C/2024/1037

19.1.2024

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

(C/2024/1037)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Mosel”

PDO-DE-A1270-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 19.10.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Muutoksen kuvaus**

a) Viinin/rypäletuotteiden kuvaus ja 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 ”Mosel” alueeseen sisällytetään seuraavat palstat:

alamomentti 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]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 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

Seuraava maarekisteripalsta poistetaan Moselin alueen rajauksesta:

Koblenz 1401 8 1044 556

Irschin aluetta (2867) ei enää luetella erikseen, vaan se lisätään Trierin kuntaan.

Filzenin aluetta (2428) ei enää luetella Konzin alueena vaan Braunebergin alueena.

c) 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:

”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.”

Punaiset rypälelajikkeet:

”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.”

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 ”Mosel” 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 ”Laaduntarkastus” 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 3.2 kohdassa esitetyt kriteerit.” Jatkossa virke kuuluu seuraavasti: ”Arvomerkinnällä varustettujen viinien on täytettävä ainakin 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) Viinin/rypäletuotteiden kuvaus ja 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 ”Mosel” 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

Lisättävät maapalstat ovat alueelliseen yhteyteen liittyvien vaatimusten sekä Moselin tuottajaryhmän työjärjestyksen mukaisten muiden tarkistamista edellyttävien kohtien mukaiset. Tuottajaryhmä on käsitellyt asian työjärjestyksessä määrätyn menettelyn mukaisesti.

Koblenzin maarekisteripalsta, joka tunnetaan nimellä Weindorf, kuuluu Mittelrheinin tuotantoalueeseen, minkä vuoksi se on poistettava Moselin suojatun alkuperänimityksen alueesta.

Irschin alue (2867) ei ole erillinen kunta vaan kuuluu Trierin kuntaan. Jotta rajaus vastaisi tätä todellista maantieteellisiä tilannetta, Irschin aluetta (2867) ei enää luetella erikseen vaan se lasketaan Trieriin kuuluviin alueisiin.

Filzenin alue (2428) ei enää kuulu Konzin kuntaan vaan Braunebergin kuntaan. Tämä todellinen maantieteellinen tilanne on esitettävä tuote-eritelmässä.

Maarekisteripalstat Kobern (1363), palsta 26, kiinteistörekisteripalsta 105/0, Kobern (1363), palsta 26, kiinteistörekisteripalsta 106/0 ja Kobern (1363), palsta 26, kiinteistörekisteripalsta 107/0 sisällytetään rajaukseen sillä perusteella, että vastalauseen esittämiseen oli mahdollisuus. Palstat ympäröivät nykyisiä SAN-alueita, ja muiden tähän hakemukseen sisältyvien Kobernia koskevien pyyntöjen perusteella voidaan olettaa, että kunta tai paikallisten viljelijöiden ja viininviljelijöiden yhdistys eivät vastusta alueiden sisällyttämistä rajaukseen.

c) Rypälelajikkeet

Rypälelajikkeiden luettelo on epätäydellinen ja sitä täydennetään, jotta siinä mainitaan kaikki viljelyssä 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 koskevien uusien sääntöjen 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 syntynyt kielteinen vaikutelma Moselin SAN-tuotteeksi merkitystä tuotteesta voi ulottua kaikkiin Moselin 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**

Mosel

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Viinialan tuotteiden luokat**

1. Viinit

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

4. **Viinin / viinien kuvaus**

1. Valkoiset laatuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Erityisesti viineille, joissa on merkintä rypälelajikkeesta, ovat ominaisia kyseiselle rypälelajikkeelle tai -lajikkeille tyypilliset aromit. Rypälelajikkeesta riippuen ensisijaisesti voi olla tunnistettavissa hedelmien vivahteita ja eksoottisten hedelmien aromeja. Viineissä esiintyy rypälelajikkeesta ja kypsytystavasta riippuen erityisesti 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 hapokkuus täyteläisestä kohtuulliseen.

Erityisesti Riesling-, Elbling- ja Burgunder-lajikkeista valmistetuista viineistä voidaan aistia viinitarhan maaperä. Esimerkiksi hapokkuuden, puskurointiasteen ja mineraalisten vivahteiden avulla voidaan tunnistaa Moselin alueen erityyppiset kivilajit ja eri tavoin rapautunut maaperä.

Värit vaihtelevat yleensä vihreään vivahtavasta vaaleankeltaisesta oljen- ja kullankeltaiseen. Rypälelajikkeen ja vuosikerran mukaan värissä voi olla myös punertavia sävyjä.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mosel” 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

Erityisesti viineille, joissa on merkintä rypälelajikkeesta, ovat ominaisia kyseiselle rypälelajikkeelle tai -lajikkeille tyypilliset aromit. 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. Viinien bukee vaihtelee kevyen hedelmäisestä voimakkaaseen ja hapokkuus miedosta voimakkaaseen. Erityisesti Spätburgunder-lajikkeesta valmistetuista viineistä voidaan aistia viinitarhan maaperä. Esimerkiksi hapokkuuden, puskurointiasteen ja mineraalisten vivahteiden avulla voidaan tunnistaa Moselin alueen erityyppiset kivilajit ja eri tavoin rapautunut maaperä.

Punainen väri vaihtelee yleensä vaalean kirsikanpunaisesta syvään seljanmarjan väriin.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mosel” 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 hedelmäiset aromit, kuten vadelma, mansikka, mustaherukka ja kirsikka, mutta myös sitruuna, omena ja greippi. Käytetyn rypälelajikkeen mukaan viineissä voi olla myös vihreän paprikan vivahteita ja yrttisyyttä, ja jos viinit on kypsytetty puutynnyrissä, niissä voi olla myös vaniljaisia, paahteisia ja kookospähkinämäisiä vivahteita. Nämä viinit muistuttavat maultaan yleensä valkoviinejä.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mosel” 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 tavallisesti hedelmäisiä tai toisinaan hienovaraisen mausteisia, ja niissä on marjojen, siemenhedelmien ja sitrushedelmien vivahteita. Niiden maku vaihtelee yleensä herkästä runsaaseen, ja niillä on raikas happorakenne.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mosel” 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 kohtuullisesta voimakkaan 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 ”Mosel” 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 hedelmät, ja viinin happorakenne on 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 ”Mosel” 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 hedelmien aromeja, jotka voivat olla eksoottisiakin. 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 ”Mosel” 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 Moselin viinit valmistetaan ylikypsistä, kuivatuista tai jalohomeisista marjoista, minkä vuoksi niiden väri vaihtelee yleensä voimakkaan kullankeltaisesta meripihkaan, niiden sokeripitoisuus on suuri ja koostumus hieman öljyinen. Niiden maulle on tyypillistä voimakas makeus, ja niiden happorakenne vaihtelee kohtalaisesta voimakkaaseen. Niiden aromit vaihtelevat pääasiassa hedelmäisistä mausteisiin, 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 ”Mosel” 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 Moselin 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 hapokkaita, ja rypälelajikkeen ominaisaromi on selvästi havaittavissa. Valkoisten Eiswein-viinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta meripihkaan.

Ilman väkevöimistä saadun suojatulla alkuperänimityksellä ”Mosel” 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 ”Mosel” 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. Helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Helmeilevien laatuviinien helmeily on hienostunutta. Aromi on yleensä hedelmäinen 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 ”Mosel” 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)	

12. Laatukuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Laatukuohuviineissä käytettävien rypäleiden sokeripitoisuus on yleensä kohtuullinen. Varovaisella korjuu- ja puristustekniikalla hapokkuus voidaan yleensä säilyttää voimakkaana. 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 tammitynnyreissä voi saada aikaan paahteisia ja mausteisia aromeja kuohuviineissä. Kuohuviinit ovat yleensä raikkaita ja hapokkaita mutta eivät kovin alkoholipitoisia. Jäännösmakeus vaihtelee yleensä tuskin havaittavasta huomattavan makeaan. 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 ”Mosel” 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

Sovelletaan voimassa olevaa lakia.

2. Kaikki tuotteet

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Sovelletaan voimassa olevaa lakia.

3. Kaikki tuotteet

Viininviljelykäytäntö

Sovelletaan voimassa olevaa lakia.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Kaikki tuotteet

125 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvat seuraavien Rheinland-Pfalzin osavaltion kuntien ja niiden alueiden viinitarhat: 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).

Suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvat seuraavien Saarlandin osavaltion kuntien ja niiden alueiden viinitarhat: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

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 ”Mosel” 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

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 Vltliner

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. Moselin viininviljelyalue, jonka viinitarhat sijaitsevat pääasiassa Moselin ja sen sivujokien Saarin ja Ruwerin varrella, ulottuu useammille luonnonalueille. Alueet ovat lounaasta koilliseen: Obermosel (Perlistä Konziin), Trierer Talweitung (Konzista Schweichiin), Mittelmosel (Schweichista Moselkerniin) ja Untere Moseltal (Moselkernistä Koblenziin). Morfologisesti Mosel voidaan jakaa karkeasti kahteen osaan. Obermoselin ja Trierer Talweitungin luonnonalueilla Mosel virtaa Trierer Buchtin alueen varsin pehmeiden mesotsooisten kallioiden (hiekkakivi-, kuorikalkki- ja Keuper-muodostumien) läpi. Sen sijaan Mittel- ja Untermoselin luonnonalueilla joki kiemurtelee Rheinisches Schiefergebirgen devonikauden kiviainekseen muodostuneessa ahtaassa V-muotoisessa laaksossa. Moselin, Saarin ja Ruwerin varrella viininviljelyyn käytettyjä alueita sijaitsee noin 65–375 metrin korkeudella merenpinnasta. Viinitarhojen keskimääräinen korkeus merenpinnasta on noin 180 metriä. Viinitarhat suuntautuvat pääasiassa (50 prosenttia) kaakkoon/lounaaseen/etelään. Koko viljelyalueen viinitarhojen keskimääräinen viettosuunta on 195 astetta (etelälounaaseen). Geologia: Moselin viininviljelyalueella on selvästi eniten devonikauden kiviainesta. Merialueelle kerrostui devonikaudella sedimenttejä. Rannikon läheisyydessä ne olivat hiekkaa ja kauempana rannikosta silttiä ja savea. Kivihiilikaudella näistä sittemmin kiinteiksi muuttuneista kerrostumista kehittyi vuorijono (Rheinisches Schiefergebirge). Nykyään niiltä alueilta, joilla on devonikauden kiviainesta, löytyy pääasiassa kvartsihiekkakiviä, kvartsiitteja ja (savi)liusketta. Nykyisen Trierer Buchtin alueella syntyi alatriaskaudella (Buntsandstein) tuuliperäisiä kerrostumia ja lietemaita, jotka ovat nykyään hiekkakiveä. Sitä seuraavina ajanjaksoina – keskitriaskaudella (Muschelkalk) ja ylätriaskaudella (Keuper) – Trierer Buchtin alueelle muodostui kalkkipitoisia meren tuomia kerrostumia. Vain Obermoselin alueella esiintyy ylätriaskauden ja keskitriaskauden kiviaineksia.

Luontoon liittyvät tekijät: Säätietojen mukaan vuotuinen keskilämpötila on 9,7 °C. Kasvukaudella keskimääräinen lämpötila on 14,1 °C. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 760 mm, josta noin 60 prosenttia sataa kasvukautena. Viiniköynnökset saavat kasvukauden aikana suoraa auringonsäteilyä keskimäärin 652 000 Wh/m². Auringonsäteilyn suurimmat arvot mitataan jyrkkärinteisiltä alueilta ja kaikkein jyrkimmiltä rinteiltä.

Inhimilliset tekijät 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. Pitkä kasvukausi yhdessä viljelyalueen erityisen pinnanmuodostuksen, mikroilmasto-olosuhteiden, maaperän ominaiskoostumuksen ja ihmisten toiminnan kanssa määrittävät viinien typologian. Ihmisten toiminta perustuu vuosisataiseen viininviljelyperinteeseen.

8.2. *Kaikki tuotteet*

Tuote-eritelmän 9.1–9.3 kohdassa esitetyt yhteydet liittyvät sellaisten rypäletuotteiden valmistamiseen, joilla on erilaiset ominaisuudet erilaisen maaperän ja käsittelyn vuoksi.

8.3. *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.

Kun viininviljelijät valmistavat arvomerkinnällä varustettujen viinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden perustuotteita, he voivat suorittaa kasvukauden aikana erityisiä ylläpitotoimenpiteitä, 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.

8.4. *Helmeilevä viini*

Helmeilevän tma-laatuviinin pohjatuotteen on täytettävä kyseisellä alueella tuote-eritelmän 3.2 kohdassa esitetyt laatuviinin vähimmäisvaatimukset. Osa luonnollisesta hiilidioksidista saadaan käymisen yhteydessä.

8.5. *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 lisäksi 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. Saarlandissa sitä hallinnoidaan asetuksen Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland (viininviljelyalueiden rajaamisesta Saarlandissa annetun asetuksen) mukaisesti. Rheinland-Pfalzin osavaltiossa 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 (Rheinland-Pfalzin osavaltion viinitarhalaki)

— Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland (viininviljelyalueiden rajaamista Saarlandissa koskeva asetus), annettu 2. kesäkuuta 2006

— 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.

Viinit, laatukuohuviinit ja helmeilevät viinit

Oikeudellinen kehys:

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

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Mosel” 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