Ref. Ares(2011)1395913 - 21/12/2011

RheinlandPfalz
MINISTERIUM FÜR UMWELT, LANDWIRTSCHAFT, ERNÄHRUNG, WEINBAU UND FORSTEN

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

„Mittelrhein“

Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein und Sekt b.A.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Mittelrhein“ erstreckt sich auf Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine und Sekte b.A. aus den bestimmten Anbaugebiet (b.A) „Mittelrhein“ in den Ländern Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen.

1. Geschützter Name

„Mittelrhein“

2. Beschreibung der Weinerzeugnisse

2.1. Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, bzw. Maximalwerte, die nicht überschritten werden dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 5,5 % vol bei Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein bzw. 7,0 % vol bei Qualitätswein.
- Der Gesamtalkoholgehalt ist im Falle einer Anreicherung auf max. 15 % vol begrenzt.
- Entsprechend dem Gesamtzuckergehalt dürfen folgende Geschmacksangaben verwendet werden:

Geschmacksangabe bei Stillwein	Zuckergehalt
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: - 4 g/l oder - 9 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: - 12 g/l oder - 18 g/l, sofern der in g je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.
lieblich	Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt.
süß	Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt.

Geschmacksangabe bei Sekt b.A.	Zuckergehalt
brut nature	Wenn sein Zuckergehalt unter 3 g/l liegt; diese Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.
extra brut	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.
brut	Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g/l liegt.
extra trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt.
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

- Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen
- Maximale Gehalte an flüchtiger Säure:
  a) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,
  b) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,
  c) 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“ oder „Eiswein“ trägt,
  d) 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff „Trockenbeerenauslese“ trägt.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte:

  A. Qualitätsweine und Qualitätsperlweine

  Der Gesamtschwefeldioxidgehalt dieser Weine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

  a) 150 mg/l bei Rotwein;

  b) 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein.

  Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf

  a) 200 mg/l bei Rotwein;

  b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;

  c) 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt;

  d) 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt;

  e) 400 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt.

B. Sekte b.A.

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten.

- Gehalte an Kohlendioxid:

  Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.

  Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b.A. bei in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

2.2. Organoleptisch

Am Mittelrhein werden insbesondere Weißweine, Rotweine und daneben auch traditionell Roséweine hergestellt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Mittelrhein“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. verwendet werden.

Die Erzeugnisse vom Mittelrhein erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie unter Punkt 8 beschrieben charakteristische Eigenschaften.

- Weißweine vom Mittelrhein überzeugen mit Mineralität und einer gut eingebundenen Säurestruktur. Typisch sind intensive Primärfruchtaromen, die in der Alterung besondere Sekundäraromen ausprägen. Die Struktur der primären Fruchtaromen reicht von grünem und gelbem Apfel, über Citrusaromen, Grapefruit, Pfirsich und Aprikose. Die sekundären Fruchtaromen umfassen Honig und Petroltöne.
- Der Roséwein wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, leichtere Art und seinen geringeren Tanningehalt.
- Bei den Rotweinen liegt die Spannbreite zwischen frischen, feinen, fruchtigen bis zu struktur- und körperreichen Weinen. Die Ausprägung der Fruchtaromen reicht von roten Früchten bis zu Brombeere.

3. Abgrenzung des Gebietes

3.1 Land Rheinland-Pfalz

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Bacharach, Bad Ems, Bad Hönningen, Boppard, Bornich, Braubach, Breitscheid (Mainz-Bingen), Brey, Dramscheid, Datenberg, Dausenau, Dörscheid, Fachbach, Filsen, Hammerstein, Kamp-Bornhofen, Kasbach-Ohlenberg, Kaub, Kestert, Koblenz, Lahnstein, Langscheid, Leubsdorf, Leutesdorf, Linz am Rhein, Manubach, Nassau, Niederburg, Niederheimbach, Nochern, Oberdiebach, Oberheimbach, Obernhof, Oberwesel, Osterspai, Patersberg, Perscheid, Rheinbreitbach, Rheinbrohl, Rhens, Sankt Goar, Sankt Goarshausen, Spay, Trechtingshausen, Unkel, Urbar, Valendar, Weinähr.

3.2 Land Nordrhein-Westfalen

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Stadt Königswinter mit den Gemarkungen Oberdollendorf, Niederdollendorf und Königswinter, der Stadt Bad Honnef mit der Gemarkung Honnef (Rhöndorf) und der Stadt Bonn mit der Gemarkung Dottendorf.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein oder Sekt b.A. mit dem geschützten Namen „Mittelrhein“ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbaugebiet des Landes Rheinland-Pfalz oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes erfolgen.

4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Qualitätswein, *auch ergänzt durch* b.A.,

Prädikatswein, *ergänzt durch*:

Kabinett,
Spätlese,
Auslese,
Beerenauslese,
Trockenbeerenauslese,
Eiswein;

Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A.,

Sekt b.A. oder Winzersekt.

5. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

5.1. Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angaben in % vol potentieller Alkohol und °Öchsle) in Rheinland-Pfalz

5.1.1. Qualitätswein

Rebsorte Riesling	6,7 % vol (55 °Öchsle)
Rebsorte Dornfelder	8,8 % vol (68 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,5 % vol (60 °Öchsle)

5.1.2. Prädikatswein

5.1.2.1. Kabinett

alle Weißweinsorten	10,0 % vol (76 °Öchsle)
alle Rotweinsorten	10,6 % vol (80 °Öchsle)

5.1.2.2. Spätlese

Rebsorte Riesling	10,6 % vol (80 °Öchsle)
alle übrigen Weißweinsorten	11,4 % vol (85 °Öchsle)
alle Rotweinsorten	11,7 % vol (87 °Öchsle)

5.1.2.3. Auslese

Rebsorte Riesling	11,9 % vol (88 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	12,7 % vol (93 °Öchsle)

5.1.2.4. Beerenauslese alle Rebsorten	15,3 % vol (110 °Öchsle)
5.1.2.5. Trockenbeerenauslese alle Rebsorten	21,5 % vol (150 °Öchsle)
5.1.2.6. Eiswein alle Rebsorten	15,3 % vol (110 °Öchsle)

5.1.3. Sekt b. A., Winzersekt

Rebsorte Riesling	6,1 % vol (51 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,0 % vol (57 °Öchsle).

5.2. Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angaben in % vol potentieller Alkohol und °Öchsle) in Nordrhein-Westfalen

5.2.1. Qualitätswein

Rebsorte Riesling	7,0 % vol (57 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,5 % vol (60 °Öchsle)

5.2.2 Prädikatswein

5.2.2.1. Kabinett

Rebsorte Riesling	9,1 % vol (70 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	9,5 % vol (73 °Öchsle)

5.2.2.2. Spätlese

Rebsorte Riesling	10,3 % vol (78 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	10,6 % vol (80 °Öchsle)

5.2.2.3. Auslese

Rebsorte Riesling	11,4 % vol (85 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	11,9 % vol (88 °Öchsle)

5.2.2.4. Beerenauslese alle Rebsorten 15,3 % vol (110 °Öchsle)

5.2.2.5. Trockenbeerenauslese alle Rebsorten 21,5 % vol (150 °Öchsle)

5.2.2.6. Eiswein alle Rebsorten 15,3 % vol (110 °Öchsle)

5.2.3. Sekt b. A., Winzersekt
Rebsorte Riesling 7,0 % vol (57 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten 7,5 % vol (60 °Öchsle).

5.3. Anreicherung
Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15 % vol Gesamtalkohol angereichert werden. Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

5.4. Süßung
Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

5.5. Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken ist bei Prädikatswein nicht erlaubt.

5.6. Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

6. Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

7. Rebsorten

Keltertraubensorten der Art Vitis vinifera, aus denen die Weine des „Mittelrhein“ gewonnen werden:

7.1. Im Land Rheinland-Pfalz

- Weißwein
  Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muskat Ottonel, Nobling, Optima, Ortega, Osteiner, Phoenix, Reichensteiner, Roter Traminer, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Weißer Riesling, Würzer;

- Rot- und Roséwein
  Blauer Frühburgunder, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Dornfelder, Dunkelfelder, Regent, Rotberger, Saint-Laurent.

7.2. Im Land Nordrhein-Westfalen

- Weißwein
  Auxerrois, Bacchus, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Kanzler, Kerner, Morio Muskat, Müller-Thurgau, Muskat Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Traminer, Ruländer, Scheurebe, Siegerrebe, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer;

- Rot- und Roséwein
  Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Früher Roter Malvasier, Gewürztraminer, Helfensteiner, Heroldrebe, Regent, Rotberger, Roter Elbling, Roter Gutedel, Saint Laurent.

8. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118b Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i ergibt

8.1. Geografische Verhältnisse

8.1.1. Landschaft und Morphologie

Das Anbaugebiet Mittelrhein befindet sich zwischen Bingen und Bonn mit dem angrenzenden Siebengebirge auf einer Länge von über ca. 110 km. Der Talboden ist schmal, erst bei 200 bis 220 Metern über NN weitet sich das enge Kerbtal zum Plateautal mit seinen älter angelegten Verebnungen. Weinbaulich genutzte Flächen findet man im Mittelrheintal in Höhen von etwa 55 bis 350 Metern über NN, durchschnittlich befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 170 Metern über NN. Die Weinberge des Oberen Mittelrheintals sind hauptsächlich Südost bis Südwest exponiert, der Weinbau im Unteren Mittelrheintal dominiert auf Flächen mit einer Exposition von Süd bis Südwest. Bezogen auf das gesamte Mittelrheintal zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 168° (SSE).

8.1.2. Geologie

Im Bereich des Mittelrheintals dominieren Gesteine des Devons. Weite Verbreitung besitzen quarzitische Sandsteine und Tonschiefer, untergeordnet treten Eisen- und Kieselgallenschiefer sowie Quarzite auf. Gesteine aus dem Tertiär findet man nur in der Gegend um Königswinter. Hierbei handelt es sich um Trachyte, Trachyttuffe, Basalte und Latite (vulkanische Ergussgesteine), die von einer ehemaligen vulkanischen Aktivität zeugen. In den Talauen des Rheins liegen meist mehrere Meter mächtige Sande und Lehme, die häufig kalkhaltig sind. Die Reben im Mittelrheintal wurzeln überwiegend in einem Boden, dessen Ausgangsgestein von devonischen Schiefern gebildet wird. Braunerden und Regosole sind hier die dominierenden Bodentypen. Auf dem fruchtbaren Löss- bzw. Lösslehm sind Parabraunerden verbreitet. Aber auch in den Auen- und Niederterrassenbereichen wird stellenweise Weinbau betrieben. Bodentypologisch werden diese Bereiche durch Vegen und Braunerden charakterisiert. Auf den tertiären Vulkaniten findet man Braunerden, Regosole und Ranker.

8.2. Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 9,7 °C dar, die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,2 °C. Der Jahresdurchschnitt im Niederschlag liegt durchschnittlich bei 665 mm, davon fallen ca. 60 % in der Vegetation. Im Schnitt erhalten die Reben am Mittelrhein während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ca. 615.000 Wh/m^2. Die lange Vegetationsperiode in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen, der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens sowie der hohe Einsatz der Menschen bestimmen die Typologie der Weine.

8.3. Menschliche Einflüsse

Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauformen eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

8.4 Kategorien von Erzeugnissen

Die unter Punkt 8.1 - 8.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten.

Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

8.4.1. Erzeugnisarten „Wein“

Qualitätsweine müssen die im Punkt 5.1.1. benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die unter 5.1.2. aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen.

8.4.2. Erzeugnisart „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des bestimmten Anbaugebietes, die unter Punkt 5.1.1 aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

8.4.3. Erzeugnisart „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die unter 5.1.3. benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b.A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt; ggf. in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate auf der Flasche reifen.

9. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend unter Punkt 4 dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Punkt 10) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

10. Namen und Anschrift der Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert, und ihre besonderen Aufgaben

10.1. Name und Anschrift

10.1.1. In Rheinland-Pfalz

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Burgenlandstr. 7
55543 Bad Kreuznach
Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach

Telefon 06 71 / 7 93 - 0
Telefax 06 71 / 7 93 - 11 99
E-Mail: info@lwk-rlp.de

10.1.2. In Nordrhein-Westfalen

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Siebengebirgsstraße 200
53229 Bonn
Postfach 30 08 64, 53188 Bonn

Telefon 02 28 / 7 03 - 0
Telefax 02 28 / 7 03 - 84 98
E-Mail: poststelle-bonn@lwk.nrw.de

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW
- Abteilung 8 -
Leibnizstraße 10
45659 Recklinghausen

Telefon 02361 / 305 - 0
Telefax 02361 / 305 - 3786
E-Mail: abteilung8@lanuv.nrw.de

10.2. Aufgaben

10.2.1. Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz bzw. die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen sind die zuständigen Stellen für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen und gewährleisten somit die Einhaltung der unter Punkt 7 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zur Herstellung von Qualitätswein, Qualitätsperlwein oder Sekt b.A. des Anbaugebietes Mittelrhein verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.2.2. Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz bzw. der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertrages geprüft.

10.2.3. Qualitätsweinprüfung

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz bzw. die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen führt die amtliche Qualitätsprüfung durch. Jeder Qualitätswein b.A., Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Labor.
- Die formelle Prüfung des Antrages.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Nummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird und einer Losnummer entspricht, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

10.2.4. Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinbaugebiet Mittelrhein ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.
Die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikationen koordiniert in Nordrhein-Westfalen das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW mit den zuständigen Überwachungsbehörden.

Antrag auf Eintragung einer Ursprungsbezeichnung

gemäß Anhang I der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	3
Sprache des Antragstellers:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Namen der juristischen oder natürlichen Personen:	Bundesländer Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten Kaiser-Friedrich-Str. 1 55116 Mainz Deutschland Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen Schwannstr. 3 40476 Düsseldorf Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaften des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Tel., Fax, E-Mail	0049-6131 - 16-0 0049-6131 - 16-4646 poststelle@mulewf.rlp.de 0049-211 - 4566 - 0 0049-211 - 4566 - 432 verbraucherschutz-nrw@mkulnv.nrw.de

[1] Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)*	Bundesrepublik Deutschland
- ~~Drittlandsbehörde~~*	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1 53123 Bonn Deutschland
Tel., Fax, E-Mail	Telefon: 0049-228 99529 - 3755 Telefax: 0049-228 99529 - 4432 E-Mail: poststelle@bmelv.bund.de

*** Nichtzutreffendes streichen**

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung*	**Mittelrhein**
- ~~Geografische Angabe~~*	
Nachweis des Schutzes in einem Drittland	

Produktspezifikation

Seitenzahl	11
Name(n) des/der Unterzeichneten	
Unterschrift(en)	

Einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung

Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte mit Anordnung des Reichsnährstandes für Wein (Bekanntmachung des HVGartenWi. vom 7. Januar 1936 betr. Kennzeichnung von Wein (RNVBl. S. 17)).

*** Nichtzutreffendes streichen**

Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Wein
Qualitätsschaumwein
Perlwein

Einziges Dokument

gemäß Anhang II der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	5
Sprache des Antrags:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Namen der juristischen oder natürlichen Personen:	Bundesländer Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten Kaiser-Friedrich-Str. 1 55116 Mainz Deutschland Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen Schwannstr. 3 40476 Düsseldorf Deutschland
Rechtsform (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaften des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Deutschland
- ~~Drittlandsbehörde~~*	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1 53123 Bonn Deutschland

[1] Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	**Mittelrhein**
- ~~Geografische Angabe~~*	
Beschreibung des Weins/der Weine	Am Mittelrhein werden insbesondere Weißweine, Rotweine und daneben auch traditionell Roséweine hergestellt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Mittelrhein“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. verwendet werden. Die Erzeugnisse vom Mittelrhein erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden ihre charakteristischen Eigenschaften. • Weißweine vom Mittelrhein überzeugen mit einer Mineralität und einer gut eingebundenen Säurestruktur. Typisch sind intensive Primärfruchtaromen, die in der Alterung besondere Sekundäraromen ausprägen. Die Struktur der Fruchtaromen reicht von grünem und gelbem Apfel, über Citrusaromen, Grapefruit, Pfirsich und Aprikose. • Der Roséwein wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blass-roter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholreiche Art und seinen geringeren Tanningehalt. • Bei den Rotweinen liegt die Spannbreite zwischen frischen, feinen, fruchtigen bis zu struktur- und körperreichen Weinen. Die Ausprägung der Fruchtaromen reicht von roten Früchten bis zu Brombeere.

*Nichtzutreffendes streichen

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Artikel 118u Absatz 1 Buchstabe a, der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Weine und Weinerzeugnisse vom Mittelrhein sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:
Qualitätswein, *auch ergänzt durch* b.A.,
Prädikatswein *ergänzt durch*:
Kabinett,
Spätlese,
Auslese,
Beerenauslese,
Trockenbeerenauslese,
Eiswein,
Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A,
Sekt b.A. oder Winzersekt.

Besondere önologische Verfahren (fakultativ)

Abgegrenztes Gebiet:

Rheinland-Pfalz
Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die abgegrenzten Rebflächen der Gemeinden Bacharach, Bad Ems, Bad Hönningen, Boppard, Bornich, Braubach, Breitscheid (Mainz-Bingen), Brey, Damscheid, Dattenberg, Dausenau, Dörscheid, Fachbach, Filsen, Hammerstein, Kamp-Bornhofen, Kasbach-Ohlenberg, Kaub, Kestert, Koblenz, Lahnstein, Langscheid, Leubsdorf, Leutesdorf, Linz am Rhein, Manubach, Nassau, Niederburg, Niederheimbach, Nochern, Oberdiebach, Oberheimbach, Obernhof, Oberwesel, Osterspai, Patersberg, Perscheid, Rheinbreitbach, Rheinbrohl, Rhens, Sankt Goar, Sankt Goarshausen, Spay, Trechtingshausen, Unkel, Urbar, Vallendar, Weinähr des Landes Rheinland-Pfalz.

Nordrhein-Westfalen
Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Stadt Königswinter mit den Gemarkungen Oberdollendorf, Niederdollendorf und Königswinter, der Stadt Bad Honnef mit der Gemarkung Honnef (Rhöndorf) und der Stadt Bonn mit der Gemarkung Dottendorf.

Hektarhöchstertrag:

Der Hektarhöchstertrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

Zugelassene Keltertraubensorten:
Keltertraubensorten der Art Vitis vinifera, aus denen die Weine des bestimmten Anbaugebietes „Mittelrhein“ gewonnen werden:

Im Land Rheinland-Pfalz

- Weißwein
  Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Früher Malingre, Grauer Burgunder, Gelber Muskateller, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muskat Ottonel, Nobling, Optima, Ortega, Osteiner, Phoenix, Reichensteiner, Roter Traminer, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Weißer Riesling, Würzer;
- Rot- und Roséwein
  Blauer Frühburgunder, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Dornfelder, Dunkelfelder, Regent, Rotberger, Saint-Laurent.

Im Land Nordrhein-Westfalen

- Weißwein
  Auxerrois, Bacchus, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Kanzler, Kerner, Morio Muskat, Müller-Thurgau, Muskat Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Traminer, Ruländer, Scheurebe, Siegerrebe, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer;
- Rot- und Roséwein
  Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Früher Roter Malvasier, Gewürztraminer, Helfensteiner, Heroldrebe, Regent, Rotberger, Roter Elbling, Roter Gutedel, Saint Laurent.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Das Anbaugebiet Mittelrhein befindet sich zwischen Bingen und Bonn mit dem angrenzenden Siebengebirge auf einer Länge von über ca. 110 km. Der Talboden ist schmal, erst bei 200 bis 220 Metern über NN weitet sich das enge Kerbtal zum Plateautal mit seinen älter angelegten Verebnungen. Weinbaulich genutzte Flächen findet man im Mittelrheintal in Höhen von etwa 55 bis 350 Metern über NN, durchschnittlich befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 170 Metern über NN. Die Weinberge des Oberen Mittelrheintals sind hauptsächlich Südost bis Südwest exponiert, der Weinbau im Unteren Mittelrheintal dominiert auf Flächen mit einer Exposition von Süd bis Südwest.
Im Bereich des Mittelrheintals dominieren Gesteine des Devons. Weite Verbreitung besitzen quarzitische Sandsteine und Tonschiefer, untergeordnet treten Eisen- und Kieselgallenschiefer sowie Quarzite auf. Gesteine aus dem Tertiär findet man nur in

der Gegend um Königswinter. Hierbei handelt es sich um Trachyte, Trachyttuffe, Basalte und Latite (vulkanische Ergussgesteine), die von einer ehemaligen vulkanischen Aktivität zeugen. Die Reben im Mittelrheintal wurzeln überwiegend in einem Boden, dessen Ausgangsgestein von devonischen Schiefern gebildet wird. Braunerden und Regosole sind hier die dominierenden Bodentypen. Auf dem fruchtbaren Löss- bzw. Lösslehm sind Parabraunerden verbreitet.
Die Wetterdaten stellen sich mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 9,7 °C dar, die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,2 °C. Der Jahresdurchschnitt im Niederschlag liegt durchschnittlich bei 665 mm, davon fallen ca. 60 % in der Vegetation. Im Schnitt erhalten die Reben am Mittelrhein während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ca. 615.000 Wh/m^2.
Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

Sonstige Bedingungen (fakultativ)

Bezug auf die Produktspezifikation:

Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mittelrhein“ stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes, sowie die Zusammenhänge der menschlichen Einflüsse dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen vor, die für die Erzeugung der Weine des bestimmten Anbaugebietes „Mittelrhein“ einzuhalten sind.