



C/2024/1025

24.1.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/1025)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Mittelrhein”

PDO-DE-A1269-AM02

Data przekazania informacji: 19.10.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Opis zmian**

a) Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne

Określenie minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i określenie minimalnej naturalnej masy moszczu będą w przyszłości powiązane spójnikiem „i”. W celu wyjaśnienia dodano następujące zdanie dotyczące prowadzenia ewidencji przez producentów wina: „Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana”.

Opis organoleptyczny zredagowano w sposób bardziej szczegółowy

b) Granice obszaru

Przy wyznaczaniu obszaru ChNP „Mittelrhein” uwzględniono następujące działki:

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⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Trechtingshausen	3508	4	216	0
Trechtingshausen	3508	4	217	0
Trechtingshausen	508	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	508	4	240	1
Trechtingshausen	3508	4	241	0
Trechtingshausen	508	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

Zasady produkcji są obecnie wymienione w oddzielnych podpunktach.

c) Odmiany winorośli

Dotychczas w pkt 8 specyfikacji produktu wymienione były następujące odmiany winorośli:

Wino białe:

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 (Malinge), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muscat, Moscato, Muskateller), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Helios, Hiberna, 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), Prinzpal, 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.

Wino czerwone i różowe:

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), Tauberswarz, Wildmuskat.

ZMIANY:

W przyszłości nagłówki „wino białe” oraz „wino czerwone i różowe” zostaną zastąpione nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli”.

Dodano następujące odmiany:

Białe odmiany winorośli:

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

Czerwone odmiany winorośli:

„Divico”

Synonimy zostały skreślone.

d) Obowiązujące wymogi

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów krajowych:

Dodano przepis dotyczący nazewnictwa określający, że dozwolone jest stosowanie prawnie regulowanych elementów nazwy zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wymogi, które musi spełnić organizacja zarządzająca ChNP/ChOG:

Dodano wymóg dotyczący etykietowania:

Na etykietach produktów objętych ChNP „Mittelrhein” wprowadzanych do obrotu ze wskazaniem odmiany winorośli można używać wyłącznie nazw rzeczywistych. Dopuszcza się mieszanie z nowymi szczepami.

W przypadku gdy produkt został wytworzony wyłącznie z winogron z nowych odmian, musi on być wprowadzany do obrotu bez wskazywania na etykiecie odmiany winorośli.

e) Jednostka certyfikująca

Zmianie uległ numer faksu Izby Rolniczej Nadrenii-Palatynatu (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz – LWK*).

W pkt 11.2.3 specyfikacji produktu „Kontrola jakości” skreśla się następujące zdanie: „Obowiązkową kontrolę przeprowadza się w odniesieniu do każdego wina gatunkowego Qualitätswein (wino gatunkowe), Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) i Qualitätsperlwein b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów)”.

f) Inne

W akapicie „Związek z obszarem” doprecyzowano i przeformułowano opisy kategorii „wino”, „wino półmusujące” i „gatunkowe wino musujące”. Nie ma potrzeby zgłaszania zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powoduje ona unieważnienia związku z obszarem geograficznym (por. art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33).

Wprowadzono następujące zmiany:

Dodano tekst w pkt 9.4.1 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Wino”. Zdanie to pierwotnie miało następujące brzmienie: „»Prädikatsweine« (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu”. Obecne brzmienie: „»Prädikatsweine« (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu i nie mogą być wzbogacane.”

W pkt 9.4.2 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Wino półmusujące” zmieniono jedno zdanie. Zmianiane zdanie miało następujące brzmienie: „Wino jest produkowane w procesie fermentacji lub poprzez dodanie endogenicznego dwutlenku węgla”. Zmienione zdanie ma obecnie następujące brzmienie: „Część dwutlenku węgla uzyskana w sposób naturalny z fermentacji jest zatrzymywana podczas fermentacji.”

W pkt 9.4.3 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące” dodano opis pierwszej fermentacji. Do tej pory, zgodnie z opisem, gatunkowe wino musujące mogło być produkowane jedynie w drodze drugiej fermentacji bazowego wina musującego. Zmiana ta oznacza, że gatunkowe wino musujące może być produkowane w drodze pierwszej fermentacji.

2. Powody, dla których wprowadzono zmiany

a) Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne

Usunięcie tabeli przeliczeniowej oznacza, że nie ma już podstawy prawnej do podawania minimalnej naturalnej masy moszczu. Ponieważ jednak producenci w praktyce stosują Öchslegrade (skala masy moszczu), będzie ona nadal figurować w specyfikacji produktu. Określenie minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i określenie minimalnej naturalnej masy moszczu będą zatem powiązane spójnikiem „i”. Pokazuje to wyraźnie, że producenci, którzy chcą wprowadzać do obrotu produkty objęte ChNP „Mittelrhein”, muszą przestrzegać zarówno wymogu dotyczącego minimalnej naturalnej zawartości alkoholu, jak i minimalnej naturalnej masy moszczu. Aby uniknąć nieporozumień dotyczących prowadzenia ewidencji przez producentów wina, stowarzyszenie zajmujące się ochroną (*Schutzgemeinschaft*) postanowiło dodać zdanie wyjaśniające, że producenci wina mają obowiązek rejestrować wyłącznie masę moszczu.

Opis organoleptyczny zredagowano w sposób bardziej szczegółowy w celu lepszego odzwierciedlenia szczególnych cech każdego produktu oraz różnic między tymi produktami a produktami z innych obszarów produkcji.

b) Granice obszaru

Jednostka katastralna w Koblencji, znana jako Weindorf, jest częścią pierwotnego obszaru „Mittelrhein” ChNP i powinna zatem od początku być włączona do wyznaczonego obszaru, co zostało dopiero teraz skorygowane.

Inne działki, które należało włączyć, spełniają wymogi ciągłości terytorialnej i tworzą skonsolidowany teren. Przeszły one również procedurę określoną przez stowarzyszenie ochrony Mittelrhein.

Część dotyczącą produkcji przedstawiono w oddzielnym podpunkcie, aby uściślić, że ma ona zastosowanie zarówno do Nadrenii Północnej-Westfalii, jak i Nadrenii-Palatynatu.

c) Odmiany winorośli

Wykaz odmian winorośli był niekompletny i został uzupełniony, ponieważ należało w nim uwzględnić wszystkie wcześniej sklasyfikowane odmiany uprawiane na obszarze Mittelrhein, które już sprawdziły się w regionie. Wina produkowane z tych odmian spełniają wymogi specyfikacji produktu.

W nowej wersji odmiany winorośli będą wymienione pod nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wino białe” i „wino czerwone i różowe”), ponieważ w wykazie odmian winorośli w specyfikacji produktu nie chodzi o wymogi dotyczące produktu końcowego, ale o określenie, czy można uprawiać daną odmianę, czy nie.

Synonimy skreślono, ponieważ wykaz odmian winorośli w specyfikacji produktu jest w zasadzie „zezwoeniem na sadzenie”, natomiast nie wprowadza wymogów dotyczących etykietowania.

d) Obowiązujące wymogi

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów krajowych:

Nowe przepisy dotyczące nazw mają na celu wyjaśnienie tych pojęć stosowanych w nazwach w prawie krajowym, które nie są chronione przez e-Ambrosia.

Wymogi, które musi spełnić organizacja zarządzająca ChNP/ChOG:

Przepisy dotyczące etykietowania chronią produkty ChNP przed ewentualną utratą wartości.

Elementy wizualne etykiety są bardzo ważne dla konsumentów. Gdyby produkt objęty ChNP miał zostać wprowadzony do obrotu z nazwą nowego szczepu wydrukowaną na etykiecie, konsument albo nie zrozumiałby, co oznacza to wskazanie, albo mógłby odnieść wrażenie, że są to produkty z uprawy eksperymentalnej bez wyraźnego wskazania, co utrudniałoby mu podjęcie decyzji o zakupie lub o zrezygnowaniu z zakupu produktu. Konsumenti mogą nie być świadomi, że są to odmiany sklasyfikowane, które już dowiodły swojej wartości, co może prowadzić do negatywnej oceny bez skorzystania z możliwości przetestowania przez nich produktów. Wywierane w ten sposób negatywne wrażenie może mieć wpływ na całą gamę produktów „Mittelrhein” ze względu na oznakowanie tych produktów jako ChNP „Mittelrhein”, a zatem również na sprzedaż produktów objętych ChNP „Mittelrhein”.

e) Jednostka certyfikująca

Zmianie uległ numer faksu Izby Rolniczej Nadrenii-Palatynatu.

Zdanie zostało skreślone, aby uniknąć powielania.

f) Inne

Zmieniono brzmienie pkt 9.4.1 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Wino”, aby odróżnić Prädikatsweine (wina z wyróżnikiem) od Qualitätsweine (win gatunkowych).

Zmieniono brzmienie pkt 9.4.2 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Wino półmusujące”, aby odzwierciedlić faktyczne procedury związane z produkcją wina półmusującego.

W pkt 9.4.3 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące” dodano odniesienie do procesu pierwszej fermentacji; zgodnie z poprzednią wersją opisu tej kategorii takie wino mogło być produkowane wyłącznie w procesie drugiej fermentacji. Nie było to zgodne z praktyką, ponieważ obecnie możliwe jest wytwarzanie gatunkowego wina musującego w procesie pierwszej fermentacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Mittelrhein

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

4. **Opis wina lub win**

1. Qualitätswein (wino gatunkowe), białe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

W zależności od odmiany winorośli mogą dominować świeże nuty owocowe i aromaty egzotycznych owoców. W szczególności, w zależności od odmiany winorośli i czynności w piwnicach winiarskich, wina mają kwiatowe i zielone aromaty, takie jak zielona papryka i trawa, lub zapach muskatu i róży, miodu i suszonych owoców, a także aspekty korzenne, takie jak siano, i zapach dymu i nuty mineralne. W zależności od procesu produkcji wina drewniane, palone beczki mogą dodawać do bukietu aromaty waniliowe, prażone i kokosowe. Techniki dojrzewania redukcyjnego mogą dodać aromaty krzemienia i trufli, podczas gdy techniki dojrzewania utleniającego mogą wnieść nuty zbrązowiałych jabłek i orzechów. Wina charakteryzują się zwykle harmonijną równowagą między kwasowością a słodyczą. Wina charakteryzują się zazwyczaj delikatnym do mocną strukturą w połączeniu z elegancką a nawet mocną strukturą kwasowości. W szczególności odmiany rodzin Riesling i Burgunder są w stanie wyrazić *terroir* winnicy poprzez aspekty sensoryczne produkowanych przez nie win. Na przykład wrażenie kwasowości, stopnia buforowania kwasowości i nut mineralnych umożliwia postrzeganie różnych rodzajów skał i różnych gleb resztkowych w regionie Mittelrhein. Barwy zazwyczaj przechodzą od bladożółtej z zielonymi refleksami po słomkowożółtą i złotożółtą, a nawet odcienie bursztynowe. W zależności od odmiany winorośli i rocznika możliwa jest również barwa delikatnie czerwona.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mittelrhein” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Qualitätswein (wino gatunkowe), czerwone

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te charakteryzują się przede wszystkim nutami czerwonych owoców. Mogą również mieć zielone nuty, takie jak zielona papryka, rozmaryn i szypułka. W zależności od czynności piwnic winiarskich i drewnianych beczek używanych do leżakowania, bukiet może również wykazywać pikantne aromaty, takie jak wanilia, nuty prażenia, czekolada i orzechy kokosowe, a także redukcyjne nuty krzemienia i trufli. Wina te są zazwyczaj lekkie i owocowe do pełnych i charakteryzują się łagodną i wyczuwalną strukturą kwasowości. W szczególności odmiana Spätburgunder jest w stanie wyrazić *terroir* winnicy poprzez aspekty sensoryczne produkowanych z niej win. Na przykład wrażenie kwasowości, stopnia buforowania kwasowości sensorycznej i nut mineralnych umożliwia postrzeganie różnych rodzajów skał i różnych gleb resztkowych w regionie Mittelrhein. Barwa czerwona waha się od jasnowisniowej do wyraźnej barwy czarnego bzu, a nawet niebieskawej z brązowymi refleksami.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mittelrhein” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Qualitätswein (wino gatunkowe), różowe Weißherbst, Blanc de Noir

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Te rodzaje wina produkuje się z delikatnie wyciskanych winogron czerwonych. Rosé i Weißherbst są winami, których barwa może przechodzić od jasnoróżowej do różowej, a nawet jasnoczerwonej, podczas gdy wina Blanc de Noir mają barwę należącą do spektrum win białych. W wyniku dojrzewania moszczu podobnie jak w przypadku wina białego dominują aromaty owocowe i jagodowe, takie jak maliny, truskawka, czarna porzeczka i wiśnia, ale także cytryna, jabłko i grejpfrut. W zależności od użytej odmiany winorośli w winach mogą być również obecne korzenne nuty zielonego pieprzu i ziół, a jeśli wina dojrzewają w drewnie – także nuty wanilii i kokosa oraz aromaty tostowe. Wina Blanc de Noir mogą również posiadać delikatne nuty kwiatowe. Wina te są zbliżone w smaku do win białych.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mittelrhein” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Qualitätswein (wino gatunkowe), Rotling

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina Rotling mają zwykle barwę przechodzącą od delikatnie do silnie jasnoczerwonej. Ich aromat jest zwykle owocowy lub nieco korzenny z nutami jagód, owoców ziarnkowych i cytrusowych. Cechuje je zwykle delikatny lub bogaty smak oraz orzeźwiająca struktura kwasowości.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mittelrhein” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Prädikatswein Kabinett (wino z wyróżnikiem „Kabinett”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te charakteryzują się na ogół niską lub umiarkowaną zawartością alkoholu. Zazwyczaj owocowe i świeże, wina te wyraźnie odzwierciedlają właściwości odmian winorośli, z których są produkowane, łącząc je z orzeźwiającą kwasowością. W zależności od czynności piwnic winiarskich i pożądanego stopnia dojrzewania, bukiet specyficzny dla danej odmiany może również zawierać aromaty mineralne i aromaty przypominające krzemień lub trufle. Wina Kabinett, w szczególności z cukrem resztkowym, charakteryzują się niską zawartością alkoholu i wykazują interesującą równowagę między kwasowością a słodyczą.

Białe wina Kabinett zazwyczaj mają barwę od jasnożółtej z zielonymi odcieniami do głęboko żółtej, podczas gdy barwa czerwonych win Kabinett zazwyczaj przechodzą od barwy jasnoczerwonej do wyraźnej barwy owoców czarnego bzu.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mittelrhein” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Prädikatswein Spätlese (wino z wyróżnikiem „Spätlese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Z powodu wyższej masy moszczu, a co za tym idzie na ogół bardziej dojrzałych winogron, wina Spätlese potrafią zazwyczaj oddać właściwości odmiany winorośli, dzięki mocniejszej strukturze i wyższej zawartości alkoholu. Ich bukiet charakteryzuje się zazwyczaj nutami żółtych dojrzałych owoców i zaawansowaną, bardziej harmonijną strukturą kwasowości. Ogólnie rzecz biorąc, wina Spätlese są produkowane w celu uzyskania w miarę możliwości charakterystycznej słodyczy z własnego cukru resztkowego. Białe wina Spätlese zazwyczaj mają barwę od jasnożółtej do złotożółtej, podczas gdy barwa win czerwonych Spätlese zazwyczaj przechodzi od jasnoczerwonej do wyraźnej barwy owoców czarnego bzu.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mittelrhein” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. Prädikatswein Auslese (wino z wyróżnikiem „Auslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Dzięki wykorzystaniu w pełni dojrzałych i przejrzalnych winogron mocno wyczuwalne są zasadniczo cechy odmian, z których powstają te wina. Oprócz winogron, które dojrzewały dłużej na winorośli, można również wykorzystać winogrona, w których doszło do koncentracji cukru w wyniku porażenia szlachetną pleśnią (*Botrytis cineria*). Te wina te charakteryzują się zazwyczaj intensywnymi nutami owocowymi, a czasem egzotycznymi aromatami. Obecność dojrzałych winogron może również przyczynić się do tworzenia nut subtelnie miodowych i balsamicznych. Ogólnie rzecz biorąc, wina Auslese są produkowane w celu uzyskania w miarę możliwości charakterystycznej słodyczy z własnego cukru resztkowego. Białe wina Auslese zazwyczaj mają barwę od jasnożółtej do złotożółtej, podczas gdy wina czerwone Auslese zazwyczaj przechodzą od barwy jasnoczerwonej do wyraźnej barwy owoców czarnego bzu.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mittelrhein” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. Prädikatswein Beerenauslese (wino z wyróżnikiem „Beerenauslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina „Mittelrhein” z wyróżnikiem „Beerenauslese” są wytwarzane z przejrzalnych, wysuszonych lub zbotrytyzowanych winogron, stąd mają zwykle intensywną barwę od złotożółtej po bursztynową, wysoką zawartość cukru i nieco oleistą konsystencję. W smaku są one zwykle intensywnie słodkie, o wyraźnej strukturze kwasowości przechodzącej od umiarkowanej po mocną. Ich aromat sięga zwykle od owocowego po korzenny a nawet ziołowy, z nutami dojrzałych lub przejrzalnych owoców, owoców suszonych, miodu i przypraw. Wina Beerenauslese zazwyczaj są produkowane z cukrami resztkowymi; są to głównie wina białe i różowe o umiarkowanej lub bardzo niskiej zawartości alkoholu. W przypadku win białych należących do kategorii Beerenauslese barwa waha się od jasnożółtej do wszystkich odcieni bursztynowych.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mittelrhein” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. Prädikatswein Eiswein (wino z wyróżnikiem „Eiswein”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina „Mittelrhein” z wyróżnikiem „Eiswein” są tłoczone z winogron naturalnie zmrożonych w momencie zbioru i tłoczenia, co oznacza, że składniki winogron są bardzo skoncentrowane, a owoce czasami lekko porażone pleśnią z *Botrytis cinerea*. Wina Eiswein charakteryzują się zatem intensywną słodyczą i silną kwasowością, w zależności od czasu potrzebnego do osiągnięcia wymaganych niskich temperatur, gdy winogrona są w pełni dojrzałe. Odpowiednie aromaty odmian są bardziej intensywne, są one jednak raczej owocowe niż naznaczone szlachetną pleśnią. Barwa białych win Eiswein zazwyczaj waha się od jasnożółtej do bursztynowej.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mittelrhein” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. Prädikatswein Trockenbeereauslese (wino z wyróżnikiem „Trockenbeereauslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te charakteryzują się zazwyczaj jeszcze wyższą zawartością cukru niż wina Beereauslese ze względu na winogrona o smaku bardziej skoncentrowanym i z obecnością pleśni oraz na bardziej surową selekcję. Wina te są zatem szczególnie słodkie i, w zależności od odmiany winorośli, charakteryzują się wysoce zagęszczoną kwasowością, a także umiarkowaną lub bardzo niską zawartością alkoholu. Aromaty są podobne do aromatów win Beereauslese, ale ogólnie bardziej intensywne. Białe wina Trockenbeereauslese mają zazwyczaj barwę od jasnożółtej do ciemnobursztynowej.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mittelrhein” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

11. Gatunkowe wino musujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Gatunkowe wino musujące zazwyczaj odzwierciedla umiarkowaną zawartość cukru w winogronach. Delikatna technika zbioru i tłoczenia pozwala zachować ogólnie wyższą, orzeźwiająca strukturę kwasu. Wina Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) charakteryzują się zazwyczaj rodzajem wina bazowego, stosowanymi odmianami winorośli oraz długością okresu przechowywania wina na osadzie drożdżowym podczas produkcji. Dzięki temu można uzyskać nuty lekko orzechowe i nuty brioszki, w zależności od tego, jak długo wino jest przechowywane na osadzie drożdżowym. Bazowe wino musujące dojrzewające w kontakcie z drewnem dębowym może wytwarzać prażone i korzenne aromaty w winach musujących. Wina musujące są zazwyczaj świeże, owocowe i kwaśne, drożdżowe a nie wyraźnie alkoholowe. Zawartość cukru resztkowego waha się od ledwo wyczuwalnej do bardzo wysokiej. Ogólnie rzecz biorąc, są to wina silnie musujące. Ich barwa zazwyczaj waha się od bladożółtej z zielonymi odcieniami do żółtego kwiatu lipy, a czasami do barwy różowej o różnych odcieniach czerwoności. Wina crémant cechuje intensywne musowanie i delikatna struktura. Ich aromaty są zazwyczaj zróżnicowane, od owocowych i dojrzałych po drożdżowe i korzenne, i zależą od rodzaju wina bazowego, użytych odmian winorośli oraz czasu przechowywania na osadzie. Dzięki dłuższemu minimalnemu czasowi spędzanemu na osadzie drożdżowym zazwyczaj powstają delikatne, kremowe i zrównoważone wina typu crémant.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mittelrhein” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

12. Wino półmusujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Gatunkowe wina półmusujące są zazwyczaj delikatnie musujące. Zazwyczaj charakteryzują się owocowym, świeżym aromatem i wyraźnymi właściwościami odmianowymi, chociaż dwutlenek węgla często nadaje im dodatkową świeżość i rześkość. Najczęściej stosowane odmiany aromatyczne mogą wytwarzać kwiatowe aromaty i nuty owoców egzotycznych, a także nuty malin, wiśni i truskawek. Pod względem barwy wahają się one od bladożółtej z zielonkawymi odcieniami do żółtego kwiatu lipy, barwy różowej i czerwonej.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mittelrhein” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % obj.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Wszystkie produkty

Szczególne praktyki enologiczne

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

2. Wszystkie produkty

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

3. Wszystkie produkty

Praktyka uprawy

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Wszystkie produkty

105 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

W Nadrenii-Palatynacie chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice położone w następujących gminach i powiatach: 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 (Ehrental (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).

W Nadrenii Północnej-Westfalii obszar ChNP obejmuje dystrykty Oberdollendorf, Niederdollendorf i Königswinter w mieście Königswinter, dystrykt Honnef (Rhöndorf) w mieście Bad Honnef i dystrykt Kessenich w mieście Bonn.

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w wymienionych wyżej gminach, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

„Qualitätswein” (wino gatunkowe), „Prädikatswein” (wino z wyróżnikiem), „Sekt b.A.” (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) lub „Qualitätsperlwein b.A.” (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów) z nazwą „Mittelrhein” mogą być produkowane na obszarze innym niż obszar uprawy, w którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym lub sąsiednim kraju związkowym.

7. Odmiany winorośli

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 - Malingre
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 związku lub związków

8.1. Wszystkie produkty

Obszar uprawy winorośli „Mittelrhein” jest położony pomiędzy Bingen a Bonn, graniczy z wyżyną Siebengebirge i ma ok. 110 km długości. Dno doliny jest wąskie; dopiero na wysokości 200–220 m n.p.m. wąska dolina w kształcie litery V rozszerza się w dolinę płaskodenną z ukształtowanymi od dawna poziomami. Obszary położone w Dolinie Środkowego Renu, wykorzystywane do uprawy winorośli, znajdują się na wysokości od 55 m do 350 m n.p.m.; Średnia wysokość, na której położone są winnice, wynosi 170 m n.p.m. Winnice w Górnej Dolinie Środkowego Renu mają ekspozycję przeważnie południowo-wschodnią do południowo-zachodniej; tereny uprawy winorośli w Dolnej Dolinie Środkowego Renu są położone głównie na działkach o ekspozycji południowej do południowo-zachodniej. Średnia orientacja obszarów winnic w Dolinie Środkowego Renu jako całości to 168° (SSE).

W Dolinie Środkowego Renu można spotkać głównie skały dewońskie. Powszechnie występują tu piaskowce kwarcytowe i łupki, łupki żelaziste, łupki łyszczkowe i kwarcyty są rzadziej spotykane. Skały z trzeciorzędu występują wyłącznie na obszarze wokół Königswinter. Wśród nich wyróżnia się trachity, tufy trachitowe, bazalty i lityty (wulkaniczne skały efuzywne), które świadczą o dawnej aktywności wulkanicznej. Na terenach zalewowych Renu występuje zwykle kilkumetrowa warstwa grubych piasków i glin, często wapiennych. Winorośl w Dolinie Środkowego Renu ma głównie swoje korzenie w glebie zawierającą skałę macierzystą z łupków dewońskich. Przeważa tu gleba brunatna i regosole.

Pararędziny są szeroko rozpowszechnione na żyznych lessach i glinach lessowych. Uprawa winorośli jest również prowadzona na częściach równin zalewowych i niższych tarasach. Z punktu widzenia typologii gleby winnice charakteryzują się glebami typu vege i glebami brunatnymi. Na trzeciorzędowych skałach wulkanicznych są to głównie gleby brunatne, regosole i rankery.

Według danych meteorologicznych temperatury roczne wynoszą 9,7 °C, a do średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym wynosi 14,2 °C. Średnie roczne opady wynoszą 665 mm, z czego 60 % przypada na sezon wegetacyjny. W sezonie wegetacyjnym winorośl z obszaru Mittelrhein korzysta średnio z około 615 000 Wh/m² bezpośredniego nasłonecznienia. Typowe właściwości win warunkują: długi sezon wegetacyjny w połączeniu ze szczególną topografią obszaru upraw, warunkami mikroklimatycznymi, charakterystycznym składem gleby i dużym wkładem pracy ludzkiej. Ponieważ rozdrobniona struktura i strome zbocza ograniczają zastosowanie maszyn w winnicach, ich pielęgnacja wymaga dużego nakładu pracy, co ma stabilizujący wpływ na plony. Przyczynia się to w znacznym stopniu do podniesienia jakości zbiorów pod względem naturalnej minimalnej zawartości alkoholu, kształtowania się aromatów oraz równowagi kwasowej win. Czynniki ludzkie opiera się na wielowiekowej tradycji uprawy winorośli. W przypadku uprawy produktu podstawowego (winogron) przeznaczonych do produkcji win z wyróżnikiem, w trakcie sezonu wegetacyjnego plantator winorośli może stosować specjalne zabiegi pielęgnacyjne, takie jak usuwanie liści wokół winogron lub przerzedzanie gron, aby uzyskać lepszą jakość i większą intensywność składników winogron. Ponadto wina z wyróżnikiem są efektem stosowania przez producentów zróżnicowanych technologicznie czynności w piwnicach winiarskich, a więc dodatkowego oddziaływania czynnika ludzkiego.

8.2. Wino

Wina gatunkowe muszą spełniać minimalne wymogi dla danej kategorii odmiany winorośli, określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu, i mogą być wzmacniane. „Prädikatsweine” (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu i nie mogą być wzbogacane.

8.3. Wino półmusujące

W przypadku gatunkowego wina półmusującego z określonych regionów produkt bazowy musi spełniać minimalne wymogi dotyczące wina gatunkowego z danego regionu, określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu. Część dwutlenku węgla uzyskana w sposób naturalny z fermentacji jest zatrzymywana podczas fermentacji.

8.4. Gatunkowe wina musujące

Produkt bazowy musi spełniać kryteria określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu. W zależności od etapu wzrostu i lokalizacji winogrona z wybranych winnic wykorzystywane do produkcji wina bazowego przeznaczonych do produkcji wina musującego należy zbierać wcześniej, aby zachować orzeźwiająca kwasowość gatunkowego wina musującego z określonych regionów. Wino jest produkowane w procesie pierwszej lub drugiej fermentacji w zbiorniku lub w butelce. Jeżeli do produkcji stosuje się specjalną tradycyjną metodę fermentacji w butelce, wino musujące otrzymuje się w wyniku poddania produktu drugiej fermentacji alkoholowej w butelce. W takim przypadku produkt musi dojrzewać w butelce przez co najmniej dziewięć miesięcy.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Wino, gatunkowe wina musujące i wina półmusujące

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina muszą przejść kontrolę urzędową, aby na etykietach można było używać określeń tradycyjnych Qualitätswein (wino gatunkowe), Prädikatswein (wino z wyróżnikiem), Qualitätsperlwein b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów) oraz Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów). Na etykietach należy umieścić wydany w związku z tym numer kontroli (*amtliche Prüfungsnummer*). Zastępuje on numer partii.

Oprócz istniejącej chronionej nazwy wina, wino i produkty sektora wina muszą być opatrzone etykietą zawierającą jedno z określeń tradycyjnych wymienionych w punkcie 5 lit. a) specyfikacji produktu. Stosowanie określeń tradycyjnych wymienionych w pkt 5 lit. b) specyfikacji produktu nie jest obowiązkowe. Określone w przepisach elementy nazwy mogą być stosowane zgodnie z przepisami mającymi zastosowanie.

Rejestr winnic jest wykazem nazw obszarów, dużych oraz pojedynczych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze jednostki geograficzne. Wskazano w nim granice obiektów i obszarów w kategoriach odniesień katastralnych (jednostka katastralna, podjednostka katastralna, system parceli, działka). Rejestrem zarządza Izba Rolnictwa Nadrenii-Palatynatu. W Nadrenii Północnej-Westfalii winnice są wymienione w rozporządzeniu wykonawczym wdrażającym przepisy dotyczące wina (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*). Rejestr winnic ustanawia się i prowadzi na podstawie:

- § 23 ust. 3 i 4 federalnej ustawy o winach (*Weingesetz*);
- § 29 federalnego rozporządzenia o winach (*Weinverordnung*);
- ustawy Nadrenii-Palatynatu o wyznaczeniu miejsc i obszarów oraz o rejestrze winnic (ustawa o winnicach) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*); – W Nadrenii Północnej-Westfalii – rozporządzenia wykonawczego wdrażającego przepisy dotyczące wina (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts, WeinR-DVO NRW*).
- § 2 ust. 16 rozporządzenia Nadrenii-Palatynatu w sprawie obowiązków w dziedzinie przepisów dotyczących wina (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Zgodnie z § 22g federalnej ustawy o winach granice małych jednostek geograficznych można zmienić wyłącznie za zgodą właściwych organizacji, które muszą powiadomić o wszelkich zmianach Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności.

Wszystkie produkty**Ramy prawne:**

Określone przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach produktów objętych ChNP „Mittelrhein” wprowadzanych do obrotu ze wskazaniem odmiany winorośli można używać wyłącznie nazw rzeczywistych. Dopuszcza się mieszanie z nowymi szczepami.

W przypadku gdy produkt został wytworzony wyłącznie z winogron z nowych odmian, musi on być wprowadzany do obrotu bez wskazywania na etykietach odmiany winorośli.

Link do specyfikacji produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein