C/2024/1025

24.1.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/1025)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

”Mittelrhein”

PDO-DE-A1269-AM02

Datum för meddelandet: 19.10.2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Beskrivning av ändringarna**

a) Analytiska och/eller organoleptiska egenskaper

Angivandet av den lägsta naturliga alkoholhalten och angivandet av den lägsta naturliga mustvikten kommer i framtiden att kopplas samman genom ordet ”och”. Följande mening om vinproducentens redovisning har infogats för förtydligande: ”Mustvikten i jäsningsbehållaren måste dokumenteras.”

Den organoleptiska beskrivningen har blivit mer nyanserad.

b) Avgränsning av området

Följande jordlotter ingår nu i det avgränsade området för SUB ”Mittelrhein”:

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

([1]) EUT 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

Reglerna om framställning anges nu i en separat underpunkt.

c) Druvsorter

Hittills har följande druvsorter angetts i punkt 8 i produktspecifikationen:

Vita viner:

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.

Röda viner och roséviner:

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.

ÄNDRINGAR:

I framtiden ersätts ”vita viner” och ”röda viner och roséviner” med ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter”.

Följande druvsorter läggs till:

Gröna druvsorter:

”Blütenmuskateller, donauriesling, Gm 643-10, Gm 643-17, petite arvine, sauvignac, sauvignon gris, savagnin blanc, We S 523”

Blå druvsorter:

”Divico”

Synonymerna har strukits.

d) Tillämpliga krav

Tillämpliga krav enligt nationell lagstiftning

En bestämmelse om beteckningar har lagts till, enligt vilken delar av en beteckning som regleras i lag får användas i enlighet med gällande lagstiftning.

Krav som ska uppfyllas av en organisation som har hand om SUB/SGB:

Följande märkningskrav har lagts till:

Endast faktiska namn får användas på märkningen hos produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mittelrhein” och saluförs med angivelse av druvsorten. Blandning med nya stammar är tillåten.

Om en produkt har framställts uteslutande av druvor från nya stammar måste den saluföras utan att druvsorten anges på etiketten.

e) Kontrollorgan

Korrigering av faxnumret till Rheinland-Pfalz lantbruksnämnd (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK).

Följande mening i punkt 11.2.3 ”Kvalitetskontroll” i specifikationen har strukits: ”En obligatorisk kontroll utförs på alla *qualitätswein* (kvalitetsvin), *sekt b.A.* (mousserande kvalitetsviner från bestämda regioner) eller *qualitätsperlwein b.A.* (pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner).”

f) Övrigt

Under punkten ”Samband med området” har beskrivningen av kategorierna ”vin”, ”pärlande vin” och ”mousserande kvalitetsvin” förtydligats och omformulerats. Någon unionsändring behöver inte lämnas in, eftersom sambandet med det geografiska området inte upphävs genom ändringarna (se artikel 14 i förordning (EU) 2019/33).

Följande ändringar har gjorts:

Ett tillägg har gjorts i punkt 9.4.1 om kategorin ”vin” i produktspecifikationen. Den aktuella meningen hade ursprungligen följande lydelse: ”*Prädikatsweine* (vin med särskild benämning) ska minst uppfylla de kriterier som anges i punkt 3.2 i produktspecifikationen.” Nu har den följande lydelse: ”*Prädikatsweine* (vin med särskild benämning) ska minst uppfylla de kriterier som anges i punkt 3.2 i produktspecifikationen och får inte berikas.”

I punkt 9.4.2 om kategorin ”pärlande vin” i produktspecifikationen har en mening omformulerats. Den mening som ska ändras har följande lydelse: ”Framställningen sker genom jäsning eller tillsättning av endogen koldioxid.” Efter ändringen kommer meningen att ha följande lydelse: ”En del av den koldioxid som bildas naturligt vid jäsningen kvarstår under jäsningen.”

I punkt 9.4.3 om kategorin ”mousserande kvalitetsvin” i produktspecifikationen har den första jäsningen lagts till. Enligt beskrivningen kunde mousserande kvalitetsvin hittills endast framställas genom en andra jäsning av det mousserande basvinet. Ändringen innebär att mousserande kvalitetsvin får framställas vid den första jäsningen.

2. **Skälen till ändringarna**

a) Analytiska och/eller organoleptiska egenskaper

Genom avskaffandet av konverteringstabellen finns det inte längre någon rättslig grund för angivandet av den lägsta naturliga mustvikten. Eftersom producenterna i praktiken arbetar med enheten oechslegrade (mustviktskalan), kommer denna enhet även i fortsättningen att anges i produktspecifikationen. Angivandet av den lägsta naturliga alkoholhalten och angivandet av den lägsta naturliga mustvikten kommer därför att kopplas samman genom ordet ”och”. Därigenom visas tydligt att producenterna måste iaktta värdet från både den lägsta naturliga alkoholhalten och den lägsta naturliga mustvikten om de ska saluföra produkter som SUB ”Mittelrhein”. För att undvika missförstånd vad gäller vinproducentens redovisning beslutade skyddsföreningen (*Schutzgemeinschaft*) att infoga en mening som klargör att endast mustvikten ska registreras i vinanläggningens register.

Den organoleptiska beskrivningen har blivit mer nyanserad för att bättre återspegla varje produkts särskilda egenskaper och skillnaderna mellan dessa produkter och produkter från andra produktionsområden.

b) Avgränsning av området

Jordlotten Koblenz, känd som Weindorf, är en del av den ursprungliga SUB ”Mittelrhein” och borde därför ha inkluderats i avgränsningen av området från början, vilket nu åtgärdas.

De övriga jordlotterna som ska inkluderas uppfyller kraven om geografisk anknytning och utgör ett sammanslaget område. De har också genomgått det förfarande som anges i arbetsordningen för skyddsföreningen för ”Mittelrhein”.

Stycket om framställning läggs i en separat underpunkt för att klargöra att det gäller för både Nordrhein-Westfalen och Rheinland-Pfalz.

c) Druvsorter

Förteckningen över vinsorter var ofullständig och har kompletterats, på grund av att alla tidigare klassificerade sorter som odlas i Mittelrhein-området bör anges, eftersom dessa sorter redan har visat sig fungerat bra i regionen. Det vin som framställs av dessa sorter uppfyller kraven i produktspecifikationen.

I framtiden kommer druvsorterna att förtecknas under rubrikerna ”gröna druvsorter” och ”blå druvsorter” i stället för ”vitt vin” och ”rött vin och rosévin”, eftersom förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen är avgörande för möjligheterna att odla dem och inte för slutprodukten.

Synonymerna har strukits, eftersom förteckningen över druvsorter i produktspecifikationen främst utgör ett ”planteringstillstånd” och inte ett märkningskrav.

d) Tillämpliga krav

Tillämpliga krav enligt nationell lagstiftning

De nya bestämmelserna om beteckningar syftar till att förtydliga begrepp om beteckningar i nationell rätt som inte skyddas genom eAmbrosia.

Krav som ska uppfyllas av en organisation som har hand om SUB/SGB:

Märkningsregler skyddar SUB-produkter mot eventuella värdeförluster.

De visuella delarna på en etikett är mycket viktiga för konsumenterna. Om en SUB-produkt skulle släppas ut på marknaden med en ny stam angiven på etiketten skulle konsumenten antingen inte förstå vad angivelsen betydde eller få intrycket av att det rörde sig om en produkt från försöksodling utan att detta tydligt angetts, vilket gör det svårare att välja eller välja bort produkten. Det är möjligt att konsumenter inte känner till att det faktiskt rör sig om klassificerade druvsorter som har bevisat sitt värde, vilket kan leda till att de blir negativt inställda redan innan de provat produkten. Ett sådant negativt intryck skulle kunna inverka på hela sortimentet av ”Mittelrhein”-produkter, eftersom dessa produkter benämns SUB ”Mittelrhein”, och därmed också påverka försäljningen av produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mittelrhein”.

e) Kontrollorgan

Faxnumret till Rheinland-Pfalz lantbruksnämnd har ändrats.

Meningen har strukits för att undvika överlappning.

f) Övrigt

Punkt 9.4.1 om kategorin ”vin” i produktspecifikationen har omformulerats för att göra skillnad mellan *Prädikatsweine* (vin med särskild benämning) och *Qualitätsweine* (kvalitetsvin).

Punkt 9.4.2 om kategorin ”pärlande vin” i produktspecifikationen har omformulerats för att återspegla de faktiska processerna vid framställningen av pärlande vin.

Den första jäsningen har lagts till i punkt 9.4.3 om kategorin ”mousserande kvalitetsvin” i produktspecifikationen, eftersom sådant vin enligt den tidigare beskrivningen av kategorin endast kunde framställas genom en andra jäsning. Detta överensstämmer inte längre med nuvarande praxis, eftersom det numera är möjligt att framställa mousserande kvalitetsvin vid den första jäsningen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Mittelrhein

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

8. Pärlande vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), vitt

KORTFATTAD BESKRIVNING

Beroende på druvsorten kan friska, fruktiga inslag och aromer av exotiska frukter dominera. Vinerna har i synnerhet, beroende på druvsort och lagringsmetod, blommiga och gröna aromer såsom grön paprika och grönt gräs samt dofter av muskat, ros, honung och torkad frukt. De kan även ha kryddiga inslag av hö, rökiga aromer och mineralitet. Beroende på vinframställningen kan de rostade träfaten tillföra aromer av vanilj och kokosnöt samt rostade toner till bouqueten. Reducerande mogningstekniker kan tillföra aromer av flinta och tryffel, medan oxidativa mogningstekniker kan tillföra aromer av oxiderat äpple och nötter. Vinerna har vanligtvis en harmonisk balans mellan syra och sötma. Vinerna brukar kännetecknas av en mild till stark fyllighet samt en elegant till kärnfull syrastruktur. Vinodlingens terroir kommer framför allt till uttryck i de sensoriska elementen hos viner som framställs av druvsorterna riesling och burgunder. Syraintrycket, graden av syrabuffring och mineralkaraktären gör det till exempel möjligt att uppfatta de olika typerna av berg och förvittringsjord i Mittelrhein-regionen. Färgen varierar i regel från blekgul med gröna skiftningar till halmgul och gyllengul eller till och med bärnstensfärgade nyanser. Beroende på vilken druvsort och vilket år det är frågan om kan vinerna även ha lätt röda nyanser.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Mittelrhein” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rött

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kännetecknas framför allt av noter av röda bär. De kan också ha gröna inslag av grön paprika, rosmarin och gröna stjälkar. Beroende på lagringsmetod och vilka träfat som används för lagringen kan bouqueten också uppvisa kryddiga aromer av vanilj, choklad, kokosnöt och rostade toner samt reducerande inslag av flinta och tryffel. Vinerna är ofta lätta och fruktiga till fylliga, och kännetecknas i regel av en sammetslen till tydlig syrastruktur. Vinodlingens terroir kommer framför allt till uttryck i de sensoriska elementen hos viner som framställs av druvsorten spätburgunder. Syraintrycket, graden av sensorisk syrabuffring och mineralkaraktären gör det till exempel möjligt att uppfatta de olika typerna av berg och förvittringsjord i Mittelrhein-regionen. Den röda färgen tenderar att variera från ljust körsbärsröd till djupt fläderliknande, till blåaktig med brunaktiga skiftningar.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Mittelrhein” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), rosé, *weißherbst*, *blanc de noir*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa typer av viner framställs av blå druvsorter som pressas varsamt. Färgen på rosévinerna och *weißherbst*-vinerna varierar vanligtvis från blekrosa till rosa till ljusröd, medan *blanc de noir*-vinerna har samma färg som vita viner. Till följd av att musterna lagras som ett vitt vin tenderar aromer av röda bär och frukter att dominera, såsom hallon, jordgubbe, svarta vinbär och körsbär, men även citron, äpple och grapefrukt förekommer. Beroende på vilken druvsort som används kan vinerna även ha inslag av kryddor, grön paprika och örter och, om de lagrats på fat, rostade toner samt toner av vanilj och kokosnöt. *Blanc de noir*-vinerna kan också ha diskreta blommiga toner. Vinerna tenderar att smaka som vita viner.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Mittelrhein” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4. *Qualitätswein* (kvalitetsvin), *rotling*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rotling-viner har vanligen en blek till starkt ljusröd färg. Aromerna är vanligtvis fruktiga eller kan vara något kryddiga, med inslag av bär, kärnfrukt och citrusfrukter. De bjuder vanligen på en mild till rik smak och en livlig syrastruktur.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Mittelrhein” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. *Prädikatswein kabinett* (vin med den särskilda benämningen *kabinett*)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kännetecknas i regel av en låg till medelhög alkoholhalt. De är vanligtvis fruktiga och friska och tenderar att tydligt uttrycka egenskaperna hos de druvsorter som de framställs av, samt ha en livlig syra. Beroende på lagringsmetod och önskad grad av lagring kan deras bouquet, som är specifik för druvsorten, också uppvisa mineraltoner och aromer som påminner om flinta eller tryffel. *Kabinett*-viner med restsocker tenderar i synnerhet att ha låg alkoholhalt och uppvisa en spännande balans mellan syra och sötma.

Färgen på vita *kabinett*-viner varierar vanligtvis från blekgul med gröna skiftningar till mer mörkgul, medan röda *kabinett*-viner ofta varierar från ljust körsbärsröd till djupt fläderliknande.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Mittelrhein” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

6. *Prädikatswein spätlese* (vin med den särskilda benämningen *spätlese*)

KORTFATTAD BESKRIVNING

På grund av högre mustvikt, och därmed ofta mognare druvor, tenderar *spätlese*-viner att starkt uttrycka druvsortens karaktär, med större fyllighet och högre alkoholhalt. Bouqueten kännetecknas vanligtvis av mogna gula frukter och en mogen, mer harmonisk syrastruktur. *Spätlese*-viner utvecklas i regel för att få en utpräglad sötma, så långt ifrån deras eget restsocker som möjligt. Färgen på vita *spätlese*-viner varierar vanligtvis från blekgul till gyllengul, medan röda *spätlese*-viner oftast varierar från ljust körsbärsröd till djupt fläderliknande.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Mittelrhein” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

7. *Prädikatswein auslese* (vin med den särskilda benämningen *auslese*)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Användningen av helt mogna och övermogna druvor gör att karaktären hos de druvsorter som används för att framställa dessa viner framträder intensivt. Utöver druvor som har mognat längre på druvstockarna får även druvor som har blivit koncentrerade genom ädelröta (*Botrytis cinerea*) användas. Dessa viner har vanligtvis intensiva aromer av gula och ibland exotiska frukter. Förekomsten av lätt torkade druvor kan även ge upphov till lätta honungsliknande och balsamiska inslag. *Auslese*-viner utvecklas i regel för att få en utpräglad sötma, så långt ifrån deras eget restsocker som möjligt. Färgen på vita *auslese*-viner varierar vanligtvis från blekgul till gyllengul, medan röda *auslese*-viner oftast varierar från ljust körsbärsröd till djupt fläderliknande.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Mittelrhein” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

8. *Prädikatswein beerenauslese* (vin med den särskilda benämningen *beerenauslese*)

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Mittelrhein”-viner med den särskilda benämningen *beerenauslese* framställs av övermogna, torkade eller botrytis-angripna druvor och har därför vanligen en intensiv gyllengul till bärnstensliknande färg, hög sockerhalt och en något oljig konsistens. Smaken är ofta intensivt söt, och vinerna har en måttlig till kraftfull och tydlig syrastruktur. Aromerna varierar vanligtvis från fruktiga till kryddiga eller till och med örtiga, med inslag av mogen till övermogen frukt, torkad frukt, honung och kryddor. Eftersom *beerenauslese*-viner vanligtvis utvecklas med restsocker är de framför allt vita viner och roséviner med medelhög till mycket låg alkoholhalt. För vita viner i *beerenauslese*-kategorin varierar färgen ofta från ljusgul till alla bärnstensfärgade nyanser.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Mittelrhein” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

9. *Prädikatswein eiswein* (vin med den särskilda benämningen *eiswein*)

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Mittelrhein”-viner med den särskilda benämningen *eiswein* pressas av druvor som är naturligt frusna när de skördas och pressas, vilket innebär att druvornas ingredienser är mycket koncentrerade och att det ibland finns en lätt röta från *Botrytis cinerea*. *Eiswein*-viner tenderar därför att ha en intensiv sötma och stark syra, beroende på hur lång tid som krävs för att nå de låga temperaturer som är nödvändiga efter det att druvorna är helt mogna. De respektive druvtypiska aromerna är tydligare, men aromerna tenderar att vara fruktiga snarare än präglade av ädelröda. Färgen på vita *eiswein*-viner varierar vanligtvis från ljusgul till bärnstensfärgad.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Mittelrhein” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

10. *Prädikatswein trockenbeerenauslese* (vin med den särskilda benämningen *trockenbeerenauslese*)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner har i regel en ännu högre sockerhalt än *beerenauslese*-viner på grund av de mer koncentrerade ädelrötade druvorna och den större möda som läggs ned på att välja ut dem. Vinerna tenderar därför att vara särskilt söta och, beroende på druvsorten, ha en mycket koncentrerad syra samt en medelhög till mycket låg alkoholhalt. Aromerna liknar dem hos *beerenauslese*-viner, men är i regel mer intensiva. Färgen på vita *trockenbeerauslese*-viner varierar vanligtvis från ljusgul till mörkt bärnstensfärgad.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Mittelrhein” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

11. Mousserande kvalitetsviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De mousserande kvalitetsvinerna återspeglar vanligtvis den måttliga sockerhalten i druvorna. De skonsamma skörde- och pressningsmetoderna gör att den ofta högre och livligare syrastrukturen bevaras. *Sekt b.A.*-viner (mousserande kvalitetsviner från bestämda regioner) kännetecknas i regel av typen av basvin, de druvsorter som används och den tid vinet lagras på bottensatsen under produktionen. Detta kan ge lätta toner av nötter och brioche, beroende på den tid vinet lagras på bottensatsen. Mousserande basviner som har kontakt med ekträ under lagringen kan ge vinet rostade och kryddiga aromer. De mousserande vinerna är vanligtvis friska, fruktiga, syrliga och jästiga och inte särskilt alkoholhaltiga. Restsockerhalten varierar oftast från knappt kännbar till mycket söt. De har i regel märkbara eller kraftiga bubblor. Färgen varierar vanligtvis från blekgul med gröna skiftningar till lindblomsgul och ibland till roséfärger med olika röda nyanser. Crémant-vinerna har i regel intensiva bubblor och en mjuk struktur. Aromerna sträcker sig vanligen från fruktiga och mogna till jästiga och kryddiga, och påverkas av typen av basvin, de druvsorter som används och den tid vinet lagras på bottensatsen. Eftersom lagringen på bottensatsen är längre blir crémant-vinerna ofta fina, gräddiga och balanserade.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Mittelrhein” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

12. Pärlande vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

De pärlande kvalitetsvinerna har i regel fina bubblor. De har vanligtvis fruktiga, friska aromer och utpräglade sortegenskaper, men får oftast ytterligare friskhet och livlighet av kolsyran. Från de vanligaste aromatiska druvsorterna som används kan blommiga aromer och inslag av exotisk frukt i synnerhet framträda, samt inslag av hallon, körsbär och jordgubbar. Färgen varierar vanligtvis från blekgul med gröna skiftningar till lindblomsgul, gul, rosa och röd.

Den totala alkoholhalten hos viner som omfattas av ”Mittelrhein” SUB som produceras utan berikning får överstiga 15 volymprocent.

Om inga siffror anges för de analytiska egenskaperna gäller relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Alla produkter

   Särskild oenologisk metod

   Nuvarande lagstiftning gäller.

2. Alla produkter

   Relevanta restriktioner för vinframställning

   Nuvarande lagstiftning gäller.

3. Alla produkter

   Odlingsmetoder

   Nuvarande lagstiftning gäller.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Alla produkter

   105 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

I Rheinland-Pfalz omfattar det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingar i följande kommuner och kommundelar: 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).

I Nordrhein-Westfalen omfattar det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen vinodlingar i distrikten Oberdollendorf, Niederdollendorf och Königswinter i staden Königswinter, distriktet Honnef (Rhöndorf) i staden Bad Honnef och distriktet Kessenich i staden Bonn.

Den exakta avgränsningen framgår av kartorna över vinodlingarna i de ovannämnda kommunerna, som avgränsas per jordlott. Kartorna finns på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitetsvin), *prädikatswein* (vin med särskild benämning), *sekt b.A.* (mousserande kvalitetsviner från bestämda regioner) eller *qualitätsperlwein b.A.* (pärlande kvalitetsviner från bestämda regioner) som omfattas av det skyddade namnet ”Mittelrhein” får produceras i ett annat område än det särskilda odlingsområde där druvorna har skördats och som anges i märkningen, under förutsättning att produktionsområdet ligger inom samma delstat eller i en angränsande delstat.

7. **Druvsort(er)**

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
Föregående
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. **Beskrivning av samband**

8.1. *Alla produkter*

Vinodlingsområdet för ”Mittelrhein” ligger mellan Bingen och Bonn, gränsar till höglandsområdet Siebengebirge och är omkring 110 km långt. Dalbotten är smal – först på 200–220 meters höjd över havet vidgar sig den smala V-formade dalen till en högslättdal med höjder som bildades för länge sedan. De områden i Mittelrhein-dalen som används för vinodling ligger omkring 55–350 meter över havet. Vinodlingarna ligger i genomsnitt på 170 meters höjd över havet. Vinodlingarna i den övre Mittelrhein-dalen vetter främst åt sydöst–sydväst, medan vinodlingarna i den lägre Mittelrhein-dalen främst vetter åt syd–sydväst. Vinodlingarnas genomsnittliga läge i Mittelrhein-dalen som helhet är 168° (syd–sydöst).

Mittelrhein-dalen domineras av devon-bergarter. Kvartsit från sandsten och skiffer är vanligt förekommande, och det finns även mindre förekomster av järnhaltig skiffer, skiffer med kiselhaltiga linser och kvartsiter. Berggrund från tertiärtiden förekommer endast i området kring Königswinter. Den består av trakyt, trakytisk tuff, basalt och latit (utströmning från vulkaner) som vittnar om tidigare vulkanisk aktivitet. Rhens flodslätter har vanligen ett flera meter tjockt lager av sand och lera, som ofta är kalkhaltig. Vinstockarna i Mittelrhein-dalen växer huvudsakligen i jord där moderbergarten består av skiffer från devonperioden. Bruna jordar och regosol är de dominerande jordmånstyperna.

Parabraunerde-jordar är vanligt förekommande på den bördiga lössjorden och lössleran. Vinodling förekommer även i delar av flodslätterna och på lägre terrasser. När det gäller jordmånstypen kännetecknas dessa områden av fluvisoler och brunjordar. På den vulkaniska berggrunden från tertiärtiden finns främst brunjordar, regosoler och ranker.

Enligt metrologiska data uppgår årsmedeltemperaturen till 9,7 °C och medeltemperaturen under odlingssäsongen är 14,2 °C. Den genomsnittliga årsnederbörden är 665 mm, varav omkring 60 % faller under odlingssäsongen. Under odlingssäsongen gynnas vinstockarna i området Mittelrhein i genomsnitt av omkring 615 000 Wh/m^2 direkt solsken. Vinernas särdrag kännetecknas av den långa odlingssäsongen, i kombination med odlingsområdets särskilda topografi, de mikroklimatiska förhållandena, jordmånens karakteristiska sammansättning och den omfattande mänskliga arbetsinsatsen. Den småskaliga strukturen och de branta sluttningarna begränsar möjligheterna att använda maskiner på vinodlingarna, och deras skötsel är därför mycket arbetsintensiv vilket har en stabiliserande effekt på avkastningen. Dessa förutsättningar bidrar avsevärt till skördens kvalitet när det gäller den lägsta naturliga alkoholhalten, aromernas utveckling och syrabalansen i vinerna. Människans påverkan härrör från en uråldrig vinodlingstradition. När vinodlarna odlar primärprodukten (druvor) som är öronmärkt för produktionen av vin med särskild benämning kan de använda särskilda växtskötselåtgärder under odlingssäsongen, t.ex. avlägsna blad kring druvorna eller gallra dem, för att uppnå en bättre kvalitet och en mer intensiv sammansättning när det gäller druvornas beståndsdelar. Vidare kan vissa tekniska lagringsmetoder hos vinproducenten, som en ytterligare mänsklig påverkan, prägla det vin med särskild benämning som slutligen framställs.

8.2. *Vin*

Kvalitetsviner måste uppfylla minimikraven för varje kategori av druvsorter som anges i punkt 3.2 i produktspecifikationen och alkohol kan tillsättas. "*Prädikatsweine*" (vin med en särskild benämning) ska minst uppfylla de kriterier som föreskrivs i punkt 3.2 i produktspecifikationen och får inte berikas.

8.3. *Pärlande vin*

När det gäller pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner måste basprodukten uppfylla de minimikrav för kvalitetsvin från den aktuella regionen som anges i punkt 3.2 i produktspecifikationen. En del av den koldioxid som bildas naturligt vid jäsningen blir kvar under jäsningen.

8.4. *Mousserande kvalitetsviner*

Basprodukten måste uppfylla kriterierna i punkt 3.2 i produktspecifikationen. Druvor från utvalda vinodlingar som används för att göra basvin som är avsett för framställning av mousserande vin måste beroende på tillväxtstadium och växtplats skördas tidigare så att de behåller den friska syra som mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner har. Vinet framställs genom en första eller andra jäsning i tank eller flaska. När den traditionella metoden med jäsning i flaska används måste produkten ha genomgått en andra alkoholjäsning i flaskan för att bli mousserande vin. I detta fall måste produkten lagras i flaskan i minst nio månader.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Vin, mousserande kvalitetsviner, pärlande kvalitetsviner

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Vinerna måste klara en officiell kontroll för att de ska få märkas med de traditionella uttrycken *qualitätswein* (kvalitetsvin), *prädikatswein* (vin med en särskild benämning), *qualitätsperlwein b.A.* (pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner) eller *sekt b.A.* (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner). Det inspektionsnummer som utfärdas (*amtliche Prüfungsnummer*) ska anges på etiketten. Det ersätter partinumret.

Förutom det befintliga skyddade vinnamnet måste vin och vinprodukter märkas med ett av de traditionella uttryck som anges i punkt 5 a i produktspecifikationen. Det är valfritt att använda de traditionella uttryck som förtecknas i punkt 5 b i produktspecifikationen. Delar av beteckningen som regleras i lag får användas i överensstämmelse med tillämplig lag.

Vinodlingsregistret består av en förteckning över namn på områden, storskaliga vinodlingar och enskilda vinodlingar samt de tegskiftessystem som får användas som mindre geografiska enheter. Däri anges gränserna för odlingarna och områdena i form av nummer i fastighetsregistret (enhet i fastighetsregistret, underenhet i fastighetsregistret, tegskiftessystem, jordlott). Registret drivs av Rheinland-Pfalz lantbruksnämnd. I Nordrhein-Westfalen drivs det i enlighet med förordningen om genomförande av vinlagstiftningen (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts – WeinR-DVO NRW*). Vinodlingsregistret har upprättats och förvaltas på grundval av

— avsnitt 23.3 och 23.4 i vinlagen (*Weingesetz*),

— avsnitt 29 i vinförordningen (*Weinverordnung*),

— delstaten Rheinland-Pfalz lag om fastställande av platser och områden och om vinodlingsregistret (vinodlingslagen) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*), – delstaten Nordrhein-Westfalens förordning om genomförande av vinlagstiftningen (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*),

— avsnitt 2.16 i Rheinland-Pfalz förordning om ansvar på vinlagstiftningsområdet (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Gränserna för små geografiska enheter får endast ändras med godkännande från den behöriga organisationen enligt avsnitt 22g i den federala vinlagen, och denna organisation ska anmäla eventuella ändringar till den federala myndigheten för jordbruk och livsmedel.

Alla produkter

Rättslig ram:

Fastställs av den organisation som har hand om SUB/SGB, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Endast faktiska namn får användas på märkningen hos produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mittelrhein” och saluförs med angivelse av druvsorten. Blandning med nya stammar är tillåten.

Om en produkt har framställts uteslutande av druvor från nya stammar måste den saluföras utan att druvsorten anges på etiketten.

Länk till produktspecifikationen

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein