C/2026/1628

11.3.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/1628)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Mosel“

Referenční číslo EU: PDO-DE-A1270-AM04 — 5. 12. 2025

1. **Název produktu**

„Mosel“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Německo

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Spolkové ministerstvo zemědělství, výživy a regionální identity (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, BMLEH)

Název

Spolkový úřad pro zemědělství a výživu (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu chráněného označení původu „Mosel“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změn na úrovni Unie, tj.:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) může zrušit souvislost se zeměpisnou oblastí;

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) vede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Německé orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako tzv. standardní změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Popis vína / výrobků z révy vinné

Popis

U vinařského produktu „Prädikatswein Trockenbeerenauslese“ byl upraven organoleptický popis.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Vymezení oblasti

Popis

Do vymezení CHOP „Mosel“ se přidávají nové parcely.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Moštové odrůdy

Popis

Se doplňují tyto odrůdy:

Bílé odrůdy: Alvarinho, Blütenmuskateller, Soreli, Voltis, Sémillon

Červené odrůdy: Levitage, Schwarzblauer Riesling

Ruší se tyto odrůdy:

Bílé odrůdy:

Blauer Silvaner, Freisamer, Früher Malingre, Früher roter Malvasier, Hölder, Kanzler, Merzling, Nobling, Orion, Osteiner, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Septimer, Silcher, Sirius, Staufer, Villaris, Würzer

Červené odrůdy:

Blauburger, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Calandro, Deckrot, Färbertraube, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Muskat-Trollinger, Neronet, Rosenmuskateller, Rotberger, Tauberschwarz, Wildmuskat

U jednotlivých odrůd byly rovněž opraveny pravopisné chyby a byly změněny názvy.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Platné požadavky podle právních předpisů Unie nebo vnitrostátních právních předpisů / požadavků jedné z organizací spravujících CHOP/CHZO

Popis

Byly provedeny redakční změny a byla vložena ustanovení o výrobě vín z jediné vinice.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Kontrolní orgány

Popis

Kontrolní orgány a jejich úkoly byly ze specifikace produktu odstraněny a uvedeny v samostatném dokumentu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Mosel“

Referenční číslo EU: PDO-DE-A1270-AM04 — 5. 12. 2025

1. **Název (názvy)**

„Mosel“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Německo

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy produktů z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

6. **Popis vína (vín)**

Produkt z révy vinné

Jakostní víno bílé

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barvy v zásadě přecházejí od světle žluté se zelenými tóny až po slámově žlutou a zlatavě žlutou. V závislosti na odrůdě hroznů a ročníku se mohou také objevovat světle červené tóny.

Vůně

Zejména vína s označením odrůd révy vinné se vyznačují typickými vůněmi dotyčné odrůdy/odrůd. V závislosti na odrůdě révy vinné mohou být v popředí ovocné tóny a vůně exotického ovoce. V závislosti na odrůdě révy vinné a způsobu výroby jsou u těchto vín patrná zejména zelená aromata, jako je zelená paprika a zelená tráva, nebo také muškátový oříšek a růže, med a sušené ovoce, a dále kořeněné aspekty např. sena a kouřové a minerální tóny. Podle vinifikace může buket doplňovat aroma opékaného dřevěného sudu, jako je vanilka, pražené aroma a kokosové ořechy, v případě reduktivní metody výroby pak aroma pazourku a lanýžů a při oxidativní metodě výroby oxidovaná jablka a ořechová aromata.

Chuť

Vína se zpravidla vykazují vyvážený poměr kyselinky a cukru. Vína se obvykle vyznačují jemným až silným tělem v kombinaci s výraznou až mírnou kyselostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Zejména odrůdy Riesling, Elbling a Burgunder jsou v senzorice vyrobených vín schopny vyjádřit terroir vinice. Například dojem kyselosti, stupeň pufrování kyselosti a minerální tóny umožňují vnímat různé druhy hornin a zvětralin moselského regionu.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní víno červené

Organoleptické vlastnosti

Barva

Červené zbarvení obvykle přechází od světle třešňové až po tmavě červenou barvu plodů černého bezu.

Vůně

Zejména vína s označením odrůd révy vinné se vyznačují typickými vůněmi dotyčné odrůdy/odrůd. Tato vína vykazují zejména červené ovocné tóny. K nim mohou přistupovat zelené tóny, jako je zelená paprika, rozmarýn a zelený stonek. V závislosti na způsobu výroby a zrání v různých dřevěných sudech může tuto vůni doplňovat např. vanilka, pražené aroma, čokoláda a kokosové ořechy, jakož i reduktivní tóny, jako je pazourek a lanýže.

Chuť

Tato obvykle lehká ovocná až plná vína se obvykle vyznačují jemnou až znatelnou kyselostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Především odrůdy révy Blauer Spätburgunder dokáží v senzorických aspektech vín, které se z nich vyrábějí, vyjádřit terroir dané vinice. Například dojem kyselosti, stupeň senzorického pufrování kyselosti a minerální tóny umožňují vnímat různé druhy hornin a zvětralin moselského regionu.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní růžové víno; Weißherbst, Blanc de Noir

Organoleptické vlastnosti

Barva

Růžová vína a vína typu „Weißherbst“ mají obvykle barevné tóny přecházející od jemně růžové přes růžovou až světle červenou barvou, zatímco vína „Blanc de Noir“ vykazují barevné spektrum bílých vín.

Vůně

Vzhledem k tomu, že mošty zrají stejně jako bílá vína, dominují u nich ovocná aromata, jako jsou maliny, jahody, černý rybíz a třešně, ale také citrony, jablka a grapefruity. V závislosti na použité odrůdě révy vinné mohou být přítomny i tóny zelené papriky, bylinné tóny a při zrání v kontaktu se dřevem i vanilka, pražené tóny a tóny kokosového ořechu.

Chuť

Tato vína se v chuti podobají bílým vínům.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Tyto druhy vín se lisují z červených odrůd bez nakvášení.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní víno „Rotling“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Vína typu „Rotling“ mají zpravidla slabě až silně světle červenou barvu.

Vůně

Vůně je obvykle ovocná, částečně jemně kořenitá, s tóny bobulovin, jádrového ovoce a citrusových plodů.

Chuť

Mají obvykle jemnou až plnou chuť se svěží strukturou kyselin.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno s přívlastkem typu „Kabinett“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevné spektrum bílých vín typu „Kabinett“ se obvykle pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po výrazně žlutou barvu, přičemž barva červených vín typu Kabinett má zásadně světle třešňovou až hluboce tmavě červenou barvu plodů černého bezu.

Vůně

U těchto většinou ovocných a svěžích vín lze obvykle dobře rozeznat typičnost odrůdy. V závislosti na způsobu výroby a požadovaném stylu vína mohou aromata těchto odrůd révy vinné rovněž doplňovat minerální vůně, jakož i vůně pazourku či lanýže.

Chuť

Vína typu „Kabinett“ mají obvykle mírnou až výrazně kyselou chuť. Zejména vína typu „Kabinett“ se zbytkovým cukrem často při nízkém obsahu alkoholu vykazují napínavý poměr kyselinky a sladkosti.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Tato vína se obecně vyznačují nízkým až mírným obsahem alkoholu.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno s přívlastkem „Spätlese“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevné spektrum bílých vín „Spätlese“ se obvykle pohybuje od světle žluté až po zlatožlutou a u červených vín „Spätlese“ obvykle od světle třešňově červené až po hluboce tmavě červenou barvu plodů černého bezu.

Vůně

Vína „Spätlese“ mají obvykle výraznou odrůdovou typičnost. Většinou voní po zralejším ovoci.

Chuť

Vína „Spätlese“ se obvykle vyznačují harmoničtější strukturou kyselin. Zpravidla se vína „Spätlese“ vyrábějí s výrazným, pokud možno vlastním zbytkovým cukrem.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Z důvodu vyšší hmotnosti moštu, a tedy většinou lépe zralých hroznů, mají vína „Spätlese“ zpravidla větší tělo a vyšší obsah alkoholu.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	–
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno s přívlastkem „Auslese“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevné spektrum bílých vín „Auslese“ se zásadně pohybuje od světle žluté až po zlatožlutou a u červených vín „Auslese“ většinou od světle třešňově červené až po hluboce tmavě červenou barvu plodů černého bezu.

Vůně

Používány jsou plně vyzrálé a přezrálé hrozny, což zásadně způsobuje intenzivní odrůdovou typičnost. Tato vína mívají zpravidla intenzivní ovocná, částečně exotická aromata.

Chuť

Vína „Auslese“ se zpravidla vyrábějí s výrazným, pokud možno vlastním zbytkovým cukrem.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Kromě toho, že se hrozny na vinici sklízí až ve vyšším stupni zralosti, je rovněž možné použít napadení ušlechtilou plísní (Botrytis cineria).

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno s přívlastkem „Beerenauslese“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Vína „Beerenauslese“ mají obvykle intenzivní zlatožlutou až jantarovou barvu. U bílých vín typu „Beerenauslese“ se barevné rozpětí pohybuje zejména od světle žluté až po jantarovou ve všech odstínech.

Vůně

Vůně je obvykle ovocná až kořenitá s tóny zralého až přezrálého ovoce, sušeného ovoce, medu a koření.

Chuť

Z hlediska chuti se obvykle vyznačují intenzivní sladkostí s mírnou až silnou strukturou kyselin. Obecně mají mírný až velmi nízký obsah alkoholu.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína s přívlastkem „Beerenauslese“ z oblasti Mosel se vyrábějí z přezrálých, zaschlých hroznů nebo hroznů napadených ušlechtilou plísní, a proto mají obvykle vysoký obsah cukru a slabě olejovou texturu. Vzhledem k tomu, že vína „Beerenauslese“ obvykle zrají se zbytkovou sladkostí, jsou to převážně bílá a růžová vína.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno s přívlastkem „Eiswein“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevné spektrum bílých vín „Eiswein“ se pohybuje od světle žluté barvy až po jantarovou.

Vůně

Vína typu „Eiswein“ mají obvykle silné aroma příznačné pro danou odrůdu.

Chuť

Vína „Eiswein“ mají zpravidla vyšší obsah kyselosti, a to v závislosti na tom, kdy po dosažení zralosti hroznů dojde k potřebným nízkým teplotám.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína s přívlastkem „Eiswein“ z oblasti Mosel se lisují z hroznů přirozeně zmrzlých během sklizně a lisování, což významně navyšuje koncentraci obsahových látek v hroznech, a částečně také díky plísni Botrytis cinerea vykazují mírnou hnilobu.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Víno s přívlastkem „Trockenbeerenauslese“

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevné spektrum bílých vín „Trockenbeerenauslese“ se pohybuje od světle žluté barvy až po tmavě jantarovou.

Vůně

Vůně je většinou intenzivně ovocná až kořenitá s tóny zralého až přezrálého ovoce, sušeného ovoce, medu a koření.

Chuť

Tato vína většinou vykazují obzvlášť vysokou sladkost a v závislosti na odrůdě révy také koncentrovanou kyselinku, jakož i mírný až velmi nízký obsah alkoholu.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Ve srovnání s víny „Beerenauslese“ u těchto vín dochází k větší selekci hroznů a vyšší je také počet bobulí s obsahovými látkami koncentrovanými díky ušlechtilé hnilobě, čímž se dosahuje ještě vyššího obsahu cukru než u vín „Beerenauslese“.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevné spektrum se zásadně pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po světle žlutou květů lípy, ale barva může být také růžová a červená.

Vůně

Obvykle mají ovocné aroma a znatelnou odrůdovou typičnost a kyselina uhličitá jim zpravidla ještě přidává na svěžesti a živosti. U často používaných aromatických odrůd rév se mohou vyskytovat zejména květinové vůně a tóny exotického ovoce, jakož i tóny malin, třešní a jahod.

Chuť

Jakostní perlivá vína mají v zásadě jemné bublinky.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Produkt z révy vinné

Jakostní šumivé víno

Organoleptické vlastnosti

Barva

Barevné spektrum se obvykle pohybuje od světle žluté se zelenými odlesky až po světle žlutou květů lípy, ale v některých případech jde i o růžové barvy a různé odstíny červené.

Vůně

Šumivá vína stanovené pěstitelské oblasti jsou většinou formována druhem základního vína, použitými odrůdami révy a tím, jak dlouho během výroby leží na kvasinkách. V závislosti na délce doby ležení na kvasinkách se vytváří lehce ořechové a brioškové tóny. Výroba základních šumivých vín, která přicházejí do kontaktu s dubovým dřevem, může v šumivém víně spoluvytvářet pražené a kořeněné aroma. Vína typu „Crémants“ mají většinou aroma zralého ovoce až kvasinek a koření a vůně je ovlivněna druhem základního vína, použitých odrůd a dobou ležení na kvasinkách. Delší minimální doba ležení na kvasinkách vytváří zásadně jemná, krémová a vyvážená šumivá vína „Crémant“.

Chuť

Chuť šumivého vína stanovené pěstitelské oblasti je zpravidla čerstvá, znatelně kyselá a málo alkoholická. Chuť zbytkového cukru se liší, od sotva vnímatelné až po výrazně sladkou. Vína typu „Crémant“ jsou z většiny intenzivně perlivá a mají hebkou strukturu.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Jakostní šumivé víno se vyznačuje většinou mírným obsahem cukru v hroznech. Technika šetrné sklizně a lisování zachovává energickou strukturu kyselinky, která je zpravidla vyšší.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu pro víno s chráněným označením původu „Mosel“ získaný bez obohacení smí překročit 15 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

—

Nepoužije se

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Všechny produkty

Maximální výnos:

Maximální výnos:	125
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitrů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch – Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Affenthaler – Blauer Affenthaler

— Albalonga

— Allegro

— Alvarinho – Albarino, Albariño

— Arinto – Arinto de Bucelas

— Arnsburger

— Auxerrois – Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Baron

— Blauer Elbling

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

— Blauer Limberger – Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Portugieser – Portugieser

— Blauer Spätburgunder – Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

— Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blütenmuskateller

— Bronner

— Cabernet Blanc

— Cabernet Bordo

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calardis Blanc

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Dakapo

— Divico

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenbreitsteiner

— Ehrenfelser

— Faberrebe – Faber

— Felicia

— Fernão Pires – Fernao Pires

— Fidelio

— Findling

— Gamay noir

— Gelber Kleinberger

— Gelber Muskateller – Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller

— Gelber Orleans – Orleans

— Gm 4-46

— Gm 6414-17

— Gm 9224-2

— Gm 9337-1

— Gm 9620-5

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Grenache noir – Grenache

— Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner – Veltliner

— Grünfränkisch – Bormeo Verd

— Gutenborner

— Hartblau

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe – Huxel

— Johanniter

— Juwel

— Kerner

— Kernling

— Kleiner Fränkischer Burgunder – Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain

— Laurot

— Levitage

— Merlot

— Monarch

— Morio Muskat – Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

— Müller Thurgau – Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe – Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo – Prunent

— Optima 113 – Optima

— Ortega

— Palas

— Pamina

— Perle

— Phoenix – Phönix

— Pinot Nova – Pinot nova

— Pinotin

— Piroso

— Primitivo – Zinfandel

— Prinzipal

— Prior

— Reberger

— Regent

— Regner

— Reichensteiner

— Rieslaner

— Rinot

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Roter Elbling – Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau – Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer – Gewürztraminer, Traminer

— Roter Veltliner

— Rubinet

— Ruländer – Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc – Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gris

— Sauvitage

— Savagnin Blanc – Weißer Traminer

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Schwarzer Elbling – Pinot Salomon

— Schwarzer Urban

— Schönburger

— Siegerrebe – Sieger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent – Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah – Shiraz

— Sémillon – Semillon blanc

— Süßschwarz

— Tempranillo

— Touriga nacional

— Trebbiano di Soave – Verdicchio bianco

— VB 91-26-5

— Veritage

— Viognier – Viogne

— Voltis

— Weißer Burgunder – Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

— Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

— Weißer Gutedel – Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel

— Weißer Heunisch – Heunisch

— Weißer Riesling – Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

9. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Chráněné označení původu spolkové země Porýní-Falc zahrnuje: plochy vinic obcí a jejich částí 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).

Chráněné označení původu spolkové země Sársko zahrnuje plochy vinic v obci/součástech obce Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

Přesné vymezení je znázorněno na mapách, na nichž jsou ve výše uvedených obcích vyznačeny jednotlivé parcely s vinicemi. Mapy jsou k nahlédnutí zde: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Výroba jakostního vína, přívlastkového vína, sektu stanovené pěstitelské oblasti nebo jakostního perlivého vína stanovené pěstitelské oblasti s chráněným označením „Mosel“ smí probíhat v jiné oblasti než ve stanovené pěstitelské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny a která je uvedena v označení, pokud se oblast výroby nachází ve stejné spolkové zemi nebo v sousední spolkové zemi.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Kategorie produktů z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Veškeré kategorie vinařských produktů

Vinařská oblast Mosel, jejíž vinice se nacházejí převážně podél řeky Mosely a jejích přítoků Sára a Ruwer, pokrývá několik přírodních oblastí. Od jihozápadu na severovýchod na sebe navazují tyto oblasti: Horní Mosela (Perl až Konz), údolí kolem Trevíru (Konz až Schweich), Střední Mosela (Schweich až Moselkern) a údolí Dolní Mosely (Moselkern až Koblenz). Z morfologického hlediska lze oblast Mosely rozdělit zhruba do dvou částí. V přírodních oblastech horní Mosely a údolí kolem Trevíru se řeka Mosela vine mezi poměrně měkkými mezozoickými horninami Trevírského výběžku (červený pískovec, lasturnatý vápenec a pestrý slín). Naproti tomu v přírodních oblastech střední a dolní Mosely řeka meandruje v devonských horninách úzkého údolí porýnské břidličné vrchoviny (Rheinisches Schiefergebirge). U řek Mosela, Saar a Ruwer se nachází vinařsky obhospodařované plochy v nadmořské výšce přibližně 65 až 375 metrů nad mořem. Průměrná nadmořská výška osázených ploch je 180 metrů nad mořem. Vinice jsou hlavně orientovány na jihovýchod-jih-jihozápad (z 50 %) a celková průměrná orientace této pěstitelské oblasti je 195° (jih-jihozápad). Z hlediska geologie: ve vinařské oblasti Mosel zdaleka převládají devonské horniny. Během devonu se sedimenty ukládaly na mořském dně. V blízkosti pobřeží se jednalo o písky, ve větší vzdálenosti od pobřeží o silty a jíly. V karbonu vznikla z těchto částečně zpevněných ložisek porýnská břidličná vrchovina (Rheinisches Schiefergebirge). Dnes nacházíme v oblastech, kde se vyskytují devonské horniny, hlavně kvarcitové pískovce, křemence a (jílové) břidlice. V období spodního triasu se v oblasti dnešního Trevírského výběžku usadily říční a eolické sedimenty, jež jsou dnes viditelné jako pískovce. V následujících geologických obdobích (střední trias a keuper) se v oblasti Trevírského výběžku vytvořily nánosy z moře s obsahem vápence. Horniny tvořené pestrým slínem a lasturnatým vápencem se nacházejí pouze v oblasti Horní Mosely.

Přírodní faktory

Meteorologické údaje ukazují po celý rok průměrné denní teploty okolo 9,7 °C, během samotného vegetačního období činí průměrná teplota 14,1 °C. Průměrné roční srážky činí 760 mm, přičemž 60 % srážek spadne během vegetačního období. Průměrně jsou révy vystaveny v průběhu vegetačního období přímému slunečnímu záření v úrovni přibližně 652 000 Wh/m^2. Nejvyšší hodnoty slunečního svitu jsou zaznamenávány na strmých a extrémně strmých svazích.

Lidské faktory

Malé plochy a polohy na strmých svazích omezují technickou mechanizaci vinic. Ošetřování vinic proto vyžaduje vysoké pracovní nasazení. Intenzivní péče má stabilizující vliv na výnosy. Významně pozitivně ovlivňuje kvalitu sbíraných hroznů ohledně minimálního přirozeného obsahu alkoholu, charakteru vůně a harmonie kyselinky ve víně. Dlouhé vegetační období ve spojení s výjimečnou topografií pěstitelské oblasti, mikroklimatickými podmínkami, charakteristickým složením půdy, stejně jako vysoké nasazení lidí určují typologii těchto vín. Lidský vliv vychází z vinařské tradice trvající stovky let.

Uvedené souvislosti se vztahují na výrobu základního produktu z hroznů, které se díky rozmanitosti půd a způsobu zpracování vyznačují odlišnými vlastnosti.

„Víno“

Jakostní vína musí v případě každé kategorie odrůdy révy vinné splňovat minimální požadavky na minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu a smějí být obohacena.

Přívlastková vína musí splňovat minimální požadavky na minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu a nesmí se obohacovat.

Při výrobě základního produktu z hroznů určených pro výrobu přívlastkových vín může vinař v průběhu vegetace speciálním ošetřením, například odlistěním zóny hroznů nebo prosvětlením hroznů, dosáhnout lepší kvality a vyššího obsahu účinných látek v hroznech. Individuální charakter lze výslednému produktu, kterým je přívlastkové víno, dodat i dalším vlivem člověka – různými způsoby lisování a tvorby vína.

Kategorie produktů z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Základní produkt musí splňovat minimální požadavky na minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu. V závislosti na vegetační fázi a umístění musí být hrozny z vinice, která byla vybrána pro výrobu základního šumivého vína, sklízeny v dříve, aby se zachovala kyselinková struktura, která je charakteristická pro šumivé víno s. o. nebo pro pěstitelský sekt. Výroba se provádí prvním nebo druhotným kvašením v nádržích nebo v lahvi. Jedná-li se o specialitu tradiční metody kvašení v lahvi, musí se z produktu stát šumivé víno druhotným kvašením v lahvi. V tom případě musí v lahvi dozrávat nejméně devět měsíců.

Kategorie produktů z révy vinné

8. Perlivé víno

Shrnutí souvislosti

U jakostního perlivého vína stanovené pěstitelské oblasti musí základní produkt splňovat minimální požadavky na jakostní víno dané pěstitelské oblasti, pokud jde o minimální přirozený obsah alkoholu a minimální hmotnost moštu. Část oxidu uhličitého, který přirozeně vzniká během kvašení, se zachová.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Uvedení tradičních výrazů, uvedení menších zeměpisných jednotek

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Aby se mohly na etiketách používat tradiční pojmy, musí jakostní vína, přívlastková vína, jakostní perlivá vína stanovené pěstitelské oblasti nebo sekty stanovené pěstitelské oblasti nejprve úspěšně absolvovat úřední zkoušku. Číslo zkoušky (tzv. č. A.P.) přidělené v této souvislosti musí být uvedeno na etiketě. Toto číslo nahrazuje číslo šarže.

Dodatečně ke stávajícím chráněným názvům vína musí být vína a vinařské produkty označeny jedním z tradičních výrazů „Qualitätswein“ (jakostní víno, též doplněné výrazem „b.A.“ – stanovená pěstitelská oblast), „Prädikatswein“ (přívlastkové víno, doplněné výrazem „Kabinett“, „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ nebo „Eiswein“), „Qualitätsperlwein“ (jakostní perlivé víno, doplněné výrazem b.A.), Sekt b.A. (šumivé víno) nebo Winzersekt (vinařské šumivé víno). Označování tradičními výrazy „Classic“, „Riesling-Hochgewächs“ a „Weißherbst“ je nepovinné.

Právně uplatnitelné prvky označení lze použít v souladu s použitelným právem.

Registr vinic navíc uvádí seznam názvů oblastí, velkých vinic a jednotlivých vinic a viničních celků, které lze používat pro menší zeměpisné jednotky. V registru vinic jsou zapsány hranice obcí a oblasti podle značení v katastru (katastrální území, pozemek, plužina, parcela). Registr spravuje agrární komora spolkové země Porýní-Falc. V Sársku jsou zahrnuty do nařízení o vymezení vinařských oblastí v Sársku. Zřízení a vedení registru vinic v Porýní-Falci se opírá o následující právní základ:

— § 23 odstavec 3 a 4 zákona o víně,

— § 29 nařízení o víně,

— zemský zákon o stanovení obcí a oblastí a o registru vinic (zákon o vinařských obcích spolkové země Porýní-Falc),

— nařízení ze dne 2. června 2006 o vymezení vinařských oblastí v Sársku,

— § 2 bod 16 nařízení spolkové země Porýní-Falc o pravomocech v oblasti právních předpisů o víně.

Změna vymezení malých zeměpisných jednotek je přípustná pouze se souhlasem příslušných organizací podle § 22g zákona o víně. Každou změnu musí příslušná organizace podle § 22g zákona o víně oznámit Spolkovému úřadu pro zemědělství a výživu.

Popis požadavku/odchylky

Uvedení odrůd révy vinné, uvedení jednotlivých vinic a menších zeměpisných jednotek, uvedení přívlastků

Právní rámec

stanovený jednou z organizací, jež spravují CHOP/CHZO, pokud tak stanoví členské státy.

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Dodatečná ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Požadavky na označování:

pro produkty s chráněným označením původu „Mosel“, které jsou uváděny na trh pod názvem odrůdy révy vinné, lze pro účely označování používat pouze skutečné názvy. Smísení s novými druhy je povoleno.

Pokud byl produkt vyroben výlučně z hroznů nových druhů, lze tento produkt prodávat pouze bez uvedení odrůdy.

Jednotlivé vinice a menší zeměpisné jednotky

Všechny kategorie

Oblast Saar, Ruwertal, Bernkastel a Burg Cochem

Názvy jednotlivých vinic nebo menších zeměpisných jednotek vymezených na katastrální mapě (pokud jsou jejich názvy zapsány v registru vinic) lze použít pouze pro produkty, jež byly vyrobeny alespoň z 85 % z těchto moštových odrůd:

— Weißer Riesling,

— Blauer Spätburgunder.

V úvahu se přitom nebere:

— množství produktů z révy vinné použitých k případnému slazení, expediční likér nebo tirážní likér nebo

— jakékoli množství produktů z révy vinné uvedených v bodě 3 písm. e) a f) části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

Kromě toho smějí být produkty vyrobeny ze všech odrůd révy vinné povolených v souladu s bodem 8 specifikace výrobku a bodem 2.3 písm. c).

Uvádění na trh pod označeními „Rosé“, „Weißherbst“, „Blanc de Noir“ nebo „Rotling“ není povoleno.

Oblast Moseltor a Obermosel (Horní Mosela), názvy jednotlivých vinic nebo menších zeměpisných jednotek, které jsou vymezeny na katastrální mapě (pokud jsou jejich názvy zapsány v registru vinic), lze použít pouze pro produkty, jež byly vyrobeny alespoň z 85 % z těchto moštových odrůd:

— Chardonnay

— Ruländer

— Weißer Burgunder

— Blauer Spätburgunder.

V úvahu se přitom nebere:

— jakékoli množství produktů z révy vinné použitých ke slazení, expediční likér nebo tirážní likér nebo

— jakékoli množství produktů z révy vinné uvedených v bodě 3 písm. e) a f) části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

Kromě toho smějí být tyto produkty vyrobeny ze všech odrůd révy vinné povolených v souladu se specifikací produktu a bodem 2.3 písm. c). Uvádění na trh pod označeními „Rosé“, „Weißherbst“, „Blanc de Noir“ nebo „Rotling“ není povoleno.

Oblast Moseltor a Obermosel (Horní Mosela)

Názvy jednotlivých vinic nebo menších zeměpisných jednotek vymezených na katastrální mapě (pokud jsou jejich názvy zapsány v registru vinic) lze použít pouze pro produkty, jež byly vyrobeny alespoň z 85 % z těchto moštových odrůd:

— Chardonnay

— Ruländer

— Weißer Burgunder

— Blauer Spätburgunder.

V úvahu se přitom nebere:

— jakékoli množství produktů z révy vinné použitých ke slazení, expediční likér nebo tirážní likér nebo

— jakékoli množství produktů z révy vinné uvedených v bodě 3 písm. e) a f) části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

Kromě toho smějí být tyto produkty vyrobeny ze všech odrůd révy vinné, které jsou povoleny pro CHOP „Mosel“.

Uvádění na trh pod označeními „Rosé“, „Weißherbst“, „Blanc de Noir“ nebo „Rotling“ není povoleno.

V oblastech Bernkastel, Burg Cochem, Ruwertal a Saar se odrůdy Weißer Riesling a Blauer Spätburgunder kultivují již od středověku. V této vinařské oblasti se pěstuje převážně odrůda Riesling (přibližně ze 62 %), která na strmých svazích s jílovitou břidlicí produkuje vysoce aromatická vína typická pro terroir, jež se těší nejvyššímu mezinárodnímu uznání. Jedná se o ekonomicky nejvýznamnější odrůdu révy vinné v těchto oblastech CHOP „Mosel“ – tato odrůda představovala 87 % všech odrůd z jednotlivých vinic, které byly podrobeny úřední kontrole kvality (stav k roku 2023). Také odrůda Blauer Spätburgunder produkuje na rozmanitých půdách a lokalitách u řek Mosela, Saar a Ruwer jemně aromatická – červená – vína, která jasně vyjadřují terroir. Při úřední kontrole kvality představovala tato odrůda 21 % všech odrůd z jednotlivých vinic – jasný důkaz její ekonomické důležitosti v tomto regionu (stav k roku 2023).

Odrůdám Burgunder se obzvláště dobře daří v oblastech Obermosel (Horní Mosela) a Moseltor na lasturnatém vápenci, podobně jako v oblastech Burgundska nebo Champagne. Odrůda Chardonnay se zde vyznačuje jemnou vůní s vápencovou mineralitou a ukázalo se, že je odolná vůči suchu, což je v době změny klimatu jasná výhoda. Také odrůdy Ruländer, Weißer Burgunder a Blauer Spätburgunder produkují na lasturnatém vápenci elegantní, aromatická vína s jemnou strukturou silně ovlivněná místním terroir. Tyto čtyři odrůdy společně vytvářejí obraz vysoké kvality oblastí Obermosel a Moseltor, jež jsou také nazývány „Burgundermosel“.

Tyto odrůdy révy vinné se pěstují na 76 % vinic CHOP „Mosel“ a představují 99 % všech odrůd, u kterých bylo požádáno o úřední kontrolu kvality s uvedením jednotlivé vinice nebo menších zeměpisných jednotek (stav k roku 2023).

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Antraege/Mosel_3_SAE/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile.