C/2025/2815

21.5.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2815)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Monzinger Niederberg“

PDO-DE-02363-AM01 – 7.3.2025

1. **Toote nimetus**

„Monzinger Niederberg“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Sektor**

☐ Põllumajandustooted

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Saksamaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (föderaalne toidu- ja põllumajandusministeerium)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatus kuulub standardmuudatuse määratluse alla, kuna tegemist ei ole määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 3 punktides a, b ja c osutatud liidu muudatusega.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Veini(de) kirjeldus*

Kirjeldus

Lisamine: predikaatveini üldalkoholisisaldus võib mõnel juhul ületada 15 mahuprotsenti. Klassidesse „Kabinett“ ja „Spätlese“ kuuluvate veinide üldalkoholisisaldust on piiratud.

Suurendatud on minimaalset happesust.

Muudatus kuulub standardmuudatuse määratluse alla, kuna tegemist ei ole määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 3 punktides a, b ja c osutatud liidu muudatusega.

Muudatusega kaasneb koonddokumendi muutmine.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Põhjendus

13. detsembri 2017. aasta määrusega (EL) 2017/2393 muudeti määruse (EL) 1308/2013 VII lisa II osa punkti 1 alapunkti c teist taanet. Eeskirja, mille kohaselt võib üldalkoholisisalduse ülempiir olla suurem kui 15 mahuprotsenti teatavate kaitstud päritolunimetusega veinide puhul, mis on toodetud rikastamiseta, või rikastatud üksnes VIII lisa I osa B jao punktis 1 osutatud osalise kontsentreerimise protsesside abil, on täiendatud järgmiste sõnadega: „tingimusel et asjaomase kaitstud päritolunimetuse tehnilises dokumentatsioonis esitatud tootekirjelduses on see võimalus ette nähtud“. Tootespetsifikaati tuleb täiendada.

Klassidesse „Kabinett“ ja „Spätlese“ kuuluvate predikaatveinide üldalkoholisisaldust on piiratud, et säilitada neile omane kergus.

Minimaalset happesust on suurendatud, et tagada nende veinide puhul nõutavad viinamarjasordist „Riesling“ tulenevad omadused.

2. *Muu*

Kirjeldus

Redaktsioonilised muudatused kooskõlas ELi nõuetega. See hõlmab kõiki muudatusi, mis vastavad kehtivatele õigusaktidele. Selleks viidati kehtivatele õigusaktidele või kustutati asjakohane lõik.

I. Analüütiline keemia:

viide kehtetuks tunnistatud määruse (EÜ) nr 607/2009 artiklile 26 on asendatud viitega määruse (EL) 2019/34 artiklile 20.

Minimaalne virde tihedus:

lause „Klassidesse „Auslese“, „Beerenauslese“, „Eiswein“ ja „Trockenbeerenauslese“ kuuluvate predikaatveinide suhtes kohaldatakse kooskõlas Saksamaa veiniseadusega kõrgemaid virde minimaalse tiheduse näitajaid.“ on asendatud lausega „Muudel juhtudel kohaldatakse kehtivaid õigusakte.“.

Tegelik alkoholisisaldus:

lause „Klassid „Beerenauslese“, „Eiswein“ ja „Trockenbeerenauslese“: vähemalt 5,5 mahuprotsenti“ on asendatud lausega „Muudel juhtudel kohaldatakse kehtivaid õigusakte“, et võtta arvesse kehtivaid õigusakte.

Üldalkoholisisaldus:

võttes arvesse, et klassidesse „Kabinett“ ja „Spätlese“ kuuluvate veinide üldalkoholisisaldust on piiratud ja lisatud on säte, et mõnel juhul võib predikaatveinide üldalkoholisisaldus ületada 15 mahuprotsenti, on kustutatud lause „Reguleeritud kooskõlas Saksamaa veiniseadusega.“.

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus:

lause „Reguleeritud kooskõlas Saksamaa veiniseadusega.“ on asendatud lausega „Kohaldatakse kehtivaid õigusakte.“.

Vääveldioksiidi üldsisaldus:

lause „Reguleeritud kooskõlas Saksamaa veiniseadusega.“ on asendatud lausega „Kohaldatakse kehtivaid õigusakte.“.

Traditsioonilised nimetused:

lause „Predikaatveinide spetsifikaadid on sätestatud Saksamaa veiniseaduses.“ on asendatud lausega „Predikaatveinide spetsifikaadid on sätestatud kehtivates õigusaktides.“

Muudatus kuulub standardmuudatuse määratluse alla, kuna tegemist ei ole määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 3 punktides a, b ja c osutatud liidu muudatusega.

Muudatusega kaasneb koonddokumendi muutmine.

Põhjendus

ELi nõuetele vastamiseks tuleb teha redaktsioonilisi muudatusi.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Monzinger Niederberg

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini või veinide kirjeldus**

1. *Kvaliteetvein*

Visuaalne välimus: asjaomased veinid on ainult selged valged veinid.

Lõhn: tsitrusviljad, õun ja virsik.

Maitse: veinid on alati elegantsed, õrna õunte ja tsitrusviljade maitsega ja tuntava mineraalsusega. Need on alati kuiva maitsega.

Allpool loetletud analüütilised väärtused, mis tuleb kindlaks määrata füüsiliste ja keemiliste analüüsidega vastavalt määruse (EL) 2019/34 artiklile 20, on kohustuslikud, kui veinide puhul soovitakse kasutada kaitstud päritolunimetust.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus / minimaalne virdesisaldus: 10,3 mahuprotsenti ja 78 Oechsle kraadi.

Jääksuhkrusisaldus on 25 g/l, kui üldhappesus väljendatuna viinhappe grammides liitri kohta on vähemalt 7,2 g/l. Kui see on alla 7,2 g/l, siis on jääksuhkrusisaldus 18 g/l.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent) 15

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 11

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. *Klassi „Kabinett“ kuuluv predikaatvein*

Visuaalne välimus: asjaomased veinid on ainult selged valged veinid.

Lõhn: tsitrusviljad, õun ja virsik.

Maitse: veinid on alati elegantsed, õrna õunte ja tsitrusviljade maitsega, tuntava mineraalsuse ja aimatava magususega.

Allpool loetletud analüütilised väärtused, mis tuleb kindlaks määrata füüsiliste ja keemiliste analüüsidega vastavalt määruse (EL) 2019/34 artiklile 20, on kohustuslikud, kui veinide puhul soovitakse kasutada kaitstud päritolunimetust.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus / minimaalne virdesisaldus: 10,3 mahuprotsenti ja 78 Oechsle kraadi.

Jääksuhkrusisaldus: vähemalt 25 g/l.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent) 12,5

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 7

— Minimaalne üldhappesus: 7 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

3. *Klassi „Spätlese“ kuuluv predikaatvein*

Visuaalne välimus: asjaomased veinid on ainult selged valged veinid.

Lõhn: tsitrusviljad, õun ja virsik.

Maitse: veinid on alati elegantsed, õrna õunte ja tsitrusviljade maitsega, tuntava mineraalsuse ja varieeruva magususega.

Allpool loetletud analüütilised väärtused, mis tuleb kindlaks määrata füüsiliste ja keemiliste analüüsidega vastavalt määruse (EL) 2019/34 artiklile 20, on kohustuslikud, kui veinide puhul soovitakse kasutada kaitstud päritolunimetust.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus / minimaalne virdesisaldus: kohaldatakse kehtivaid õigusakte.

Jääksuhkrusisaldus: vähemalt 40 g/l.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent) 13,5

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 7

— Minimaalne üldhappesus: 7 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4. *Klassi „Auslese“ kuuluv predikaatvein*

Visuaalne välimus: asjaomased veinid on ainult selged valged veinid.

Lõhn: tsitrusviljad, õun ja virsik.

Maitse: klassi „Auslese“ kuuluvad predikaatveinid on väga magusad ja mõjutatud *Botrytis cinerea*'st põhjustatud väärishallitusest, mis on selliste veinide puhul soovitav ning annab neile mee- ja rosinalõhna.

Allpool loetletud analüütilised väärtused, mis tuleb kindlaks määrata füüsiliste ja keemiliste analüüsidega vastavalt määruse (EL) 2019/34 artiklile 20, on kohustuslikud, kui veinide puhul soovitakse kasutada kaitstud päritolunimetust.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus / minimaalne virdesisaldus: kohaldatakse kehtivaid õigusakte.

Klassi „Auslese“ kuuluva predikaatveini üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Jääksuhkrusisaldus vähemalt 60 g/l.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): 7

— Minimaalne üldhappesus: 7 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. *Klassi „Beerenauslese“ kuuluv predikaatvein*

Visuaalne välimus: asjaomased veinid on ainult selged valged veinid.

Lõhn: tsitrusviljad, õun, virsik, mesi, rosinad.

Maitse: klassi „Beerenauslese“ kuuluvad predikaatveinid on väga magusad ja mõjutatud *Botrytis cinerea*'st põhjustatud väärishallitusest, mis on selliste veinide puhul keskse tähtsusega ning annab neile mee- ja rosinalõhna.

Allpool loetletud analüütilised väärtused, mis tuleb kindlaks määrata füüsiliste ja keemiliste analüüsidega vastavalt määruse (EL) 2019/34 artiklile 20, on kohustuslikud, kui veinide puhul soovitakse kasutada kaitstud päritolunimetust.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus / minimaalne virdesisaldus: kohaldatakse kehtivaid õigusakte.

Klassi „Beerenauslese“ kuuluva predikaatveini üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Jääksuhkrusisaldus: vähemalt 90 g/l.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): –

— Minimaalne üldhappesus: 7,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

6. *Klassi „Eiswein“ kuuluv predikaatvein*

Visuaalne välimus: asjaomased veinid on ainult selged valged veinid.

Lõhn: tsitrusviljad, õun ja virsik.

Maitse: kvaliteediklassi „Eiswein“ kuuluvatel veinidel on selgelt eristatav puuviljamaitse ning *Botrytis*'e mõju ei ole üldse tunda. Need on väga magusad ja intensiivse happesusega veinid.

Allpool loetletud analüütilised väärtused, mis tuleb kindlaks määrata füüsiliste ja keemiliste analüüsidega vastavalt määruse (EL) 2019/34 artiklile 20, on kohustuslikud, kui veinide puhul soovitakse kasutada kaitstud päritolunimetust.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus / minimaalne virdesisaldus: kohaldatakse kehtivaid õigusakte.

Klassi „Eiswein“ kuuluva predikaatveini üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Jääksuhkrusisaldus: vähemalt 90 g/l.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): –

— Minimaalne üldhappesus: 7 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

7. *Klassi „Trockenbeerenauslese“ kuuluv predikaatvein*

Visuaalne välimus: asjaomased veinid on ainult selged valged veinid.

Lõhn: tsitrusviljad, õun, virsik, mesi, rosinad.

Maitse: klassi „Trockenbeerenauslese“ kuuluvad predikaatveinid on väga magusad ja mõjutatud *Botrytis cinerea*'st põhjustatud väärishallitusest, mis on selliste veinide puhul keskse tähtsusega ning annab neile mee- ja rosinalõhna.

Klassi „Trockenbeerenauslese“ kuuluvad predikaatveinid on väga magusad ning neile omane mee- ja rosinalõhn on peamiselt tekkinud *Botrytis cinerea*'st põhjustatud väärishallituse mõjul, mille tõttu muutuvad viinamarjad rosinasarnasteks.

Allpool loetletud analüütilised väärtused, mis tuleb kindlaks määrata füüsiliste ja keemiliste analüüsidega vastavalt määruse (EL) 2019/34 artiklile 20, on kohustuslikud, kui veinide puhul soovitakse kasutada kaitstud päritolunimetust.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus / minimaalne virdesisaldus: kohaldatakse kehtivaid õigusakte.

Klassi „Trockenbeerenauslese“ kuuluvate predikaatveinide üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Jääksuhkrusisaldus: vähemalt 120 g/l.

Kui analüütiliste omaduste kohta ei ole väärtust märgitud, kohaldatakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent): –

— Minimaalne üldhappesus: 7 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

Veinivalmistuse eritavad

Suurema osa ajast peab vein laagerduma üksnes mahutites, mis ei mõjuta maitset. Klassikaline laagerdamine tammevaatides on lubatud ainult juhul, kui sellest tulenevat puidulõhna ei saa eristada või maitsevarjund on diskreetne. Uute, alla 600-liitriste väikeste vaatide (nt *barrique*-tüüpi vaadid) kasutamisele osutav puidulõhn ei ole lubatud.

Alkoholisisalduse osaline vähendamine, kontsentreerimine ja tammepuutükkide kasutamine ei ole lubatud. Keelatud on kasutada steriliseeritud kääritamata viinamarjavirret (*Süßreserve*).

5.2. *Maksimaalne saagikus*

Kvaliteetveinid ja kõik predikaatveinid:

75 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Monzinger Niederberg hõlmab Monzingeni viinamarjakasvatusega tegeleva omavalitsusüksuse traditsioonilisi viinamarjakasvatusalasid, mis asuvad lõunapoolsetel nõlvadel Monzingeni linna ja maantee B 41 Nussbaumi mahasõidu vahel. Piirkond ei hõlma maanteest B 41 lõuna poole jäävaid alasid ega suhteliselt tasaseid (kalle alla 15 %) mägiplatoo alasid.

Kaitstud päritolunimetusega veini „Monzinger Niederberg“ tootmispiirkonna kogupindala on 27,5543 hektarit.

7. **Veiniviinamarjasordid**

„Weißer Riesling“ – „Klingelberger“, „Riesling“, „Rheinriesling“, „Riesling Renano“, „Riesling renano“

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Üldteave. Nimetusega „Monzinger Niederberg“ tähistatakse Nahe viinamarjakasvatuspiirkonnas asuvaid traditsioonilisi viinamarjakasvatusalasid, mis laiuvad lõunapoolsetel nõlvadel Monzingeni linna ja Nussbaumi mahasõidu vahel. See ei hõlma maanteest B 41 lõuna poole jäävaid alasid ega mägiplatoo alasid.

Geoloogia. Pinnas on osa Waderner Schichteni ladestust, mis moodustus piirkonnas ligikaudu 280 miljonit aastat tagasi. Nimetatud ladestust on täheldatud vaid Nahe orus ja veel mõnes Saarimaa paigas. Isegi Nahe orus on vähe selliseid kohti, kus Waderner Schichteni ladestus ulatub maapinnale ja mõjutab pinnase omadusi nii tugevasti nagu Monzinger Niederbergis. Waderner Schichteni ladestus koosneb peamiselt kiltsavist ja kvartsiidist ning sisaldab ka kvartsi. Maapinnal on ladestus erineval määral murenenud ja huumusega rikastunud. On teada, et kiltkivi ja kvartsiiti sisaldav pinnas, nagu seda on Waderner Schichteni ladestus, annab Rieslingu veinidele tsitrusviljade ja õunte lõhna. Monzinger Niederbergi piirkonna veinid on seega selgelt eristatavad väga savise pinnasega naaberpiirkondade rohkem puuviljalistest ja tugevama virsikuaroomiga veinidest. Kivise pinnase pealispind kuivab pärast vihmasadu kiiresti. Seega väheneb niiskus kiiresti, pidurdades soovimatute hallitusseente arengut.

Seepärast püsib teatavate predikaatveinide tootmiseks vajalik *Botrytis cinerea* väga puhas ning isegi nakatunud viinamarjadest valmistatud veinil on äärmiselt puhas ja kindel lõhnabukett.

Topograafiline seos. Monzinger Niederbergi piirkonna viinamarjaistandused asuvad 160–240 m kõrgusel merepinnast.

Lõunasse avanevate nõlvade keskmine kalle on suurem kui 30 %.

Tugev päikesekiirgus tagab seega, et Monzinger Niederbergi piirkonnas on päevasel ajal alati palju soojem kui samaväärsetes piirkondades lauskmaal, kuigi mõnikord on kõrgusel ebasoodne mõju. Seetõttu on viinamarjad siin küpsemad, veinide happesus väiksem ja veinil on küpsemate puuviljade aroom.

Kliima. Monzingeni ümbrus on Nahe jõe viinamarjakasvatuspiirkonna üks jahedamaid alasid. Olulisem on aga see, et Monzinger Niederbergi piirkonna asetus päikese suhtes on optimaalne, ning seetõttu tõuseb temperatuur päeval väga kiiresti. Piirkonda mõjutavad tugevasti ka soojad õhuvoolud, mis päikeselistel päevadel orust tõusevad ja mulla temperatuuri veelgi tõstavad. Mõni kilomeeter kaugemal põhjas asub Soonwaldi mets. Öösel on see looduslik jaheduse allikas. Kuna piirkonna parimad viinamarjakasvatusalad ei puutu öiste külmade õhuvooludega otseselt kokku, siis toimub jahtumine aeglaselt. Piirkond saab umbes 1 900 tundi päikesepaistet aastas. Keskmine päevane temperatuur on 10 °C. Erinevus päevaste ja öiste temperatuuride vahel on oluliselt suurem kui Nahe viinamarjakasvatuspiirkonna idaosas. Tänu suhteliselt jahedale kliimale on Monzinger Niederbergi piirkonna veinid tavaliselt õrnemad kui Nahe allavoolul asuvate soojemate veinivalmistuspiirkondade veinid.

Aasta keskmine sademete hulk on 570 mm ning 60 % sellest sajab maha kasvuperioodil.

Suhteliselt väike aastane sademete hulk ja kivine pinnas, mille veekogumisvõime on väga piiratud, tagavad, et tavaliselt on Monzinger Niederbergi piirkonna viinamarjad väikeseviljalised. Viinamarjad on seepärast rikkalikuma aroomiga, mis kajastub ka veinis.

Inimtegur. Inimteguri mõju väljendub traditsioonilises viinamarjakasvatuses, mis ulatub sajandite taha. Viinapuid kasvatatakse tavaliselt võredel. Viinapuude read kulgevad enamasti põhja-lõuna suunal. Sellega tagatakse, et viinamarjadele jagub palju päikesepaistet ja ventileeritus on hea.

Viinapuude vananedes on teatavate meetodite kohaldamisel, näiteks lehtede eemaldamisega viinamarjakobara ümbert

või kobarate vähendamisega võimalik saada parema kvaliteediga viinamarju. Olulisel kohal on ka põlvest põlve edasi antud teadmised eriomaste ilmastiku- ja geoloogiliste tingimuste kohta. Viinamarjakoristuse ajal pööratakse viinamarjade valimisele erilist tähelepanu. Terved, rohelise kuni kuldkollase värvusega viinamarjad sobivad eriti hästi kvaliteetveinide ja klassidesse „Kabinett“, „Spätlese“ ja „Eiswein“ kuuluvate predikaatveinide tootmiseks. Klassidesse „Auslese“, „Beerenauslese“ ja „Trockenbeerenauslese“ kuuluvate predikaatveinide puhul on soovitav väärishallituse (mida põhjustab *Botrytis cinerea*) mõju. Kuiva ilma korral suurendab see seen järsult virde tihedust ning samas omandab virre väga puhta mee- ja rosinalõhna. Klassi „Eiswein“ kuuluvate veinide puhul peavad viinamarjad olema terved ja olulise tähtsusega on pakase mõjul toimuv marjade loomulik kokkutõmbumine. Viinamarjakasvatajad teevad juba varakult kindlaks, millised viinamarjad kvaliteet- või predikaatveini valmistamiseks sobivad ning määravad saagikoristamise kuupäeva. Lisaks on lõpptoote omaduste kujundamiseks võimalik kasutada mitmesuguseid laagerdamismeetodeid. Seda eelkõige jääksuhkrusisalduse puhul, millest sõltub, kas tegemist on kvaliteetveiniga või klassi „Kabinett“ või „Spätlese“ kuuluva veiniga.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Selleks et märgistusel tohiks kasutada mis tahes eespool osutatud traditsioonilist nimetust, mis on seotud kõnealuse päritolunimetusega, peavad kvaliteet- ja predikaatveinid olema läbinud ametliku kvaliteedikontrolli menetluse. Selle käigus väljastatud kontrollnumber (*Prüfungsnummer* või nn *A.P.-Nummer*) peab olema märgitud etiketile. See asendab partii numbrit.

Link tootespetsifikaadile

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein