C/2024/1025

24.1.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1025)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 [1].

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Mittelrhein“

PDO-DE-A1269-AM02

Datum obvestila: 19. oktober 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Opis sprememb**

(a) Analitske in/ali organoleptične lastnosti

Navedba najmanjšega deleža naravnega alkohola in navedba najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu bosta v prihodnje združeni z besedo „in“. Za pojasnitev je bila vstavljena naslednja poved o kletarskih evidencah: „Evidentirati je treba vsebnost sladkorja v moštu v posodi za vrenje.“

Organoleptični opis je bolj razločevalen.

(b) Razmejitev območja

V razmejitev območja ZOP „Mittelrhein“ so bile vključene naslednje 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] UL L 9, 11.1.2019, str. 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

Pravila o pridelavi so zdaj navedena v ločeni podtočki.

(c) Sorte vinske trte

V točki 8 specifikacije proizvoda so bile doslej navedene naslednje sorte vinske trte:

„Belo vino:

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) in würzer.

Rdeče vino in vino rosé:

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 in wildmuskat."

SPREMEMBE:

V prihodnje bosta izraza „belo vino" ter „rdeče vino in vino rosé" nadomeščena z izrazoma „bele sorte vinske trte" in „rdeče sorte vinske trte".

Dodane so bile naslednje sorte:

bele sorte vinske trte:

„blütenmuskateller, donauriesling, gm 643-10, gm 643-17, petite arvine, sauvignac, sauvignon gris, savagnin blanc, we S 523";

rdeča sorta vinske trte:

„divico".

Sopomenke so bile črtane.

(d) Veljavne zahteve

Veljavne zahteve iz nacionalne zakonodaje

Dodana je določba o označbah, ki omogoča, da se lahko pravno urejeni elementi označbe uporabljajo po veljavnih predpisih.

Zahteve, ki jih mora izpolnjevati organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO

Dodana je bila zahteva glede označevanja:

Pri označevanju proizvodov z ZOP „Mittelrhein", ki se tržijo z navedbo sorte vinske trte, se lahko uporabljajo samo dejanska imena. Zvrščanje z žlahtniteljskimi sortami je dovoljeno.

Če je bil proizvod proizveden izključno iz grozdja žlahtniteljskih sort, ga je treba tržiti brez navedbe sorte vinske trte na etiketi.

(e) Nadzorni organ

Popravljena je bila številka faksa kmetijske zbornice zvezne dežele Porenje - Pfalška (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK).

V točki 11.2.3 Preverjanje kakovosti specifikacije proizvoda je bil črtan naslednji stavek: „Obvezen pregled se opravi pri vsem kakovostnem vinu ‚Qualitätswein', kakovostnem penečem vinu z določenega pridelovalnega območja ‚Sekt b.A.' in kakovostnem biser vinu z določenega pridelovalnega območja ‚Qualitätsperlwein b.A.'."

(f) Drugo

V odstavku Povezava z območjem so bili opisi kategorij vino, biser vino in kakovostno peneče vino pojasnjeni in preoblikovani. Sprememba na ravni Unije ni potrebna, saj se s spremembami ne odpravlja povezava z geografskim območjem (glej člen 14 Uredbe (EU) 2019/33).

Vnesene so bile v nadaljevanju navedene spremembe.

V točki 9.4.1 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorijo vino, je bilo dodano besedilo. Zadevna poved se je prvotno glasila: „‚Prädikatsweine' (vina s posebnimi izrazi) morajo izpolnjevati vsaj merila iz točke 3.2 specifikacije proizvoda." Zdaj se glasi: „‚Prädikatsweine' (vina s posebnimi izrazi) morajo izpolnjevati vsaj merila iz točke 3.2 specifikacije proizvoda in ne smejo biti obogatena."

Poved v točki 9.4.2 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorijo biser vino, je bila preoblikovana. Poved, ki se je spremenila, se glasi: „Proizvaja se z vrenjem ali dodajanjem endogenega ogljikovega dioksida.“ Preoblikovana poved se glasi: „Del ogljikovega dioksida, naravno pridobljenega z vrenjem, se med vrenjem ohrani.“

V točki 9.4.3 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorijo kakovostno peneče vino, je bilo dodano prvo vrenje. Do zdaj se je lahko kakovostno peneče vino glede na opis proizvajalo le z drugim vrenjem osnovnega penečega vina. Sprememba pomeni, da se lahko kakovostno peneče vino proizvaja s prvim vrenjem.

2. **Razlogi za spremembe**

(a) Analitske in/ali organoleptične lastnosti

Ker je bila pretvorbena tabela črtana, ni več pravne podlage za navedbo najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu. Ker pa proizvajalci v praksi uporabljajo Oechslovo lestvico (lestvica vsebnosti sladkorja v moštu), bo ta še naprej navedena v specifikaciji proizvoda. Navedba najmanjšega deleža naravnega alkohola in navedba najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu bosta zato združeni z besedo „in“. To jasno kaže, da morajo proizvajalci upoštevati tako vrednost najmanjšega deleža naravnega alkohola kot tudi vrednost najnižje vsebnosti naravnega sladkorja v moštu, če želijo proizvode tržiti z ZOP „Mittelrhein“. Da bi se izognili nesporazumom v kletarskih evidencah, se je združenje za zaščito odločilo vključiti pojasnilo, da mora biti v evidencah vinske kleti zabeležena le vsebnost sladkorja v moštu.

Organoleptični opis je zdaj bolj razločevalen, da bi bolje odražal posebne lastnosti posameznega proizvoda ter razlike med temi proizvodi in proizvodi z drugih območij proizvodnje.

(b) Razmejitev območja

Katastrska parcela Koblenz, znana kot Weindorf, je del prvotne ZOP „Mittelrhein“, zato bi morala biti v razmejitev vključena od samega začetka, kar se zdaj popravlja.

Druge parcele, ki bi jih bilo treba vključiti, izpolnjujejo zahteve glede ozemeljske kontinuitete in sestavljajo povezano območje. Pri njih je bil tudi izveden postopek iz poslovnika združenja za zaščito označbe „Mittelrhein“.

Odlomek o proizvodnji je vključen v ločeno podtočko zaradi pojasnitve, da se uporablja za zvezni deželi Severno Porenje - Vestfalija in Porenje - Pfalška.

(c) Sorte vinske trte

Trsni izbor je bil nepopoln in je bil dopolnjen, ker je treba navesti vse sorte, ki se gojijo na območju Mittelrhein in so bile doslej razvrščene, saj so se te sorte na območju že izkazale za učinkovite. Vina, pridelana iz teh sort, izpolnjujejo zahteve iz specifikacije proizvoda.

V prihodnje bodo sorte vinske trte navedene pod naslovoma Bele sorte vinske trte in Rdeče sorte vinske trte namesto pod naslovoma Belo vino ter Rdeče vino in vino rosé, saj trsni izbor v specifikaciji proizvoda določa, ali se lahko sorte gojijo ali ne, ne končnega proizvoda.

Sopomenke so bile črtane, saj je trsni izbor v specifikaciji proizvoda v bistvu dovoljenje za saditev in ne zahteva glede označevanja.

(d) Veljavne zahteve

Veljavne zahteve iz nacionalne zakonodaje

Namen novih pravil o označbah je pojasniti pojme označbe v nacionalnem pravu, ki niso zaščiteni v podatkovni zbirki eAmbrosia.

Zahteve, ki jih mora izpolnjevati organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO

Pravila o označevanju ščitijo proizvode z ZOP pred morebitno izgubo vrednosti.

Vidni elementi etikete so za potrošnike zelo pomembni. Če bi se proizvod z ZOP dal na trg z navedbo žlahtniteljske sorte na etiketi, potrošnik bodisi ne bi razumel, kaj pomeni navedba, bodisi bi dobil vtis, da gre za proizvode iz poskusne pridelave, ne da bi bilo to jasno označeno, zato bi se težko odločil, ali naj proizvod kupi ali ne. Potrošniki morda ne vedo, da gre dejansko za sorte iz trsnega izbora, ki so se že izkazale, zato lahko oblikujejo negativno oceno, ne da bi imeli možnost, da proizvode pokusijo. Tako ustvarjen negativni vtis bi lahko vplival na celotno paleto proizvodov „Mittelrhein“, saj so ti proizvodi označeni z ZOP „Mittelrhein“, in posledično tudi na prodajo proizvodov z ZOP „Mittelrhein“.

(e) Nadzorni organ

Spremenjena je bila številka faksa kmetijske zbornice zvezne dežele Porenje - Pfalška.

Stavek je bil črtan, da se prepreči podvajanje.

(f) Drugo

Točka 9.4.1 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorijo vino, je bila preoblikovana, da bi se vina „Prädikatsweine“ (vina s posebnimi izrazi) ločila od vin „Qualitätsweine“ (kakovostna vina).

Točka 9.4.2 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorijo biser vino, je bila preoblikovana, da bi odražala dejanske postopke pri proizvodnji biser vina.

V točko 9.4.3 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na kategorijo kakovostno peneče vino, je bilo dodano prvo vrenje, saj se je lahko tako vino glede na prejšnji opis kategorije proizvajalo le z drugim vrenjem. To ni več v skladu s sedanjo prakso, saj je zdaj mogoče kakovostno peneče vino proizvesti s prvim vrenjem.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Mittelrhein

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

4. **Opis vin**

1. Kakovostno belo vino „Qualitätswein“

KRATEK OPIS

Odvisno od sorte vinske trte lahko prevladujejo sveže note sadja in arome eksotičnega sadja. Vina imajo glede na sorte vinske trte in kletarske postopke zlasti cvetlične in zelene arome, kot so arome zelene paprike in zelene trave, lahko tudi pridih muškata in vrtnice, medu in suhega sadja, ter začimbne arome z notami po senu in dimastimi in mineralnimi notami. Odvisno od postopka vinifikacije lahko ožgani leseni sodi cvetici dodajo note po vanilji, praženem in kokosu. Z reduktivnimi tehnikami donegovanja se lahko pridobijo arome kremena in gomoljik, pri oksidiranem slogu pa arome oksidiranega jabolka in oreškov. Vina so ponavadi uravnotežena v kislinah in sladkorjih. Zanje je običajno značilno nežno do polno telo, ki se prepleta z elegantno do močno strukturo kislin. Zlasti sorte riesling ali sorte iz družine burgunder lahko v senzoričnih elementih vin, ki se iz njih proizvajajo, izražajo rastišče vinorodnega območja. Na primer občutek kislosti, obstojnost kislin in mineralne note omogočajo zaznavo različnih vrst kamnin in različnih preperinskih tal območja Mittelrhein. Barve običajno segajo od bledo rumene z zelenimi odtenki do slamnato in zlato rumene ali celo jantarnih odtenkov. Odvisno od sorte vinske trte in letnika imajo lahko tudi rahlo rdeče odtenke.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mittelrhein“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. Kakovostno rdeče vino „Qualitätswein“

KRATEK OPIS

Za vina so značilne predvsem note rdečega jagodičja. Lahko imajo tudi zelene note, kot so note zelene paprike, rožmarina in zelenih pecljev. Odvisno od kletarskih postopkov in lesenih sodov, uporabljenih za staranje, lahko cvetica vsebuje tudi začimbne arome, kot so vanilja, pražene note, čokolada in kokos, pa tudi reduktivne note kremena in gomoljik. Za ta vina, ki so običajno lahka in sadna do polnega telesa, je na splošno značilna žametno mehka do zaznavna struktura kislin. Zlasti sorta spätburgunder lahko v senzoričnih elementih vin, ki se iz nje proizvajajo, izraža rastišče vinorodnega območja. Na primer občutek kislosti, obstojnost organoleptično zaznavnih kislin in mineralne note omogočajo zaznavo različnih vrst kamnin in različnih preperinskih tal območja Mittelrhein. Rdeča barva običajno sega od svetlo češnjevo rdeče do izrazito temno rdeče barve bezgovih jagod in vse do modrikaste z rjavkastimi odtenki.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mittelrhein“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. Kakovostno vino „Qualitätswein“ rosé, sivo vino (*weißherbst*), belo vino iz rdečega grozdja (*blanc de noir*)

KRATEK OPIS

Te vrste vina so pridelane iz mehko stisnjenih rdečih sort vinske trte. Vina rosé in siva vina (*weißherbst*) so običajno od bledo vrtnično rožnate do rožnate in svetlo rdeče barve, bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*) pa imajo barvni spekter belih vin. Ker se mošt stara kot belo vino, običajno prevladujejo sadne arome rdečega jagodičevja in sadja, kot so maline, jagode, črni ribez in češnje, pa tudi limone, jabolka in grenivke. Odvisno od uporabljene sorte vinske trte se v vinih lahko pojavijo tudi začimbne note ter note zelene paprike in zelišč, če zorijo v lesenih sodih, pa tudi note vanilje, pražene note in note kokosa. Bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noir*) imajo lahko tudi nežne cvetlične note. Po okusu so običajno podobna belim vinom.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mittelrhein“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. Kakovostno rdečkasto vino „Qualitätswein“ (*rotling*)

KRATEK OPIS

Rdečkasta vina (*rotling*) so na splošno rahle do izrazite svetlo rdeče barve. Običajno razvijejo sadne ali nekoliko začimbne arome, z notami jagodičja, pečkastega sadja in agrumov. Imajo nežen do bogat okus in živahno strukturo kislin.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mittelrhein“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Kabinetno vino „Prädikatswein Kabinett“

KRATEK OPIS

Za ta vina je na splošno značilen majhen do zmeren delež alkohola. Ta običajno sadna in sveža vina jasno izražajo lastnosti sort vinske trte, iz katerih so proizvedena, prav tako se v njih zaznajo živahne kisline. Odvisno od kletarskih postopkov in zaželenega časa staranja lahko njihova cvetica, ki je značilna za sorto vinske trte, vključuje tudi mineralne arome in arome, ki spominjajo na kremen ali gomoljike. Kabinetna vina z ostankom sladkorja imajo običajno zlasti majhen delež alkohola ter zanimivo ravnotežje med kislinami in sladkorji.

Bela kabinetna vina so običajno od svetlo rumene barve z zelenimi odtenki do temnejše rumene barve, rdeča kabinetna vina pa so običajno od svetlo češnjevo rdeče do izrazito temno rdeče barve bezgovih jagod.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mittelrhein“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. Vino iz pozne trgatve „Prädikatswein Spätlese“

KRATEK OPIS

Vina iz pozne trgatve zaradi višje vsebnosti sladkorja v moštu in s tem običajno zrelejšega grozdja močno izražajo lastnosti sorte vinske trte ter imajo več telesa in večji delež alkohola. Za njihovo cvetico sta običajno značilna zrelo rumeno sadje in zrela, bolj harmonična struktura kislin. Vina iz pozne trgatve se na splošno pridelujejo tako, da se pridobi značilna sladkost, kolikor je to mogoče iz ostanka sladkorja. Bela vina iz pozne trgatve so običajno od svetlo rumene do zlato rumene barve, rdeča vina iz pozne trgatve pa večinoma od svetlo češnjevo rdeče do izrazito temno rdeče barve bezgovih jagod.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mittelrhein“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

7. Vino iz izbora „Prädikatswein Auslese“

KRATEK OPIS

Uporaba popolnoma zrelega in prezrelega grozdja v bistvu pomeni, da se intenzivno čutijo značilne lastnosti sort, iz katerih so ta vina proizvedena. Poleg grozdja, ki je dlje časa zorelo na trti, se lahko uporabi tudi grozdje, ki je bolj koncentrirano zaradi plemenite plesni (*Botrytis cinerea*). Ta vina imajo običajno intenzivne arome rumenega sadja, ki so včasih eksotične. Zaradi deleža sušenega grozdja se lahko razvijejo tudi nežne medene in balzamične note. Vina iz izbora se na splošno pridelujejo tako, da se pridobi značilna sladkost, kolikor je to mogoče iz ostanka sladkorja. Bela vina iz izbora so običajno od svetlo rumene do zlato rumene barve, rdeča vina iz izbora pa večinoma od svetlo češnjeve rdeče do izrazito temno rdeče barve bezgovih jagod.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mittelrhein“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

8. Vino iz jagodnega izbora „Prädikatswein Beerenauslese“

KRATEK OPIS

Vina z označbo „Mittelrhein“ s posebnim izrazom „Beerenauslese“ (jagodni izbor) so proizvedena iz prezrelih ali sušenih jagod ali jagod s plemenito plesnijo, zato imajo običajno izrazito zlato rumeno do jantarno barvo, visoko vsebnost sladkorja in rahlo oljnato teksturo. Po okusu so navadno izrazito sladka, z zmerno do močno, izrazito strukturo kislin. Imajo sadne do začimbne ali celo zeliščne arome z notami zrelega do prezrelega sadja, suhega sadja, medu in začimb. Vina iz jagodnega izbora se na splošno pridelujejo z ostankom sladkorja, zato so to predvsem bela vina in vina rosé z zmernim do zelo majhnim deležem alkohola. Bela vina v kategoriji „Beerenauslese“ so običajno od svetlo rumene barve do vseh jantarjevih odtenkov.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mittelrhein“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

9. Ledeno vino „Prädikatswein Eiswein“

KRATEK OPIS

Vina z označbo „Mittelrhein“ s posebnim izrazom „Eiswein“ (ledeno vino) se stiskajo iz grozdja, ki je v času trgatve in stiskanja naravno zamrznjeno, kar pomeni, da so sestavine grozdja zelo koncentrirane in da je grozdje včasih rahlo nagnito od plesni *Botrytis cinerea*. Ledena vina so zato zelo sladka in imajo močne kisline, kar je odvisno od tega, kako hitro so dosežene potrebne nizke temperature, ko je grozdje popolnoma zrelo. Posamezne sortne arome so izrazitejše, čeprav so običajno sadne in manj zaznamovane s plemenito plesnijo. Bela ledena vina so običajno od svetlo rumene do jantarne barve.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mittelrhein“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

10. Vino iz suhega jagodnega izbora „Prädikatswein Trockenbeerenauslese“

KRATEK OPIS

Ta vina imajo na splošno še višjo vsebnost sladkorja kot vina iz jagodnega izbora zaradi bolj koncentriranega grozdja s plemenito plesnijo in ustreznega izbora. Vina so zato običajno še posebno sladka in imajo, odvisno od sorte vinske trte, visoko koncentrirano vsebnost kislin ter zmeren do zelo majhen delež alkohola. Arome so podobne aromam vin iz jagodnega izbora, vendar so na splošno intenzivnejše. Bela vina iz suhega jagodnega izbora so običajno od svetlo rumene do temno jantarne barve.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mittelrhein“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

11. Kakovostno peneče vino

KRATEK OPIS

Kakovostno peneče vino običajno odraža zmerno vsebnost sladkorja v grozdju. Z nežno trgatvijo in stiskanjem se ohrani na splošno višja vsebnost kislin in živahnejša struktura kislin. Za kakovostna peneča vina z določenih pridelovalnih območij „Sekt b.A.“ so na splošno značilni vrsta osnovnega vina, uporabljene sorte vinske trte in obdobje ležanja vina na drožeh med proizvodnjo. Tako se lahko razvijejo rahle note oreškov in briošev, odvisno od tega, kako dolgo vino preleži na drožeh. Osnovno peneče vino, starano v stiku s hrastovim lesom, lahko v penečem vinu razvije pražene in začimbne arome. Peneča vina so običajno sveža, sadna, z vsebnostjo kislin, kvasasta in niso izrazito alkoholna. Ostanek sladkorja je na splošno komaj zaznaven do zelo sladek. Načeloma se izrazito do močno penijo. Običajno so od bledo rumene barve z zelenimi odtenki do rumene barve lipovega cveta in včasih do rožnatih barv z različnimi odtenki rdeče. Za vina „crémant“ (po klasični metodi) sta na splošno značilna intenzivno iskrenje in mehka struktura. Njihove arome navadno segajo od sadnih in zrelih do kvasastih in začimbnih, nanje pa vplivajo vrsta osnovnega vina, uporabljene sorte vinske trte in čas, ki ga vino preleži na drožeh. Če vino dlje časa preleži na drožeh, se na splošno pridelajo fina, kremna in uravnotežena vina „crémant“.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mittelrhein“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

12. Biser vino

KRATEK OPIS

Za kakovostna biser vina je na splošno značilno fino iskrenje. Običajno imajo sadno, svežo aromo in značilne sortne lastnosti, pri čemer jim ogljikov dioksid običajno da dodatno svežino in živahnost. Pri najpogosteje uporabljenih aromatičnih sortah se lahko razvijejo zlasti cvetlične arome in note eksotičnega sadja ter note malin, češenj in jagod. Običajno so od bledo rumene barve z zelenkastimi odtenki do rumene barve lipovega cvetja ter rožnate in rdeče barve.

Delež skupnega alkohola v vinu z ZOP „Mittelrhein“, proizvedenem brez obogatitve, lahko presega 15 vol. %.

Če vrednosti analitskih lastnosti niso navedene, se uporabljajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Vsi proizvodi

   Posebni enološki postopki

   Uporabljajo se veljavni predpisi.

2. Vsi proizvodi

   Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

   Uporabljajo se veljavni predpisi.

3. Vsi proizvodi

   Pridelovalne prakse

   Uporabljajo se veljavni predpisi.

5.2. *Največji donosi*

1. Vsi proizvodi

   105 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

V zvezni deželi Porenje - Pfalška zaščitena označba porekla zajema vinorodna območja v naslednjih občinah in občinskih delih: 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) in Weinähr (0833).

Območje ZOP v zvezni deželi Severno Porenje - Vestfalija zajema vinograde v katastrskih občinah Oberdollendorf, Niederdollendorf in Königswinter v mestu Königswinter, katastrski občini Honnef (Rhöndorf) v mestu Bad Honnef in katastrski občini Kessenich v mestu Bonn.

Natančna razmejitev je prikazana na zemljevidih, ki prikazujejo vinograde v teh občinah, razmejenih po parcelah. Zemljevidi so dostopni na spletnem naslovu: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Kakovostno vino „Qualitätswein“, vino s posebnim izrazom „Prädikatswein“, kakovostno peneče vino z določenih pridelovalnih območij „Sekt b.A.“ ali kakovostno biser vino z določenih pridelovalnih območij „Qualitätsperlwein b.A.“ z zaščitenim imenom „Mittelrhein“ se lahko vinificirajo zunaj določenega pridelovalnega območja, na katerem je bilo grozdje potrgano in ki je navedeno na etiketi, pod pogojem, da vinificiranje poteka v isti ali sosednji zvezni deželi.

7. **Sorte vinske trte**

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
Chardonnay rosé – 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

Suvitage

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 povezave**

8.1. *Vsi proizvodi*

Vinorodno območje „Mittelrhein“ (srednja dolina Rena) leži med Bingnom in Bonnom, meji na gorsko območje Siebengebirge in je dolgo približno 110 km. Tla doline so ozka; šele na nadmorski višini 200–220 m se ozka debrska dolina razširi v planotasto dolino planote z uravnavami, ki so nastale že davno. Območja v srednji dolini Rena, ki se uporabljajo za vinogradništvo, ležijo na nadmorski višini od približno 55 m do 350 m; povprečna nadmorska višina vinogradniških površin je 170 metrov. Vinogradi v zgornji srednji dolini Rena so usmerjeni predvsem od jugovzhoda proti jugozahodu; vinogradništvo v spodnji srednji dolini Rena poteka predvsem na zemljiščih, usmerjenih proti jugu in jugozahodu. Če upoštevamo celotno srednjo dolino Rena, je povprečna usmerjenost vinogradov 168° (SSE).

Na območju srednje doline Rena prevladujejo devonske kamnine. Zelo sta razširjena kremenov peščenjak in skrilavec; manj se pojavljajo železov in silicijev skrilavec v gomoljasti obliki ter kvarciti. Terciarne kamnine so samo na območju okoli mesta Königswinter. Te vključujejo trahite, trahitske tufe, bazalte in latite (ognjeniške efuzijske kamnine), ki dokazujejo nekdanjo ognjeniško aktivnost. Poplavne ravnice Rena običajno vsebujejo več metrov debelega peska in ilovice, ki so pogosto karbonatni. Vinske trte v srednji dolini Rena so večinoma ukoreninjene v tleh, katerih matična kamnina je devonski skrilavec. Rjava tla in regosoli so prevladujoče vrste tal na tem območju.

Izprane rjave prsti so zelo razširjene na rodovitnih puhličnih in ilovnato puhličnih nanosih. Vinogradništvo poteka tudi na delih poplavnih ravnic in nižjih teras. Kar zadeva vrsto tal, so za ta območja značilne rjave prsti poplavnih ravnic in rjava tla. Na terciarnih ognjeniških kamninah prevladujejo rjava tla, regosoli in rankerji.

Glede na vremenske podatke je povprečna letna temperatura 9,7 °C, povprečna temperatura v rastni dobi pa je 14,2 °C. Povprečna letna količina padavin je 665 mm, od tega jih približno 60 % pade v rastni dobi. V tem obdobju imajo vinske trte na območju Mittelrhein v povprečju približno 615 000 Wh/m² neposrednega sonca. Dolga rastna doba, skupaj s posebno pokrajino pridelovalnega območja, mikroklimatskimi razmerami, značilno sestavo tal in velikim človeškim vložkom, določa značilne lastnosti vin. Drobnopovršinska struktura in strma pobočja omejujejo uporabo strojev v vinogradih, zato je njihovo obdelovanje zelo delovno intenzivno, kar ima stabilizacijski učinek na donos. To precej prispeva h kakovosti trgatve glede na najmanjši delež naravnega alkohola, razvoj arom in ravnotežje kislin v vinih. Človeški dejavnik temelji na večstoletni vinogradniški tradiciji. Pri gojenju primarnega proizvoda, tj. grozdja, namenjenega za proizvodnjo vina s posebnimi izrazi, lahko vinogradnik v rastni dobi uporabi posebne ukrepe za nego rastlin, kot je pletev listja okoli grozdja ali redčenje grozdov, da se dosežeta boljša kakovost in intenzivnejša sestava sestavin grozdja. Poleg tega se lahko z različnimi kletarskimi postopki kot dodatnim človeškim dejavnikom na koncu proizvede vino s posebnimi izrazi.

8.2. *Vino*

Kakovostna vina morajo izpolnjevati minimalne zahteve za posamezno kategorijo sorte vinske trte iz točke 3.2 specifikacije proizvoda in se lahko alkoholizirajo. „Prädikatsweine“ (vina s posebnimi izrazi) morajo izpolnjevati vsaj merila iz točke 3.2 specifikacije proizvoda in ne smejo biti obogatena.

8.3. *Biser vino*

Za kakovostno biser vino z določenih pridelovalnih območij mora osnovni proizvod izpolnjevati minimalne zahteve za kakovostno vino na določenem območju iz točke 3.2 specifikacije proizvoda. Del ogljikovega dioksida, ki je naravno pridobljen z vrenjem, se med vrenjem ohrani.

8.4. *Kakovostno peneče vino*

Osnovni proizvod mora izpolnjevati merila iz točke 3.2 specifikacije proizvoda. Grozdje iz izbranih vinogradov, ki se uporablja za proizvodnjo osnovnega vina, namenjenega za proizvodnjo penečega vina, je treba glede na fazo rasti in lokacijo potrgati prej, da se ohrani struktura svežih kislin kakovostnega penečega vina z določenih pridelovalnih območij. Vino se proizvaja s prvim ali drugim vrenjem v cisterni ali steklenici. Kadar se proizvaja s posebno tradicionalno metodo vrenja v steklenici, mora biti proizvod izpostavljen drugemu alkoholnemu vrenju v steklenici, da bi postal peneče vino. V tem primeru mora proizvod v steklenici zoreti najmanj devet mesecev.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Vino, kakovostno peneče vino, biser vino

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vina morajo opraviti uradni pregled, da so lahko označena s tradicionalnimi izrazi „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (vino s posebnim izrazom), „Qualitätsperlwein b.A.“ (kakovostno biser vino z določenih pridelovalnih območij) in „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z določenih pridelovalnih območij). Na etiketi mora biti navedena dodeljena številka pregleda (t. i. *A.P.-Nr.* (*amtliche Prüfungsnummer*)). Ta nadomesti številko serije.

Poleg obstoječega zaščitenega imena vina morajo biti vino in vinski proizvodi označeni z enim od tradicionalnih izrazov iz točke 5(a) specifikacije proizvoda. Uporaba tradicionalnih izrazov iz točke 5(b) specifikacije proizvoda ni obvezna. Zakonsko določeni elementi označbe se lahko uporabljajo v skladu z veljavnimi predpisi.

Register vinogradov vsebuje seznam imen območij, širših in posameznih vinorodnih leg ter zemljiških kosov, ki se lahko uporabljajo kot manjše geografske enote. V njem so navedene meje enot in območij po katastrskih referencah (katastrske občine, poljedelske površine, zemljiški kosi, parcele). Vodi ga kmetijska zbornica zvezne dežele Porenje - Pfalška. V zvezni deželi Severno Porenje - Vestfalija so navedene v uredbi o izvajanju zakonodaje o vinu (Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO NRW)). Register vinogradov je bil vzpostavljen in se vodi na podlagi:

— člena 23(3) in (4) zveznega zakona o vinu (Weingesetz),

— člena 29 zvezne uredbe o vinu (Weinverordnung),

— zakona zvezne dežele Porenje - Pfalška o določitvi enot in območij ter registra vinogradov (zakon o vinogradih) (Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)), — uredbe zvezne dežele Severno Porenje - Vestfalija o izvajanju zakonodaje o vinu (Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO NRW)),

— člena 2(16) uredbe zvezne dežele Porenje - Pfalška o odgovornostih na področju zakonodaje o vinu (Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts).

Meje manjših geografskih enot se lahko spremenijo le s soglasjem pristojne organizacije v skladu s členom 22g zveznega zakona o vinu, ki mora o vseh spremembah obvestiti zvezni urad za kmetijstvo in prehrano.

Vsi proizvodi

Pravni okvir:

Določi ga organizacija, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju proizvodov z ZOP „Mittelrhein“, ki se tržijo z navedbo sorte vinske trte, se lahko uporabljajo samo dejanska imena. Zvrščanje z žlahtniteljskimi sortami je dovoljeno.

Če je bil proizvod proizveden izključno iz grozdja žlahtniteljskih sort, ga je treba tržiti brez navedbe sorte vinske trte na etiketi.

Povezava na specifikacijo proizvoda

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein