);

— secțiunea 29 din Ordonanța privind vinul (*Weinverordnung*);

— Legea landului referitoare la determinarea siturilor și a suprafețelor și la registrul plantațiilor de viță-de-vie (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*); — Regulamentul de punere în aplicare a legislației privind vinul din landul Renania de Nord-Westfalia (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*);

— secțiunea 2 punctul 16 din Ordonanța landului privind competențele din domeniul legislației privind vinul (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Limitele unităților geografice mai restrânse pot fi schimbate doar cu acordul organizației competente în temeiul secțiunii 22 litera (g) din Legea privind vinul, organizația trebuind să notifice orice modificare Oficiului federal pentru agricultură și alimentație.

Toate produsele

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect.

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pe eticheta produselor cu DOP „Mittelrhein” comercializate cu indicarea soiului de viță-de-vie pot fi utilizate numai denumiri reale. Amestecarea cu specii noi este permisă.

Dacă un produs a fost obținut exclusiv din struguri din specii noi, acesta trebuie comercializat fără indicarea soiului de viță-de-vie pe etichetă.

Link către caietul de sarcini al produsului

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein