C/2024/1025

24.1.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/1025)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Mittelrhein”

PDO-DE-A1269-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 19.10.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Muutoksen kuvaus**

a) Analyyttiset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet

Luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta koskeva tieto ja rypälemehun luonnollista vähimmäisominaispainoa koskeva tieto liitetään jatkossa toisiinsa sanalla ”ja”. Lisätään seuraava kellarikirjanpitoa koskeva täsmennys: ”Rypälemehun ominaispaino käymisastiassa on dokumentoitava.”

Aistinvaraista kuvausta tarkennetaan.

b) Alueen rajaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Mittelrhein” alueeseen sisällytetään seuraavat palstat:

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]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

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

Valmistusta koskevat säännöt esitetään nyt erillisessä alakohdassa.

c) Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet

Tuote-eritelmän 8 kohdassa on aiemmin ilmoitettu seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoviinit:

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.

Puna- ja roseeviinit:

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.

MUUTOKSET:

Jatkossa ilmaisut ”Valkoviinit” ja ”Puna- ja roseeviinit” korvataan ilmaisuilla ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet”.

Lisätään seuraavat rypälelajikkeet:

Valkoiset rypälelajikkeet:

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

Punaiset rypälelajikkeet:

”Divico”

Synonyymit poistetaan.

d) Sovellettavat vaatimukset

Kansallisen lainsäädännön nojalla sovellettavat vaatimukset:

On lisätty nimityksiä koskeva sääntö, jonka mukaan laissa säädettyjä nimityselementtejä voidaan käyttää sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.

SAN-/SMM-nimityksiä hallinnoivan organisaation muut vaatimukset:

Merkintävaatimuksen sisällyttäminen:

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustettujen tuotteiden, joita markkinoidaan lajikenimellä, merkinnöissä saa käyttää ainoastaan varsinaisia nimiä. Sekoittaminen jalostettujen kantojen kanssa on sallittua.

Jos tuote on valmistettu yksinomaan jalostuskannoista saaduista rypäleistä, tuotetta on markkinoitava ilman mainintaa rypälelajikkeesta.

e) Valvontaviranomainen

Oikaistaan Rheinland-Pfalzin maatalouskamarin faksinumero.

Poistetaan tuote-eritelmän 11.2.3 kohdasta ”Laatuviinien tarkastus” seuraava virke: ”Kaikille laatuviineille, tma-kuohuviineille ja helmeileville tma-laatuviineille on tehtävä tarkastus.”

f) Muuta

Kohdassa ”Yhteys alueeseen” on selvennetty ja muotoiltu uudelleen luokkien ”Viinit”, ”Helmeilevät viinit” ja ”Laatukuohuviinit” kuvauksia. Unionin muutosta ei tarvitse esittää, koska muutoksilla ei poisteta yhteyttä maantieteelliseen alueeseen (vrt. asetuksen (EU) 2019/33 14 artikla).

Tehdään seuraavat muutokset:

Tuote-eritelmän 9.4.1 kohdassa luokkaa ”Viinit” täydennetään. Täydennettävän virkkeen alkuperäinen sanamuoto on seuraava: ”Arvomerkinnällä varustettujen viinien on täytettävä ainakin tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt kriteerit.” Jatkossa virke kuuluu seuraavasti: ”Arvomerkinnällä varustettujen viinien on täytettävä ainakin tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt kriteerit, eikä niitä saa väkevöidä.”

Tuote-eritelmän 9.4.2 kohdassa luokkaa ”Helmeilevät viinit” muotoillaan uudelleen. Muutettava virke kuuluu seuraavasti: ”Valmistus tapahtuu käymisen avulla tai lisäämällä endogeenistä hiilidioksidia.” Uudelleen muotoiltuna virke kuuluu seuraavasti: ”Käymisessä syntyvä luonnollinen hiilidioksidi säilytetään osittain.”

Tuote-eritelmän 9.4.3 kohdassa luokkaan ”Laatukuohuviinit” lisätään ensimmäinen käyminen. Laatukuohuviiniä on tähän asti kuvauksen mukaan voitu valmistaa ainoastaan kuohuviinin pohjaviinin toisen käymisen avulla. Muutoksella laajennetaan laatukuohuviinien valmistusta siten, että se on mahdollista ensimmäisen käymisen avulla.

2. **Muutosten perustelut**

a) Analyyttiset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet

Muuntotaulukon poistamisen vuoksi rypälemehun luonnollisen vähimmäisominaispainon ilmoittamiselle ei ole enää oikeusperustaa. Koska valmistajat käyttävät käytännön työssään Öchsle-astetta, tämä yksikkö säilytetään edelleen tuote-eritelmässä. Siksi luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta koskeva tieto ja rypälemehun luonnollista vähimmäisominaispainoa koskeva tieto liitetään toisiinsa sanalla ”ja”. Näin tehdään täysin selväksi, että valmistajien on noudatettava sekä luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden arvoa että luonnollisen rypälemehun vähimmäisominaispainon arvoa voidakseen käyttää suojattua alkuperänimitystä ”Mittelrhein” tuotteiden markkinoinnissa. Kellarikirjanpitoa koskevien väärinkäsitysten välttämiseksi tuottajaryhmä on päättänyt lisätä selventävän virkkeen, jossa mainitaan, että kellarikirjanpitoon on merkittävä ainoastaan rypälemehun ominaispaino.

Aistinvaraista kuvausta tarkennetaan, jotta se vastaisi paremmin kunkin tuotteen erityisominaisuuksia sekä kyseisten tuotteiden ja muiden viljelyalueiden tuotteiden välisiä eroja.

b) Alueen rajaus

Koblenzin maarekisteripalsta, joka tunnetaan nimellä Weindorf, kuuluu alkuperäisen suojatun alkuperänimityksen Mittelrheinin alueeseen, minkä vuoksi se olisi jo alun perin pitänyt mainita alueen rajauksessa. Tämä korjataan nyt.

Muut mukaan otettavat palstat täyttävät alueellisen yhteyden vaatimukset ja muodostavat yhtenäisen alueen. Asia on käsitelty Mittelrheinin tuottajaryhmän työjärjestyksessä määrätyn menettelyn mukaisesti.

Valmistusta koskeva sanamuoto esitetään erillisessä alakohdassa sen selventämiseksi, että sitä sovelletaan sekä Nordrhein-Westfaleniin että Rheinland-Pfalziin.

c) Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet

Rypälelajikkeiden luettelo on epätäydellinen ja sitä täydennetään, koska siinä on tarkoitus mainita kaikki Mittelrheinin alueella viljelyssä olevat tähän mennessä luokitellut rypälelajikkeet, koska nämä lajikkeet ovat jo osoittautuneet viljelyalueella menestyviksi. Näistä lajikkeista valmistetut viinit ovat tuote-eritelmän vaatimusten mukaisia.

Jatkossa rypälelajikkeet luetellaan otsikkojen ”Valkoiset rypälelajikkeet” ja ”Punaiset rypälelajikkeet” alla otsikkojen ”Valkoviinit” ja ”Puna- ja roseeviinit” sijasta, koska tuote-eritelmään sisältyvällä rypälelajikkeiden luettelolla säännellään viljelymahdollisuutta eikä lopputuotetta.

Synonyymit on poistettu, koska tuote-eritelmässä oleva rypälelajikkeiden luettelo on ”istutuslupa” eikä merkintävaatimus.

d) Sovellettavat vaatimukset

Kansallisen lainsäädännön nojalla sovellettavat vaatimukset:

Nimityksiä koskevan uuden säännön tarkoituksena on selventää kansallisen lainsäädännön nimityskäsitteitä, joita ei suojella e-Ambrosia-järjestelmässä.

SAN-/SMM-nimityksiä hallinnoivan organisaation muut vaatimukset:

Merkintävaatimus suojaa SAN-tuotteita mahdolliselta arvonmenetykseltä.

Etiketin ulkonäkö on kuluttajalle erittäin tärkeä. Kun SAN-tuotteita markkinoidaan etiketillä, jossa on merkintä jalostuskannoista, kuluttaja joko ei tiedä, mitä merkintä tarkoittaa, tai saattaa olettaa, että kyseessä on viljelykokeen avulla tuotettu tuote ilman selkeää viittausta kokeeseen, eikä kuluttaja voi tällöin tehdä tietoon perustuvaa päätöstä tuotteen ostamisesta. Kuluttajat eivät välttämättä ole tietoisia siitä, että lajikkeet on luokiteltu ja niiden laatu on jo osoitettu. Tämä voi johtaa siihen, että kuluttaja tekee kielteisen arvion tuotetta kokeilematta. Näin syntyy kielteinen vaikutelma Mittelrheinin SAN-tuotteeksi merkitystä tuotteesta voi ulottua kaikkiin Mittelrheinin SAN-tuotteiden ja vaikuttaa niiden myyntiin.

e) Valvontaviranomainen

Rheinland-Pfalzin maatalouskamarin faksinumero on muuttunut.

Virke poistetaan päällekkäisyyksien välttämiseksi.

f) Muuta

Tuote-eritelmän 9.4.1 kohdassa luokan ”Viinit” sanamuotoa muutetaan, jotta arvomerkinnällä varustetut viinit (Prädikatsweine) voidaan erottaa laatuviineistä (Qualitätsweine).

Tuote-eritelmän 9.4.2 kohdassa luokan ”Helmeilevät viinit” sanamuotoa muutetaan siten, että se kuvastaa helmeilevän viinin valmistuksen todellisia käytäntöjä.

Tuote-eritelmän 9.4.3 kohdassa luokkaan ”Laatukuohuviinit” lisätään ensimmäinen käyminen, koska luokan ”Laatukuohuviinit” tähänastisen kuvauksen mukaan sitä voidaan valmistaa vain toisen käymisen avulla. Tämä ei enää vastaa nykykäytäntöä, sillä nykyään on mahdollista valmistaa ”laatukuohuviiniä” myös ensimmäisen käymisen avulla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Mittelrhein

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Viinialan tuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. Valkoiset laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Rypälelajikkeesta riippuen ensisijaisesti voi olla tunnistettavissa hedelmien raikkaita vivahteita ja eksoottisten hedelmien aromeja. Viineissä esiintyy rypälelajikkeesta ja kypsytystavasta riippuen erityisesti kukkaisia ja vihreitä aromeja, kuten vihreää paprikaa ja vihreää ruohoa tai muskatin ja ruusun tuoksua. Niissä voi esiintyä myös hunajan ja kuivattujen hedelmien aromeja sekä mausteisuutta, kuten heinään tai savuun viittaavia ja mineraalisia vivahteita. Viininvalmistusmenetelmästä riippuen bukeeta saattavat täydentää puutynnyrissä kehittyneet vaniljaiset, paahteiset ja kookospähkinämäiset aromit. Reduktiivista kypsytystapaa käytettäessä saadaan myös piikiven ja tryffelin aromeja ja oksidatiivista menetelmää käytettäessä hapettuneen omenan vivahteita ja pähkinäisiä aromeja. Yleensä näille viineille on ominaista hapokkuuden ja makeuden tasapaino. Maku vaihtelee yleensä herkästä voimakkaaseen ja happorakenne elegantista täyteläiseen. Erityisesti Riesling- ja Burgunder-lajikkeista valmistetuista viineistä voidaan aistia viinitarhan maaperä. Esimerkiksi hapokkuuden, puskurointiasteen ja mineraalisten vivahteiden avulla voidaan tunnistaa Mittelrheinin alueen erityyppiset kivilajit ja eri tavoin rapautunut maaperä. Värit vaihtelevat yleensä vihreään vivahtavasta vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen ja kullankeltaiseen tai jopa meripihkaan. Rypälelajikkeen ja vuosikerran mukaan värissä voi olla myös punertavia sävyjä.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Punaiset laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viineissä on erityisesti punaisten hedelmien vivahteita. Lisäksi niissä esiintyy vihreitä vivahteita, kuten paprikaa, rosmariinia ja rypäleen kantaa. Kypsytystavan ja puutynnyrikypsytyksen mukaan viinien tuoksussa voi olla myös vaniljan, suklaan ja kookospähkinän tai paahteisia aromeja sekä reduktiivisia vivahteita, kuten piikiveä ja tryffeliä. Kevyen hedelmäisestä voimakkaisiin vaihtelevien viinien happorakenne on yleensä sametinpehmeästä voimakkaaseen. Erityisesti Spätburgunder-lajikkeesta valmistetuista viineistä voidaan aistia viinitarhan maaperä. Esimerkiksi happokkuuden, puskurointiasteen ja mineraalisten vivahteiden avulla voidaan tunnistaa Mittelrheinin alueen erityyppiset kivilajit ja eri tavoin rapautunut maaperä. Punainen väri vaihtelee yleensä vaalean kirsikanpunaisesta ja syvästä seljanmarjasta ruskeaan vivahtavaan sinertävään.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. Rosee-laatuviinit, roseeviinit, Blanc de Noir -viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Tämäntyyppiset viinit puristetaan nopeasti punaisista rypälelajikkeista. Roseeviinien väri vaihtelee yleensä vaaleamman ja tummemman vaaleanpunaisesta kirkkaan punaiseen, kun taas Blanc de Noir -viinien väri muistuttaa valkoviinejä. Koska rypäleen puristemehu kypsytetään samoin kuin valkoviinissä, voimakkaimpia aromeja ovat punaiset marjat ja hedelmät, kuten vadelma, mansikka, mustaherukka ja kirsikka, mutta myös sitruuna, omena ja greippi. Käytetystä rypälelajikkeesta riippuen viinissä voi havaita myös mausteisia aromeja ja vivahteita vihreästä paprikasta ja yrteistä ja puutynnyrikypsytyksen tapauksessa vaniljaa ja kookospähkinää sekä paahteisia vivahteita. Blanche de Noir -viineissä saattaa esiintyä myös kevyen kukkaisia vivahteita. Viinit muistuttavat maultaan yleensä valkoviinejä.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. Rotling-laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Rotling-viinien väri vaihtelee pääsääntöisesti heikosta voimakkaan vaaleanpunaiseen. Niiden aromit ovat yleensä hedelmäisiä tai toisinaan mausteisia, ja viineissä on marjojen, siemenhedelmien ja sitrushedelmien vivahteita. Niiden maku vaihtelee yleensä herkästä runsaaseen, ja niillä on pirteä happorakenne.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. Arvomerkinnällä ”Kabinett” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Näiden viinien alkoholipitoisuus on yleensä matala tai kohtalainen. Ne ovat hedelmäisiä ja raikkaita sekä yleensä lajiketyypillisiä ja raikkaan hapokkaita. Kypsytysmenetelmästä ja halutusta viinityypistä riippuen rypäleiden aromia voivat pehmentää mineraaliset vivahteet sekä piikivi- ja tryffeliaromit. Tällaisten jäännössokeria sisältävien viinien hapokkuuden ja makeuden tasapaino matalissa alkoholipitoisuuksissa on usein mieleenpainuva.

Arvomerkinnällä ”Kabinett” varustettujen valkoviinien väri vaihtelee yleensä vihreään vivahtavasta vaaleankeltaisesta voimakkaaseen keltaiseen ja punaviinien väri vaalean kirsikanpunaisesta syvään seljanmarjaan väriin.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

6. Arvomerkinnällä ”Spätlese” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Arvomerkinnällä ”Spätlese” varustettujen viinien rypälemehun suuremman ominaispainon ja rypäleiden pitempään jatkuneen kypsymisen vuoksi myöhään korjatuista rypäleistä valmistetut viinit (Spätlese-viinit) ovat erityisen lajiketyypillisiä. Ne ovat ryhdikkäämpiä ja niiden alkoholipitoisuus on korkeampi. Aromille ovat yleensä tunnusomaista kypsät keltaiset hedelmät, ja viinin happorakenne on kypsä ja tasapainoinen. Spätlese-viinejä kypsytetään makean viinin tuottamiseksi siten, että makeus perustuu mahdollisuuksien mukaan rypäleiden omaan jäännössokeriin. Valkoisten Spätlese-viinien väri vaihtelee usein vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen ja punaisten vaalean kirsikanpunaisesta syvään seljanmarjan väriin.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

7. Arvomerkinnällä ”Auslese” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Täysin kypsien ja ylikypsien rypäleiden käytön ansiosta näissä viineissä on usein intensiivistä lajiketyypillisyyttä. Sen lisäksi, että viineissä on käytetty viiniköynnöksessä tavallista kauemmin kypsyneitä rypäleitä, konsentrointi voidaan tehdä myös jalohometta (Botrytis cinerea) käyttämällä. Viineissä on yleensä voimakkaita keltaisten hedelmien, toisinaan eksoottisiakin aromeja. Kuivattujen marjojen määrä voi saada aikaan herkän hunajaisia ja balsamisia vivahteita. Auslese-viinejä kypsytetään makean viinin aikaan saamiseksi siten, että makeus perustuu mahdollisuuksien mukaan rypäleiden omaan jäännössokeriin. Valkoisten Auslese-viinien väri vaihtelee usein vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen ja punaisten vaalean kirsikanpunaisesta syvään seljanmarjan väriin.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

8. Arvomerkinnällä ”Beerenauslese” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Arvomerkinnällä ”Beerenauslese” varustetut Mittelrheinin viinit valmistetaan ylikypsistä, kuivatuista tai jalohomeisista marjoista, minkä vuoksi niiden väri vaihtelee yleensä voimakkaan kullankeltaisesta meripihkaan, niiden sokeripitoisuus on suuri ja koostumus hieman öljyinen. Näiden viinien maulle on tyypillistä voimakas makeus, ja niiden happorakenne vaihtelee kohtalaisesta mutta huomattavasta voimakkaaseen. Aromit vaihtelevat pääasiassa hedelmäisistä mausteisiin ja jopa ruohoisiin, ja niissä on kypsien tai jopa ylikypsien hedelmien, kuivattujen hedelmien, hunajan ja mausteiden vivahteita. Koska Beerenauslese-viinit kypsytetään yleensä jäännösmakeuden pohjalta, ne ovat etupäässä valko- ja roseeviinejä ja niiden alkoholipitoisuus on kohtalainen tai hyvin matala. Beerenauslese-luokkaan kuuluvien valkoviinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta meripihkaan kaikissa sävyissä.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

9. Arvomerkinnällä ”Eiswein” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Arvomerkinnällä ”Eiswein” varustetut Mittelrhein-viinit puristetaan luonnollisesti jäätyneistä rypäleistä, minkä ansiosta rypäleiden ainesosien pitoisuudet ovat korkeita ja Botrytis cinerean aiheuttama homepitoisuus osittain alhainen. Tämän seurauksena Eiswein-viinit ovat yleensä ja riippuen siitä, kuinka kauan rypäleiden kypsymisen jälkeen esiintyy riittävän matalia lämpötiloja, hyvin makeita ja hapokkaita. Lajikearomit, jotka ovat yleensä hedelmäisiä ja joissa jalohomeen vivahteet ovat heikompia, tulevat esiin voimakkaina. Valkoisten Eiswein-viinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta meripihkaan.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

10. Arvomerkinnällä ”Trockenbeerenauslese” varustetut viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Koska näissä viineissä käytetään laajempaa valikoimaa rypäleitä kuin Beerenauslese-viineissä ja jalohomeisia rypäleitä, näiden viinien sokeripitoisuus on yleensä vieläkin korkeampi kuin Beerenauslese-viinien. Näin ollen nämä viinit ovat yleensä erityisen makeita ja rypälelajikkeen mukaan hapokkaita riippuen, ja niiden alkoholipitoisuus on kohtalainen tai hyvin alhainen. Tuoksu on samanlainen kuin Beerenauslese-viineillä mutta yleensä intensiivisempi. Valkoisten Trockenbeerenauslese-viinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta tummaan meripihkaan.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

11. Laatukuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Laatukuohuviineissä käytettävien rypäleiden sokeripitoisuus on yleensä kohtuullinen. Varovaisella korjuu- ja puristustekniikalla voidaan yleensä säilyttää korkeampi ja selkeä happorakenne. Tma-kuohuviinien aromeja leimaavat usein perusviinin tyyppi, käytetyt rypälelajikkeet ja hiivakypsytyksen kesto valmistuksen aikana. Hiivakypsytys voi kestosta riippuen ilmetä hieman pähkinäisinä ja briossimaisina vivahteina. Peruskuohuviinien kypsytys tammityynnyreissä voi saada aikaan paahteisia ja mausteisia aromeja tma-kuohuviineissä. Tma-kuohuviinit ovat yleensä raikkaita, hedelmäisiä, hapokkaita ja hiivaisia mutta eivät kovin alkoholipitoisia. Jäännösmakeus vaihtelee yleensä tuskin havaittavasta huomattavan makeaan ja helmeily huomattavasta voimakkaaseen. Väri vaihtelee yleensä vihreään vivahtavasta vaaleankeltaisesta lehmuksenkukankeltaiseen, mutta joissakin tapauksissa esiintyy myös roseevärejä ja erilaisia punaisen sävyjä. Crémant-viinien helmeily on yleensä voimakasta, ja niiden rakenne on pehmeä. Aromit vaihtelevat useimmiten hedelmäisen kypsistä hiivaisiin, ja niihin vaikuttavat perusviinin tyyppi, käytetyt rypälelajikkeet ja hiivakypsytyksen kesto. Pidempi vähimmäishiivavarastointi tuottaa hienoja, kermaisia ja tasapainoisia crémant-kuohuviinejä.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

12. Helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Helmeilevien laatuviinien helmeily on hienostunutta. Aromi on yleensä hedelmäinen, raikas ja lajiketyypillinen, ja hiilihappo antaa lisää raikkautta ja pirskahtelevuutta. Erityisesti yleisesti käytettyjen aromaattisten rypälelajikkeiden yhteydessä voi esiintyä kukkaisia aromeja ja eksoottisia hedelmäisiä vivahteita sekä vadelman, kirsikan ja mansikan vivahteita. Väri vaihtelee yleensä vihreään vivahtavasta vaaleankeltaisesta lehmuksenkukankeltaiseen ja vaaleanpunaiseen ja punaiseen.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustetun viinin kokonaisalkoholipitoisuus voi olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Kaikki tuotteet

   Erityinen viininvalmistusmenetelmä

   Tässä sovelletaan voimassa olevaa lakia.

2. Kaikki tuotteet

   Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

   Tässä sovelletaan voimassa olevaa lakia.

3. Kaikki tuotteet

   Viininviljelykäytäntö

   Tässä sovelletaan voimassa olevaa lakia.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Kaikki tuotteet

   105 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rheinland-Pfalzin osavaltio Suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvat seuraavien kuntien ja niiden alueiden viinitarhat: 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-Westfalenin osavaltio Suojattu alkuperänimitys kattaa viinitarhat Oberdollendorfin, Niederdollendorfin ja Königswinterin alueilla Königswinterin kaupungissa, viinitarhat Honnefin (Rhöndorfin) alueella Bad Honnefin kaupungissa ja viinitarhat Kessenichin alueella Bonnin kaupungissa.

Tarkka rajaus esitetään kartoissa, joista ilmenevät edellä mainittujen kuntien lohkokohtaisesti rajatut viinitarhat ja jotka ovat nähtävillä osoitteessa www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Suojatulla nimityksellä ”Mittelrhein” varustettuja laatuviinejä, arvomerkinnällä varustettuja viinejä, tma-kuohuviinejä tai tma-laatukuohuviinejä voidaan valmistaa muualla kuin määritellyllä viljelyalueella, jolta rypäleet on korjattu ja joka ilmoitetaan merkinnöissä, jos valmistusalue sijaitsee samassa osavaltiossa tai naapuriosavaltiossa.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Kaikki tuotteet*

Mittelrhein-viininviljelyalue sijaitsee Bingenin ja Bonnin välillä noin 110 kilometrin pituisella Siebengebirgen ylänköalueella. Laakson pohja on kapea, ja vasta 200–220 metrin korkeudella merenpinnasta kapea V-laakso laajenee tasankolaaksoksi, jonka tasongot ovat syntyneet kauan sitten. Viininviljelyyn käytettävät alueet sijaitsevat Keski-Reinin laaksossa noin 55–350 metrin korkeudessa merenpinnasta, ja viinitarhojen keskimääräinen korkeus merenpinnasta on noin 170 metriä. Keski-Reinin ylemmän laakson viinitarhat suuntautuvat pääasiassa kaakosta lounaaseen, kun taas Keski-Reinin alemmassa laaksossa viiniviljelyä harjoitetaan pääasiassa etelästä lounaaseen suuntautuvilla alueilla. Kun tarkastellaan koko Keski-Reinin laaksoa, viinitarhojen keskimääräinen altistussuunta on 168° (SSE).

Keski-Reinin laaksoa hallitsevat devonikauden kivet. Kvartsiittihiekkakivet ja saviliuske ovat laajalle levinneitä, ja vähäisemmässä määrin esiintyy rauta- ja piipitoista saviliusketta samoin kuin kvartsiittia. Tertiäärikaudelta peräisin olevia kiviä esiintyy vain Köningswinteriä ympäröivällä alueella. Näitä ovat trakyytit, tuhkakivet, basaltit ja latiitit (vulkaaniset kivilajit), jotka ovat osoitus aiemmasta vulkaanisesta toiminnasta. Reinin jokilaaksoissa on yleensä useiden metrien paksuudelta hiekka- ja savimaata, joka on usein kalkkipitoista. Keski-Reinin laakson viiniköynnökset kasvavat pääasiassa maaperässä, jonka kiviaines on peräisin devonikauden liuskekivistä. Vallitsevat maaperätyypit ovat ruskomaa ja regosol.

Hedelmällisen lössin tai lössisaven päälle on levittäytynyt laajalti luvisolia. Viininviljelyä harjoitetaan kuitenkin paikoittain myös tulvatasanteilla ja alemmilla penkereillä. Näillä alueilla tyypillisenä maaperänä ovat tulvamaa ja ruskomaa. Tertiäärikaudelta peräisin olevien vulkaniittien päältä löytyy ruskomaata, regosolia ja ranker-maalajia.

Säätietojen mukaan vuotuinen keskilämpötila on 9,7 °C. Kasvukaudella keskimääräinen lämpötila on 14,2 °C. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 665 mm, josta noin 60 prosenttia sataa kasvukautena. Keski-Reinin alueella viiniköynnökset saavat kasvukauden aikana suoraa auringonsäteilyä keskimäärin noin 615 000 Wh/m^2. Pitkä kasvukausi yhdessä viljelyalueen erityisen pinnanmuodostuksen, mikroilmasto-olosuhteiden, maaperän ominaiskoos tumuksen ja ihmisten toiminnan kanssa määrittävät viinien typologian. Pienikokoinen rakenne ja jyrkkärinteiset alueet rajoittavat teknisten koneiden käyttöä viinitiloilla. Viinitilojen hoito on näin ollen erittäin työvoimavaltaista. Tehokkaalla hoidolla on vakauttava vaikutus satoihin. Tämä parantaa merkittävästi sadon laatua viinien luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden, aromien selväpiirteisyyden ja happotasapainon osalta. Ihmisten toiminta perustuu vuosisataiseen viininviljelyperinteeseen. Kun viininviljelijät valmistavat arvomerkinnällä varustettujen viinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden perustuotteita, he voivat suorittaa kasvukauden aikana erityisiä ylläpitotoi menpiteitä, kuten irrottaa lehtiä rypäleiden ympäriltä tai harventaa rypäleitä paremman laadun ja rypäleiden ainesosien voimakkaamman koostumuksen aikaansaamiseksi. Lisäksi erilaisilla viinien varastointimenetelmillä voidaan vaikuttaa lopputuotteena olevaan arvomerkinnällä varustettuun viiniin.

8.2. *Viini*

Laatuviinien on täytettävä tuote-eritelmän 3.2 kohdassa vahvistetut vähimmäisvaatimukset rypälelajikeluokittain, ja niitä saa väkevöidä. Arvomerkinnällä varustettujen viinien on täytettävä ainakin tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt kriteerit, eikä niitä saa väkevöidä.

8.3. *Helmeilevä viini*

Helmeilevän tma-laatuviinin pohjatuotteen on täytettävä kyseisellä alueella tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt laatuviinin vähimmäisvaatimukset. Käymisessä syntyvä luonnollinen hiilidioksidi säilytetään osittain.

8.4. *Laatukuohuviini*

Pohjatuotteen on täytettävä tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt vaatimukset. Kypsyydestä ja sijainnista riippuen rypäleet on kuohuviinin pohjaviinin valmistukseen valituilla viinitarhoilla korjattava aiemmin, jotta tma-kuohuviinille tai määrättyjen alueiden laatukuohuviinille ominainen happorakenne säilyy. Laatukuohuviini valmistetaan säiliössä tai pullossa ensimmäisen tai toisen käymisen avulla. Jos kyseessä on erityinen perinteinen pullokäymismenetelmä, kuohuviini on valmistettava toisen pullokäymisen avulla. Tuotetta on kypsytettävä pullossa vähintään yhdeksän kuukautta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Viinit, laatukuohuviinit ja helmeilevät viinit

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Jotta etiketeissä voidaan käyttää perinteisiä merkintöjä, laatuviinien, arvomerkinnällä varustettujen viinien, helmeilevien tma-laatuviinien tai tma-kuohuviinien on läpäistävä virallinen tarkastus. Annettu tarkastusnumero (amtliche Prüfungsnummer) on merkittävä etikettiin. Se korvaa eränumeron.

Nykyisten suojattujen viinien nimitysten lisäksi viinit ja viinituotteet on varustettava jollakin tuote-eritelmän 5 kohdan a alakohdassa tarkoitetuista perinteisistä merkinnöistä. Tuote-eritelmän 5 kohdan b alakohdassa tarkoitettujen perinteisten merkintöjen merkitseminen on vapaaehtoista. Laissa säädettyjä nimityselementtejä saa käyttää sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.

Viinitarharekisteri sisältää luettelon pienemmille maantieteellisille yksiköille hyväksyttyjen alueiden, viinitarharyhmien ja yksittäisten viinitarhojen sekä sarkojen nimistä. Viinitarharekisteriin on merkitty tilojen ja alueiden rajat maarekisterimerkintöjen mukaan (maa-alue, pelto, sarka ja palsta). Sitä hallinnoi Rheinland-Pfalzin maatalouskamari. Nordrhein-Westfalenissa sitä säätelee viinilainsäädännön täytäntöönpanosta 12. joulukuuta 2013 annettu asetus (Weinrechtsdurchführungsverordnung – WeinR-DVO NRW). Viinitarharekisterin perustaminen ja ylläpitäminen perustuvat seuraavaan lainsäädäntöön:

— Viinilain 23 §:n 3 ja 4 momentti

— Viiniasetuksen 29 pykälä

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (osavaltion viinitarhalaki) – Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO NRW) (viinilainsäädännön täytäntöönpanoasetus)

— Rheinland-pfälzische Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrecht, 2 §:n 16 momentti (osavaltion asetus toimivallasta viinilainsäädännön alalla)

Pienten maantieteellisten yksiköiden rajauksen muuttaminen on sallittua ainoastaan viinilain 22 g §:n mukaisen toimivaltaisen organisaation suostumuksella. Toimivaltaisen organisaation on ilmoitettava kaikista muutoksista liittovaltion maatalous- ja elintarvikevirastolle viinilain 22 g §:n mukaisesti.

Kaikki tuotteet

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimitystä hallinnoiva organisaatio, jos jäsenvaltiot niin säätävät

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Mittelrhein” varustettujen tuotteiden, joita markkinoidaan lajikenimellä, merkinnöissä saa käyttää ainoastaan varsinaisia nimiä. Sekoittaminen jalostettujen kantojen kanssa on sallittua.

Jos tuote on valmistettu yksinomaan jalostuskannoista saaduista rypäleistä, tuotetta on markkinoitava ilman mainintaa rypälelajikkeesta.

Linkki tuote-eritelmään

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein