C/2024/1037

19.1.2024

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

(C/2024/1037)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Mosel“

PDO-DE-A1270-AM02

Teate kuupäev: 19.10.2023

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. **Muudatuste kirjeldus**

a) Veini/viinamarjasaaduste kirjeldus ja analüütilised ja/või organoleptilised omadused

Minimaalse naturaalse alkoholisisalduse ja viinamarjavirde minimaalse massi näidud ühendatakse tulevikus sõnaga „ja“. Selgituseks lisatakse veinikeldri arvepidamise kohta järgmine lause: „Virde kaal käärimismahutites tuleb dokumenteerida.“ Organoleptilisi kirjeldusi esitatakse nüansseeritult.

b) Piirkonna piiritlemine

Kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ hõlmatud piiritletud alasse on lisatud järgmised maatükid:

Irsch 2711 1 99 0

Irsch 2711 1 181 1

Irsch 2711 1 181 2

Irsch 2711 1 187 0

Irsch 2711 1 188 0

Irsch 2711 1 197 0

Irsch 2711 1 198 0

Irsch 2711 1 199 0

Irsch 2711 1 200 0

Irsch 2711 1 201 0

Irsch 2711 1 235 0

Irsch 2711 2 63 0

Irsch 2711 2 65 0

Irsch 2711 2 66 0

Irsch 2711 2 70 0

Irsch 2711 2 71 0

Irsch 2711 2 72 0

Irsch 2711 2 78 0

Irsch 2711 2 79 0

([1]) EÜT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Irsch 2711 2 80 0

Irsch 2711 2 81 0

Irsch 2711 2 82 0

Irsch 2711 2 83 0

Irsch 2711 2 87 0

Irsch 2711 2 92 0

Irsch 2711 2 93 0

Irsch 2711 2 95 0

Irsch 2711 2 98 0

Irsch 2711 2 99 0

Irsch 2711 2 100 0

Irsch 2711 2 179 5

Irsch 2711 2 179 6

Irsch 2711 3 322 0

Irsch 2711 6 129 0

Irsch 2711 6 140 0

Kobern 1363 10 2042 1

Kobern 1363 10 2042 2

Kobern 1363 10 2055 0

Kobern 1363 10 2071 0

Kobern 1363 10 2072 0

Kobern 1363 10 2073 0

Kobern 1363 10 2074 0

Kobern 1363 10 2097 0

Kobern 1363 26 105 0

Kobern 1363 26 106 0

Kobern 1363 26 107 0

Kreuzweiler 2729 2 223 0

Moselkern 1558 14 69 2

Moselkern 1558 14 78 2

Moselkern 1558 15 42 0

Palzem 2730 6 25 0

Saarburg 2737 3 25 0

Saarburg 2737 3 33 0

Saarburg 2737 3 42 1

Saarburg 2737 3 44 1

Saarburg 2737 30 270 1

Schoden 2742 1 76 1

Schoden 2742 1 76 2

Schoden 2742 1 77 1

Schoden 2742 1 77 2

Schoden 2742 1 80 2

Schoden 2742 1 80 3

Schoden 2742 1 216 0

Schoden 2742 1 218 0

Schoden 2742 1 219 1

Schoden 2742 1 222 1

Schoden 2742 1 224 0

Schoden 2742 1 225 0

Schoden 2742 5 43 0

Schoden 2742 5 44 0

Schoden 2742 5 45 0

Schoden 2742 5 80 0

Schoden 2742 5 81 0

Schoden 2742 5 83 1

Schoden 2742 5 85 0

Schoden 2742 6 54 0

Schoden 2742 6 56 0

Schoden 2742 6 57 0

Schoden 2742 6 58 0

Schoden 2742 6 64 0

Schoden 2742 6 65 0

Schoden 2742 6 66 0

Schoden 2742 6 68 1

Schoden 2742 6 100 0

Schoden 2742 6 106 0

Schoden 2742 6 114 0

Schoden 2742 6 119 0

Schoden 2742 6 120 0

Schoden 2742 6 141 0

Schoden 2742 6 143 0

Schoden 2742 6 144 0

Schoden 2742 6 145 0

Schoden 2742 6 146 0

Schoden 2742 6 147 0

Schoden 2742 6 151 0

Schweich 2612 27 86 0

Schweich 2612 27 87 0

Wiltingen 2756 7 11 0

Winningen 1362 4 2533 0

Winningen 1362 4 2536 4

Winningen 1362 4 2547 0

Winningen 1362 4 2560 0

Winningen 1362 4 2564 1

Winningen 1362 4 2576 1

Winningen 1362 4 2577 0

Winningen 1362 4 2582 0

Winningen 1362 4 2583 0

Winningen 1362 4 2585 0

Winningen 1362 4 2586 0

Winningen 1362 4 2592 0

Winningen 1362 4 2599 0

Winningen 1362 4 2605 0

Winningen 1362 4 2632 0

Winningen 1362 4 2633 1

Winningen 1362 4 2683 0

Winningen 1362 4 2684 0

Winningen 1362 4 2685 0

Winningen 1362 4 2686 0

Kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ hõlmatud piiritletud alast jäetakse välja järgmine maatükk:

Koblenz 1401 8 1044 556

Irschi piirkond (2867) ei ole enam eraldi loetletud, vaid lisatakse Trieri omavalitsusüksusele.

Filzeni piirkond (2428) ei ole enam loetletud mitte Konzi, vaid Braunebergi piirkonnana.

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“ ja „punane ja roosa vein“ sõnadega „valged viinamarjasordid“ ja „punased viinamarjasordid“.

Lisatakse järgmised viinamarjasordid.

Valged viinamarjasordid:

„Adelfränkisch, Arinto, Chenin Blanc, Donauriesling, Fernão Pires, Fidelio, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Grünfränkisch, Gutenborner, Pamina, Rinot, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon Gris, Savagnin Blanc, Viognier, Weißer Heunisch, We 86-708-86.“

Punased viinamarjasordid:

„Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Cabernet Bordo, Cabernet Jura, Divico, Gamay noir, Grenache noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Nebbiolo, Pinot Nova, Primitivo, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5.“

Sünonüümid jäetakse välja.

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 „Mosel“ 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 „Kvaliteedikontroll“ jäetakse välja 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 punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele.“ Nüüd on lause järgmine: „Predikaatvein peab vastama vähemalt tootespetsifikaadi punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele ega tohi olla rikastatud.“

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 viide esimese kääritamise kohta. Seni tohtis kirjelduse kohaselt toota kvaliteetvahuveini üksnes alusvahuveini teisese kääritamise teel. Muudatusega laiendatakse võimalust toota kvaliteetvahuveini esimese kääritamisega.

2. **Muudatuste põhjendus**

a) Veini/viinamarjasaaduste kirjeldus ja 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 „Mosel“. Selleks et vältida arusaamatusi veinikeldri arvepidamises, otsustas kaitseühing (Schutzgemeinschaft) lisada lause, milles selgitatakse, et veinitööstusettevõtte 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 piiritlemine

Hõlmatavad maatükid vastavad ruumilise seose nõuetele, nagu ka Moseli veininimede kaitseühingu eeskirjade muudele hindamist käsitlevatele punktidele, ning on läbinud ühingu kodukorras ettenähtud menetluse.

Koblenzis asuv maatükk, mida tuntakse Weindorfi nime all, kuulub Kesk-Reini tootmispiirkonda ning tuleb seetõttu välja jätta kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ hõlmatud piirkonnast.

Irschi piirkond (2867) ei ole omavalitsus, vaid Trieri omavalitsusse kuuluv piirkond. Nende tegelike geograafiliste tingimuste kajastamiseks ei loetleta Irschi piirkonda (2867) edaspidi enam eraldi, vaid Trieri omavalitsusse kuuluva piirkonnana.

Filzeni piirkond (2428) ei kuulu Konzi omavalitsusse, vaid Braunebergi omavalitsusse. Need tegelikud geograafilised tingimused tuleb esitada tootespetsifikaadis.

Vastuväidet käsitlevate parandamismeetmete teel lisatakse järgmised maatükid: Kobern (1363), maatükk 26, katastriüksus 105/0, Kobern (1363), maatükk 26, katastriüksus 106/0, Kobern (1363), maatükk 26, katastriüksus 107/0. Maatükid hõlmavad olemasolevaid kaitstud päritolunimetusega alasid ning käesolevasse taotlusesse lisatud Koberni muude taotluste alusel võib eeldada, et ei omavalitsus ega kohalike põllumajandustootjate ja viinamarjakasvatajate ühendus ei ole esitanud vastuväiteid maatükkide lisamise kohta.

c) Veiniviinamarjasordid

Viinamarjasortide nimekiri ei ole täielik ja seda täiendatakse, et loetleda kõik tootmispiirkonnas kasvatatavad ja klassifitseeritud viinamarjasordid, 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 e-Ambrosia kaudu kaitstud.

Kaitstud päritolunimetust / kaitstud geograafilist tähist haldava organisatsiooni kohaldatavad nõuded:

märgistamisnõudega kaitstakse kaitstud päritolunimetusega tooteid võimaliku väärtuse vähenemise eest.

Etiketi visuaalne kujundus 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 „Mosel“ märgistatud tooteid ja seega avaldada mõju ka kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ 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 poolvahuveini, 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**

Mosel

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

Eelkõige iseloomustab viinamarjasordile viitavaid veine kõnealuse viinamarjasordi/-sortide tunnuslik aroom. Sõltuvalt viinamarjasordist võivad valdavad olla puuviljanüansid ja eksootiliste puuviljade aroomid. Olenevalt viinamarjasordist ja laagerdumisstiilist on neil eelkõige värskeid aroome, nagu rohelise paprika ja halja rohu või ka muskaatpähkli ja roosi, aga ka mee ja kuivatatud puuviljade lõhn, samuti leidub vürtsikaid varjundeid, nagu heintaimed, suitsused ja mineraalsed nüansid. Veinivalmistustavast tingituna võivad buketti lisanduda kõrvetatud puitvaadi aroomid (nt vanilli-, röstimis- 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 peen kuni tugev täidlus ning tuntav kuni mõõdukas happestruktuur.

Eelkõige on viinamarjasortidest 'Riesling', 'Elbling' ja 'Burgunder' valmistatud veinide organoleptiliste omaduste põhjal võimalik aimu saada viinamarjaistanduse kasvukohast. Happesuse määr, happesuse puhverdamise tase ja mineraalsed nüansid võimaldavad tajuda kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ hõlmatud piirkonna mitmesuguseid kivimitüüpe ja erinevaid ilmastikust mõjutatud muldi.

Värvus varieerub üldiselt roheliste varjunditega kahvatukollasest kuni õlg- või kuldkollaseni. Olenevalt viinamarjasordist ja aastakäigust võib esineda ka kergelt punakaid toone.

Rikastamiseta toodetud ja kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ veini 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

Eelkõige iseloomustab viinamarjasordile viitavaid veine kõnealuse viinamarjasordi/-sortide tunnuslik aroom. 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 mahe 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 „Mosel" piirkonna mitmesuguseid kivimitüüpe ja erinevaid ilmastikust mõjutatud muldi.

Punased värvitoonid varieeruvad tavaliselt heledast kirsipunasest kuni sügavtumeda leedrimarja värvuseni.

Rikastamiseta toodetud ja kaitstud päritolunimetusega „Mosel" veini 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, *Weißherbst*'i, *Blanc de Noir*'i kvaliteetvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Neid heledat värvi veiniliike pressitakse punastest viinamarjasortidest. Roosade ja *Weißherbst*'i veinide värvus varieerub tavaliselt õrn- ja tumeroosa helepunaseni, samas kui *Blanc de Noir*'i veinidel on valgete veinide värvispekter. Kuna viinamarjavirret kääritatakse ja laagerdatakse samamoodi nagu valge veini puhul, domineerivad üldjuhul puuviljased aroomid, nagu vaarikas, maasikas, must sõstar ja kirss, aga ka sidrun, õun ja greip. Olenevalt kasutatavast viinamarjasordist võib esineda ka rohelise paprika ja ürdinoote ning laagerdumise käigus puiduga kokkupuute korral vanilli-, röstimis- ja kookospähklinoote. Need veinid sarnanevad maitse poolest enamasti valgete veinidega.

Rikastamiseta toodetud ja kaitstud päritolunimetusega „Mosel" veini 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, mõnikord kergelt vürtsikas, milles on tunda marju, luu- ja tsitrusvilju. Reeglina on neil värske happestruktuuriga peen kuni täidlane maitse.

Rikastamiseta toodetud ja kaitstud päritolunimetusega „Mosel" veini 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 tunnuslik 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 sügavtumeda leedrimarja värvuseni.

Rikastamiseta toodetud ja kaitstud päritolunimetusega „Mosel" veini 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 puuviljad 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 sügavtumeda leedrimarja värvuseni.

Rikastamiseta toodetud ja kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ veini 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 jõulise avaldumise. Lisaks suuremale küpsusastmele viinapuul võib kasutada ka väärishallituse (*Botrytis cinerea*) abil kontsentreerimist. Nendel veinidel on tavaliselt intensiivne puuviljane, osaliselt eksootiline aroom. 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 sügavtumeda leedrimarja värvuseni.

Rikastamiseta toodetud ja kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ veini 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 Moseli veinid valmistatakse üleküpsenud, kuivatatud või väärishallitusega nakatunud 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 happestruktuur. Nende aroom on tavaliselt puuviljane kuni vürtsikas 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 ja kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ veini 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 Moseli veinid pressitakse viinamarjadest, mis on saagikoristuse ja pressimise ajal looduses külmunud. See tähendab, et viinamarjade koostisosad on väga kontsentreeritud ning väärishallitust (*Botrytis cinerea*) esineb neil vähe. Selle tulemusena on jääveinidel tavaliselt suurem happesus ja tugevam vastava viinamarjasordi aroom, mis sõltub viinamarjade täisküpseks saamise järel vajaliku madala temperatuuri kestusest. Kvaliteediklassi *Eiswein* kuuluvate valgete veinide värvispekter varieerub üldiselt helekollasest merevaigukollaseni.

Rikastamiseta toodetud ja kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ veini 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 ja kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ veini 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. Poolvahuvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Kvaliteetpoolvahuveinid on tavaliselt kergelt kihisevad. Neile on enamasti iseloomulik puuviljane aroom ja märgatav sordi eripära, kuid süsinikdioksiidist tuleneb tavaliselt nende täiendav värskus ja erksus. 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 ja kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ veini 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)	

12. Kvaliteetvahuvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Kvaliteetvahuveini viinamarjade suhkrusisaldus on enamasti mõõdukas. Ettevaatliku korjamis- ja pressimistehnikaga säilitatakse üldiselt tugevam 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 alusvahuveinid puutuvad laagerdumisel kokku tammepuiduga, võib määratletud piirkondades toodetud vahuveinil (*Sekt b. A.*) olla röstimis- ja vürtsikas aroom. Määratletud piirkondades toodetud vahuvein on üldjuhul värske, happeline ja vähese alkoholimaitsega. Jääkmagusus varieerub enamasti tajumatust kuni märgatavalt magusani. Värvispekter ulatub tavaliselt roheliste varjunditega kahvatukollasest kuni pärnaõiekollaseni, kuid mõnikord on veinid ka roosa värvusega ja mitmesuguste punaste varjunditega.

Crémant'i tüüpi 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*'i tüüpi vahuveinid.

Rikastamiseta toodetud ja kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ veini 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

125 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Rheinland-Pfalzi liidumaal kuuluvad kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonda järgmiste omavalitsusüksuste ja omavalitsusüksuste osade viinamarjaistandused: Alf (1599), Alken (1375), Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Bausendorf (Bausendorf (2476), Olkenbach (2477)), Beilstein (1509), Bekond (2609), Bengel (2474), Bernkastel-Kues (Andel (2431), Bernkastel (2433), Kues (2432), Wehlen (2434)), Brauneberg (Brauneberg (2429), Filzen (2428)), Bremm (1516), Briedel (1601), Briedern (1510), Brodenbach (1373), Bruttig-Fankel (Bruttig (1506), Fankel (1507)), Bullay (1596), Burg (Mosel) (2460), Burgen (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2425), Burgen (Landkreis Mayen-Koblenz) (1371), Cochem (Cochem (1531), Cond (1533), Sehl (1532)), Detzem (2602), Dieblich (1378), Dreis (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2540), Ediger-Eller (Ediger (1514), Eller (1515)), Ellenz-Poltersdorf (1508), Enkirch (2459), Ensch (2605), Erden (2440), Ernst (1505), Esch (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2562), Fell (Fastrau (2619), Fell (2622)), Fisch (2735), Flußbach (2478), Föhren (2610), Franzenheim (2786), Graach an der Mosel (2437), Hatzenport (1370), Hetzerath (2559), Hockweiler (2787), Hupperath (2542), Igel (Igel (2788), Liersberg (2789)), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kasel (2662), Kastel-Staadt (2713), Kenn (2614), Kesten (2427), Kinderbeuern (2475), Kinheim (2473), Kirf (Kirf (2717), Meurich (2718)), Klausen (Krames-Klausen (2563), Pohlbach (2564)), Klotten (1502), Klüsserath (2608), Kobern-Gondorf (Gondorf (1364), Kobern (1363)), Koblenz (Güls (1405), Koblenz (1401), Lay (1403), Metternich (1407), Moselweiß (1402)), Köwerich (2607), Konz (Filzen (2770), Könen (2769), Kommlingen (2773), Konz (2771), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Korlingen (2668), Kröv (2472), Langsur (Grewenich (2793), Langsur (2790), Metzdorf (2794)), Lehmen (Lehmen (1366), Moselsürsch (1367)), Leiwen (2601), Lieser (2436), Löf (Kattenes (1368), Löf (1369)), Lösnich (2441), Longen (2616), Longuich (2615), Maring-Noviand (2435), Mehring (Lörsch (2617), Mehring (2621)), Mertesdorf (2663), Merzkirchen (2724), Mesenich (1511, 2791), Minheim (2576), Morscheid (2665), Moselkern (1558), Müden (Mosel) (1557), Mülheim (Mosel) (2430), Neef (1597), Nehren (1513), Neumagen-Dhron (Dhron (2579), Neumagen (2580)), Niederfell (1377), Nittel (Köllig (2761), Nittel (2763), Rehlingen (2762)), Oberbillig (2767), Oberfell (1376), Ockfen (2739), Ollmuth (2675), Onsdorf (2760), Osann-Monzel (Monzel (2566), Osann (2565)), Palzem (Esingen (2728), Helfant (2732), Kreuzweiler (2729), Palzem (2730), Wehr (2731)), Pellingen (2776), Piesport (Niederemmel (2578), Piesport (2577)), Platten (2536), Pluwig (2670), Pölich (2603), Pommern (1546), Pünderich (1600), Ralingen (Edingen (2804), Godendorf (2803), Ralingen (2802), Wintersdorf (2799)), Reil (2471), Riol (2618), Rivenich (2561), Riveris (2664), Saarburg (2737), Sankt Aldegund (1598), Schleich (2604), Schoden (2742), Schweich (Issel (2613), Schweich (2612)), Sehlem (2560), Senheim (1512), Serrig (2712), Sommerau (2666), Starkenburg (2458), Tawern (Fellerich (2766), Tawern (2759)), Temmels (2765), Thörnich (2606), Traben-Trarbach (Traben (2452), Trarbach (2453), Wolf (2451)), Treis-Karden (Karden (1555), Treis (1556)), Trier (Biewer (2857), Eitelsbach (2855), Filsch (2866), Irsch (2867), Kernscheid (2868), Kürenz (2864), Olewig (2863), Ruwer-Maximin (2853), Ruwer-Paulin (2854), St. Matthias (2861), Tarforst (2865), Trier (2856), Zewen (2860)), Trittenheim (2581), Ürzig (2439), Valwig (1504), Veldenz (2423), Waldrach (2661), Wasserliesch (2768), Wawern (Trier-Saarburg) (2758), Wellen (2764), Wiltingen (2756), Wincheringen (Bilzingen (2723), Söst (2734), Wincheringen (2733)), Winningen (1362), Wintrich (2426), Wittlich (Lüxem (2522), Neuerburg (2524), Wittlich (2521)), Zell (Mosel) (Kaimt (1594), Merl (1595), Zell (1593)), Zeltingen-Rachtig (2438).

Saarimaa liidumaal kuuluvad kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonda järgmiste omavalitsusüksuste ja omavalitsusüksuste osade viinamarjaistandused: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

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 „Mosel“, 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

Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Allegro

Arinto

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Affenthaler

Blauer Elbling – Willbacher

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

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Bordo

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Calardis Blanc

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe

Felicia

Fernao Pires

Fidelio

Findling

Freisamer

Früher Malingre – Malinger

Früher Roter Malvasier – Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie

Färbertraube

Gamay noir

Gelber Kleinberger

Gelber Muskateller

Gelber Orleans – Orleans

Gm 4-46

Gm 6414-17

Gm 9224-2

Gm 9337-1

Gm 9620-5

Goldmuskateller – Muskateller

Goldriesling

Grenache noir – Grenache

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

Grüner Veltliner – Veltliner

Grünfränkisch

Gutenborner

Hartblau

Hegel

Helfensteiner

Helios

Heroldsrebe

Hibernal

Huxelrebe – Huxel

Hölder

Johanniter

Juwel

Kanzler

Kerner

Kernling

Kleiner Frankischer Burgunder – Burgunder fränkisch Kleiner

Lagrein

Laurot

Merlot

Merzling

Monarch

Morio Muskat

Muscaris

Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

Muskat Trollinger

Müller Thurgau – Rivaner

Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier

Nebbiolo

Neronet

Noblin

Optima 113 – Optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Pamina

Perle

Phoenix – Phönix

Pinot Nova

Pinotin

Piroso

Primitivo – Zinfandel, Blaucher Scheuchner

Prinzipal

Prior

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Rinot

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

Roter Veltliner

Rubinet

Ruländer – Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent

Saphira

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc – Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc – Weißer Traminer

Scheurebe

Schwarzer Elbling – Pinot Salomon

Schwarzer Urban

Schönburger

Septimer

Siegerrebe

Silcher

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

Staufer

Syrah

Süßschwarz

Tauberschwarz

Tempranillo

Thouriga nacional

VB 91-26-5

Verdicchio bianco – Trebbiano di Soave

Veritage

Villaris

Viognier

Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel – Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Heunisch – Heunisch

Weißer Riesling – Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

Wildmuskat

Würzer

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

8.1. Moseli viinamarjakasvatuspiirkond, mille viinamarjaistandused asuvad peamiselt Moseli jõe ning selle lisajõgede Saari ja Ruweri ääres, hõlmab mitut looduslikku piirkonda. Edelaosast kirdeosani saab eristada järgmisi piirkondi: Obermosel (Ülem-Mosel Perlist Konzini), Trierer Talweitung (Trieri org Konzist Schweichini), Mittelmosel (Kesk-Mosel Schweichist Moselkernini) ja Untere Moseltal (Alam-Mosel Moselkernist Koblenzini). Morfoloogiliselt võib Moseli jagada laias laastus kaheks osaks. Ülem-Moseli ja Trieri oru looduslikes piirkondades lookleb Mosel küllaltki pehmetel Trieri jõeoru mesosoikumi kivimitel (kirju liivakivi, karplubjakivi ja keuper). Seevastu Kesk-Moseli ja Alam-Moseli looduslikes piirkondades lookleb jõgi Reini Kiltkivimäestiku devoni kivimitesse uuristatud kitsas sälkorus. Moseli, Saari ja Ruweri ääres asuvad viinamarjakasvatuseks kasutatavad alad umbes 65–375 meetri kõrgusel merepinnast. Viinamarjaistanduste keskmine kõrgus merepinnast on 180 meetrit. Üldiselt on viinamarjaistandused (50 %) kagu-lõuna-edelasuunalised, tervikuna on kõigi viinamarjaistanduste keskmine suund 195° (SSW). Geoloogia Moseli viinamarjakasvatuspiirkonnas on suures ülekaalus devoni kivimid. Devoni ajastul ladestusid setted merenõos. Ranniku lähedal olid need liivad, rannikust eemal mudasetted ja savid. Karboni ajastul kurrutati need vahepeal juba kivistunud setted mäestikuks kokku (Reini Kiltkivimäestik). Praegu leidub devoni kivimite piirkondades peamiselt kvartsiitliivakive, kvartsiite ja (savi)kiltkive. Kirjusse liivakivisse settisid praeguse Trieri nõo piirkonnas jõe- ja tuulesetted, mis on tänapäeval nähtavad liivakividena. Karplubjakivi ja keuperi ajajärgul moodustusid Trieri nõo piirkonnas lubjarikkad meresetted. Keuperist ja lubjakivist koosnevaid kivimeid leidub ainult Ülem-Moseli piirkonnas.

Loodustegurid Meteoroloogilised andmed näitavad, et kogu aasta keskmine päevane temperatuur on 9,7 °C, keskmine temperatuur kasvuperioodil on 14,1 °C. Aasta keskmine sademete hulk on 760 mm, millest 60 % langeb kasvuperioodil. Kasvuperioodil saavad viinapuud otsest päikesekiirgust 652 000 Wh/m^2. Suurimad päikesekiirguse näitajad registreeritakse järskudel ja väga järskudel nõlvadel.

Inimtegurid 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. Veinide tüpoloogia määravad pikk kasvuperiood koos kasvupiirkonna erilise topograafia, mikrokliima tingimuste, pinnase iseloomuliku koostise ja inimeste suure tööpanusega. Inimmõju tugineb sajanditepikkusele viinamarjakasvatuse traditsioonile.

8.2. *Kõik tooted*

Tootespetsifikaadi punktides 9.1 kuni 9.3 märgitud seosed seonduvad alustoodete tootmisega viinamarjadest, mis on oma omadustelt erinevad tulenevalt muldade ja tootmismeetodite mitmekesisusest.

8.3. *Vein*

Kvaliteetveinid peavad vastama viinamarjasordi kategooria miinimumnõuetele, mis on sätestatud tootespetsifikaadi punktis 3.2, ja neid võib rikastada.

Predikaatvein (eritäiendiga kvaliteetvein) peab vastama vähemalt tootespetsifikaadi punktis 3.2 sätestatud kriteeriumidele ja toodet ei tohi rikastada.

Esmatoote (viinamarjade) viljelemisel eesmärgiga toota kvaliteedikategooriatesse kuuluvat veini võib viinamarjakasvataja kasvuperioodil rakendada spetsiaalseid taimehooldusmeetmeid, näiteks eemaldada viinamarjade ümbert lehti või harvendada kobaraid, et viinamarjade kvaliteet oleks parem ning nende värvus, maitse ja aroom oleksid intensiivsemad. Lisaks võivad erinevad keldritehnoloogial põhinevad küpsemismeetodid täiendava inimtegurina kujundada lõpptulemusena valmivat predikaatveini.

8.4. *Poolvahuvein*

Määratletud piirkondades toodetava kvaliteetvahuveini puhul peab alustoode vastama kõnealuse piirkonna kvaliteetveini miinimumnõuetele, mis on ette nähtud tootespetsifikaadi punktiga 3.2. Osa kääritamisel loomulikult tekkivast süsinikdioksiidist säilitatakse kääritamise ajal.

8.5. *Kvaliteetvahuvein*

Alustoode peab vastama tootespetsifikaadi punktis 3.2 kehtestatud kriteeriumidele. Valitud viinamarjaistanduste viinamarjad, mida kasutatakse alusveini 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 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 registris on lisaks väiksemate geograafiliste üksuste jaoks heakskiidetud 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. Saarimaal on need lisatud Saarimaa viinamarjakasvatusalade piiritlemist käsitlevasse määrusesse. 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-Pflazi liidumaa viinamarjaistanduste seadus);

— 2. juuni 2006. aasta määrus Saarimaa viinamarjakasvatusalade piiritlemise kohta;

— 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, kes peab muudatustest teatama föderaalsele põllumajandus- ja toiduametile. Veiniseaduse paragrahvi 22g kohane pädev organisatsioon peab muudatustest teavitama föderaalset põllumajandus- ja toiduametit.

Vein, kvaliteetvahuvein, poolvahuvein

Õigusraamistik

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

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted.

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ 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