C/2024/1025

24.1.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/1025)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Mittelrhein“

PDO-DE-A1269-AM02

Dátum oznámenia: 19. 10. 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Opis zmien**

a) Analytické a/alebo organoleptické vlastnosti

V novom znení bude údaje o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu a prirodzenej minimálnej mernej hmotnosti muštu v novom znení spájať spojka „a“. Na objasnenie sa vložila táto veta týkajúca sa vedenia účtov a záznamov v pivniciach: „Musí sa zaznamenávať hmotnosť muštu v kvasných nádobách.“

V organoleptickom opise sa uviedlo viac podrobností.

b) Vymedzenie oblasti

Do vymedzenia CHOP „Mittelrhein“ boli zahrnuté tieto pozemky:

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]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 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

Pravidlá výroby sú v novom znení uvedené v samostatnom podbode.

c) Muštové odrody

V bode 8 špecifikácie výrobku sa aktuálne uvádzajú tieto odrody viniča:

Biele víno:

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.

Červené a ružové víno:

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.

ZMENY:

V novom znení sa formulácie „Biele víno“ a „Červené a ružové víno“ nahrádzajú formuláciami „Biele odrody viniča“ a „Modré odrody viniča“.

Doplnili sa tieto odrody:

Biele odrody viniča:

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

Modré odrody viniča:

„Divico“

Synonymá sa vypustili.

d) Uplatniteľné požiadavky

Uplatniteľné požiadavky podľa vnútroštátnych právnych predpisov:

Doplnilo sa ustanovenie o označeniach, podľa ktorého možno právne regulované prvky označenia používať v súlade s uplatniteľným právom.

Požiadavky, ktoré má spĺňať organizácia spravujúca CHOP/CHZO:

Dopĺňa sa požiadavka na označovanie:

Na etiketách výrobkov s CHOP „Mittelrhein“ uvádzaných na trh s označením odrody možno použiť len existujúce názvy. Sceľovanie s novými odrodami sa povoľuje.

V prípade, že sa výrobok získava výhradne z hrozna nových odrôd, musí sa uvádzať na trh bez označenia odrody na etikete.

e) Kontrolný orgán

Opravilo sa číslo faxu Poľnohospodárskej komory Porýnia-Falcka (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK).

V bode 11.2.3 „Kontrola kvality“ špecifikácie sa vypúšťa táto veta: „Povinná kontrola sa vykonáva v prípade všetkých vín *Qualitätswein* (akostné víno), *Sekt b.A.* (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí) a *Qualitätsperlwein b.A.* (akostné perlivé víno z vymedzených oblastí).“

f) Iné

V odseku „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ sa preformulovali a objasnili opisy kategórií „víno“, perlivé víno“ a „akostné šumivé víno“. Pritom nie je potrebné požiadať o zmenu na úrovni Únie, pretože súvislosť so zemepisnou oblasťou nestráca platnosť v dôsledku zmien [porov. článok 14 nariadenia (EÚ) 2019/33].

Konkrétne sa zavádzajú tieto zmeny:

V bode 9.4.1 špecifikácie výrobku sa pri kategórii „víno“ sa dopĺňa údaj. V pôvodnom znení mala veta túto podobu: „Vína Prädikatswein (predikátne vína) musia spĺňať aspoň kritériá stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku.“ Nové znenie: „Vína Prädikatswein (predikátne vína) musia spĺňať aspoň kritériá stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku a nesmú sa obohacovať.“

V bode 9.4.2 špecifikácie výrobku sa v kategórii „perlivé víno“ preformulovala jedna veta. Veta, ktorú treba zmeniť, má aktuálne túto podobu: „Výroba prebieha kvasením alebo pridaním endogénneho oxidu uhličitého.“ V zmenenej podobe bude znieť: „Časť oxidu uhličitého vznikajúceho pri kvasení sa pri ňom zachováva.“

V bode 9.4.3 špecifikácie výrobku sa pri kategórii „akostné šumivé víno“ dopĺňa prvé kvasenie. Doteraz podľa opisu bolo možné vyrábať akostné šumivé víno len prostredníctvom druhotného kvasenia základného šumivého vína. Uvedená zmena znamená, že akostné šumivé víno sa môže vyrábať prvým kvasením.

2. **Dôvody zmien**

a) Analytické a/alebo organoleptické vlastnosti

Prepočtová tabuľka sa vypúšťa, čo znamená, že už neexistuje žiaden právny základ pre uvádzanie prirodzenej minimálnej mernej hmotnosti muštu. Keďže výrobcovia v praxi však pracujú s jednotkou Öchslegrad, bude táto jednotka aj naďalej figurovať v špecifikácii výrobku. Preto bude údaje o minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu a prirodzenej minimálnej mernej hmotnosti muštu v novom znení spájať spojka „a“. Z toho jednoznačne vyplýva, že výrobcovia musia dodržiavať tak hodnotu minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu, ako aj hodnotu prirodzenej minimálnej mernej hmotnosti muštu, ak svoje výrobky chcú predávať pod CHOP „Mittelrhein“. V snahe predísť nedorozumeniam vzhľadom na vedenie účtov a záznamov pivníc sa ochranné združenie rozhodlo doplniť vetu objasňujúcu skutočnosť, že v záznamoch pivnice sa musí uvádzať len hmotnosť muštu.

Opis organoleptických vlastností sa spresnil, aby lepšie vystihoval osobitné vlastnosti každého výrobku a rozdiely medzi týmito výrobkami a výrobkami z iných oblastí výroby.

b) Vymedzenie oblasti

Katastrálny pozemok v Koblenzi, známy ako Weindorf, je súčasťou pôvodného CHOP „Mittelrhein“, a preto mal byť od začiatku zahrnutý do vymedzenia, ktoré sa teraz opravuje.

Ostatné zaraďované pozemky spĺňajú požiadavky územnej kontinuity a tvoria spojenú oblasť. Takisto prešli postupom stanoveným v rokovacom poriadku združenia na ochranu CHOP „Mittelrhein“.

Časť o výrobe sa v novom znení uvádza v samostatnom podbode s cieľom objasniť, že sa vzťahuje na Severné Porýnie-Vestfálsko aj Porýnie-Falcko.

c) Muštové odrody

Zoznam odrôd viniča nebol úplný a týmto sa dopĺňa, pretože treba uviesť všetky doteraz klasifikované odrody pestované v oblasti Mittelrhein, pretože sa v danej oblasti pestovania osvedčili. Vína vyrábané z týchto odrôd spĺňajú požiadavky špecifikácie výrobku.

V novom znení sa odrody viniča budú uvádzať pod nadpismi „Biele odrody viniča“ a „Modré odrody viniča“ (namiesto nadpisov „Biele víno“ a „Červené a ružové víno“), pretože zoznam odrôd v špecifikácii reguluje pestovanie, ale nie konečný výrobok.

Vypustili sa synonymá, pretože zoznam odrôd viniča v špecifikácii výrobku predstavuje „povolenie na pestovanie“, a nie požiadavku na označovanie.

d) Uplatniteľné požiadavky

Uplatniteľné požiadavky podľa vnútroštátnych právnych predpisov:

Nové pravidlá označovania majú objasniť pojmy označovania podľa vnútroštátneho práva, ktoré nie sú chránené na základe systému eAmbrosia.

Požiadavky, ktoré má spĺňať organizácia spravujúca CHOP/CHZO:

Pravidlami označovania sa výrobky s CHOP chránia pred možnou stratou hodnoty.

Vizuálne prvky etikety sú pre spotrebiteľov veľmi dôležité. Ak by bol výrobok s CHOP umiestnený na trh s údajom o novej odrode na etikete, spotrebiteľ by buď nerozumel, čo označenie znamená, alebo by nadobudol dojem, že ide o výrobky z experimentálneho pestovania bez toho, aby to bolo jasne uvedené, čo by sťažilo jeho rozhodnutie o nákupe výrobku. Spotrebitelia si nemusia byť vedomí toho, že ide v skutočnosti o klasifikované odrody, ktoré sa už osvedčili, čo ich môže viesť k negatívnemu hodnoteniu bez toho, aby mali možnosť výrobky ochutnať. Takto vytvorený negatívny dojem by mohol mať vplyv na celý sortiment výrobkov „Mittelrhein“, keďže tieto výrobky sú označené ako CHOP „Mittelrhein“, a teda ovplyvniť aj predaj výrobkov s CHOP „Mittelrhein“.

e) Kontrolný orgán

Zmenilo sa číslo faxu Poľnohospodárskej komory Porýnia-Falcka.

Veta sa vypúšťa s cieľom predísť duplikovaniu.

f) Iné

Bod 9.4.1 špecifikácie výrobku v kategórii „Vína“ sa preformuloval tak, aby sa rozlišovalo medzi vínami Prädikatswein (predikátnymi vínami) a vínami Qualitätswein (akostné vína).

Bod 9.4.2 špecifikácie výrobku sa v kategórii „perlivé víno“ preformuloval tak, aby skutočne zachytával postupy pri výrobe perlivých vín.

V bode 9.4.3 špecifikácie výrobku sa pri kategórii „akostné šumivé víno“ doplnilo prvé kvasenie, pretože podľa pôvodného opisu danej kategórie sa toto víno mohlo vyrábať len druhotným kvasením. To už nezodpovedá bežnej praxi, pretože už existuje možnosť vyrábať akostné šumivé víno aj pri prvom kvasení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Mittelrhein

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Qualitätswein (akostné víno), biele

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

V závislosti od muštovej odrody môžu prevládať svieže tóny ovocia a arómy exotického ovocia. Konkrétne, v závislosti od muštovej odrody a štýlu vyzrievania vína majú vína arómy kvetov a zelených rastlín, ako je zelená paprika a zelená tráva, alebo aj vôňu muškátu a ruže, medu a sušeného ovocia, ako aj koreniste prvky, ako je seno, dymové a minerálne tóny. V závislosti od vinifikácie môžu vypálené drevené sudy dodať buketu arómy vanilky, kokosu a pražené arómy. Reduktívne techniky zrenia môžu buket obohatiť o arómy kremeňa a hľuzoviek, zatiaľ čo oxidatívne techniky zrenia môžu dodávať arómy oxidovaného jablka a orieškov. Vína zvyčajne vykazujú harmonickú rovnováhu medzi kyslosťou a sladkosťou. Bežne sa vyznačujú jemným až silným telom v kombinácii s elegantnou až pikantnou štruktúrou kyselín. Najmä odrody Riesling a odrody skupiny Burgunder dokážu v senzorických prvkoch vín, ktoré sa z nich vyrábajú, vyjadriť *terroir* vinohradu. Napríklad dojem kyslosti, stupeň vyrovnávania kyslosti a minerálne tóny umožňujú vnímať rôzne typy hornín a rôzne zvetrané pôdy v regióne Mittelrhein. Farebná škála siaha spravidla od svetložltej so zelenými odtieňmi po slamovožltú a zlatožltú alebo dokonca odtiene jantárovej. V závislosti od muštovej odrody a roku môžu mať aj nepatrný červený nádych.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Qualitätswein (akostné víno), červené

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína sa vyznačujú predovšetkým tónmi červeného ovocia. Môžu mať aj tóny zelených rastlín, ako je zelená paprika, rozmarín a zelená stopka. V závislosti od štýlu vyzrievania a drevených sudov používaných na vyzrievanie môže buket obsahovať aj korenisté arómy, ako je vanilka, pražené tóny, čokoláda a kokos, ako aj tóny kremeňa a hľuzoviek vyplývajúce z reduktívnych techník. Tieto zvyčajne ľahké a ovocné až plné vína sa vo všeobecnosti vyznačujú zamatovo jemnou až výraznou štruktúrou kyselín. Najmä odroda Spätburgunder dokáže vyjadriť *terroir* vinohradu v senzorických prvkoch vín, ktoré sa z nej vyrábajú. Napríklad dojem kyslosti, stupeň senzorického vyrovnávania kyslosti a minerálne tóny umožňujú vnímať rôzne typy hornín a rôzne zvetrané pôdy v regióne Mittelrhein. Červená farba sa spravidla rozvíja na škále od svetlej čerešňovočervenej cez výraznú tmavú bazovočervenú až po modrastú s hnedastými odtieňmi.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. Qualitätswein (akostné víno), ružové, Weißherbst, Blanc de Noir

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto druhy vína sa vyrábajú zo zľahka lisovaných odrôd modrého hrozna. Farba ružových vín a vín Weißherbst sa zvyčajne pohybuje na škále od svetloružovej cez ružovú až po svetločervenú, zatiaľ čo vína Blanc de Noir majú farebné spektrum ako biele vína. V dôsledku vyzrievania muštov ako pri bielom víne prevládajú skôr ovocné arómy červeného bobuľového ovocia a ovocia, ako sú maliny, jahody, čierne ríbezle a čerešne, ale aj citróny, jablká a grapefruity. V závislosti od muštovej odrody sa tieto vína môžu vyznačovať korenistými tónmi a tónmi zelenej papriky a byliniek, a ak zrejú v dreve aj tónmi vanilky, kokosu a praženými tónmi. Vína Blanc de Noir môžu obsahovať aj jemné kvetinové tóny. Chuť týchto vín najviac pripomína chuť bielych vín.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. Qualitätswein (akostné víno), Rotling

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína Rotling majú zvyčajne slabú až výraznú svetločervenú farbu. Ich arómy sú zvyčajne ovocné alebo môžu byť trochu korenisté s tónmi bobuľového a jadrového ovocia a citrusových plodov. Zvyčajne majú jemnú až bohatú chuť a živú štruktúru kyselín.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Prädikatswein Kabinett (predikátne víno s prívlastkom „Kabinett“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína sa vo všeobecnosti vyznačujú nízkym až stredným obsahom alkoholu. Zvyčajne sú ovocné a svieže a majú tendenciu jasne vyjadrovať vlastnosti muštových odrôd, z ktorých sú vyrobené, v spojení so živou kyslosťou. V závislosti od štýlu vyzrievania a požadovaného stupňa vyzrievania môže ich odrodovo špecifický buket obsahovať aj minerálne arómy a arómy pripomínajúce kremeň alebo hľuzovku. Najmä vína Kabinett so zvyškovým cukrom majú skôr nízky obsah alkoholu a vyznačujú sa napätou rovnováhou medzi kyslosťou a sladkosťou.

Farebná škála bielych vín Kabinett sa zvyčajne pohybuje od svetložltej so zelenými odtieňmi po sýtejšiu žltú, zatiaľ čo pri červených vínach Kabinett sa zvyčajne pohybuje od svetlej čerešňovočervenej po výraznú tmavú bazovočervenú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. Prädikatswein Spätlese (predikátne víno s prívlastkom „Spätlese“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

V dôsledku vyššej hmotnosti muštu, a teda zvyčajne väčšej zrelosti hrozna, majú vína Spätlese tendenciu výrazne prejavovať vlastnosti muštovej odrody s robustnejším telom a vyšším obsahom alkoholu. Ich buket sa vo všeobecnosti vyznačuje zrelým žltým ovocím a vyzretou harmonickejšou štruktúrou kyselín. Vína Spätlese sa vo všeobecnosti vinifikujú tak, aby získali výraznú sladkosť, pokiaľ možno z vlastného zvyškového cukru. Farebná škála bielych vín Spätlese sa zvyčajne pohybuje od svetložltej po zlatožltú, zatiaľ čo pri červených vínach Spätlese sa väčšinou pohybuje od svetlej čerešňovočervenej až po výraznú tmavú bazovočervenú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

7. Prädikatswein Auslese (predikátne víno s prívlastkom „Auslese“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Použitie úplne zrelého a prezretého hrozna v podstate vedie k intenzívnemu prejavu vlastností odrôd používaných na výrobu týchto vín. Okrem hrozna, ktoré dozrievalo dlhší čas na viniči, možno použiť aj hrozno koncentrované prostredníctvom ušľachtilej hniloby (*Botrytis cinerea*). Pre tieto vína sú typické intenzívne arómy žltého ovocia, niekedy exotické arómy. Prítomnosť zhrozienkovateného hrozna môže viesť aj k jemným tónom podobným medu a balzamika. Vína Auslese sa vo všeobecnosti vinifikujú tak, aby získali výraznú sladkosť, pokiaľ možno z vlastného zvyškového cukru. Farebná škála bielych vín Auslese sa zásadne pohybuje od svetložltej po zlatožltú, zatiaľ čo pri červených vínach Auslese sa väčšinou pohybuje od svetlej čerešňovočervenej až po výraznú tmavú bazovočervenú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

8. Prädikatswein Beerenauslese (predikátne víno s prívlastkom „Beerenauslese“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Predikátne vína „Mittelrhein“„Beerenauslese“ sa vyrábajú z prezretých, sušených alebo botrytizovaných bobúľ, a preto majú zvyčajne intenzívnu zlatožltú až jantárovožltú farbu, vysoký obsah cukru a mierne olejovitú textúru. Z hľadiska chuti sú zvyčajne intenzívne sladké s miernou až silnou, výraznou štruktúrou kyselín. Ich arómy sú zvyčajne ovocné až korenisté, alebo dokonca až bylinkové, s tónmi zrelého až prezretého ovocia, sušeného ovocia, medu a korenia. Keďže vína Beerenauslese sa vo všeobecnosti vinifikujú so zvyškovými cukrami, ide najmä o biele a ružové vína so stredným až veľmi nízkym obsahom alkoholu. Pri bielych vínach v kategórii Beerenauslese sa farebná škála zvyčajne pohybuje od svetložltej po všetky odtiene jantárovej.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

9. Prädikatswein Eiswein (predikátne víno s prívlastkom „Eiswein“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína „Mittelrhein“ s osobitným prívlastkom „Eiswein“ sa lisujú z hrozna, ktoré je v čase zberu a lisovania prirodzene zmrazené, čo znamená, že zložky hrozna sú vysoko koncentrované a niekedy dochádza k miernej hnilobe spôsobenej plesňou *Botrytis cinerea*. Vína Eiswein preto spravidla vykazujú intenzívnu sladkosť a výraznú kyslosť v závislosti od toho, ako dlho trvá, kým po dosiahnutí úplnej zrelosti hrozna nastanú požadované nízke teploty. Príslušné odrodové arómy sú výraznejšie, aj keď arómy bývajú viac ovocné než s charakteristickým nádychom ušľachtilej hniloby. Farebná škála bielych vín Eiswein sa zvyčajne pohybuje od svetložltej po jantárovú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (predikátne víno s prívlastkom „Trockenbeerenauslese“)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína majú vo všeobecnosti ešte vyšší obsah cukru ako vína Beerenauslese v dôsledku koncentrovanejšieho botrytizovaného hrozna a väčšieho úsilia vynaloženého na jeho výber. Vína preto bývajú obzvlášť sladké a v závislosti od muštovej odrody majú vysoko koncentrovanú kyslosť, ako aj stredný až veľmi nízky obsah alkoholu. Arómy sú podobné arómam vín Beerenauslese, ale vo všeobecnosti sú intenzívnejšie. Farebná škála bielych vín Trockenbeerauslese sa zásadne pohybuje od svetložltej až po tmavú jantárovú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

11. Akostné šumivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Akostné šumivé víno zvyčajne odráža miernu cukornatosť hrozna. Šetrnou technikou zberu a lisovania sa zachováva všeobecne vyššia a živšia štruktúra kyselín. Vína *Sekt b.A.* (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí) sa vo všeobecnosti vyznačujú druhom základného vína, použitými odrodami a dĺžkou času, počas ktorého sa víno počas výroby ponecháva na kvasničných kaloch. Môžu sa tak vytvoriť mierne orieškové a brioškové tóny v závislosti od toho, ako dlho sa víno ponecháva na kvasničných kaloch. Základné šumivé vína vyzrievajúce v kontakte s dubovým drevom môžu v šumivom víne vytvárať pražené a korenisté arómy. Šumivé vína sú zvyčajne svieže, ovocné, kyslé, kvasnicové a nie sú výrazne alkoholické. Zvyšková sladkosť sa spravidla pohybuje na škále od takmer neciteľnej k veľmi sladkej. V zásade vykazujú výraznú až silnú perlivosť. Ich farebná škála sa vo všeobecnosti mení pohybuje od svetložltej so zelenými odtieňmi po žltú farbu lipových kvetov a niekedy až po ružové farby s rôznymi tónmi červenej. Vína *crémant* majú vo všeobecnosti intenzívne perlenie a jemnú štruktúru. Ich arómy sú zvyčajne ovocné a zrelé až kvasnicové a korenisté a sú ovplyvnené druhom základného vína, použitými odrodami a dĺžkou času, počas ktorého sa víno ponecháva na kvasničných kaloch. Dlhší minimálny čas na kvasničných kaloch vo všeobecnosti vedie k jemným, krémovým a vyváženým vínam *crémant*.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

12. Perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Akostné perlivé vína sa vo všeobecnosti vyznačujú jemným perlením. Zvyčajne majú ovocnú, sviežu arómu a zreteľné odrodové vlastnosti, hoci im oxid uhličitý zvyčajne dodáva ďalšiu sviežosť a živosť. Pri často používaných aromatických odrodách sa môžu prejavovať predovšetkým kvetinové arómy a tóny najmä exotického ovocia, ako aj tóny malín, čerešní a jahôd. Ich farebná škála sa vo všeobecnosti pohybuje od svetložltej so zelenkavými odtieňmi po farbu žltých lipových kvetov, ružovú a červenú.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Všetky výrobky

   Osobitný enologický postup

   Uplatňujú sa platné právne predpisy.

2. Všetky výrobky

   Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

   Uplatňujú sa platné právne predpisy.

3. Všetky výrobky

   Pestovateľské postupy

   Uplatňujú sa platné právne predpisy.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Všetky výrobky

   105 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

V Porýní-Falcku sa chránené označenie pôvodu vzťahuje na vinohrady oblastí a obvodov 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).

V Severnom Porýní-Vestfálsku oblasť CHOP zahŕňa vinohrady v častiach Oberdollendorf, Niederdollendorf a Königswinter v meste Königswinter, v časti Honnef (Rhöndorf) v meste Bad Honnef a v časti Kessenich v meste Bonn.

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein.

Qualitätswein (akostné víno), Prädikatswein (predikátne víno), Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí) alebo Qualitätsperlwein b.A. (akostné perlivé víno z vymedzených oblastí) s chráneným názvom „Mittelrhein“ sa môžu vyrábať v inej oblasti, než je špecifikovaná pestovateľská oblasť, v ktorej sa hrozno zozbieralo a ktorá je uvedená na označení, a to za predpokladu, že produkčná oblasť sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.

7. **Muštová odroda (muštové odrody)**

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

Cabertnet 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. **Opis súvislostí**

8.1. *Všetky výrobky*

Vinohradnícka oblasť „Mittelrhein“ sa nachádza medzi mestami Bingen a Bonn, hraničí s pohorím Siebengebirge a je dlhá asi 110 km. Dno údolia je úzke; až v nadmorskej výške 200 – 220 m nad morom sa úzke údolie v tvare V rozširuje na náhornú dolinu so stupňami vytvorenými v dávnejšej minulosti. Vinohradnícke oblasti v údolí Mittelrhein siahajú do nadmorskej výšky od 55 do 350 m nad morom; priemerná nadmorská výška vinohradov je 170 m nad morom. Vinohrady v hornej časti údolia Mittelrhein sú orientované hlavne na juhovýchod až juhozápad; vinohradníctvo sa v dolnej časti údolia Mittelrhein realizuje prevažne na pôde orientovanej na juh až juhozápad. Ak sa vezme do úvahy údolie Mittelrhein ako celok, priemerná orientácia viníc je 168° (JJV).

V oblasti údolia Mittelrhein prevládajú devónske horniny. Rozšírené sú kremencový pieskovec a bridlica; v menšej miere sa vyskytujú železité bridlice, bridlice s kremičitými šošovkami a kremence. Horniny z obdobia treťohôr sa nachádzajú len v oblasti okolo Königswinteru. Obsahujú trachyty, trachytové tufy, čadiče a latity (sopečné výlevné horniny), ktoré sú dôkazom dávnej sopečnej činnosti. Záplavové oblasti Rýna zvyčajne obsahujú niekoľko metrov hrubé piesky a íly, ktoré sú často vápnité. Vinič v údolí stredného Rýna je zakorenený hlavne v pôde, ktorej materská hornina pozostáva z devónskej bridlice. Prevládajúcimi typmi pôdy sú hnedozem a regosol.

Parahnedozeme sú veľmi rozšírené na úrodnej spraši a sprašových hlinách. Vinič sa takisto pestuje na častiach záplavových oblastí a nižších terasách. Z hľadiska typológie pôdy sa tieto oblasti vyznačujú fluvizemou a hnedozemou. Na treťohorných sopečných horninách sa nachádzajú hnedozem, regosol a ranker.

Priemerná ročná teplota je podľa meteorologických údajov 9,7 °C a priemerná teplota vo vegetačnom období je 14,2 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok je 665 mm, z toho asi 60 % spadne počas vegetačného obdobia. Počas tejto sezóny je vinič v oblasti „Mittelrhein“ vystavený v priemere 615 000 Wh/m² priameho slnečného svitu. Dlhé vegetačné obdobie spolu s osobitnou topografiou pestovateľskej oblasti, mikroklimatickými podmienkami, charakteristickým zložením pôdy a vysokou mierou ľudského zásahu sú určujúcimi faktormi typických vlastností vín. Keďže maloplošná štruktúra a strmé svahy obmedzujú využívanie strojov vo vinohradoch, obhospodarovanie vinohradov je veľmi náročné na prácu, čo má stabilizujúci vplyv na výnosy. Výrazne to prispieva ku kvalite zbieraného hrozna z hľadiska prirodzeného minimálneho obsahu alkoholu, vývoja aróm a vyváženosti kyselín vín. Ľudský faktor vychádza zo stáročnej vinohradníckej tradície. Vinohradník môže pri pestovaní prvotného produktu (hrozna) určeného na výrobu predikátnych vín počas vegetačného obdobia pomocou osobitných opatrení starostlivosti o rastliny (napríklad odlisťovanie viniča alebo preriedenie strapcov) dosiahnuť lepšiu kvalitu a intenzívnejšie zloženie látok, ktoré hrozno obsahuje. Okrem toho môže aj ľudský faktor, ako sú rozličné formy vinifikácie, ovplyvniť charakter predikátneho vína ako konečného výrobku.

8.2. *Víno*

Akostné vína musia spĺňať minimálne požiadavky na danú kategóriu odrody viniča stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku a možno ich obohacovať. Vína Prädikatswein (predikátne vína) musia spĺňať aspoň kritériá stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku a nesmú sa obohacovať.

8.3. *Perlivé víno*

Pri akostných perlivých vínach z vymedzených regiónov musí základný výrobok spĺňať požiadavky na akostné víno v danom regióne stanovené v bode 3.2 špecifikácia výrobku. Časť oxidu uhličitého vznikajúceho pri kvasení sa pri ňom zachováva.

8.4. *Akostné šumivé víno*

Základný výrobok musí spĺňať kritériá stanovené v bode 3.2 špecifikácie výrobku. V závislosti od vegetačnej fázy a lokality sa musí hrozno určené na výrobu základného víno pre šumivé víno z vinohradov zberať skôr, aby sa rozvinula výrazná štruktúra kyselín typická pre šumivé víno resp. pestovateľský sekt. Víno sa vyrába prvým alebo druhotným kvasením v nádobe alebo fľaši. Ak výroba prebieha osobitnou tradičnou metódou kvasenia vo fľaši, z výrobku sa na základe druhotného alkoholového kvasenia vo fľaši musí stať šumivé víno. V takom prípade výrobok musí vo fľaši vyzrievať minimálne deväť mesiacov.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Víno, akostné šumivé víno, perlivé víno

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Vína musia prejsť úradnou kontrolou, aby sa mohli označovať tradičnými pojmami Qualitätswein (akostné víno), Prädikatswein (predikátne víno), Qualitätsperlwein b.A. (akostné perlivé víno z vymedzených oblastí) a Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí). Na etikete sa musí uviesť číslo kontroly vydané v tejto súvislosti (*amtliche Prüfungsnummer*). Nahrádza sa ním číslo šarže.

Okrem existujúceho chráneného názvu vína sa víno a vinárske výrobky musia označovať jedným z tradičných pojmov uvedených v bode 5 písm. a) špecifikácie výrobku. Používanie tradičných pojmov, ktoré sú uvedené v bode 5 ods. b) špecifikácie výrobku, je dobrovoľné. Právne regulované prvky označenia možno používať v súlade s uplatniteľným právom.

Vinohradnícky register poskytuje zoznam názvov oblastí, veľkoplošných vinohradov a jednotlivých vinohradov a systémov otvorených polí, ktoré možno používať ako menšie zemepisné jednotky. Označuje hranice lokalít a oblastí podľa katastrálnych odkazov (katastrálna jednotka, katastrálna podjednotka, systém otvoreného poľa, pozemok). Spravuje ho poľnohospodárska komora Porýnia-Falcka. V Severnom Porýní-Vestfálsku sú uvedené v nariadení, ktorým sa vykonávajú právne predpisy o víne [*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts* (WeinR-DVO NRW)]. Vinohradnícky register sa zriadil a udržiava na základe:

— § 23 ods. 3 a 4 spolkového zákona o víne (*Weingesetz*),

— § 29 spolkového nariadenia o víne (*Weinverordnung*),

— zákon Porýnia-Falcka o označovaní lokalít a oblastí a o vinohradníckom registri, zákon o vinohradoch (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*), — nariadenie Severného Porýnia-Vestfálska, ktorým sa vykonávajú právne predpisy o víne (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*),

— § 2 ods. 16 nariadenia Porýnia-Falcka o zodpovednosti v oblasti vinárskych právnych predpisov (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Hranice malých zemepisných jednotiek sa môžu meniť len so súhlasom príslušných organizácií podľa § 22g spolkového zákona o víne, ktoré musia akékoľvek zmeny oznámiť Spolkovému úradu pre poľnohospodárstvo a výživu.

Všetky výrobky

Právny rámec:

stanovený organizáciou spravujúcou CHOP/CHZO, ak tak ustanovujú členské štáty.

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etiketách výrobkov s CHOP „Mittelrhein“ uvádzaných na trh s označením odrody možno použiť len existujúce názvy. Sceľovanie s novými odrodami sa povoľuje.

V prípade, že sa výrobok získava výhradne z hrozna nových odrôd, musí sa uvádzať na trh bez označenia odrody na etikete.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein