C/2024/1025

24.1.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/1025)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Mittelrhein“

PDO-DE-A1269-AM02

Teate kuupäev: 19.10.2023

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. **Muudatuste kirjeldus**

a) Analüütilised ja/või organoleptilised omadused

Minimaalse naturaalse alkoholisisalduse ja viinamarjavirde minimaalse massi näidud ühendatakse tulevikus sõnaga „ja“. Selgituseks lisatakse veinikeldri arvestuse kohta järgmine lause: „Viinamarjavirde mass kääritamismahutis peab olema dokumenteeritud.“

Organoleptiline kirjeldus on koostatud hajutatumalt.

b) Piirkonna määratlemine

Kaitstud päritolunimetuse „Mittelrhein“ määratlusse on lisatud järgmised maatükid:

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]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Trechtingshausen	3508	4	216	0
Trechtingshausen	3508	4	217	0
Trechtingshausen	3508	4	218	2
Trechtingshausen	3508	4	219	0
Trechtingshausen	3508	4	220	0
Trechtingshausen	3508	4	221	0
Trechtingshausen	3508	4	222	0
Trechtingshausen	3508	4	224	0
Trechtingshausen	3508	4	225	0
Trechtingshausen	3508	4	226	1
Trechtingshausen	3508	4	227	1
Trechtingshausen	3508	4	230	1
Trechtingshausen	3508	4	238	1
Trechtingshausen	3508	4	240	1
Trechtingshausen	3508	4	241	0
Trechtingshausen	3508	4	269	0
Trechtingshausen	3508	4	270	0
Trechtingshausen	3508	4	274	0
Trechtingshausen	3508	4	275	0
Trechtingshausen	3508	4	278	0
Trechtingshausen	3508	4	546	223
Trechtingshausen	3508	4	569	239
Trechtingshausen	3508	4	614	237
Trechtingshausen	3508	4	815	206

Tootmise kord on nüüd esitatud eraldi alapunktis.

c) Veiniviinamarjasordid

Tootespetsifikaadi punktis 8 on seni märgitud järgmised viinamarjasordid:

Valge vein

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay Rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre (Malinger), Früher roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muscat, Moscato, Muskateller), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling (Elbling Rouge, Elbling), Roter Gutedel (Chasselas Rouge, Gutedel, Chasselas), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Gris), Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe (Sieger), Silcher, Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Gutedel, Chasselas), Weißer Riesling (Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling), Würzer.

Punane ja roosa vein

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot, Spätburgunder), Blauer Trollinger (Trollinger, Vernatsch), Blauer Zweigelt (Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt), Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin (Cubin), Cabernet Dorio (Dorio), Cabernet Dorsa (Dorsa), Cabernet Franc, Cabernet Mitos (Mitos), Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot Meunier), Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent (St. Laurent, Sankt Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwarz, Wildmuskat.

MUUDATUSED

Edaspidi asendatakse „valge vein“ ning „punane ja roosa vein“ sõnadega „valged viinamarjasordid“ ja „punased viinamarjasordid“.

Lisatakse järgmised viinamarjasordid:

Valged viinamarjasordid:

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

Punased viinamarjasordid:

„Divico“

Sünonüümid on välja jäetud.

d) Kohaldatavad nõuded

Liikmesriigi õigusaktide alusel kohaldatavad nõuded:

lisatud on säte määramise kohta, mille kohaselt määramise õiguslikult reguleeritud elemente tuleb kasutada vastavalt kohaldatavale seadusele.

Kaitstud päritolunimetust / kaitstud geograafilist tähist haldava organisatsiooni kohaldatavad nõuded:

Märgistamisnõude lisamine:

Kaitstud päritolunimetusega „Mittelrhein“ hõlmatud toodete puhul, mida turustatakse viinamarjasordi nimega, võib märgistamisel kasutada ainult pärisnimesid. Aretusliinidega segamine on lubatud.

Kui toode on valmistatud üksnes aretusliinide viinamarjadest, turustatakse seda ilma viinamarjasorti märkimata.

e) Kontrolliasutus

Rheinland-Pfalzi Põllumajanduskoja faksinumbri parandus.

Tootespetsifikaadi punktist 11.2.3 „Kvaliteetveini kontroll“ on välja jäetud järgmine lause: „Iga kvaliteetveini (*Qualitätswein*), määratletud piirkondades toodetud vahuveini (*Sekt b. A.*) ja määratletud piirkondades toodetud kvaliteetpoolvahuveini (*Qualitätsperlwein b. A.*) suhtes kohaldatakse kohustuslikku kontrolli.“

f) Muu

Osas „Seos piirkonnaga“ on kategooriate „vein“, „poolvahuvein“ ja „kvaliteetvahuvein“ kirjeldusi selgitatud ja ümber sõnastatud. Liidu muudatust ei ole vaja esitada, sest seost geograafilise piirkonnaga (vt määruse (EL) 2019/33 artikkel 14) ei ole muudatustega välja jäetud.

Tehtud on järgmised muudatused:

tootespetsifikaadi kategooriat „vein“ käsitlevat punkti 9.4.1 on täiendatud. Kõnealune lause oli algselt järgmine: „Predikaatvein peab vastama vähemalt tootespetsifikaadi punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele.“ Nüüd on lause järgmine: „Predikaatvein peab vastama vähemalt tootespetsifikaadi punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele ja toodet ei tohi rikastada.“

Tootespetsifikaadi lause kategooria „poolvahuvein“ kohta punktis 9.4.2 on ümber sõnastatud. Muudetav lause on järgmine: „Seda toodetakse kääritamise teel või sisetekkelise süsinikdioksiidi lisamisega.“ Ümbersõnastatud lause: „Osa kääritamisel loomulikult tekkivast süsinikdioksiidist säilitatakse kääritamise ajal.“

Tootespetsifikaadi kategooriat „kvaliteetvahuvein“ käsitlevasse punkti 9.4.3 on lisatud esimene kääritamine. Seni tohtis kirjelduse kohaselt toota kvaliteetvahuveini üksnes põhivahuveini teisese kääritamise teel. Muudatusega laiendatakse võimalust toota kvaliteetvahuveini esimese kääritamisega.

2. **Muudatuste põhjendus**

a) Analüütilised ja/või organoleptilised omadused

Ümberarvestustabeli väljajätmine tähendab, et naturaalse viinamarjavirde minimaalse massi määramisel ei ole enam õiguslikku alust. Sellegipoolest esineb see tootespetsifikaadis ka edaspidi, sest tootjad kasutavad praktikas Oechsle kraade (viinamarjavirde tiheduse skaala). Sellepärast ühendatakse edaspidi minimaalse naturaalse alkoholisisalduse ja viinamarjavirde minimaalse massi näidud sõnaga „ja“. See näitab selgelt, et tootjad peavad jälgima nii minimaalse naturaalse alkoholisisalduse kui ka viinamarjavirde minimaalse massi väärtusi, kui nad turustavad kaitstud päritolunimetusega tooteid „Mittelrhein“. Selleks et vältida arusaamatusi veinikeldri arvepidamises, otsustas kaitseühing (Schutzgemeinschaft) lisada lause, milles selgitatakse, et veinitöötusettevõtte arvepidamisandmetes tuleb kajastada vaid viinamarjavirde mass.

Organoleptiliste omaduste kirjeldus on muudetud nüansirikkamaks, et paremini kajastada iga toote eriomadusi ning toodete erinevust muude viinamarjakasvatuspiirkondade toodetest.

b) Piirkonna määratlemine

Koblenzis asuv maatükk, mida tuntakse Weindorfi nime all, kuulub algse kaitstud päritolunimetuse „Mittelrhein“ alla ja oleks seetõttu tulnud algusest peale lisada määratlusse, mida nüüd tehaksegi.

Teised lisatavad maatükid vastavad ruumilise seose nõuetele ja moodustavad ühendatud istanduse. Samuti on need läbinud veini „Mittelrhein“ kaitseühingu kodukorras ette nähtud menetluse.

Tootmist käsitlev lõik on esitatud eraldi alapunktis, selgitamaks, et seda kohaldatakse nii Nordrhein-Westfaleni kui ka Rheinland-Pfalzi suhtes.

c) Veiniviinamarjasordid

Viinamarjasortide nimekiri ei ole täielik ja seda on täiendatud, sest märkida tuleks kõik varem klassifitseeritud kaitstud päritolunimetuse „Mittelrhein“ piirkonnas kasvatatavad sordid, kuna need on oma väärtust piirkonnas juba tõendanud. Neist sortidest toodetavad veinid vastavad tootespetsifikaadi nõuetele.

Edaspidi esitatakse viinamarjasordid pealkirjade all „Valged viinamarjasordid“ ja „Punased viinamarjasordid“, mis asendavad pealkirju „Valge vein“ ning „Punane ja roosa vein“, sest viinamarjasortide loetlemisega tootespetsifikaadis reguleeritakse kasvatusvõimalust, mitte lõpptoodet.

Sünonüümid on välja jäetud, sest tootespetsifikaadis olev viinamarjasortide nimekiri on sisuliselt istutusluba, mitte märgistamisnõue.

d) Kohaldatavad nõuded

Liikmesriigi õigusaktide alusel kohaldatavad nõuded:

nimetusi käsitlevad uued eeskirjad peaksid selgitama neid tähistamise kontseptsioone liikmesriigi õigusaktides, mis ei ole eAmbrosia kaudu kaitstud.

Kaitstud päritolunimetust / kaitstud geograafilist tähist haldava organisatsiooni kohaldatavad nõuded:

märgistamisnõudega kaitstakse kaitstud päritolunimetusega tooteid võimaliku väärtuse vähenemise eest.

Etiketi visuaalne ilme on tarbija jaoks väga oluline. Kui kaitstud päritolunimetusega tooteid turustatakse nii, et etiketil on märgitud aretusliinid, ei tea tarbija, mida see teave tähendab, või talle tundub, et tegemist on katsete tulemustega, kui puudub vastav viide ja tarbijal ei ole seega võimalust teha teadlik valik ostu kasuks või selle vastu. Tarbija ei pruugi olla teadlik asjaolust, et tegemist on tegelikult klassifitseeritud sortidega, mille kvaliteet on juba tõestatud. See võib viia selleni, et tarbija annab negatiivse hinnangu ilma tooteid proovimata. Sel viisil tekkinud negatiivne mulje võib mõjutada kõiki kaitstud päritolunimetusega „Mittelrhein“ märgistatud tooteid ja seega avaldada mõju ka kaitstud päritolunimetusega „Mittelrhein“ hõlmatud toodete müügile.

e) Kontrolliasutus

Rheinland-Pfalzi Põllumajanduskoja faksinumber on muutunud.

Lause on kustutatud, et vältida kordust.

f) Muu

Tootespetsifikaadi kategooriat „vein“ käsitlev punkt 9.4.1 on ümber sõnastatud, et eristada predikaatveine kvaliteetveinidest.

Tootespetsifikaadi punkt 9.4.2, mis käsitleb kategooriat „poolvahuvein“, on ümber sõnastatud, et kajastada sellise veini valmistamise tegelikke protsesse.

Tootespetsifikaadi kategooriat „kvaliteetvahuvein“ käsitlevasse punkti 9.4.3 on lisatud esimene kääritamine, sest kategooria eelmise kirjelduse kohaselt tohtis sellist veini toota ainult teisese kääritamisega. See ei ole enam praeguse praktikaga kooskõlas, sest nüüd on võimalik toota kvaliteetvahuveini ka esimese kääritamisega.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Mittelrhein

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Valge kvaliteetvein (*Qualitätswein*)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Sõltuvalt viinamarjasordist võivad esile tõusta värsked puuviljanüansid ja eksootiliste puuviljade aroomid. Olenevalt viinamarjasordist ja laagerdumisstiilist on neil eelkõige lillelisi ja rohelisi aroome, nagu rohelise paprika ja muru või ka muskaatpähkli ja roosi lõhn, mesi ja kuivatatud puuviljad, samuti vürtsikad varjundid, nagu hein, suitsused ja mineraalsed nüansid. Olenevalt veinivalmistamise viisist võivad buketti lisanduda röstitud puidust vaadi aroomid, nagu vanilli-, rösti- ja kookospähkliaroom, redutseeriva laagerdumise puhul tulekivi- ja trühvliaroom ning oksüdatiivse laagerdumise puhul oksüdeeritud õuna ja pähklised aroomid. Veinide happesus ja magusus on tavaliselt tasakaalus. Veine iseloomustab enamasti õrn kuni tugev täidlus ning elegantne kuni elav happestruktuur. Eelkõige võimaldavad viinamarjasordid 'Riesling' ja 'Burgunder' tuua neist valmistatud veinide organoleptilistes omadustes esile viinamarjaistanduse kasvukohad. Happesuse määr, happesuse puhverdamise tase ja mineraalsed nüansid võimaldavad tajuda kaitstud päritolunimetuse „Mittelrhein“ piirkonna mitmesuguseid kivimitüüpe ja erinevaid ilmastikust mõjutatud muldasid. Värvus varieerub üldiselt roheliste varjunditega kahvatukollasest kuni õlg- ja kuldkollase või isegi merevaigukollaseni. Olenevalt viinamarjasordist ja aastakäigust võib esineda ka kergelt punakaid toone.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Mittelrhein“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. Punane kvaliteetvein (*Qualitätswein*)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Veinidel on eelkõige punaste puuviljade noodid. Lisaks võib esineda rohelisi varjundeid, nagu roheline paprika, rosmariin ja rohelised viinamarjavarred. Olenevalt laagerdumisstiilist ja laagerdumisest mitmesugustes puidust vaatides võivad lisanduda lõhnale vürtsikad aroomid, nagu vanilliaroom, röstimisnoodid, šokolaadi- ja kookospähkliaroom, samuti tulekivi ja trühvli redutseerivad noodid. Veine, mis on üldjuhul puuviljaselt kerged kuni täidlased, iseloomustab tavaliselt sametiselt pehme kuni tuntav happestruktuur. Eelkõige võimaldab viinamarjasort ’Spätburgunder’ tuua sellest valmistatud veinide organoleptilistes omadustes esile viinamarjaistanduse kasvukohad. Happesuse määr, organoleptilise happesuse puhverdamise tase ja mineraalsed nüansid võimaldavad tajuda kaitstud päritolunimetuse „Mittelrhein“ piirkonna mitmesuguseid kivimitüüpe ja erinevaid ilmastikust mõjutatud muldasid. Punane värvus varieerub üldjuhul heledast kirsipunasest sügava tumeda leedripunase ning pruunikate varjunditega sinakani.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Mittelrhein“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

3. Roosa, Weißherbsti ja Blanc de Noir’ kvaliteetvein (*Qualitätswein*)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Neid heledat värvi veiniliike pressitakse punastest viinamarjasortidest. Roosade ja Weißherbsti veinide värvus varieerub tavaliselt õrnroosast roosa ja helepunaseni, samas kui Blanc de Noir’ veinidel on valgete veinide värvispekter. Kuna viinamarjavirret kääritatakse ja laagerdatakse samamoodi nagu valge veini puhul, domineerivad üldjuhul punaste marjade ja puuviljade aroomid, nagu vaarikas, maasikas, must sõstar ja kirss, aga ka sidrunid, õunad ja greibid. Olenevalt kasutatavast viinamarjasordist võib esineda ka vürtsikaid aroome ning rohelisi paprika- ja ürdinoote ning laagerdumise käigus puiduga kokkupuute korral ka vanilli-, rösti- ja kookospähklinoote. Blanc de Noir’ veinidel võib lisaks olla kergelt lillelisi nüansse. Veinid sarnanevad maitse poolest enamasti valgete veinidega.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Mittelrhein“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4. *Rotling*'i kvaliteetvein (*Qualitätswein*)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Rotling'i veinidel on üldjuhul kahvatu kuni jõuline helepunane värvus. Nende aroom on tavaliselt puuviljane või võib olla veidi vürtsikas, marjade, õun- ja tsitrusviljade nüanssidega. Neil kipub olema õrn kuni rikkalik maitse ja elav happestruktuur.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Mittelrhein“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Kvaliteediklassi *Kabinett* kuuluv predikaatvein (*Prädikatswein Kabinett*)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Neid veine iseloomustab üldiselt väike kuni mõõdukas alkoholisisaldus. Nendel enamjaolt puuviljastel ja värsketel veinidel on tavaliselt äratuntav viinamarjasordi eripära ja elav happesus. Olenevalt veini laagerdumisviisist ja soovitud omadustest võivad neid viinamarjaaroome ümbritseda ka mineraalsed aroomid ning tulekivi- ja trühvliaroom. Eelkõige on kvaliteediklassi *Kabinett* kuuluvatel jääkmagusatel veinidel enamasti huvitav happesuse ja magususe tasakaal ning vähene alkoholisisaldus.

Kvaliteediklassi *Kabinett* kuuluvate valgete veinide värvispekter varieerub tavaliselt roheliste varjunditega helekollasest kuni tugeva kollaseni, sama kvaliteediklassi punaste veinide värvus on üldiselt heledast kirsipunasest sügava tumeda leedripunaseni.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Mittelrhein“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

6. Kvaliteediklassi *Spätlese* kuuluv predikaatvein (*Prädikatswein Spätlese*)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Kuna virde mass on suurem ja viinamarjad seega tavaliselt parema küpsusastmega, avaldub kvaliteediklassi *Spätlese* kuuluvate veinide puhul üldjuhul selgelt sordi eripära ning need on täidlasemad ja suurema alkoholisisaldusega. Aroomi iseloomustavad enamasti küpsemad kollased puuviljad ning küps ja harmooniline happestruktuur. Kvaliteediklassi *Spätlese* kuuluvaid veine valmistatakse tavaliselt neile võimalikult iseloomuliku märkimisväärse jääkmagususega. Kvaliteediklassi *Spätlese* kuuluvate valgete veinide värvispekter varieerub enamasti helekollasest kuldkollaseni, sama kvaliteediklassi punaste veinide oma aga heledast kirsipunasest sügava tumeda leedripunaseni.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Mittelrhein“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

7. Kvaliteediklassi *Auslese* kuuluv predikaatvein (*Prädikatswein Auslese*)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Täielikult küpsenud ja üleküpsenud viinamarjade kasutamine toob tavaliselt kaasa sordi eripära intensiivse avaldumise. Lisaks suuremale küpsusastmele viinapuul võib kasutada ka väärishallituse (*Botrytis cinerea*) abil kontsentreerimist. Nendel veinidel on tavaliselt intensiivne kollaste puuviljade ja mõnikord eksootiline aroom. Kuivatatud marjade olemasolul võib tekkida ka peeneid meesarnaseid ja palsaminüansse. Kvaliteediklassi *Auslese* kuuluvaid veine valmistatakse tavaliselt neile võimalikult iseloomuliku märkimisväärse jääkmagususega. Kvaliteediklassi *Auslese* kuuluvate valgete veinide värvispekter varieerub enamasti helekollasest kuldkollaseni, sama kvaliteediklassi punaste veinide oma aga heledast kirsipunasest sügava tumeda leedripunaseni.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Mittelrhein“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

8. Kvaliteediklassi *Beerenauslese* kuuluv predikaatvein (*Prädikatswein Beerenauslese*)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Kvaliteediklassi *Beerenauslese* kuuluvad veinid „Mittelrhein“ valmistatakse üleküpsenud, kuivatatud või väärishallitanud marjadest ning seetõttu on neil üldjuhul intensiivne kuldkollane kuni merevaigukollane värvus, suur suhkrusisaldus ja veidi õline konsistents. Maitse poolest on neile tavaliselt iseloomulik intensiivne magusus ja mõõdukas kuni jõuline, kuid märgatav happestruktuur. Nende aroom on tavaliselt puuviljane kuni vürtsikas või isegi ürdine ning küpsete kuni üleküpsenud puuviljade, kuivatatud puuviljade, mee ja vürtside nüanssidega. Kuna kvaliteediklassi *Beerenauslese* kuuluvaid veine valmistatakse põhimõtteliselt jääkmagusatena, piirduvad need peamiselt valgete ja roosade veinidega ning nende alkoholisisaldus on tavaliselt mõõdukas kuni väga väike. Kvaliteediklassi *Beerenauslese* kuuluvate valgete veinide värvispekter varieerub eelkõige helekollasest merevaigukollaseni kõigis nende varjundites.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Mittelrhein“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

9. Kvaliteediklassi *Eiswein* kuuluv predikaatvein (*Prädikatswein Eiswein*)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Kvaliteediklassi *Eiswein* kuuluvad veinid „Mittelrhein“ pressitakse viinamarjadest, mis on saagikoristuse ja pressimise ajal looduslikult jäätunud. See tähendab, et viinamarjade koostisosad on väga kontsentreeritud ning *Botrytis cinerea*'st tingitud mädanikku võib esineda vähe. Selle tulemusena on kvaliteediklassi *Eiswein* kuuluvatel veinidel tavaliselt olenevalt ajast, mis kulub pärast viinamarjade täisküpseks saamist vajaliku madala temperatuuri saavutamiseks, intensiivne magusus ja tugev happesus. Neil on tugevam vastava viinamarjasordi aroom, kusjuures aroomi iseloomustab üldjuhul puuviljasus, mitte niivõrd väärishallitus. Kvaliteediklassi *Eiswein* kuuluvate valgete veinide värvispekter varieerub üldiselt helekollasest merevaigukollaseni.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Mittelrhein“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

10. Kvaliteediklassi *Trockenbeerenauslese* kuuluv predikaatvein (*Prädikatswein Trockenbeerenauslese*)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Võrreldes kvaliteediklassi *Beerenauslese* kuuluvate veinidega on kõnealuse klassi veinide suhkrusisaldus suurem tänu viinamarjade hoolikamale valikule ja marjade ulatuslikumale väärishallitusega nakatumisele. Seetõttu on veinid tavaliselt eriti magusad ja olenevalt viinamarjasordist ka kontsentreeritud happesusega ning mõõduka kuni väga vähese alkoholisisaldusega. Kvaliteediklassi *Beerenauslese* kuuluvate veinide puhul kirjeldatud lõhnaspekter on üldiselt intensiivsem. Kvaliteediklassi *Trockenbeerenauslese* kuuluvate valgete veinide värvispekter varieerub üldiselt helekollasest tumeda merevaigukollaseni.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Mittelrhein“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

11. Kvaliteetvahuvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Kvaliteetvahuveini viinamarjade suhkrusisaldus on enamasti mõõdukas. Õrna korjamis- ja pressimistehnikaga säilitatakse üldiselt tugevam, elav happestruktuur. Määratletud piirkondades toodetud vahuveine (*Sekt b. A.*) mõjutavad enamasti alusveini tüüp, kasutatud viinamarjasordid ja tootmise käigus pärmisettel hoidmise aeg. See võib olenevalt pärmisettel hoidmise ajast väljenduda kergelt pähkliste ja briošinootidena. Kui põhivahuveinid puutuvad laagerdumisel kokku tammepuiduga, võib määratletud piirkondades toodetud vahuveinil (Sekt b. A.) olla rösti- ja vürtsikas aroom. Määratletud piirkondades toodetud vahuvein (Sekt b. A.) on üldjuhul värske, puuviljane, happeline, pärmine ja vähese alkoholimaitsega. Jääkmagusus varieerub enamasti tajumatust kuni märgatavalt magusani. Need on üldiselt märkimisväärselt kuni tugevalt kihisevad. Värvispekter ulatub tavaliselt roheliste varjunditega kahvatukollasest kuni pärnaõiekollaseni, kuid mõnikord on need ka roosa värvusega ja mitmesuguste punaste varjunditega. *Crémant*’ vahuveinid on üldjuhul intensiivselt kihisevad ja pehme struktuuriga. Nende aroom on enamasti puuviljaselt küps kuni pärmine ja vürtsikas ning seda mõjutavad alusveini tüüp, kasutatud viinamarjasordid ja pärmisettel hoidmise aeg. Pikema minimaalse pärmisettel hoidmise ajaga saadakse üldiselt peened, kreemjad ja tasakaalustatud *Crémant*’ vahuveinid.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Mittelrhein“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

12. Poolvahuvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Kvaliteetpoolvahuveinid on tavaliselt kergelt kihisevad. Neile on enamasti iseloomulik puuviljane, värske aroom ja märgatav sordi eripära, kuid süsinikdioksiid annab neile tavaliselt täiendavat värskust ja erksust. Tihti kasutatavate aromaatsete viinamarjasortide puhul võib esineda eriti lillearoome ja eksootilisi puuviljanoote, samuti vaarika-, kirsi- ja maasikanoote. Värvispekter ulatub tavaliselt rohekate varjunditega kahvatukollasest pärnaõiekollase ning roosa ja punaseni.

Rikastamiseta toodetud kaitstud päritolunimetusega veini „Mittelrhein“ üldalkoholisisaldus võib ületada 15 mahuprotsenti.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Kõik tooted

   Veinivalmistuse eritava

   Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

2. Kõik tooted

   Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

   Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

3. Kõik tooted

   Viljelustavad

   Kohaldatakse kehtivaid õigusnorme.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Kõik tooted

   105 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Rheinland-Pfalzi liidumaa Kaitstud päritolunimetuse piirkond hõlmab järgmiste omavalitsusüksuste ja nende osade viinamarjaistandusi: Bacharach (Bacharach (3503), Steeg (3502)), Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard (Boppard (1820), Hirzenach (1824)), Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Landkreis Mainz-Bingen) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein (Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329)), Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach-Ohlenberg (Niederkasbach (0307)), Kaub (0902), Kestert (0918), Koblenz (Ehrenbreitstein (1416), Koblenz (1401), Niederberg (1413)), Lahnstein (Oberlahnstein (0961)), Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederburg (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel (Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)), Osterspai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar (St. Goar (1837), Werlau (1836)), Sankt Goarshausen (Ehrenthal (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)), Spay (Oberspay (1390)), Trechtingshausen (3508), Unkel (Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)), Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833).

Nordrhein-Westfaleni liidumaa Kaitstud päritolunimetuse piirkond hõlmab Königswinteri linnas Oberdollendorfi, Niederdollendorfi ja Königswinteri linnaosas, Bad Honnefi linnas Honnefi (Rhöndorfi) linnaosas ning Bonni linnas Kessenichi linnaosas asuvaid viinamarjaistandusi.

Täpne määratlus on näha kaartidelt, kus on maatükkide kaupa näidatud eespool nimetatud omavalitsusüksustes asuvad viinamarjaistandused. Kaarte saab vaadata aadressil www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Kvaliteetveine (*Qualitätswein*), predikaatveine (*Prädikatswein*), määratletud piirkondades toodetud vahuveine (*Sekt b. A.*) või määratletud piirkondades toodetud kvaliteetpoolvahuveine (*Qualitätsperlwein b. A.*), mis kannavad kaitstud nimetust „Mittelrhein“, võib toota muus piirkonnas kui määratud piirkond, kus viinamarjad korjati ja mis on märgitud etiketile, tingimusel, et tootmispiirkond asub samal liidumaal või naaberliidumaal.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Frühburgunder – Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Limberger – Lemberger, Blaufränkisch, Limberger

Blauer Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc
Cabernet Cantor
Cabernet Carbon
Cabernet Carol
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Dorio
Cabernet Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calandro
Calardis Blanc
Chardonnay
Dakapo
Deckrot
Divico
Domina
Donauriesling
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe
Felicia
Findling
Freisamer
Früher Malingre – Malinger
Früher Roter Malvasier – Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie
Färbertraube
Gelber Muskateller
Gm 643-10
Gm 643-17
Goldmuskateller – Muskateller
Goldriesling
Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner – Veltliner
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldsrebe
Hibernal

Huxelrebe – Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Merlot
Merzling
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau – Rivaner
Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier
Neronet
Noblin
Optima 113 – Optima
Orion
Ortega
Osteiner
Palas
Perle
Petite Arvine
Phoenix – Phönix
Pinotin
Piroso
Prinzipal
Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rondo
Rosenmuskateller – Muskateller
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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Kõik tooted*

Viinamarjakasvatuspiirkond „Mittelrhein“ asub Bingeni ja Bonni vahel, piirneb Siebengebirge kõrgustikuga ja on umbes 110 km pikk. Oru põhi on kitsas; alles 200–220 meetri kõrgusel merepinnast laieneb kitsas V-kujuline org platoo-oruks, mille kihid tekkisid juba ammu. Viinamarjakasvatuseks kasutatavad Kesk-Reini oru alad ulatuvad umbes 55–350 meetrini merepinnast; viinamarjaistanduste keskmine kõrgus merepinnast on 170 meetrit. Ülem-Kesk-Reini oru viinamarjaistandused on peamiselt kagu-edelasuunalised; Alam-Kesk-Reini orus toimub viinamarja-kasvatus valdavalt lõuna-edelasuunalisel maal. Kesk-Reini orgu tervikuna võttes on viinamarjaistanduste keskmine suund 168° (SSE).

Kesk-Reini oru piirkonnas domineerivad Devoni kivimid. Kvartsiitliivakivi ja kiltkivi on laialt levinud; vähemal määral esineb raua- ja ränisisaldusega muguljat kiltkivi ja kvartsiite. Tertsiaari kivimeid leidub üksnes Königswinteri ümbruses. Nende hulka kuuluvad trahüüdid, trahhüütilised tufid, basaldid ja latiidid (vulkaanilised purskekivimid), mis annavad tunnistust varasemast vulkaanilisest tegevusest. Reini lammid sisaldavad tavaliselt mitu meetrit paksu liiva ja savi, mis on sageli lubjased. Kesk-Reini oru viinapuud on juurdunud peamiselt pinnasesse, mille lähtekivim koosneb Devoni kiltkivist. Pruunmullad ja rähkmullad on seal valdavad mullatüübid.

Parapruunmullad on laialt levinud viljakatel lössidel ja lössi-savimuldadel. Viinamarjakasvatus toimub ka lammide ja madalamate astangute osades. Seoses muldade tüpoloogiaga iseloomustavad neid piirkondi vega-mullad ja pruunmullad. Tertsiaari vulkaanilistel kivimitel leidub pruunmuldasid, rähkmuldasid ja rankereid.

Aasta keskmine temperatuur on ilmaandmete järgi 9,7 °C ja kasvuperioodi keskmine temperatuur 14,2 °C. Aasta keskmine sademete hulk on 665 mm, millest umbes 60 % sajab kasvuperioodil. Kõnealusel perioodil saavad kaitstud päritolunimetuse „Mittelrhein“ piirkonna viinapuud otsest päikesevalgust keskmiselt umbes 615 000 Wh/m^2. Veinide tüpoloogia määravad pikk kasvuperiood koos kasvupiirkonna erilise topograafia, mikrokliima tingimuste, pinnase iseloomuliku koostise ja inimeste suure tööpanusega. Väikesemahuline struktuur ja järsud nõlvad piiravad viinamarjaistandustes töö mehhaniseerimist. Seetõttu on viinamarjaistanduste hooldamine väga töömahukas. Intensiivsel hooldusel on stabiliseeriv mõju saagikusele. See parandab märkimisväärselt saagi kvaliteeti, pidades silmas veinide minimaalset naturaalset alkoholisisaldust, iseloomulikke aroome ja hapete tasakaalu. Inimmõju tugineb sajandite pikkusele viinamarjakasvatuse traditsioonile. Toote *Prädikatswein* (eritähisega veini) tootmiseks ettenähtud esmatoote (viinamarjad) kasvatamisel võib viinamarjakasvataja kasvuperioodil rakendada spetsiaalseid taimehooldusmeetmeid, näiteks eemaldada viinamarjade ümbert lehti või harvendada kobaraid, et saavutada parem kvaliteet ja viinamarja koostisosade intensiivsem koostis. Lisaks võivad erinevad keldritehnoloogial põhinevad küpsemismeetodid täiendava inimtegurina kujundada lõpptulemusena valmivat toodet *Prädikatswein*.

8.2. *Vein*

Kvaliteetveinid peavad vastama viinamarjasordi kategooria miinimumnõuetele, mis on sätestatud tootespetsifikaadi punktis 3.2, ja neid võib rikastada. Predikaatveinid peavad vastama vähemalt tootespetsifikaadi punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele ja toodet ei tohi rikastada.

8.3. *Poolvahuvein*

Määratletud piirkondades toodetava kvaliteetvahuveini puhul peab põhitoode vastama määratletud piirkonna kvaliteetveini miinimumnõuetele, mis on sätestatud tootespetsifikaadi punktis 3.2. Osa kääritamisel loomulikult tekkivast süsinikdioksiidist säilitatakse kääritamise ajal.

8.4. *Kvaliteetvahuvein*

Põhitoode peab vastama tootespetsifikaadi punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele. Valitud viinamarjaistanduste viinamarjad, mida kasutatakse põhiveini valmistamiseks, et toota vahuveini, tuleb koristada sõltuvalt kasvuetapist ja kohast varem, et nad säilitaksid määratletud piirkondade kvaliteetvahuveini mõrkja happelise struktuuri. Vein toodetakse kas esimese või teise kääritamisega paagis või pudelis. Kui tootmises kasutatakse spetsiaalset traditsioonilist pudelis kääritamise meetodit, peab toode läbima teise alkoholkääritamise pudelis, et sellest saaks vahuvein. Sellisel juhul peab toode laagerduma pudelis vähemalt üheksa kuud.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Vein, kvaliteetvahuvein, poolvahuvein

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

enne kui toodete etikettidel tohib kasutada traditsioonilisi nimetusi, peavad kvaliteetveinid (*Qualitätswein*), predikaatveinid (*Prädikatswein*), määratletud piirkondades toodetud kvaliteetpoolvahuveinid (*Qualitätsperlwein b. A.*) ja määratletud piirkondades toodetud vahuveinid (*Sekt b. A.*) läbima ametliku kontrolli. Selle käigus väljastatud kontrollnumber (*Prüfungsnummer* või nn A.P.-Nr) peab olema märgitud etiketile. See asendab partii numbrit.

Lisaks olemasolevale kaitstud veininimetusele tuleb vein ja veinitooted märgistada ühega järgmistest tootespetsifikaadi punkti 5 alapunktis a nimetatud traditsioonilistest nimetustest. Tootespetsifikaadi punkti 5 alapunktis b nimetatud traditsiooniliste nimetuste kasutamine on vabatahtlik. Nimetuse kohustuslikke elemente võib kasutada vastavalt kohaldatavale õigusele.

Viinamarjaistanduste register on väiksema geograafilise üksusena kasutatavate alade, suurte viinamarjaistanduste ja üksikute viinamarjaistanduste ning avamaasüsteemide nimede loetelu. Selles registris näidatakse kohtade ja alade piirid katastritunnuste alusel (piirkond, avamaa, avamaasüsteem, maatükk). Seda haldab Rheinland-Pfalzi Põllumajanduskoda. Nordrhein-Westfalenis hallatakse seda vastavalt 12. detsembri 2013. aasta veiniõigusaktide rakendusmäärusele (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts* (*WeinR-DVO NRW*)). Viinamarjaistanduste register luuakse ja seda hallatakse järgmistel alustel:

— veiniseaduse (*Weingesetz*) paragrahvi 23 lõiked 3 ja 4;

— veinimääruse (*Weinverordnung*) paragrahv 29;

— liidumaa seadus paikade ja alade määramise ning viinamarjaistanduste registri kohta (Rheinland-Pfalzi viinamarjaistanduste seadus) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle* (*Weinlagengesetz*)); – veiniõigusaktide rakendusmäärus (*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts* (*WeinR-DVO NRW*));

— Rheinland-Pfalzi liidumaa määruse vastutuse kohta veiniõigusaktide valdkonnas (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*) paragrahvi 2 lõige 16.

Väikese geograafilise üksuse piire võib muuta üksnes veiniseaduse paragrahvis 22g sätestatud pädeva organisatsiooni nõusolekul. Veiniseaduse paragrahvi 22g kohane pädev organisatsioon peab muudatustest teavitama föderaalset põllumajandus- ja toiduametit.

Kõik tooted

Õigusraamistik:

kaitstud päritolunimetust / kaitstud geograafilist tähist haldavalt organisatsioonilt, kui liikmesriigid on nii ette näinud

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

kaitstud päritolunimetusega „Mittelrhein“ hõlmatud toodete puhul, mida turustatakse viinamarjasordi nimega, võib märgistamisel kasutada ainult pärisnimesid. Aretusliinidega segamine on lubatud.

Kui toode on valmistatud üksnes aretusliinide viinamarjadest, turustatakse seda ilma viinamarjasorti märkimata.

Link tootespetsifikaadile

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein