



C/2024/1037

19.1.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/1037)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Mosel”

PDO-DE-A1270-AM02

Data przekazania informacji: 19.10.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis zmian

a) Opis wina/produktów sektora wina oraz właściwości analityczne lub organoleptyczne

Określenie minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i określenie minimalnej naturalnej masy moszczu będą w przyszłości powiązane spójnikiem „i”. W celu wyjaśnienia dodano następujące zdanie dotyczące prowadzenia ewidencji przez producentów wina: „Masa moszczu w zbiorniku do fermentacji musi być udokumentowana”. Opisy organoleptyczne zredagowano w sposób bardziej szczegółowy.

b) Granice obszaru

Przy wyznaczaniu obszaru ChNP „Mosel” uwzględniono następujące działki:

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⁾ Dz.U. L 9 z 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
Winnigen 1362 4 2533 0
Winnigen 1362 4 2536 4
Winnigen 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

Z obszaru uprawy winorośli „Mosel” usunięto następującą działkę ewidencyjną:

Koblenz 1401 8 1044 556

Jednostka katastralna Irsch (2867) nie jest już wymieniona oddzielnie, lecz została dodana do gminy Trier.

Jednostka katastralna Filzen (2428) została wymieniona jako należąca do Brauneberga, a nie do Konz.

c) Odmiany winorośli

Dotychczas w pkt 8 specyfikacji produktu wymienione były następujące odmiany winorośli:

Wino białe:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois (Auxerrois Blanc, Pinot Auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay Rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelder, Faberrebe (Faber), Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre (Malingre), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie), Gelber Muskateller (Blanc, Muscat, Moscato, Muskateller), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Helios, Hibernat, 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), Prinzpal, 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.

Wino czerwone i różowe:

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 Mitoš (Mitoš), 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), Tauberswarz, Wildmuskat.

ZMIANY:

W przyszłości nagłówki „wino białe” oraz „wino czerwone i różowe” zostaną zastąpione nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli”.

Dodano następujące odmiany:

Białe odmiany winorośli:

„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”.

Czerwone odmiany winorośli:

„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”.

Synonimy zostały skreślone.

d) Obowiązujące wymogi

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów krajowych:

Dodano przepis dotyczący nazewnictwa określający, że dozwolone jest stosowanie prawnie regulowanych elementów nazwy zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wymogi, które musi spełnić organizacja zarządzająca ChNP/ChOG:

Dodano wymóg dotyczący etykietowania:

Na etykietach produktów objętych ChNP „Mosel” wprowadzanych do obrotu ze wskazaniem odmiany winorośli można używać wyłącznie nazw rzeczywistych. Dopuszcza się mieszanie z nowymi szczepami.

W przypadku gdy produkt został wytworzony wyłącznie z winogron z nowych odmian, musi on być wprowadzany do obrotu bez wskazywania na etykiecie odmiany winorośli.

e) Jednostka certyfikująca

Zmianie uległ numer faksu Izby Rolniczej Nadrenii-Palatynatu (*Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz* – LWK).

Skreślono następujące zdanie w pkt 11.2.3 „Kontrola jakości” specyfikacji: „Obowiązkową kontrolę przeprowadza się w odniesieniu do każdego wina gatunkowego Qualitätswein (wino gatunkowe), Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) i Qualitätsperlwein b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów)”.

f) Inne

W akapicie „Związek z obszarem” doprecyzowano i przeformułowano opisy kategorii „wino”, „wino półmusujące” i „gatunkowe wino musujące”. Nie ma potrzeby zgłaszania zmiany na poziomie Unii, ponieważ nie powoduje ona unieważnienia związku z obszarem geograficznym (por. art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33).

Wprowadzono następujące zmiany:

Dodano tekst w pkt 9.4.1 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Wino”. Zmieniane zdanie pierwotnie miało następujące brzmienie: „»Prädikatsweine« (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2.”. Obecne brzmienie: „»Prädikatsweine« (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2 i nie mogą być wzbogacane”.

W pkt 9.4.2 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Wino półmusujące” zmieniono jedno zdanie. Zmieniane zdanie miało następujące brzmienie: „Wino jest produkowane w procesie fermentacji lub poprzez dodanie endogenicznego dwutlenku węgla”. Zmienione zdanie ma obecnie następujące brzmienie: „Część dwutlenku węgla uzyskana w sposób naturalny z fermentacji jest zatrzymywana podczas fermentacji.”

W pkt 9.4.3 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące” dodano opis pierwszej fermentacji. Do tej pory, zgodnie z opisem, gatunkowe wino musujące mogło być produkowane jedynie w drodze drugiej fermentacji bazowego wina musującego. Zmiana ta oznacza, że gatunkowe wino musujące może być produkowane w drodze pierwszej fermentacji.

2. Powody, dla których wprowadzono zmiany

a) Opis wina/produktów sektora wina oraz właściwości analityczne lub organoleptyczne

Usunięcie tabeli przeliczeniowej oznacza, że nie ma już podstawy prawnej do podawania minimalnej naturalnej masy moszczu. Ponieważ jednak producenci w praktyce stosują Öchslegrade (skala masy moszczu), będzie ona nadal figurować w specyfikacji produktu. Określenie minimalnej naturalnej zawartości alkoholu i określenie minimalnej naturalnej masy moszczu będą zatem powiązane spójnikiem „i”. Pokazuje to wyraźnie, że producenci, którzy chcą wprowadzać do obrotu produkty objęte ChNP „Mosel”, muszą przestrzegać zarówno wymogu dotyczącego minimalnej naturalnej zawartości alkoholu, jak i minimalnej naturalnej masy moszczu. Aby uniknąć nieporozumień dotyczących prowadzenia ewidencji przez producentów wina, stowarzyszenie zajmujące się ochroną (*Schutzgemeinschaft*) postanowiło dodać zdanie wyjaśniające, że producenci wina mają obowiązek rejestrować wyłącznie masę moszczu.

Opis organoleptyczny zredagowano w sposób bardziej szczegółowy w celu lepszego odzwierciedlenia szczególnych cech każdego produktu oraz różnic między tymi produktami a produktami z innych obszarów produkcji.

b) Granice obszaru

Działki, które należy uwzględnić, spełniają wymogi ciągłości terytorialnej i inne punkty regulaminu wewnętrznego stowarzyszenia ochrony „Mosel” mające znaczenie dla kontroli i zostały one poddane procedurze przewidzianej w tych przepisach.

Działkę Weindorf w Koblenji należy usunąć ze specyfikacji ChNP „Mosel”, ponieważ należy ona do obszaru uprawy winorośli Mittelrhein.

Irsch (2867) nie jest gminą, lecz jednostką katastralną należącą do gminy Trier. Aby odzwierciedlić rzeczywistą sytuację w terenie, nie będzie ona już wymieniana oddzielnie, lecz jako jedna z jednostek katastralnych należących do Trier.

Jednostka katastralna Filzen (2428) nie należy do gminy Konz, lecz do gminy Brauneberg. Specyfikacja produktu musi właściwie odzwierciedlać rzeczywistą sytuację geograficzną.

Działki Kobern (1363), podjednostka katastralna 26, działka ewidencyjna 105/0; Kobern (1363), podjednostka katastralna 26, działka ewidencyjna 106/0 i Kobern (1363), podjednostka katastralna 26, działka ewidencyjna 107/0 zostały uwzględnione ze względu na możliwość zgłoszenia sprzeciwu. Ponieważ działki te sąsiadują z istniejącymi obszarami objętymi nazwą pochodzenia, a inne wnioski z Kobern zostały uwzględnione w niniejszym wniosku, można założyć, że ani gmina, ani związek lokalnych rolników lub plantatorów winorośli nie sprzeciwiłyby się włączeniu działek.

c) Odmiany winorośli

Wykaz odmian winorośli był niekompletny, a wszystkie sklasyfikowane odmiany uprawiane na obszarze uprawy winorośli zostały dodane, ponieważ udowodniły one już swoją przydatność na tym obszarze. Wina produkowane z tych odmian spełniają wymogi specyfikacji produktu.

W nowej wersji odmiany winorośli będą wymienione pod nagłówkami „białe odmiany winorośli” i „czerwone odmiany winorośli” (wcześniej: „wino białe” i „wino czerwone i różowe”), ponieważ w wykazie odmian winorośli w specyfikacji produktu nie chodzi o wymogi dotyczące produktu końcowego, ale o określenie, czy można uprawiać daną odmianę, czy nie.

Synonimy skreślono, ponieważ wykaz odmian winorośli w specyfikacji produktu jest w zasadzie „zezwoeniem na sadzenie”, natomiast nie wprowadza wymogów dotyczących etykietowania.

d) Obowiązujące wymogi

Obowiązujące wymogi na mocy przepisów krajowych:

Nowe przepisy dotyczące nazw mają na celu wyjaśnienie tych pojęć stosowanych w nazwach w prawie krajowym, które nie są chronione przez e-Ambrosia.

Wymogi, które musi spełnić organizacja zarządzająca ChNP/ChOG:

Przepisy dotyczące etykietowania chronią produkty ChNP przed ewentualną utratą wartości.

Elementy wizualne etykiety są bardzo ważne dla konsumentów. Gdyby produkt objęty ChNP miał zostać wprowadzony do obrotu z nazwą nowego szczepu wydrukowaną na etykiecie, konsument albo nie zrozumiałby, co oznacza to wskazanie, albo mógłby odnieść wrażenie, że są to produkty z uprawy eksperymentalnej bez wyraźnego wskazania, co utrudniałoby mu podjęcie decyzji o zakupie lub o zrezygnowaniu z zakupu produktu. Konsumentom mogą nie być świadomi, że są to odmiany sklasyfikowane, które już dowiodły swojej wartości, co może prowadzić do negatywnej oceny bez skorzystania z możliwości przetestowania przez nich produktów. Wywierane w ten sposób negatywne wrażenie może mieć wpływ na całą gamę produktów „Mosel” ze względu na oznakowanie tych produktów jako ChNP „Mosel”, a zatem również wpływać negatywnie na sprzedaż produktów objętych ChNP „Mosel”.

e) Jednostka certyfikująca

Zmianie uległ numer faksu Izby Rolniczej Nadrenii-Palatynatu.

Zdanie zostało skreślone, aby uniknąć powielania.

f) Inne

Zmieniono brzmienie pkt 9.4.1 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Wino”, aby odróżnić Prädikatsweine (wina z wyróżnikiem) od Qualitätsweine (win gatunkowych).

Zmieniono brzmienie pkt 9.4.2 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Wino półmusujące”, aby odzwierciedlić faktyczne procedury związane z produkcją wina półmusującego.

W pkt 9.4.3 specyfikacji produktu w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące” dodano odniesienie do procesu pierwszej fermentacji; zgodnie z poprzednią wersją opisu tej kategorii takie wino mogło być produkowane wyłącznie w procesie drugiej fermentacji. Nie było to zgodne z praktyką, ponieważ obecnie możliwe jest wytwarzanie gatunkowego wina musującego w procesie pierwszej fermentacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Mosel

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. Qualitätswein (wino gatunkowe), białe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina ze wskazaniem konkretnej odmiany winorośli charakteryzują się aromatami typowymi dla danej odmiany lub odmian. W zależności od odmiany winorośli mogą dominować nuty owocowe i aromaty egzotycznych owoców. W szczególności, w zależności od odmiany winorośli i czynności w piwnicach winiarskich, wina mają zielone aromaty, takie jak zielona papryka i trawa, lub zapach muskatu i róży, miodu i suszonych owoców, a także aspekty korzenne, takie jak siano, zapach dymu i nuty mineralne. W zależności od procesu produkcji wina drewniane, palone beczki mogą dodawać do bukietu aromaty waniliowe, prażone i kokosowe. Techniki dojrzewania redukcyjnego mogą dodać aromaty krzemienia i trufli, podczas gdy techniki dojrzewania utleniającego mogą wnieść nuty zbrazowiałych jabłek i orzechów.

Wina charakteryzują się zwykle harmonijną równowagą między kwasowością a słodyczą. Wina posiadają zazwyczaj strukturę delikatną do mocnej, w połączeniu z wyraźną lub umiarkowaną kwasowością.

W szczególności odmiany rodzin Riesling, Elbling i Burgunder są w stanie wyrazić *terroir* winnicy w aspektach sensorycznych produkowanych z nich win. Na przykład wrażenie kwasowości, stopnia buforowania kwasowości i nut mineralnych umożliwia postrzeganie różnych rodzajów skał i różnych gleb resztkowych w regionie Moseli.

Barwy zazwyczaj przechodzą od bladożółtej z zielonymi refleksami po słomkowożółtą i złotożółtą. W zależności od odmiany winorośli i rocznika możliwa jest również barwa delikatnie czerwona.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mosel” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % objętości.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Qualitätswein (wino gatunkowe), czerwone

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina ze wskazaniem konkretnej odmiany winorośli charakteryzują się aromatami typowymi dla danej odmiany lub odmian. Wina te charakteryzują się przede wszystkim nutami czerwonych owoców. Mogą również mieć zielone nuty, takie jak zielona papryka, rozmaryn i szypułka. W zależności od czynności piwnic winiarskich i drewnianych beczek używanych do leżakowania, bukiet może również wykazywać pikantne aromaty, takie jak wanilia, nuty prażenia, czekolada i orzechy kokosowe, a także redukcyjne nuty krzemienia i trufli. Wina te są zazwyczaj lekkie i owocowe

do win o mocnej strukturze i charakteryzują się łagodną i wyczuwalną kwasowością. W szczególności odmiana Spätburgunder jest w stanie wyrazić *terroir* winnicy poprzez aspekty sensoryczne produkowanych z niej win. Na przykład wrażenie kwasowości, stopnia buforowania kwasowości sensorycznej i nut mineralnych umożliwia postrzeganie różnych rodzajów skał i różnych gleb resztkowych w regionie Moseli.

Barwa czerwona waha się od jasnowisniowej do wyraźnej barwy czarnego bzu.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mosel” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % objętości.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Qualitätswein (wino gatunkowe), różowe Weißherbst, Blanc de Noir

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Te rodzaje wina produkuje się z delikatnie wyciskanych winogron czerwonych. Rosé i Weißherbst są winami, których barwa może przechodzić od jasnoróżowej do różowej, a nawet jasnoczerwonej, podczas gdy wina Blanc de Noir mają barwę należącą do spektrum win białych. W wyniku dojrzewania moszczu, podobnie jak w przypadku wina białego, dominują aromaty owocowe, takie jak maliny, truskawka, czarna porzeczka i wiśnia, ale także cytryna, jabłka i grejpfrut. W zależności od użytej odmiany winorośli w winach mogą być również obecne nuty zielonego pieprzu i ziół, a jeśli wina dojrzewają w drewnie – także nuty wanilii i kokosa oraz aromaty prażenia. Wina te są zbliżone w smaku do win białych.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mosel” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % objętości.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Qualitätswein (wino gatunkowe), Rotling

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina Rotling mają zwykle barwę przechodzącą od delikatnie do głęboko jasnoczerwonej. Ich aromat jest zwykle owocowy lub czasami nieco korzenny z nutami jagód, owoców ziarnkowych i cytrusowych. Cechuje je zwykle smak sięgający od delikatnego po bogaty oraz orzeźwiająca struktura kwasowości.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mosel” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % objętości.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Prädikatswein Kabinett (wino z wyróżnikiem „Kabinett”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te charakteryzują się na ogół niską lub umiarkowaną zawartością alkoholu. Zazwyczaj owocowe i świeże, wina te wyraźnie odzwierciedlają właściwości odmian winorośli, z których są produkowane, łącząc je z umiarkowaną lub silną kwasowością. W zależności od czynności piwnic winiarskich i pożądanego stopnia dojrzewania, bukiet specyficzny dla danej odmiany może również zawierać aromaty mineralne i aromaty przypominające krzemień lub trufle. Wina Kabinett, w szczególności z cukrem reszkowym, charakteryzują się niską zawartością alkoholu i wykazują interesującą równowagę między kwasowością a słodyczą.

Białe wina Kabinett zazwyczaj mają barwę od jasnożółtej z zielonymi odcieniami do głęboko żółtej, podczas gdy wina czerwone Kabinett zazwyczaj przechodzą od barwy jasnoczerwonej do wyraźnej barwy czarnego bzu.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mosel” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % objętości.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Prädikatswein Spätlese (wino z wyróżnikiem „Spätlese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Z powodu wyższej masy moszczu, a co za tym idzie na ogół bardziej dojrzałych winogron, wina Spätlese potrafią zazwyczaj oddać właściwości odmiany winorośli, dzięki mocniejszej strukturze i wyższej zawartości alkoholu. Ich bukiet charakteryzuje się zazwyczaj nutami dojrzałych owoców i bardziej harmonijną strukturą kwasowości. Ogólnie rzecz biorąc, wina Spätlese są produkowane w celu uzyskania w miarę możliwości charakterystycznej słodczy z własnego cukru resztkowego. Białe wina Spätlese zazwyczaj mają barwę od jasnożółtej do złotożółtej, podczas gdy wina czerwone Spätlese zazwyczaj przechodzą od barwy jasnoczerwonej do wyraźnej barwy owoców czarnego bzu.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mosel” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % objętości.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. Prädikatswein Auslese (wino z wyróżnikiem „Auslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Dzięki wykorzystaniu w pełni dojrzałych i przejrzałych winogron mocno wyczuwalne są zasadniczo cechy odmian, z których powstają te wina. Oprócz winogron, które dojrzewały dłużej na winorośli, można również wykorzystać winogrona, w których doszło do koncentracji cukru w wyniku porażenia szlachetną pleśnią (*Botrytis cineria*). Te wina te charakteryzują się zazwyczaj intensywnymi nutami owocowymi, a czasem egzotycznymi aromatami. Ogólnie rzecz biorąc, wina Auslese są produkowane w celu uzyskania w miarę możliwości charakterystycznej słodczy z własnego cukru resztkowego. Białe wina Auslese zazwyczaj mają barwę od jasnożółtej do złotożółtej, podczas gdy wina czerwone Auslese zazwyczaj przechodzą od barwy jasnoczerwonej do wyraźnej barwy owoców czarnego bzu.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mosel” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % objętości.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. Prädikatswein Beerenauslese (wino z wyróżnikiem „Beerenauslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina „Mosel” z wyróżnikiem „Beerenauslese” są wytwarzane z przejrzalnych, wysuszonych lub zbotrytyzowanych winogron, stąd mają zwykle intensywną barwę od złotożółtej po bursztynową, wysoką zawartość cukru i nieco oleistą konsystencją. W smaku są one zwykle intensywnie słodkie, o strukturze kwasowości przechodzącej od umiarkowanej po mocną. Ich aromat sięga zwykle od owocowego po korzenny z nutami dojrzałych lub przejrzalnych owoców, owoców suszonych, miodu i przypraw.

Wina Beerenauslese zazwyczaj są produkowane z cukrami resztkowymi; są to głównie wina białe i różowe o umiarkowanej lub bardzo niskiej zawartości alkoholu. W przypadku win białych należących do kategorii Beerenauslese barwa waha się od jasnożółtej do wszystkich odcieni bursztynowych.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mosel” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % objętości.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. Prädikatswein Eiswein (wino z wyróżnikiem „Eiswein”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina „Mosel” z wyróżnikiem „Eiswein” są tłoczone z winogron naturalnie zmrożonych w momencie zbioru i tłoczenia, co oznacza, że składniki winogron są bardzo skoncentrowane, a owoce czasami lekko porażone pleśnią z *Botrytis cinerea*. Wina Eiswein charakteryzują się zatem wyższą kwasowością i silniejszymi aromatami wykorzystywanych odmian, w zależności od czasu potrzebnego do osiągnięcia wymaganych niskich temperatur, gdy winogrona są w pełni dojrzałe. Barwa białych win Eiswein zazwyczaj waha się od jasnożółtej do bursztynowej.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mosel” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % objętości.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese (wino z wyróżnikiem „Trockenbeerenauslese”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina te charakteryzują się zazwyczaj jeszcze wyższą zawartością cukru niż wina Beerenauslese ze względu na winogrona o smaku bardziej skoncentrowanym i z obecnością pleśni oraz na bardziej surową selekcję. Wina te są zatem szczególnie słodkie i, w zależności od odmiany winorośli, charakteryzują się wysoce zagęszczoną kwasowością, a także umiarkowaną lub bardzo niską zawartością alkoholu. Aromaty są podobne do aromatów win Beerenauslese, ale ogólnie bardziej intensywne. Białe wina Trockenbeerenauslese mają zazwyczaj barwę od jasnożółtej do ciemnobursztynowej.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mosel” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % objętości.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

11. Wino półmusujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Gatunkowe wina półmusujące są zazwyczaj delikatnie musujące. Zazwyczaj charakteryzują się owocowym aromatem i wyraźnymi właściwościami odmianowymi, chociaż dwutlenek węgla często nadaje im dodatkową świeżość i rześkość. Najczęściej stosowane odmiany aromatyczne mogą wytwarzać kwiatowe aromaty i nuty owoców egzotycznych, a także nuty malin, wiśni i truskawek. Pod względem barwy wahają się one od bladożółtej z zielonkawymi odcieniami do żółtego kwiatu lipy, barwy różowej i czerwonej.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mosel” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % objętości.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

12. Gatunkowe wino musujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Gatunkowe wino musujące zazwyczaj odzwierciedla umiarkowaną zawartość cukru w winogronach. Delikatna technika zbioru i tłoczenia pozwala zachować ogólnie wyższą zawartość kwasu. Wina Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) charakteryzują się zazwyczaj rodzajem wina bazowego, stosowanymi odmianami winorośli oraz długością okresu przechowywania wina na osadzie drożdżowym podczas produkcji. Dzięki temu można uzyskać nuty lekko orzechowe i nuty brioszki, w zależności od tego, jak długo wino jest przechowywane na osadzie drożdżowym. Bazowe wino musujące dojrzewające w kontakcie z drewnem dębowym może wytwarzać prażone i korzenne aromaty w winach musujących. Wina musujące są zazwyczaj świeże i kwaskowate, a nie wyraźnie alkoholowe. Zawartość cukru resztkowego waha się od ledwo wyczuwalnej do bardzo wysokiej. Ich barwa zazwyczaj waha się od bladej z zielonymi odcieniami do barwy żółtego kwiatu lipy, a czasami do różowej o różnych odcieniach czerwoności.

Wina crémant cechuje intensywne musowanie i delikatna struktura. Ich aromaty są zazwyczaj zróżnicowane, od owocowych i dojrzałych po drożdżowe i korzenne, i zależą od rodzaju wina bazowego, użytych odmian winorośli oraz czasu przechowywania na osadzie. Dzięki dłuższemu minimalnemu czasowi spędzanemu na osadzie drożdżowym zazwyczaj powstają delikatne, kremowe i zrównoważone wina typu crémant.

Całkowita zawartość alkoholu wina objętego ChNP „Mosel” wyprodukowanego bez wzbogacania może przekroczyć 15 % objętości.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Wszystkie produkty

Szczególne praktyki enologiczne

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

2. Wszystkie produkty

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

3. Wszystkie produkty

Praktyka uprawy

Zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Wszystkie produkty

125 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

W Nadrenii-Palatynacie chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice położone w następujących gminach i powiatach: 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), Ensich (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), Metzendorf (2794)), Lehmen (Lehmen (1366), Moselsürsch (1367)), Leiwen (2601), Lieser (2436), Löf (Kattenes (1368), Löf (1369)), Lösnich (2441), Longen (2616), Longuich (2615), Maring-Novian (2435), Mehrling (Lörsch (2617), Mehrling (2621)), Mertesdorf (2663), Merzkirchen (2724), Mesenich (1511, 2791), Minheim (2576), Morscheid (2665), Moselkern (1558), Müden (Mosel) (1557), Müllheim (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)), Sehlen (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)), Tritenheim (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)), Winingen (1362), Wintrich (2426), Wittlich (Lüxem (2522), Neuerburg (2524), Wittlich (2521)), Zell (Mosel) (Kaimt (1594), Merl (1595), Zell (1593)), Zeltigen-Rachtig (2438).

W Saarze chroniona nazwa pochodzenia obejmuje winnice położone w następujących gminach i powiatach: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

Dokładne granice obszaru są widoczne na mapach, na których zaznaczono winnice w gminach wymienionych powyżej, z podziałem na działki. Mapy są dostępne pod adresem www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (wino gatunkowe), Prädikatswein (wino z wyróżnikiem), Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów) lub Qualitätsperlwein b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów) z chronioną nazwą „Mosel” mogą być produkowane na obszarze innym niż obszar uprawy, na którym zebrano winogrona i który jest wskazany na etykiecie, pod warunkiem że obszar produkcji znajduje się w tym samym lub sąsiednim kraju związkowym.

7. Odmiany winorośli

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
Fernaõ 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. Opis związku lub związków

- 8.1. Obszar uprawy winorośli Mozela, w którym winnice położone są głównie wzdłuż rzeki Mozeli i jej dopływów Saary i Ruwer, obejmuje kilka obszarów fizjograficznych. Z południowego zachodu na północny wschód można wyróżnić następujące obszary: Górna Mozela (Perl do Konz), Dolina Trewiru (Konz do Schweich), Środkowa Mozela (Schweich do Moselkern) i Dolna Mozela (Moselkern do Koblenz). Pod względem morfologicznym region Mozeli można zasadniczo podzielić na dwa podregiony. Na obszarach fizjograficznych Górnej Mozeli i Doliny Trewiru Mozela wije się wśród dość miękkich skał mezozoicznych (pstry piaskowiec, wapień muszlowy i kajper) w zatoce trewirskiej. Natomiast na obszarach fizjograficznych Środkowej i Dolnej Mozeli rzeka płynie zakolami w wąskiej dolinie w kształcie litery V, która wciną się w dewońskie skały Reńskich Gór Łupkowych. Obszary położone wzdłuż Mozeli, Saary i Ruweru, wykorzystywane do uprawy winorośli, znajdują się na wysokości od 65 m do 375 m n.p.m.; średnia wysokość winnic nad poziomem morza wynosi 180 m n.p.m. Winnice są głównie zwrócone w kierunku SE-S-SW (50 %); średnia orientacja obszaru uprawy winorośli jako całości wynosi 195° (SSW). Geologia: Na obszarze uprawy winorośli Mozeli zdecydowanie dominują skały dewońskie. W okresie dewońskim osady odkładały się w basenie morskim. Na obszarach przybrzeżnych osady stanowiły piaski; w głębi ładu były to muły i gliny. W okresie karbonu te stwardniałe już osady wypiętrzyły się w góry (Reńskie Góry Łupkowe). Obecnie na obszarach występowania skał dewońskich spotykamy głównie piaskowce kwarcytowe, kwarcyty i łupki (ilaste). W okresie Buntsandstein osady rzeczne i naniesione przez wiatr odłożyły się na dzisiejszym obszarze zatoki trewirskiej; obecnie osady te występują jako piaskowce. W kolejnych okresach – Muschelkalk i Keuper – w zatoce trewirskiej tworzyły się osady morskie zawierające wapień. Skały z okresów Keuper i Muschelkalk można znaleźć jedynie w Górnej Mozeli.

Czynniki naturalne: Średnia roczna temperatura w ciągu dnia wynosi 9,7 °C, a średnia temperatura w samym sezonie wegetacyjnym wynosi 14,1 °C. Średnie roczne opady wynoszą 760 mm, z czego 60 % przypada na sezon wegetacyjny. W okresie wegetacyjnym winorośl korzysta średnio z 652 000 Wh/m² bezpośredniego nasłonecznienia. Najwyższe wartości nasłonecznienia odnotowuje się na stromych i bardzo stromych stokach.

Czynniki ludzkie: Ponieważ rozdrobniona struktura i strome zbocza ograniczają zastosowanie maszyn w winnicach, ich pielęgnacja wymaga dużego nakładu pracy, co ma stabilizujący wpływ na plony. Przyczynia się to w znacznym stopniu do podniesienia jakości zbiorów pod względem naturalnej minimalnej zawartości alkoholu, kształtowania się aromatów oraz równowagi kwasowej win. Typowe właściwości win warunkują: długi sezon wegetacyjny w połączeniu ze szczególną topografią obszaru upraw, warunkami mikroklimatycznymi, charakterystycznym składem gleby i dużym wkładem pracy ludzkiej. Czynniki ludzkie opiera się na wielowiekowej tradycji uprawy winorośli.

8.2. Wszystkie produkty

Związki wymienione w pkt 9.1–9.3 specyfikacji produktu odnoszą się do produkcji produktów bazowych z winogron, które różnią się charakterem ze względu na różnorodność gleb i metod przetwarzania.

8.3. Wino

Wina gatunkowe muszą spełniać minimalne wymagania dla danej kategorii odmiany winorośli, określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu, i mogą być wzmacniane.

„Prädikatsweine” (wina z wyróżnikiem) muszą spełniać co najmniej kryteria określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu i nie mogą być wzbogacane.

W przypadku uprawy produktu podstawowego (winogron) przeznaczonego do produkcji win z wyróżnikiem, w trakcie sezonu wegetacyjnego plantator winorośli może stosować specjalne zabiegi pielęgnacyjne, takie jak usuwanie liści wokół winogron lub przerzedzanie gron, aby uzyskać lepszą jakość i większą intensywność składników winogron. Ponadto wina z wyróżnikiem są efektem stosowania przez producentów zróżnicowanych technologicznie czynności w piwnicach winiarskich, a więc dodatkowego oddziaływania czynnika ludzkiego.

8.4. Wino półmusujące

W przypadku gatunkowego wina półmusującego z określonych regionów produkt bazowy musi spełniać minimalne wymogi dotyczące wina gatunkowego z danego regionu, określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu. Część dwutlenku węgla uzyskana w sposób naturalny z fermentacji jest zatrzymywana podczas fermentacji.

8.5. Gatunkowe wino musujące

Produkt bazowy musi spełniać kryteria określone w pkt 3.2 specyfikacji produktu. W zależności od etapu wzrostu i lokalizacji winogrona z wybranych winnic wykorzystywane do produkcji wina bazowego przeznaczonego do produkcji wina musującego należy zbierać wcześniej, aby zachować orzeźwiającą kwasowość gatunkowego wina musującego z określonych regionów. Wino jest produkowane w procesie pierwszej lub drugiej fermentacji w zbiorniku lub w butelce. Jeżeli do produkcji stosuje się specjalną tradycyjną metodę fermentacji w butelce, wino musujące otrzymuje się w wyniku poddania produktu drugiej fermentacji alkoholowej w butelce. W takim przypadku produkt musi dojrzewać w butelce przez co najmniej dziewięć miesięcy.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Wino, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina muszą przejść kontrolę urzędową, aby na etykietach można było używać określeń tradycyjnych Qualitätswein (wino gatunkowe), Prädikatswein (wino z wyróżnikiem), Qualitätsperlwein b.A. (gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów) oraz Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów). Na etykiecie należy umieścić wydany w związku z tym numer kontroli (*amtliche Prüfungsnummer*). Zastępuje on numer partii.

Oprócz istniejącej chronionej nazwy wina, wino i produkty sektora wina muszą być opatrzone etykietą zawierającą jedno z określeń tradycyjnych wymienionych w punkcie 5 lit. a) specyfikacji produktu. Stosowanie określeń tradycyjnych wymienionych w pkt 5 lit. b) specyfikacji produktu nie jest obowiązkowe.

Określone w przepisach elementy nazwy mogą być stosowane zgodnie z przepisami mającymi zastosowanie.

Ponadto w rejestrze winnic przedstawiono wykaz nazw obszarów, dużych oraz pojedynczych winnic, a także systemów parceli, które mogą być wykorzystywane jako mniejsze jednostki geograficzne. Wskazano w nim granice obiektów i obszarów w kategoriach odniesień katastralnych (jednostka katastralna, podjednostka katastralna, system parceli, działka). Rejestrem zarządza Izba Rolnictwa Nadrenii-Palatynatu. W Saarze wymieniono je w rozporządzeniu w sprawie wyznaczenia obszarów uprawy winorośli w Saarze (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Rejestr winnic w Nadrenii-Palatynacie ustanawia się i prowadzi na podstawie:

— § 23 ust. 3 i 4 federalnej ustawy o winach (*Weingesetz*);

— § 29 federalnego rozporządzenia o winach (*Weinverordnung*);

- ustawy Nadrenii-Palatynatu o wyznaczaniu miejsc i obszarów oraz o rejestrze winnic (ustawa o winnicach) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle – Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*);
- rozporządzenia Saary w sprawie wyznaczenia obszarów uprawy winorośli w Saarze z dnia 2 czerwca 2006 r. (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*);
- § 2 ust. 16 rozporządzenia Nadrenii-Palatynatu w sprawie obowiązków w dziedzinie przepisów dotyczących wina (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Zgodnie z § 22g federalnej ustawy o winach granice małych jednostek geograficznych można zmienić wyłącznie za zgodą właściwych organizacji, które muszą powiadomić o wszelkich zmianach Federalny Urząd ds. Rolnictwa i Żywności.

Wino, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące

Ramy prawne:

Określane przez organ odpowiedzialny za zarządzanie ChNP/ChOG, w przypadkach określonych przez państwa członkowskie.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach produktów objętych ChNP „Mosel” wprowadzanych do obrotu ze wskazaniem odmiany winorośli można używać wyłącznie nazw rzeczywistych. Dopuszcza się mieszanie z nowymi szczepami.

W przypadku gdy produkt został wytworzony wyłącznie z winogron z nowych odmian, musi on być wprowadzany do obrotu bez wskazywania na etykiecie odmiany winorośli.

Link do specyfikacji produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein