C/2026/1628

11.3.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1628)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Mosel«

EU-referencenummer: PDO-DE-A1270-AM04 — 5.12.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Mosel«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Tyskland

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Forbundsministeriet for landbrug, fødevarer og regional identitet (BMLEH)

Navn

Forbundskontoret for landbrug og fødevarer (BLE)

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af denne produktspecifikation er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel« vedrører ikke en af de tre situationer, der udgør en EU-ændring. Nærmere betegnet indebærer den ikke:

a) en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De tyske myndigheder er derfor af den opfattelse, at ansøgningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Beskrivelse af vinen(e)

Beskrivelse

Der er foretaget ændringer af den organoleptiske beskrivelse af *Prädikatswein Trockenbeerenauslese* (vin med det særlige kendetegn *Trockenbeerenauslese*).

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Afgrænsning af området

Beskrivelse

Der er tilføjet parceller til det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Druesorter

Beskrivelse

Følgende druesorter er blevet tilføjet:

Hvide sorter: Alvarinho, Blütenmuskateller, Soreli, Voltis og Sémillon

Røde sorter: Levitage og Schwarzblauer Riesling.

Følgende druesorter udgår:

Hvide sorter:

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 og Würzer

Røde sorter:

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

Desuden er fejl i stavningen af visse sorter blevet rettet, og der er taget højde for navneændringer.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Gældende krav i EU-lovgivningen eller national lovgivning eller krav fastsat af en organisation, der forvalter den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse

Beskrivelse

Der er foretaget redaktionelle ændringer, og der er tilføjet bestemmelser om fremstilling af enkeltmarksvine.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Kontrolorganer

Beskrivelse

Oplysningerne om kontrolorganerne og deres opgaver udgår fra produktspecifikationen og er blevet medtaget i et særskilt dokument.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Mosel«

EU-referencenummer: PDO-DE-A1270-AM04 — 5.12.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Mosel«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Tyskland

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin
5. Mousserende kvalitetsvin
8. Perlevin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Qualitätswein (kvalitetsvin), hvid

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Vinenes farve varierer generelt fra lysegul med grønne nuancer til strågul og gyldengul. Afhængigt af druesorten og årgangen kan de også have let røde toner.

Duft

Vine med angivelse af druesorten er kendetegnet ved aromaer, der er typiske for den eller de anvendte sorter. Afhængigt af sorten kan frugtagtige noter og aromaer af eksotiske frugter dominere. Vinene har navnlig, afhængigt af druesorten og kælderlagringsprocessen, grønne aromaer såsom grønne peberfrugter og grønt græs eller duft af muskat og roser, honning og tørret frugt samt krydrede elementer såsom hø og røgede og mineralske noter. Afhængigt af vinfremstillingsprocessen kan de ristede træfade tilføje vaniljearomaer, ristede aromaer og kokosaromaer til bouqueten. Reduktive modningsteknikker kan give aromaer af flint og trøffel, mens oxidative modningsteknikker kan tilføje aromaer af oxideret æble og nødder.

Smag

Vinene har normalt en harmonisk balance mellem syrlighed og sødme. Vinene er normalt kendetegnet ved en delikat til stærk krop kombineret med udtalt til moderat syrlighed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Navnlig sorterne Riesling og Elbling samt sorterne i Burgunder-familien er i stand til at udtrykke vindyrkningsarealets terroir i de sensoriske elementer i de vine, der produceres af dem. F.eks. gør indtrykket af surhedsgraden og graden af surhedsbuffere og mineralske noter det muligt at opfatte de forskellige typer sten og de forskellige typer residualjord i Moselregionen.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt totalt syreindhold	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Qualitätswein (kvalitetsvin), rød

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Den røde farve er tilbøjelig til at variere fra let kirsebærrød til en udtalt mørk hyldebær.

Duft

Vine med angivelse af druesorten er kendetegnet ved aromaer, der er typiske for den eller de anvendte sorter. Vinene er frem for alt kendetegnet ved noter af røde frugter. De kan også have grønne noter såsom grønne peberfrugter, rosmarin og grøn stilk. Afhængigt af kælderlagringsprocessen og de træfade, der anvendes til lagring, kan bouqueten også have krydrede aromaer såsom vanilje, ristede noter, chokolade og kokosnødder samt reduktive noter af flint og trøffel.

Smag

Disse lette og frugtagtige til fyldige vine er generelt kendetegnet ved en blød til mærkbar syrlighed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Navnlig sorten Blauer Spätburgunder er i stand til at udtrykke vindyrkningsarealets terroir i de sensoriske elementer i de vine, der produceres af den. F.eks. gør indtrykket af surhedsgraden og graden af sensoriske surhedsbuffere og mineralske noter det muligt at opfatte de forskellige typer sten og de forskellige typer residualjord i Moselregionen.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt totalt syreindhold	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Qualitätswein (kvalitetsvin), rosé, *Weißherbst*, *Blanc de Noir*

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rosévine og *Weißherbst*-vine varierer normalt fra lys rosa til lyserød til en lys rød farve, mens *Blanc de Noir*-vine har hvidvinenes farvespektrum.

Duft

Som et resultat af, at mosten lagres som en hvidvin, har frugtagtige aromaer en tendens til at dominere, såsom hindbær, jordbær, solbær og kirsebær, men også citron, æble og grapefrugt. Afhængigt af den anvendte druesort kan vinene også indeholde noter af grøn peber og urter og, hvis de modnes i træ, også vanilje, ristede noter og kokosnoter.

Smag

Vinene har en tendens til at smage som hvidvine.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Disse vintyper fremstilles af let pressede røde druesorter.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt totalt syreindhold	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Qualitätswein (kvalitetsvin), *Rotling*

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rotling-vine har generelt en svag til markant lyserød farve.

Duft

Deres aromaer er normalt frugtagtige til undertiden diskret krydrede med noter af bærfrugt, kernefrugt og citrusfrugter.

Smag

Vinene har generelt en delikat til rig smag med en frisk syrestruktur.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt totalt syreindhold	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Kabinett (vin med det særlige kendetegn *Kabinett*)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Hvide Kabinett-vine varierer normalt i farven fra lysegul med grønne nuancer til en dybere gul, mens de røde Kabinett-vine typisk varierer fra let kirsebærrød til en udtalt mørk hyldebær.

Duft

Vinene er normalt frugtagtige og friske og har en tendens til at udtrykke egenskaberne ved de druesorter, de er fremstillet af. Afhængigt af kælderlagringsprocessen og den ønskede profil kan deres sortsspecifikke bouquet også omfatte mineralske aromaer og aromaer, der minder om flint eller trøffel.

Smag

Kabinett-vine har normalt en moderat til stærk syrefornemmelse. *Kabinett*-vine med restsukker har en tendens til at have et lavt alkoholindhold og har en spændende balance mellem syrlighed og sødme.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Disse vine er generelt kendetegnet ved et lavt til moderat alkoholindhold.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt totalt syreindhold	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Spätlese (vin med det særlige kendetegn *Spätlese*)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Hvide *Spätlese*-vine varierer normalt fra lysegul til gyldengul, mens de røde *Spätlese*-vine for det meste varierer fra let kirsebærrød til en udtalt mørk hyldebær.

Duft

Spätlese-vine har en tendens til tydeligt at udtrykke de druesorter, de er fremstillet af. Deres bouquet er generelt kendetegnet ved moden frugt.

Smag

Spätlese-vine er normalt kendetegnet ved en mere harmonisk syrestruktur. Generelt fremstilles *Spätlese*-vine for at opnå en karakteristisk sødme, så vidt muligt ud fra deres eget restsukker.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

På grund af den højere mostvægt, og dermed normalt mere modne druer, har *Spätlese*-vine ofte mere krop og et højere alkoholindhold.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt totalt syreindhold	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Auslese (vin med det særlige kendetegn *Auslese*)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Hvide *Auslese*-vine varierer normalt i farven fra lysegul til gyldengul, mens de røde *Auslese*-vine for det meste varierer fra let kirsebærrød til en udtalt mørk hyldebær.

Duft

Brugen af fuldmodne og overmodne druer betyder i det væsentlige, at egenskaberne ved de sorter, der bruges til at fremstille disse vine, mærkes intenst. Vinene har normalt intense frugtagtige og undertiden eksotiske aromaer.

Smag

Generelt fremstilles Auslese-vine for at opnå en karakteristisk sødme, så vidt muligt ud fra deres eget restsukker.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Ud over druer, der har modnet i længere tid på vinstokken, kan der også anvendes druer, som er blevet koncentreret gennem ædel råddenskab (*Botrytis cinerea*).

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt totalt syreindhold	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Beerenauslese (vin med det særlige kendetegn *Beerenauslese*)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Beerenauslese-vine har generelt en intens gyldengul til ravgul farve. For hvidvine i *Beerenauslese*-kategorien varierer farven typisk fra lysegul til alle nuancer af ravgul.

Duft

Vinenes aromaer er normalt frugtagtige til krydrede med noter af modne til overmodne frugter, tørret frugt, honning og krydderier.

Smag

Smagsmæssigt har vinene oftest en intens sødme med en moderat til kraftig syrestruktur. Deres alkoholindhold er generelt moderat til meget lavt.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

»Mosel«-vine med det særlige kendetegn *Beerenauslese* fremstilles af overmodne, indtørrede eller ædelrådne druer og har derfor generelt et højt sukkerindhold og en let olieagtig konsistens. *Beerenauslese*-vine er generelt hvidvine og rosévine, da de i princippet fremstilles med restsukker.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt totalt syreindhold	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Eiswein (vin med det særlige kendetegn *Eiswein*)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

De hvide *Eiswein*-vines farve varierer typisk fra lysegul til ravgul.

Duft

Eiswein-vine har normalt udtalte sortsaromaer.

Smag

Eiswein-vine har normalt et relativt højt syreindhold, afhængigt af hvor lang tid det tager at nå de krævede lave temperaturer, når druerne er fuldt modne.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

»Mosel«-vine med det særlige kendetegn *Eiswein* presses af druer, der er naturligt frosne på tidspunktet for høsten og presningen, hvilket betyder, at druernes indholdsstoffer er stærkt koncentrerede, og at der undertiden forekommer let råd fra *Botrytis cinerea*.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt totalt syreindhold	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Prädikatswein Trockenbeerenauslese (vin med det særlige kendetegn *Trockenbeerenauslese*)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Hvide *Trockenbeerenauslese*-vines farve varierer normalt fra lysegul til mørk ravgul.

Duft

Aromaerne er normalt stærkt frugtagtige til krydrede med noter af modne til overmodne frugter, tørret frugt, honning og krydderier.

Smag

Vinene har en tendens til at være særlig søde og har afhængigt af druesorten en højt koncentreret syrlighed samt et moderat til meget lavt alkoholindhold.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Disse vine har generelt et endnu højere sukkerindhold end *Beerenauslese*-vine på grund af de mere koncentrerede ædelrådne druer og den større indsats, der gøres for at udvælge dem.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt totalt syreindhold	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Perlevin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farven spænder generelt fra lysegul med grønlige nuancer til lindeblomstgul, lyserød og rød.

Duft

Vinene har typisk en frugtagtig aroma og særlige sortskarakteristika, selv om kuldioxiden normalt giver dem yderligere friskhed og livlighed. De hyppigst anvendte aromatiske sorter kan give blomsteraromaer og noter af eksotiske frugter i særdeleshed samt noter af hindbær, kirsebær og jordbær.

Smag

Kvalitetsperlevine har generelt fine bobler.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt totalt syreindhold	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende kvalitetsvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farven spænder generelt fra lysegul med grønne nuancer til lindeblomstgul og nogle gange til roséfarver med forskellige toner af rød.

Duft

Sekt b.A.-vine (mousserende kvalitetsvine fra et bestemt område) er generelt kendetegnet ved basisvintypen, de anvendte druesorter, og hvor længe vinen lagres på bærmen under produktionen. Det kan give lette noter af nødder og briochebrød, afhængigt af hvor længe vinen lagres på bærmen. Mousserende basisvin, der er lagret i kontakt med egetræ, kan give ristede og krydrede aromaer i den mousserende vin. *Crémant*-vine er normalt frugtagtige og modne til gærprægede og krydrede afhængigt af basisvintypen, de anvendte druesorter, og hvor længe vinen lagres på bærmen. Den længere minimumstid, hvor vinen lagres på bærmen, giver generelt fine, cremede og afbalancerede *Crémant*-vine.

Smag

Sekt b.A.-vine er normalt friske og syrlige og ikke stærkt alkoholholdige. Restsukkeret varierer generelt fra knap mærkbart til meget sødt. *Crémant*-vine har generelt intense bobler og en blød struktur.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Mousserende kvalitetsvin afspejler normalt druernes moderate sukkerindhold. Den skånsomme høst- og presningsteknik bevarer det generelt forholdsvis høje syreindhold.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	—
Minimalt totalt syreindhold	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det totale alkoholindhold i vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der er fremstillet uden tilsætning, kan overstige 15 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

—

Ikke relevant

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Alle produkter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	125
Enhed for maksimalt udbytte	Hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

I Rheinland-Pfalz dækker den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealer i følgende kommuner og kommunale distrikter: 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 (landkredsen Bernkastel-Wittlich) (2425), Burgen (landkredsen Mayen-Koblenz) (1371), Cochem (Cochem (1531), Cond (1533), Sehl (1532)), Detzem (2602), Dieblich (1378), Dreis (landkredsen Bernkastel-Wittlich) (2540), Ediger-Eller (Ediger (1514), Eller (1515)), Ellenz-Poltersdorf (1508), Enkirch (2459), Ensch (2605), Erden (2440), Ernst (1505), Esch (landkredsen 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)) og Zeltingen-Rachtig (2438).

I Saarland dækker den beskyttede oprindelsesbetegnelse vindyrkningsarealer i følgende kommuner og kommunale distrikter: Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540) og Perl/Sehndorf (3580).

Den nøjagtige afgrænsning fremgår af kortene over de vindyrkningsarealer, der er afgrænset efter parcel i de ovennævnte kommuner. Kortene kan ses på www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein (kvalitetsvin), *Prädikatswein* (vin med et særligt kendetegn), *Sekt b.A.* (mousserende kvalitetsvin fra et bestemt område) og *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetsperlevin fra et bestemt område) med den beskyttede betegnelse »Mosel« kan fremstilles i et andet område end det bestemte dyrkningsområde, hvor druerne er høstet, og som er anført på etiketten, forudsat at produktionsområdet er beliggende i samme delstat eller i en nabodelstat.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Alle kategorier af vinavlsprodukter

Vindyrkningsområdet Mosel, hvis vindyrkningsarealer overvejende ligger langs Mosel-floden og dens bifloder Saar og Ruwer, dækker flere fysiografiske områder. Fra sydvest til nordøst kan der skelnes mellem følgende områder: Obermosel [Øvre Mosel] (Perl til Konz), Trierer Talweitung [Trier-dalen] (Konz til Schweich), Mittelmosel [Midt-Mosel] (Schweich til Moselkern) og Unteres Moseltal [Nedre Moseldal] (Moselkern til Koblenz). Morfologisk set kan Mosel-regionen opdeles i to underregioner. I de fysiografiske områder i Obermosel [Øvre Mosel] og Trierer Talweitung [Trier-dalen] går Mosel-floden gennem de temmelig bløde mesozoiske klipper (broget sandsten, muschelkalk og keuper) i Trierer Bucht [Trier-bugten]. Omvendt bugter floden i de fysiografiske områder Mittelmosel og Untermosel [Midt-Mosel og Nedre Mosel] sig gennem en smal V-formet dal i de devonske klipper i Rheinisches Schiefergebirge. De områder langs Mosel, Saar og Ruwer, der anvendes til vindyrkning, ligger mellem ca. 65 m og 375 m over havets overflade. Vindyrkningsarealernes gennemsnitlige højde er 180 m over havets overflade. Vindyrkningsarealerne vender hovedsageligt mod SØ-S-SV (50 %). Vindyrkningsarealet har som helhed en gennemsnitlig orientering på 195° (S-SV). Geologi: I vindyrkningsområdet Mosel er devonske klipper dominerende. I den devonske periode blev der deponeret sedimenter i et havområde. I kystområder var sedimenterne sand, og inde i landet var de silt og ler. I kultiden blev disse sedimenter, som nu var hærdet, foldet sammen til bjerge (Rheinisches Schiefergebirge). I dag finder vi i de områder, hvor devonske klipper stikker ud, hovedsagelig sandsten med kvartsit, kvartsit og (lerblandet) skifer. I Buntsandstein blev flod- og vindaflejringer til det, der nu er Trier-bugten. I dag fremstår disse aflejringer som sandsten. I de efterfølgende perioder – muschelkalk og keuper – blev der dannet kalkholdige havaflejringer i Trier-bugten. Klippesten fra keuper og muschelkalk findes kun i Obermosel [Øvre Mosel].

Naturlige faktorer

Den gennemsnitlige årlige dagstemperatur er 9,7 °C med en gennemsnitstemperatur i vækstsæsonen på 14,1 °C. Den gennemsnitlige årlige nedbør er 760 mm med 60 % nedbør i løbet af vækstsæsonen. Vinstokkene får i gennemsnit 652 000 Wh/m² direkte solskin i vækstsæsonen. De højeste solskinsværdier registreres på stejle og meget stejle skråninger.

Menneskelige faktorer

Da strukturen med små arealer og de stejle skråninger begrænser anvendelsen af maskiner på vindyrkningsarealerne, er de meget arbejdskraftintensive, og det har en stabiliserende virkning på udbyttet. Dette bidrager væsentligt til høstens kvalitet med hensyn til det minimale naturlige alkoholindhold, udviklingen af aromaer og vinenes syrebalance. Den lange vækstsæson kombineret med vindyrkningsområdets særlige topografi, de mikroklimatiske forhold, jordbundens karakteristiske sammensætning og den høje grad af menneskelig arbejdskraft er bestemmende for vinenes typiske kendetegn. Den menneskelige faktor er baseret på en århundredgammel vindyrkningstradition.

Den beskrevne tilknytning vedrører produktionen af druer, som er basisproduktet, og som er forskellige på grund af jordbundstypen og forarbejdningsmetoderne.

Vinkategori

Qualitätsweine (kvalitetsvine) skal opfylde minimumskravene med hensyn til det minimale naturlige alkoholindhold og den minimale mostvægt for den relevante kategori af druesorter og kan beriges.

Prädikatsweine (vine med særlige kendetegn) skal opfylde minimumskravene med hensyn til det minimale naturlige alkoholindhold og den minimale mostvægt og må ikke beriges.

Under dyrkningen af basisproduktet (druerne), der anvendes til fremstilling af vine med særlige kendetegn, kan vinavlerne træffe særlige vedligeholdelsesforanstaltninger i vækstsæsonen, f.eks. fjernelse af blade omkring druerne eller udtynding af druerne, for at opnå en bedre kvalitet og en mere intensiv sammensætning af druernes indholdsstoffer. Desuden kan forskellige teknologirelaterede kælderlagringsmetoder som en yderligere menneskelig faktor give den vin, der i sidste ende produceres, særlige kendetegn.

Kategorier af vinavlsprodukter

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Basisproduktet skal opfylde minimumskravet med hensyn til det minimale naturlige alkoholindhold og den minimale mostvægt. Alt efter deres vækstfase og beliggenhed skal druer fra udvalgte vinmarker, som anvendes til at fremstille basisvin beregnet til fremstilling af mousserende vin, høstes tidligere, så de bevarer den sprøde syrestruktur, der kendetegner *Sekt b.A.* eller *Winzersekt* (mousserende kvalitetsvin fra et bestemt område). Vinen fremstilles ved første eller anden gæring på tank eller flaske. Hvis fremstillingen sker ved hjælp af den særlige traditionelle flaskegæringsmetode, skal produktet have undergået en anden alkoholgæring på flaske for at blive til mousserende vin. I så fald skal produktet lagres på flaske i mindst ni måneder.

Kategorier af vinavlsprodukter

8. Perlevin

Sammenfatning af tilknytningen

Når det gælder *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetsperlevin fra et bestemt område), skal basisproduktet opfylde minimumskravene til kvalitetsvin fra det bestemte område med hensyn til det minimale naturlige alkoholindhold og den minimale mostvægt. En del af den kuldioxid, der stammer naturligt fra gæringen, bibeholdes under gæringen.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

Angivelse af traditionelle benævnelser og mindre geografiske enheder

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vinene skal underkastes en officiel kontrol for at blive mærket med de traditionelle benævnelser *Qualitätswein* (kvalitetsvin), *Prädikatswein* (vin med et særligt kendetegn), *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetsperlevin fra et bestemt område) og *Sekt b.A.* (mousserende kvalitetsvin fra et bestemt område). Det kontrolnummer, der tildeles i denne forbindelse (*amtliche Prüfungsnummer*), skal angives på etiketten. Det erstatter batchnummeret.

Ud over den eksisterende beskyttede vinbetegnelse skal vin og vinprodukter mærkes med en af følgende traditionelle benævnelser: *Qualitätswein* (kvalitetsvin), evt. suppleret med *b.A.* (fra et bestemt område), *Prädikatswein* (vin med et særligt kendetegn), suppleret med *Kabinett*, *Spätlese*, *Auslese*, *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* eller *Eiswein*, *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitetsperlevin fra et bestemt område) eller *Sekt b.A.* / *Winzersekt* (mousserende kvalitetsvin fra et bestemt område). De traditionelle benævnelser *Classic*, *Riesling-Hochgewächs* og *Weißherbst* er valgfrie.

De lovbestemte elementer i en betegnelse kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Fortegnelsen over vindyrkningsarealer indeholder desuden en liste over navne på arealer, store og individuelle vindyrkningsarealer og systemer med åbne marker, der kan anvendes som mindre geografiske enheder. Fortegnelsen angiver afgrænsningerne af beliggenheder og arealer ved hjælp af matrikulære henvisninger (matrikelenhed, matrikelunderenhed, system med åbne marker, parcel) og forvaltes af landbrugskammeret i Rheinland-Pfalz. I Saarland er de anført i bestemmelsen om afgrænsning af vindyrkningsområder i Saarland (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Fortegnelsen over vindyrkningsarealer i Rheinland-Pfalz er oprettet og føres på grundlag af:

— § 23, stk. 3 og 4, i forbundsloven om vin (*Weingesetz*)

— § 29 i forbundsbekendtgørelsen om vin (*Weinverordnung*)

— Rheinland-Pfalz' lov om angivelse af beliggenheder og arealer samt fortegnelsen over vindyrkningsarealer (lov om vindyrkningsarealer) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz)*)

— Bekendtgørelse af 2. juni 2006 om afgrænsning af vindyrkningsområder i Saarland (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*)

— § 2, stk. 16, i Rheinland-Pfalz' bekendtgørelse om kompetencer inden for vinlovgivning (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Ændringer i afgrænsningen af små geografiske enheder er kun tilladt med de kompetente organisationers samtykke, jf. vinlovens § 22g. Enhver ændring skal meddeles *Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung* (forbundskontoret for landbrug og fødevarer) af den kompetente organisation i overensstemmelse med § 22g i forbundsloven om vin.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Angivelse af druesorter, enkelte vinmarker og mindre geografiske enheder samt særlige kendetegn

Retsgrundlag

Fastsat af en organisation, der forvalter BOB'en/BGB'en, når dette er fastsat af medlemsstaterne.

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Mærkningsregel

Der må kun anvendes faktiske betegnelser på mærkningen af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, der markedsføres med angivelse af druesorten. Blanding med nye stammer er tilladt.

Hvis et produkt udelukkende er fremstillet af druer af nye stammer, skal det markedsføres uden angivelse af druesorten på etiketten.

Enkelte vinmarker og mindre geografiske enheder

Alle kategorier

Vindistriktet Saar, Ruwertal, Bernkastel og Burg Cochem

Navne på enkelte vinmarker eller mindre geografiske enheder, der er afgrænset på matrikelkortet og opført i fortegnelsen over vindyrkningsarealer, kan anvendes på betingelse af, at mindst 85 % af de pågældende produkter er fremstillet af følgende druesorter:

— Weißer Riesling

— Blauer Spätburgunder.

Følgende skal ikke tages i betragtning i den henseende:

— mængder af vinavlsprodukter, der er anvendt til sødning, »ekspeditionslikør« eller »tiragelikør«, og

— mængder af vinavlsprodukter som omhandlet i del II, punkt 3), litra e) og f), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.

Bortset fra dette kan produkterne fremstilles af en hvilken som helst af de druesorter, der er godkendt i henhold til punkt 8 i produktspecifikationen og punkt 2.3, litra c).

Vinene må ikke markedsføres som *Rosé*, *Weißherbst*, *Blanc de Noir* eller *Rotling*.

Vindistriktet Moseltor og Obermosel: Navne på enkelte vinmarker eller mindre geografiske enheder, der er afgrænset på matrikelkortet og opført i fortegnelsen over vindyrkningsarealer, kan anvendes på betingelse af, at mindst 85 % af de pågældende produkter er fremstillet af følgende druesorter:

— Chardonnay

— Ruländer

— Weißer Burgunder

— Blauer Spätburgunder.

Følgende skal ikke tages i betragtning i den henseende:

— mængder af vinavlsprodukter, der er anvendt til sødning, »ekspeditionslikør« eller »tiragelikør«, og

— mængder af vinavlsprodukter som omhandlet i del II, punkt 3), litra e) og f), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.

Bortset fra dette kan produkterne fremstilles af en hvilken som helst af de druesorter, der er godkendt i henhold til produktspecifikationen og punkt 2.3, litra c). Vinene må ikke markedsføres som *Rosé*, *Weißherbst*, *Blanc de Noir* eller *Rotling*.

Vindistriktet Moseltor og Obermosel

Navne på enkelte vinmarker eller mindre geografiske enheder, der er afgrænset på matrikelkortet og opført i fortegnelsen over vindyrkningsarealer, kan anvendes på betingelse af, at mindst 85 % af de pågældende produkter er fremstillet af følgende druesorter:

— Chardonnay

— Ruländer

— Weißer Burgunder

— Blauer Spätburgunder.

Følgende skal ikke tages i betragtning i den henseende:

— mængder af vinavlsprodukter, der er anvendt til sødning, »ekspeditionslikør« eller »tiragelikør«, og

— mængder af vinavlsprodukter som omhandlet i del II, punkt 3), litra e) og f), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.

Bortset fra dette kan produkterne fremstilles af en hvilken som helst af de druesorter, der er godkendt til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«.

Vinene må ikke markedsføres som *Rosé*, *Weißherbst*, *Blanc de Noir* eller *Rotling*.

I vindistrikterne Bernkastel, Burg Cochem, Ruwertal og Saar går dyrkningen af Weißer Riesling og Blauer Spätburgunder helt tilbage til middelalderen. Riesling er den dominerende sort og tegner sig for ca. 62 % af vindyrkningsarealerne. Den trives på skiferholdige, stejle vinmarker og giver meget aromatiske vine, der er typiske for terroiret og nyder stor international anerkendelse. Ud fra et kommercielt synspunkt er det den vigtigste druesort i vindyrkningsdistrikterne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, og den tegner sig for 87 % af alle enkeltmarksvine, der underkastes en test for at opnå status som kvalitetsvin (2023). Blauer Spätburgunder, der dyrkes på mange forskellige jordtyper forskellige steder i Mosel, Saar og Ruwer, giver også subtilt aromatiske rødvine, hvor terroiret kommer tydeligt til udtryk. 21 % af de Spätburgunder-vine, der ansøges om status som kvalitetsvin for, bærer navnene på enkelte vinmarker, hvilket er et tydeligt tegn på deres økonomiske betydning for regionen (2023).

Burgunder-sorterne trives særlig godt på den kalkrige muschelkalkjord i vindistrikterne Obermosel og Moseltor, hvor forholdene ligner forholdene i Bourgogne og Champagne. Sorten Chardonnay giver en subtil bouquet med en kridtagtig mineralitet på den samme jordbund og har vist sig at være modstandsdygtig over for tørke, hvilket er en klar fordel i en tid med klimaændringer. Ruländer, Weißer Burgunder og Blauer Spätburgunder giver også elegante, aromatiske og fint strukturerede vine med et tydeligt terroirpræg på muschelkalkjord. Vindistrikterne Obermosel og Moseltor, der sammen er kendt som *Burgundermosel*, har i høj grad fået deres kvalitetsomdømme på grund af disse fire sorter.

Disse sorter udgør 76 % af det samlede vindyrkningsareal for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel« og 99 % af alle vine med navne på enkelte vinmarker eller mindre geografiske enheder, der underkastes en test for at opnå status som kvalitetsvin (2023).

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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