C/2026/1628

11.3.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1628)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Mosel»

Numéro de référence UE: PDO-DE-A1270-AM04 — 5.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Mosel»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vin

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Allemagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dénomination

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH, ministère fédéral de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Territoire)

Dénomination

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (office fédéral de l'agriculture et de l'alimentation)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Mosel» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union, à savoir:

a) un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) le risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités allemandes considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standards approuvées**

Titre

Description du vin/des produits de la vigne

Description

Pour le produit vitivinicole «Prädikatswein Trockenbeerenauslese», la description organoleptique a été adaptée.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Délimitation de la zone

Description

Des parcelles sont ajoutées à l'AOP «Mosel».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Variétés à raisins de cuve

Description

Les cépages suivants sont ajoutés:

Cépages blancs: Alvarinho, Blütenmuskateller, Soreli, Voltis, Sémillon

Cépages rouges: Levitage, Schwarzblauer Riesling

Les cépages suivants sont supprimés:

Cépages blancs:

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

Cépages rouges:

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

Les erreurs d'orthographe concernant certaines variétés ont également été corrigées et il a été tenu compte des changements de dénomination.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale/Exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP

Description

Des modifications rédactionnelles ont été apportées et les dispositions relatives à la production de vins de lieux-dits ont été ajoutées.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Autorités de contrôle

Description

Les autorités de contrôle et leurs tâches sont supprimées du cahier des charges et consignées dans un document distinct.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Mosel»

Numéro de référence UE: PDO-DE-A1270-AM04 — 5.12.2025

1. **Dénomination(s)**

«Mosel»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Allemagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe des vins varie en principe du jaune pâle avec des reflets verts au jaune paille et au jaune doré. Selon le cépage et le millésime, de légères nuances de rouge peuvent également apparaître.

Nez

Les vins avec mention de cépage, en particulier, sont caractérisés par les arômes typiques du ou des cépages concernés. Des notes fruitées et une bouche de fruits exotiques peuvent ainsi dominer, selon le cépage. Selon le cépage et le style d'élevage, les vins exhalent notamment un nez vert, tel que des arômes de poivron vert et d'herbe, ou encore un bouquet de muscade et de rose, de miel et de fruits secs, ainsi que des éléments épicés, tels le foin, et des notes fumées et minérales. Selon la vinification, le bouquet peut être complété par des arômes issus des fûts de bois toasté, comme des arômes de torréfaction, de vanille et de noix de coco, mais aussi de silex et de truffe en cas d'élevage par réduction, et de pomme oxydée et d'arômes de noix en cas d'élevage par oxydation.

Bouche

Les vins présentent généralement un bon équilibre entre acidité et douceur. Les vins se caractérisent généralement par un corps délicat à puissant, associé à une acidité prononcée à modérée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les cépages Riesling et Elbling, surtout, de même que les cépages de la famille des Bourgognes, sont ceux qui sont le mieux en mesure d'exprimer le terroir du vignoble dans les caractéristiques sensorielles des vins qu'ils produisent. Ainsi, l'impression d'acidité, le degré de tamponnement de l'acidité et les notes minérales permettent de percevoir les différents types de roches ainsi que les différents sols résiduels de la Moselle.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe rouge varie généralement d'un rouge cerise léger à une couleur sureau foncé.

Nez

Les vins avec mention de cépage, en particulier, sont caractérisés par les arômes typiques du ou des cépages concernés. Les vins présentent notamment des notes de fruits rouges. À cela peuvent s'ajouter des éléments verts comme le poivron vert, le romarin et les rafles vertes. Selon le style d'élevage et la maturation dans différents fûts de bois, des arômes épicés comme la vanille, des notes grillées, le chocolat et la noix de coco peuvent compléter l'expression olfactive, tout comme des notes de silex et de truffe découlant de la réduction.

Bouche

Les vins, qui apparaissent en général comme fruités et légers ou plus corsés, se caractérisent en principe par une acidité douce à perceptible.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Le cépage Blauer Spätburgunder, en particulier, est capable d'exprimer le terroir du vignoble dans les caractéristiques sensorielles des vins qui en sont issus. Ainsi, l'impression d'acidité, le degré de tamponnement sensoriel de l'acidité et les notes minérales permettent de percevoir les différents types de roches ainsi que les différents sols résiduels de la Moselle.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé de qualité; Weißherbst, Blanc de Noir

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe des vins rosés et des vins «Weißherbst» se décline généralement du rose tendre au rouge clair en passant par diverses nuances de rose, tandis que celle des vins Blanc de Noir évolue dans la palette des vins blancs.

Nez

Les moûts étant élevés comme un vin blanc, les nez fruités, comme la framboise, la fraise, le cassis et la cerise, mais aussi le citron, la pomme et le pamplemousse, dominent généralement. Selon le cépage utilisé, des notes de poivron vert, d'herbe et, en cas d'élevage au contact du bois, des notes de vanille, de torréfaction et de noix de coco peuvent également apparaître.

Bouche

En bouche, ces vins ressemblent généralement à des vins blancs.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Ces types de vin sont vinifiés à partir de cépages rouge clair.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin de qualité «Rotling»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins «Rotling» ont généralement une robe rouge clair, de faible à intense.

Nez

Leurs arômes sont généralement fruités à subtilement épicés pour certains, avec des expressions de fruits rouges, de fruits à pépins et d'agrumes.

Bouche

Ils présentent généralement une bouche délicate à prononcée, avec une structure acide fraîche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins portant l'attribut spécial «Kabinett»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe des vins blancs portant l'attribut spécial «Kabinett» se décline le plus souvent du jaune clair avec des reflets verts au jaune soutenu, tandis que celle des vins rouges varie généralement d'un rouge cerise léger à une couleur sureau foncé.

Nez

Ces vins le plus souvent fruités et frais présentent en général une typicité de cépage reconnaissable. Selon l'élevage et le style de vin souhaité, ces arômes de cépage peuvent également être complétés par des arômes minéraux ainsi qu'un arôme de silex ou de truffe.

Bouche

Les vins portant l'attribut spécial «Kabinett» présentent généralement une perception d'acidité modérée à forte. Les vins portant l'attribut spécial «Kabinett», avec leur sucre résiduel, notamment, présentent généralement un équilibre acidité—douceur tendu avec un faible taux d'alcool.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Ces vins se caractérisent en principe par une teneur en alcool faible à modérée.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins portant l'attribut spécial «Spätlese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe des vins blancs portant l'attribut spécial «Spätlese» se décline le plus souvent du jaune clair au jaune doré, celle des vins rouges varie généralement d'un léger rouge cerise à une couleur sureau foncé.

Nez

Les vins portant l'attribut spécial «Spätlese» présentent généralement une typicité variétale marquée. Leurs arômes sont généralement marqués par des fruits plus mûrs.

Bouche

Les vins portant l'attribut spécial «Spätlese» présentent généralement une structure acide plus harmonieuse. Les vins portant l'attribut spécial «Spätlese» sont généralement vinifiés avec un sucre résiduel prononcé, si possible propre.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En raison d'un poids de moût plus élevé et donc d'une meilleure maturité des raisins, les vins portant l'attribut spécial «Spätlese» présentent en général plus de corps et un taux d'alcool plus élevé.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Auslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe des vins blancs portant l'attribut spécial «Auslese» se décline le plus souvent du jaune clair au jaune doré, tandis que celle des vins rouges varie généralement d'un rouge cerise léger à une couleur sureau foncé.

Nez

L'utilisation de raisins à pleine maturité et de raisins surmûris permet en principe d'obtenir une typicité variétale intense. Ces vins présentent généralement un nez fruité intense, parfois exotique.

Bouche

Les vins portant l'attribut spécial «Auslese» sont généralement vinifiés avec un sucre résiduel prononcé, si possible propre.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Outre la maturité plus élevée sur la vigne, la concentration par la pourriture noble (*Botrytis cinerea*) peut également être utilisée.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Beerenauslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese» présentent généralement une robe jaune doré intense à ambrée. Dans les vins blancs de la catégorie «Beerenauslese», la robe se décline tout particulièrement du jaune clair à l'ambre, dans toutes leurs nuances.

Nez

Leur nez est généralement fruité à épicé, avec des notes de fruits mûrs à trop mûrs, de fruits séchés, de miel et d'épices.

Bouche

En bouche, ils se caractérisent généralement par une douceur intense avec une structure acide modérée à racée. Ils présentent en général des teneurs en alcool modérées à très faibles.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins de Moselle portant l'attribut spécial «Beerenauslese» sont produits à partir de raisins surmûris, séchés ou atteints par la pourriture noble et possèdent donc généralement une gradation de sucre élevée et une consistance légèrement visqueuse. Comme les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese» sont en principe vinifiés avec une douceur résiduelle, ils se limitent principalement aux vins blancs et rosés.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Eiswein»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe des vins blancs portant l'attribut spécial «Eiswein» se décline en principe du jaune clair à l'ambre.

Nez

Les vins portant l'attribut spécial «Eiswein» présentent généralement une forte expression de l'arôme du cépage concerné.

Bouche

Les vins portant l'attribut spécial «Eiswein» présentent généralement une acidité plus élevée, en fonction du temps qu'il aura fallu jusqu'à ce que les basses températures nécessaires soient atteintes après la pleine maturité des raisins.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins de Moselle portant l'attribut spécial «Eiswein» sont vinifiés à partir de raisins naturellement gelés au moment de la vendange et du pressurage, ce qui confère aux substances contenues dans les raisins un degré de concentration élevé ainsi que, dans certains cas, un faible taux de pourriture due au *Botrytis cinerea*.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe des vins blancs portant l'attribut spécial «Trockenbeerenausele» se décline en principe du jaune clair à l'ambre foncé.

Nez

Leur nez est généralement intensément fruité à épicé, avec des notes de fruits mûrs à trop mûrs, de fruits séchés, de miel et d'épices.

Bouche

Les vins présentent une douceur particulièrement marquée et, selon le cépage, une acidité concentrée ainsi qu'une teneur en alcool modérée à très faible.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Grâce à une sélection plus rigoureuse et à un plus grand nombre de raisins concentrés par la pourriture noble, ces vins affichent généralement des degrés de sucre encore plus élevés que les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese».

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe de ces vins va généralement du jaune pâle avec des reflets verts jusqu'au jaune tilleul, mais peut aussi se teinter de rose et de rouge.

Nez

Ils se distinguent généralement par une bouche fruitée et une typicité variétale notable, mais le gaz carbonique leur confère le plus souvent une fraîcheur et une vivacité supplémentaires. Parmi les cépages aromatiques fréquemment utilisés, le nez floral et les notes de fruits exotiques peuvent tout particulièrement ressortir, de même que des notes de framboise, de cerise et de fraise.

Bouche

Les vins pétillants de qualité présentent en principe un perlage fin.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe de ces vins va du jaune pâle avec des reflets verts au jaune tilleul, mais peut aussi se décliner dans la palette des rosés ou avec différentes nuances de rouge.

Nez

Les Sekts d'origine déterminée sont le plus souvent marqués par le type du vin de base, les cépages utilisés et la durée de fermentation au cours de leur production. La fermentation peut se traduire par des notes légèrement noisetées et briochées, suivant sa durée. L'élevage des vins de base au contact du bois de chêne peut conférer au Sekt des arômes de torréfaction et d'épices. Les crémants sont généralement fruités et mûrs à levurés et épicés et sont influencés par le type du vin de base, les cépages utilisés et la durée de fermentation. La durée de fermentation minimale plus longue produit en principe des vins mousseux fins, crémeux et équilibrés.

Bouche

Généralement, les Sekts d'origine déterminée sont frais, présentent une acidité soulignée et sont peu alcoolisés. Le sucre résiduel varie d'imperceptible à nettement sucré. Les crémants présentent le plus souvent un perlage intense ainsi qu'une structure douce.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins mousseux de qualité présentent généralement une gradation modérée du sucre des raisins. La technique de vendange et de pressurage douce préserve l'acidité généralement plus élevée des fruits.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Mosel» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

—

s.o.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous vins/catégorie/variété/type

Tous produits confondus

Rendement maximal:

Rendement maximal:	125
Unité de rendement maximal:	Hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

L'appellation d'origine protégée du Land de Rhénanie-Palatinat comprend les vignobles des communes suivantes et de leurs subdivisions: 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).

Les vignobles des communes/subdivisions de Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580) font partie de l'appellation d'origine protégée du Land de Sarre.

La délimitation exacte résulte des cartes indiquant les vignobles des communes mentionnées ci-dessus, délimités par parcelles; ces cartes peuvent être consultées à l'adresse www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La production de vin de qualité, de vin portant un attribut spécial, de Sekt d'origine déterminée ou de vin pétillant de qualité d'origine déterminée portant l'appellation protégée Mosel peut être effectuée dans une région autre que la région déterminée où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée dans l'étiquetage, pour autant que la zone de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Toutes catégories de produits de la vigne

La région viticole de la Moselle, dont les vignobles sont principalement situés le long de la Moselle et de ses affluents, la Sarre et la Ruwer, s'étend sur plusieurs espaces naturels. On distingue du sud-ouest au nord-est: la Haute Moselle («Obermosel», de Perl à Konz), la vallée de Trèves («Trierer Talweitung», de Konz à Schweich), la Moselle centrale («Mittelmosel», de Schweich à Moselkern) et la basse vallée de la Moselle («Untere Moseltal», de Moselkern à Coblence). Sur le plan topographique, la Moselle peut globalement être divisée en deux parties. Dans les espaces naturels de la Haute Moselle et de la vallée de Trèves, la Moselle se coule dans les roches mésozoïques assez douces (grès bigarré, calcaire coquillier et keuper) de la baie de Trèves. En revanche, dans les zones naturelles de la Moselle centrale et de la Moselle inférieure, la rivière serpente dans une étroite vallée en V creusée dans les roches dévoniennes des massifs schisteux rhénans. Le long de la Moselle, de la Sarre et de la Ruwer, on trouve des surfaces viticoles à des altitudes d'environ 65 à 375 mètres au-dessus du niveau de la mer. En moyenne, les vignobles se situent à une altitude de 180 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les vignobles sont principalement exposés (à 50 %) SE-S-SO, avec une exposition moyenne de 195 degrés (SSO) sur l'ensemble de la zone viticole. Géologie Les roches du dévonien dominent de loin dans la région de la Moselle. À l'époque du dévonien, des sédiments se sont déposés dans un bassin marin: dépôts sablonneux près des côtes, limon et argile plus au large. Au cours du carbonifère, ces dépôts, entre-temps solidifiés, se sont redressés pour former un massif montagneux (le «Rheinisches Schiefergebirge» ou massif schisteux rhénan). Nous nous trouvons aujourd'hui dans les zones où sont présentes des roches du dévonien, et principalement des grès quartzitiques, des quartzites et des schistes (argileux). Dans la région de l'actuelle baie de Trèves se sont déposés des alluvions et des dépôts éoliens qui se manifestent aujourd'hui sous la forme de grès (grès bigarré). Au cours des périodes suivantes, des sédiments marins calcaires (calcaire coquillier et keuper) se sont formés dans la région de la baie de Trèves. On ne trouve aujourd'hui du keuper et du calcaire coquillier que dans le secteur de la Haute Moselle.

Facteurs naturels

Concernant les données météorologiques, en moyenne annuelle, les températures moyennes journalières s'élèvent à 9,7 °C. Au cours de la période de végétation à proprement parler, la température moyenne est de 14,1 °C. Les précipitations annuelles moyennes sont de 760 mm, dont 60 % au cours de la période de végétation. En moyenne, les vignes reçoivent un rayonnement solaire direct d'environ 652 000 Wh/m² pendant la période de végétation. Les valeurs de rayonnement les plus élevées sont enregistrées dans les pentes escarpées et très escarpées.

Facteurs humains

Les structures à petite échelle et les versants escarpés limitent la mécanisation technique des vignobles. C'est pourquoi les vignes sont entretenues moyennant une importante charge de travail. Cet entretien intensif a un effet stabilisateur sur les rendements. Il favorise dans une large mesure la qualité de la vendange en ce qui concerne le degré d'alcool minimum naturel, l'expression des arômes et l'harmonie de l'acidité du vin. La longue période de végétation, associée à la topographie particulière de la région viticole, aux conditions microclimatiques, à la composition caractéristique du sol ainsi qu'à la forte implication humaine, détermine la typologie des vins. L'influence de l'homme repose sur une tradition vitivinicole vieille de plusieurs siècles.

Les explications données se rapportent à la production du produit de base, le raisin, qui acquiert une empreinte spécifique en raison des différents sols et de la manière dont il est cultivé.

«Vin»

Les vins de qualité doivent satisfaire aux exigences minimales spécifiées en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût pour chaque catégorie de cépage et peuvent être enrichis.

Les vins portant un attribut spécial doivent satisfaire aux exigences minimales spécifiées en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût et ne peuvent pas être enrichis.

Lors de la production du produit de base des raisins destinés à l'élaboration des vins portant un attribut spécial, le viticulteur peut, au cours de la période de végétation, obtenir une meilleure qualité et une composition plus intense des composants du raisin par des mesures d'entretien spéciales, telles que l'effeuillage des zones de raisin ou l'éclaircissage des grappes. En outre, l'influence humaine à un autre niveau, celui des différentes formes d'élaboration en cave, peut caractériser le produit final qu'est le vin portant un attribut spécial.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Le produit de base doit répondre aux exigences minimales spécifiées en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minimal et le poids minimal du moût. En fonction de la phase végétative et de l'emplacement, les raisins des vignobles sélectionnés pour la production du vin de départ pour la fabrication de Sekt doivent être récoltés plus tôt afin de préserver la structure acide caractéristique d'un Sekt d'origine déterminée ou d'un Winzersekt. La production se fait par première ou deuxième fermentation en cuve ou en bouteille. Lorsqu'il s'agit de la méthode particulière traditionnelle de fermentation en bouteille, le produit doit être devenu un vin mousseux par une deuxième fermentation alcoolique en bouteille. Dans ce cas, le produit doit mûrir en bouteille pendant au moins neuf mois.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Pour le vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée, le produit de base doit satisfaire aux exigences minimales du vin de qualité de la région viticole concernée en ce qui concerne le titre alcoométrique naturel minmial et le poids minimal du moût. Au cours de la fermentation, une partie du gaz carbonique de fermentation naturel est conservée.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication des mentions traditionnelles, indication des petites unités géographiques

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour pouvoir utiliser les mentions traditionnelles sur l'étiquette, les vins de qualité, les vins portant un attribut spécial, les vins pétillants de qualité produits dans une région déterminée ou les Sekt d'origine déterminée doivent au préalable avoir passé avec succès un examen officiel. Le numéro d'inspection délivré («amtliche Prüfungsnummer» ou «numéro AP») doit être indiqué sur l'étiquette. Il remplace le numéro de lot.

Les vins et les produits vitivinicoles sont obligatoirement identifiés, en plus de la dénomination de vin protégée existante, par l'une des mentions traditionnelles suivantes: vin de qualité (y compris vin de qualité produit dans une région déterminée), vin portant un attribut spécial (y compris les attributs spéciaux «Kabinett», «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein»), vin pétillant de qualité (y compris vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée), Sekt d'origine déterminée ou Winzersekt. L'étiquetage des mentions traditionnelles Classic, Riesling-Hochgewächs et Weißherbst est facultatif.

Les éléments d'appellation réglementés par la loi peuvent être utilisés conformément aux dispositions de la loi.

Par ailleurs, le registre des vignobles établit la liste des noms de domaines, de grandes parcelles, de lieux-dits et de terroirs autorisés pour les unités géographiques plus petites. Dans le registre des vignobles, les limites des terroirs et des secteurs sont inscrites selon les désignations cadastrales (circonscription municipale, lieu-dit, terroir, parcelle). Il est géré par la chambre d'agriculture de Rhénanie-Palatinat. En Sarre, les limites sont régies par la Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland (ordonnance sur la délimitation des régions viticoles de la Sarre). L'établissement et la tenue du registre des vignobles en Rhénanie-Palatinat reposent sur les bases juridiques suivantes:

— article 23, paragraphes 3 et 4, du Weingesetz (loi sur le vin);

— article 29 de la Weinordnung (ordonnance sur le vin);

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (en abrégé: Weinlagengesetz; loi du Land sur la détermination des terroirs et des domaines et sur le registre des vignobles) de Rhénanie-Palatinat;

— Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland (ordonnance sur la délimitation des régions viticoles de la Sarre) du 2 juin 2006;

— article 2, point 16, de la Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts (règlement du Land sur les compétences en matière de législation sur le vin) de Rhénanie-Palatinat.

Une modification de la définition des petites unités géographiques n'est autorisée qu'avec l'accord des organisations compétentes visées à l'article 22g du Weingesetz. Toute modification doit être notifiée à l'Office fédéral pour l'agriculture et l'alimentation (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) par l'organisation compétente visée à l'article 22g du Weingesetz.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication des cépages, indication des lieux-dits et petites unités géographiques, indication des attributs spéciaux

Cadre juridique

Organisation gérant l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Règles relatives à l'étiquetage

Pour les produits relevant de l'appellation d'origine protégée Mosel commercialisés avec indication du nom du cépage, seuls les noms en clair peuvent être utilisés pour l'étiquetage. L'assemblage avec des souches de culture est autorisé.

Lorsqu'un produit a été élaboré exclusivement à partir de raisins issus de souches de culture, ce produit doit être commercialisé sans indication de cépage.

Lieux-dits et petites unités géographiques

Toutes les catégories

Secteurs de la Sarre, de la vallée de la Ruwer, de Bernkastel et de Burg Cochem

Les noms des lieux-dits ou petites unités géographiques, qui sont délimités dans le plan cadastral, dans la mesure où ils figurent dans le registre des vignobles, ne peuvent être utilisés que pour les produits qui ont été fabriqués au moins à 85 % à partir des variétés à raisins de cuve suivantes:

— Weißer Riesling

— Blauer Spätburgunder

À cet égard, il n'est pas tenu compte:

— de toute quantité de produits de la vigne utilisés pour une édulcoration, dans la «liqueur d'expédition» ou la «liqueur de tirage»; ou

— de toute quantité de produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II, points 3 e) et 3 f), du règlement (UE) nº 1308/2013.

En dehors de cette restriction, les produits peuvent être fabriqués à partir de tous les cépages autorisés conformément au point 8 du cahier des charges et au point 2.3 c).

La commercialisation en vin rosé, Weißherbst, Blanc de Noir ou Rotling est exclue.

Secteurs de la Porte de la Moselle («Moseltor») et de la Haute Moselle Les noms des lieux-dits ou petites unités géographiques, qui sont délimités dans le plan cadastral, dans la mesure où ils figurent dans le registre des vignobles, ne peuvent être utilisés que pour les produits qui ont été fabriqués au moins à 85 % à partir des variétés à raisins de cuve suivantes:

— Chardonnay

— Ruländer

— Weißer Burgunder

— Blauer Spätburgunder

À cet égard, il n'est pas tenu compte:

— de toute quantité de produits de la vigne utilisés pour une édulcoration, dans la «liqueur d'expédition» ou la «liqueur de tirage»; ou

— de toute quantité de produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II, points 3 e) et 3 f), du règlement (UE) nº 1308/2013.

En dehors de cette restriction, les produits peuvent être fabriqués à partir de tous les cépages autorisés conformément au cahier des charges et au point 2.3 c). La commercialisation en vin rosé, Weißherbst, Blanc de Noir ou Rotling est exclue.

Secteurs de la Porte de la Moselle et de la Haute Moselle

Les noms des lieux-dits ou petites unités géographiques, qui sont délimités dans le plan cadastral, dans la mesure où ils figurent dans le registre des vignobles, ne peuvent être utilisés que pour les produits qui ont été fabriqués au moins à 85 % à partir des variétés à raisins de cuve suivantes:

— Chardonnay

— Ruländer

— Weißer Burgunder

— Blauer Spätburgunder

À cet égard, il n'est pas tenu compte:

— de toute quantité de produits de la vigne utilisés pour une édulcoration, dans la «liqueur d'expédition» ou la «liqueur de tirage»; ou

— de toute quantité de produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II, points 3 e) et 3 f), du règlement (UE) nº 1308/2013.

En dehors de cette restriction, les produits peuvent être fabriqués à partir de tous les cépages autorisés pour l'AOP «Mosel».

La commercialisation en vin rosé, Weißherbst, Blanc de Noir ou Rotling est exclue.

Dans les secteurs de Bernkastel, de Burg Cochem, de la vallée de la Ruwer et de la Sarre, les variétés Weißer Riesling et Blauer Spätburgunder sont cultivées depuis le Moyen Âge. Le Riesling domine la surface cultivée (environ 62 %) et produit sur les sols d'ardoise des vins hautement aromatiques, typiques du terroir, très appréciés au niveau international. Avec 87 % de toutes les dénominations de lieu-dit soumises au contrôle officiel des vins de qualité (en 2023), il est le cépage le plus important sur le plan économique dans ces secteurs de l'AOP «Mosel». Le Blauer Spätburgunder fournit également des vins rouges délicats et aromatiques, qui expriment clairement le terroir, sur les sols et terroirs variés de la Moselle, de la Sarre et de la Ruwer. 21 % des dénominations de Spätburgunder s'appuient sur l'indication d'un lieu-dit, ce qui montre clairement leur importance économique dans la région (situation en 2023).

Sur les sols riches en calcaire coquillier des secteurs de la Haute Moselle et de la Porte de la Moselle, les variétés Burgunder prospèrent particulièrement bien, comme c'est le cas en Bourgogne ou en Champagne. La variété Chardonnay y présente des arômes délicats de minéralité calcaire et s'est révélée résistante à la sécheresse, ce qui constitue un avantage évident par rapport au changement climatique. Les Ruländer, Weißer Burgunder et Blauer Spätburgunder fournissent également sur les sols de calcaire coquillier des vins élégants, aromatiques et finement structurés, avec des caractéristiques de terroir marquées. Ensemble, ces quatre variétés façonnent l'image de qualité des secteurs de la Haute Moselle et de la Porte de la Moselle en tant que «Moselle bourguignonne» («Burgundermosel»).

Ces cépages représentent 76 % de la superficie viticole de l'AOP «Mosel» et 99 % de l'ensemble des dénominations soumises au contrôle officiel des vins de qualité avec indication d'un lieu-dit ou d'une petite unité géographique (situation en 2023).

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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