C/2026/1628

11.3.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2026/1628)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Mosel"

ES atsauces numurs: PDO-DE-A1270-AM04 – 5.12.2025.,

1. **Produkta nosaukums**

"Mosel"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ lauksaimniecības produkti

☑ vīni

☐ stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Vācija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Federālā lauksaimniecības, pārtikas un reģionālās identitātes ministrija (*BMLEH*)

Nosaukums

Federālais lauksaimniecības un pārtikas birojs (*BLE*)

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā doto definīciju.

Ar ACVN "Mosel" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu; konkrēti, tas:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta vai produktu kategorijas izmaiņas;

b) nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Vācijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Vīna vai vīnu apraksts

Apraksts

Ieviestas izmaiņas *Prädikatswein Trockenbeerenauslese* [vīna ar īpašo apzīmējumu *Trockenbeerenauslese*] organoleptisko īpašību aprakstā.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Apgabala robežas noteikšana

Apraksts

Ar ACVN "Mosel" apzīmētā produkta ražošanas apgabalam ir pievienoti zemesgabali.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Vīna vīnogu šķirnes

Apraksts

Pievienotas šādas vīnogu šķirnes:

baltogu šķirnes "Alvarinho", "Blütenmuskateller", "Soreli", "Voltis", "Sémillon";

sarkanogu šķirnes: "Levitage", "Schwarzblauer Riesling".

Svītrotas šādas vīnogu šķirnes:

baltogu šķirnes

"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";

sarkanogu šķirnes

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

Turklāt izlabotas kļūdas dažu šķirņu nosaukumu rakstībā un ņemtas vērā nosaukumu izmaiņas.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Prasības, kas piemērojamas saskaņā ar ES vai valsts tiesību aktiem / prasības, kuras noteikusi organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN

Apraksts

Izdarīti redakcionāli grozījumi un pievienoti noteikumi par atsevišķu vīndārzu vīnu ražošanu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Kontroles struktūras

Apraksts

Kontroles struktūras un to uzdevumi ir svītroti no produkta specifikācijas un uzskaitīti atsevišķā dokumentā.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Mosel”

ES atsauces numurs: PDO-DE-A1270-AM04 – 5.12.2025.,

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Mosel”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Vācija

4. **Vīna klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 iekļauto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Qualitätswein [kvalitatīvs vīns], baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Vīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļu nokrāsu līdz salmu dzeltenai un zeltaini dzeltenai. Atkarībā no vīnogu šķirnes un gada vīni var būt arī gaiši sarkanos toņos.

Aromāts

Vīniem ar norādītu vīnogu šķirni it īpaši raksturīgi izmantotajai šķirnei vai šķirnēm tipiskie aromāti. Atkarībā no šķirnes vīnā var dominēt augļainas notis un eksotisko augļu aromāti. Konkrēti, atkarībā no vīnogu šķirnes un pagrabā veiktajām darbībām vīniem piemīt zaļo augu, piemēram, zaļo piparu, un svaigas zāles aromāts vai arī muskata un rožu, medus un kaltētu augļu aromāts, kā arī pikantas, piemēram, siena, dūmu un minerālu, notis. Atkarībā no vīndarības procesa dedzināta koka mucas šo aprakstīto buķeti var papildināt ar vaniļas, grauzdējuma un kokosriekstu aromātu. Reduktīvās nogatavināšanas paņēmienu rezultātā vīns var iegūt krama un trifeļu aromātus, savukārt oksidatīvās nogatavināšanas paņēmienu rezultātā – oksidējušos ābolu un riekstu aromātus.

Garša

Šajos vīnos parasti ir harmonisks līdzsvars starp skābumu un saldumu. Vīniem raksturīgs maigs vai spēcīgs miesīgums, kas apvienots ar izteiktu vai mērenu skābumu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

It īpaši no šķirnes "Riesling" un "Elbling" un "Burgunder" grupas šķirnēm iegūto vīnu organoleptiskajās īpašībās var izpausties vīndārza teruāra (*terroir*) specifika. Piemēram, skābuma iespaids, skābuma mazināšanas pakāpe un minerālu notis ļauj uztvert dažādos Mozeles reģiona iežus un dažādas sadēdējušās augsnes.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Qualitätswein [kvalitatīvs vīns], sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sarkanā krāsa mēdz būt no gaiši ķiršsarkanas līdz izteikti tumšai plūškoka ogu krāsai.

Aromāts

Vīniem ar norādītu vīnogu šķirni it īpaši raksturīgi izmantotajai šķirnei vai šķirnēm tipiskie aromāti. Vīniem raksturīgas galvenokārt sarkano augļu notis. Tiem var piemist arī zaļo augu, piemēram, zaļo piparu, rozmarīna un zaļu kātiņu notis. Atkarībā no pagrabā veiktajām darbībām un izturēšanai izmantotajām koka mucām buķetē var būt jūtami arī pikanti aromāti, piemēram, vaniļa, grauzdējuma notis, šokolāde un kokosrieksts, kā arī reduktīvas krama un trifeļu notis.

Garša

Šiem parasti vieglajiem un augļainajiem līdz pilnmiesīgajiem vīniem raksturīgs maigs vai izteikts skābums.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

It īpaši no šķirnes "Blauer Spätburgunder" iegūto vīnu organoleptiskajās īpašībās var izpausties vīndārza teruāra specifika. Piemēram, skābuma iespaids, jūtamā skābuma mazināšanas pakāpe un minerālu notis ļauj uztvert Mozeles reģiona dažādo veidu iežus un dažādas sadēdējušās augsnes.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Qualitätswein [kvalitatīvs vīns], sārtvīns; *Weißherbst, Blanc de Noir*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sārtvīni un *Weißherbst* vīni parasti ir gaiši rozā, rozā vai gaiši sarkanā krāsā, bet *Blanc de Noir* vīni ir baltvīnu krāsās.

Aromāts

Tā kā misa tiek izturēta tāpat kā baltvīns, šajos vīnos mēdz dominēt augļaini, piemēram, aveņu, zemeņu, upeņu un ķiršu, aromāti, kā arī citronu, ābolu un greipfrūtu aromāti. Atkarībā no izmantotās vīnogu šķirnes vīniem var piemist arī zaļo piparu un garšaugu notis un, ja tie nogatavināti koka traukos, arī vaniļas, grauzdējuma un kokosriekstu notis.

Garša

Šo vīnu garša mēdz atgādināt baltvīnu garšu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Šo veidu vīnu ražo no ātri izspiestām sarkanogu šķirņu vīnogām.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Qualitätswein [kvalitatīvs vīns], *Rotling*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Rotling vīnu krāsa parasti ir no viegli gaiši sarkanas līdz izteikti gaiši sarkanai.

Aromāts

To aromāts parasti ir augļains, dažkārt – izsmalcināti pikants, ar ogu, sēkleņaugļu un citrusaugļu notīm.

Garša

Šo vīnu garša parasti ir no maigas līdz bagātīgai, un tiem ir svaiga skābuma struktūra.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Prädikatswein Kabinett [vīns ar īpašo apzīmējumu *Kabinett*]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Kabinett baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļu nokrāsu līdz tumšākai dzeltenai, savukārt *Kabinett* sarkanvīnu krāsa parasti ir no gaiši ķiršsarkanas līdz izteikti tumšai plūškoka ogu krāsai.

Aromāts

Parasti šie vīni ir augļaini un svaigi, un tajos mēdz izpausties to vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie ir gatavoti. Atkarībā no pagrabā veiktajām darbībām un vēlamajām īpašībām šajā šķirnēm specifiskajā aromātu buķetē var būt jūtami arī minerālu aromāti un aromāti, kas atgādina kramu vai trifeles.

Garša

Kabinett vīni parasti rada mērena vai spēcīga skābuma sajūtu. It īpaši *Kabinett* vīniem ar atlikumcukuriem parasti ir zems spirta saturs, un tajos jūtams valdzinošs skābuma un salduma līdzsvars.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Šiem vīniem parasti raksturīgs zems vai mērens spirta saturs.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Prädikatswein Spätlese [vīns ar īpašo apzīmējumu *Spätlese*]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Spätlese baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, savukārt *Spätlese* sarkanvīnu krāsa pārsvarā ir no gaiši ķiršsarkanas līdz izteikti tumšai plūškoka ogu krāsai.

Aromāts

Spätlese vīnos parasti skaidri izpaužas to vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie gatavoti. To buķetei parasti raksturīgi gatavi augļi.

Garša

Spätlese vīniem parasti raksturīga harmoniskāka skābuma struktūra. *Spätlese* vīnus parasti gatavo tā, lai iegūtu savdabīgu saldumu, cik vien iespējams, no pašu vīnu atlikumcukuriem.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Tā kā misas svars ir lielāks, tātad vīnogas parasti ir gatavākas, *Spätlese* vīni mēdz būt miesīgāki, un tiem ir augstāks spirta saturs.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Prädikatswein Auslese [vīns ar īpašo apzīmējumu *Auslese*]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Auslese baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, savukārt *Auslese* sarkanvīnu krāsa pārsvarā ir no gaiši ķiršsarkanas līdz izteikti tumšai plūškoka ogu krāsai.

Aromāts

Šajos vīnos katrā ziņā intensīvi jūtamas to pilnīgi gatavo un pārgatavo vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie gatavoti. Šiem vīniem parasti piemīt intensīvi augļaini un dažkārt eksotiski aromāti.

Garša

Auslese vīnus parasti gatavo tā, lai iegūtu savdabīgu saldumu, cik vien iespējams, no pašu vīnu atlikumcukuriem.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Drīkst izmantot ne tikai vīnogas, kas ilgāk gatavojušās uz vīnogulāja, bet arī vīnogas, kuras kļuvušas koncentrētas dižciltīgās puves (*Botrytis cinerea*) dēļ.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Prädikatswein Beerenauslese [vīns ar īpašo apzīmējumu *Beerenauslese*]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Beerenauslese vīnu krāsa parasti ir no intensīvi zeltaini dzeltenas līdz dzintaru atgādinošai. *Beerenauslese* baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas līdz visu toņu dzintara krāsai.

Aromāts

Vīnu aromāts mēdz būt no augļaina līdz pikantam, ar gatavu vai pārgatavu augļu, kaltētu augļu, medus un garšvielu notīm.

Garša

Garšas ziņā šie vīni parasti ir izteikti saldi, ar mērenu vai spēcīgu skābuma struktūru. To spirta saturs parasti ir mērens vai ļoti zems.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Vīnu "Mosel" ar īpašo apzīmējumu *Beerenauslese* gatavo no pārgatavām, žuvušām vai dižciltīgās puves skartām ogām, tāpēc tiem parasti ir augsts cukuru saturs un nedaudz eļļaina konsistence. *Beerenauslese* vīni parasti ir baltvīni un sārtvīni, jo principā tos gatavo ar atlikumcukuriem.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Prädikatswein Eiswein [vīns ar īpašo apzīmējumu *Eiswein*]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Eiswein baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas līdz dzintara krāsai.

Aromāts

Eiswein vīniem parasti piemīt izteikti šķirnei raksturīgi aromāti.

Garša

Eiswein vīniem parasti raksturīgs diezgan spēcīgs skābums, kas atkarīgs no tā, cik ilgā laikā pēc vīnogu pilnīgas nogatavošanās iestājas vajadzīgā zemā temperatūra.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Vīnus "Mosel" ar īpašo apzīmējumu *Eiswein* iegūst, izspiežot vīnogas, kas ražas novākšanas un izspiešanas laikā ir dabiski sasalušas, un tas nozīmē, ka šo vīnogu sastāvdaļas ir ļoti koncentrētas un ka tās dažkārt ir nedaudz skārusi *Botrytis cinerea*.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Prädikatswein Trockenbeerenauslese [vīns ar īpašo apzīmējumu *Trockenbeerenauslese*]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Trockenbeerenauslese baltvīnu krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas līdz tumša dzintara krāsai.

Aromāts

To aromāts mēdz būt no intensīvi augļaina līdz pikantam, ar gatavu vai pārgatavu augļu, kaltētu augļu, medus un garšvielu notīm.

Garša

Šie vīni parasti ir īpaši saldi, un atkarībā no vīnogu šķirnes to skābums ir ļoti koncentrēts, bet spirta saturs – mērens vai ļoti zems.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Šo vīnu cukuru saturs parasti ir vēl augstāks nekā *Beerenauslese* vīnu cukuru saturs, jo tajos ir vairāk koncentrētu un dižciltīgās puves skartu vīnogu, kā arī vīnogas ir rūpīgāk atlasītas.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Pusdzirkstošais vīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļganu nokrāsu līdz liepziedu dzeltenai, rozā un sarkanai.

Aromāts

Vīniem parasti piemīt augļains aromāts un savdabīgas šķirnei raksturīgas īpašības, lai gan oglekļa dioksīds tiem parasti piešķir papildu svaigumu un dzīvīgumu. Visbiežāk izmantotās aromātiskās šķirnes var radīt ziedainus aromātus un it īpaši eksotisko augļu notis, kā arī aveņu, ķiršu un zemeņu notis.

Garša

Kvalitatīviem pusdzirkstošajiem vīniem raksturīgi smalki burbulīši.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa parasti ir no gaiši dzeltenas ar zaļu nokrāsu līdz liepziedu dzeltenai un dažkārt līdz sārtai ar dažādiem sarkaniem toņiem.

Aromāts

Sekt b.A. vīnus [kvalitatīvus dzirkstošos vīnus no noteikta reģiona] parasti raksturo bāzes vīna veids, izmantotās vīnogu šķirnes un tas, cik ilgi vīns gatavošanas laikā turēts uz nogulsnēm. Atkarībā no tā, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm, var rasties nedaudz riekstainas un briošu atgādinošas notis. Bāzes dzirkstošais vīns, kas izturēts saskarē ar ozolkoksni, dzirkstošajam vīnam var radīt grauzdējuma un pikantus aromātus. *Crémant* vīnu aromāts parasti ir no augļaina un nobrieduša līdz raugu atgādinošam un pikantam, un to ietekmē bāzes vīna veids, izmantotās vīnogu šķirnes un tas, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm. Tā kā minimālais laiks, kādu *Crémant* vīnus tur uz nogulsnēm, ir ilgāks, tie parasti ir izsmalcināti, krēmīgi un līdzsvaroti.

Garša

Sekt b.A. vīni parasti ir svaigi un skābeni, un to spirta saturs nav ļoti liels. Atlikumcukuru saturs parasti ir no tikko manāma līdz ļoti augstam. *Crémant* vīniem parasti ir intensīvi burbulīši un maiga struktūra.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Kvalitatīvā dzirkstošajā vīnā parasti atspoguļojas vīnogu mērenais cukuru saturs. Saudzīgais vīnogu ražas novākšanas un izspiešanas paņēmiens saglabā diezgan augstu skābju saturu.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ar ACVN "Mosel" apzīmēta un bez bagātināšanas ražota vīna kopējais spirta saturs drīkst pārsniegt 15 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

—

Nav

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Visi produkti

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums	125
Maksimālā ražas iznākuma vienība	Hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "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”

— “Semillon” – “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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums aptver vīndārzus, kas atrodas šādu Reinzemes-Pfalcas pašvaldību un administratīvo rajonu teritorijā: *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* (*Bernkastel-Wittlich* lauku rajons) (2425), *Burgen* (*Mayen-Koblenz* lauku rajons) (1371), *Cochem* (*Cochem* (1531), *Cond* (1533), *Sehl* (1532)), *Detzem* (2602), *Dieblich* (1378), *Dreis* (*Bernkastel-Wittlich* lauku rajons) (2540), *Ediger-Eller* (*Ediger* (1514), *Eller* (1515)), *Ellenz-Poltersdorf* (1508), *Enkirch* (2459), *Ensch* (2605), *Erden* (2440), *Ernst* (1505), *Esch* (*Bernkastel-Wittlich* lauku rajons) (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).

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums aptver vīndārzus, kas atrodas šādu Zāras pašvaldību un administratīvo rajonu teritorijā: *Perl* (3570), *Oberperl* (3560), *Perl*/*Nennig* (3540), *Perl*/*Sehndorf* (3580).

Precīzu noteikto robežu var redzēt kartēs, kurās parādīti iepriekš minēto pašvaldību teritorijā ietilpstošie vīndārzi ar iezīmētām zemesgabalu robežām. Minētās kartes var aplūkot tīmekļa vietnē www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

Qualitätswein [kvalitatīvu vīnu], *Prädikatswein* [vīnu ar īpašu apzīmējumu], *Sekt b.A.* [kvalitatīvu dzirkstošo vīnu no noteikta reģiona] un *Qualitätsperlwein b.A.* [kvalitatīvu pusdzirkstošo vīnu no noteikta reģiona], kas apzīmēts ar aizsargāto nosaukumu "Mosel", drīkst ražot apgabalā, kurš nav noteiktais vīnkopības apgabals, bet kurā ievāktas vīnogas un kurš norādīts marķējumā, ja ražošanas apgabals atrodas tajā pašā federālajā zemē vai blakus esošā federālajā zemē.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorijas

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Visas vīnkopības produktu kategorijas

Mozeles vīnkopības reģions, kurā vīndārzi galvenokārt ir izvietoti gar Mozeli un tās pietekām Zāru un Rūveru, aptver vairākus fiziogrāfiskus apgabalus. Virzienā no dienvidrietumiem uz ziemeļaustrumiem var izdalīt šādus apgabalus: Augšmozele [*Obermosel*] (no Perlas līdz Koncai), Trīres ieleja [*Trierer Talweitung*] (no Koncas līdz Šveihai), Vidusmozele [*Mittelmosel*] (no Šveihas līdz Mozelkernai) un Lejasmozeles ieleja [*Unteres Moseltal*] (no Mozelkernas līdz Koblencai). Morfoloģiskā ziņā Mozeles reģionu var iedalīt divos apakšreģionos. Augšmozeles un Trīres ielejas fiziogrāfiskajos apgabalos Mozele vijas cauri samērā mīkstajiem Trīres baseina [*Trierer Bucht*] mezozoja (raibā smilšakmens, gliemežkaļķakmens un keipera) iežiem. Savukārt Vidusmozeles un Lejasmozeles fiziogrāfiskajos apgabalos upe līkumo šaurā V veida ielejā, kas izveidojusies Reinas Šīferkalnu [*Rheinisches Schiefergebirge*] devona iežos. Gar Mozeli, Zāru un Rūveru izvietotie vīnkopības apgabali atrodas aptuveni 65–375 m augstumā virs jūras līmeņa; vīndārzu vidējais augstums ir 180 m virs jūras līmeņa. Vīndārzi pārsvarā (līdz 50 %) ir vērsti uz dienvidaustrumiem, dienvidiem un dienvidrietumiem; visa vīnkopības apgabala vidējais vērsums ir 195° (uz dienvidiem un dienvidrietumiem). Geoloģiskie faktori: Mozeles vīnkopības apgabalā pārliecinoši dominē devona ieži. Devona periodā jūras baseinā veidojās nogulumi. Piekrastes apgabalos šie nogulumi bija smiltis, iekšzemē – putekļi un māli. Karbona periodā šie jau sacietējušie nogulumi sakrokojās un izveidoja kalnus (Reinas Šīferkalnus). Mūsdienās vietās ar devona iežu atsegumiem atrodams pārsvarā kvarcīta smilšakmens, kvarcīts un (argilīta) slāneklis. Raibā smilšakmens nodaļā tagadējā Trīres baseinā uzkrājās upju un vēja sanesti nogulumi; mūsdienās šie nogulumi atsedzas smilšakmens veidā. Turpmākajās – gliemežkaļķakmens un keipera – nodaļās Trīres baseinā veidojās kaļķi saturoši jūras nogulumi. Keipera un gliemežkaļķakmens nodaļas ieži atrodami tikai Augšmozelē.

Dabas faktori

Gada vidējā dienas temperatūra ir 9,7 °C, vidējā temperatūra veģetācijas periodā ir 14,1 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 760 mm, un 60 % no tiem izkrīt veģetācijas periodā. Vīnkoki veģetācijas periodā saņem vidēji 652 000 Wh/m² tiešas saules gaismas. Augstākās saules gaismas vērtības tiek reģistrētas stāvās un ļoti stāvās nogāzēs.

Cilvēkfaktori

Tā kā vīndārzu sadrumstalotā struktūra un stāvās nogāzes ierobežo mašīnu izmantošanu, to kopšana ir ļoti darbietilpīga, taču stabilizē ražu. Tas lielā mērā paaugstina ražas kvalitāti vīnu dabiskā minimālā spirta satura, aromātu veidošanās un skābju līdzsvara ziņā. Vīnu tipiskās īpašības nosaka ilgais veģetācijas periods, kā arī audzēšanas apgabala īpašais reljefs, mikroklimatiskie apstākļi, augsnes raksturīgais sastāvs un lielais cilvēkresursu ieguldījums. Cilvēkfaktoru pamatā ir gadsimtiem sena vīnkopības tradīcija.

Aprakstītās saiknes attiecas uz vīnogu audzēšanu; tās ir primārais produkts, kura īpašības atšķiras augšņu un pārstrādes metožu daudzveidības dēļ.

Vīna kategorija

Qualitätsweine [kvalitatīvajiem vīniem] jāatbilst minimālajām prasībām, kas paredzētas attiecībā uz konkrētās vīnogu šķirnes kategorijai noteikto minimālo dabisko spirta saturu un minimālo misas svaru, un tos drīkst bagātināt.

Prädikatsweine [vīniem ar īpašiem apzīmējumiem] jāatbilst minimālajām prasībām, kas paredzētas attiecībā uz minimālo dabisko spirta saturu un minimālo misas svaru, un tos nedrīkst bagātināt.

Audzējot primāro produktu (vīnogas), no kura ražo vīnu ar īpašiem apzīmējumiem, vīnkopis veģetācijas periodā var izmantot īpašus augu kopšanas pasākumus, piemēram, vīnogulāju defoliāciju vai vīnogu retināšanu, lai panāktu labāku kvalitāti un vīnogu sastāvdaļu intensīvāku sastāvu. Turklāt galaproduktu – vīnu ar īpašu apzīmējumu – var palīdzēt veidot papildu cilvēkfaktors, proti, dažādas ar tehnoloģijām saistītas darbības pagrabā.

Vīnkopības produkta kategorijas

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Bāzes produktam jāatbilst minimālajai prasībai, kas paredzēta attiecībā uz minimālo dabisko spirta saturu un minimālo misas svaru. Atkarībā no augšanas stadijas un vietas attiecīgos vīndārzos augušas vīnogas, kuras izmanto dzirkstošā vīna ražošanai paredzētā bāzes vīna gatavošanā, ir jānovāc agrāk, lai tās saglabātu spirdzinošā skābuma struktūru, kas raksturīga *Sekt b.A.* vai *Winzersekt* [kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam no noteikta reģiona]. Šo vīnu iegūst, veicot pirmējo vai otrējo raudzēšanu tvertnē vai pudelē. Ja ražošanā izmanto īpašo tradicionālo raudzēšanu pudelē, tad, lai produkts kļūtu par dzirkstošo vīnu, pudelē ir jābūt notikušam otrējās spirta rūgšanas procesam. Šajā gadījumā produktam pudelē jābūt izturētam vismaz deviņus mēnešus.

Vīnkopības produkta kategorijas

8. Pusdzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Qualitätsperlwein b.A. [kvalitatīva pusdzirkstošā vīna no noteikta reģiona] bāzes produktam jāatbilst minimālajām prasībām, kas paredzētas attiecībā uz kvalitatīva vīna no noteiktā reģiona minimālo dabisko spirta saturu un minimālo misas svaru. Raudzēšanas gaitā tiek saglabāta daļa no dabiski radušās ogļskābās gāzes.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

Tradicionālo apzīmējumu un mazāku ģeogrāfisko vienību norādīšana

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

Lai vīnus varētu marķēt ar tādiem tradicionālajiem apzīmējumiem kā *Qualitätswein* (kvalitatīvs vīns), *Prädikatswein* (vīns ar īpašu apzīmējumu), *Qualitätsperlwein b.A.* (kvalitatīvs pusdzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem) un *Sekt b.A.* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem), jāveic to oficiāla pārbaude. Etiķetē jānorāda šajā saistībā piešķirtais pārbaudes numurs (*amtliche Prüfungsnummer*). Tas aizstāj partijas numuru.

Papildus aizsargātajam vīna nosaukumam vīna un vīna produktu marķējumā jāiekļauj kāds no šādiem tradicionālajiem apzīmējumiem: *Qualitätswein* [kvalitatīvs vīns], kas var būt papildināts ar apzīmējumu *b.A.* [no noteikta reģiona], *Prädikatswein* [vīns ar īpašu apzīmējumu], kuru papildina apzīmējums *Kabinett*, *Spätlese*, *Auslese*, *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* vai *Eiswein*, *Qualitätsperlwein b.A.* [kvalitatīvs pusdzirkstošais vīns no noteikta reģiona] vai *Sekt b.A.* / *Winzersekt* [kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteikta reģiona]. Tradicionālo apzīmējumu *Classic*, *Riesling-Hochgewächs* un *Weißherbst* izmantošana ir fakultatīva.

Tiesību aktos noteiktos nosaukuma elementus var izmantot saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem.

Turklāt vīndārzu reģistrs nodrošina sarakstu, kurā uzskaitīti rajonu, vīndārza kopu, atsevišķu vīndārzu un šnoru nosaukumi, ko var izmantot par mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumiem. Vietu un apgabalu robežas šajā reģistrā norādītas kadastrālo numuru veidā (kadastrālā vienība, kadastrālā apakšvienība, šnore, parcele), un to pārvalda Reinzemes-Pfalcas Lauksaimniecības kamera. Attiecībā uz Zāru tie uzskaitīti Noteikumos par vīnkopības apgabalu robežu noteikšanu Zārā (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland*). Reinzemes-Pfalcas vīndārzu reģistrs ir izveidots un tiek uzturēts, pamatojoties uz:

— Federālā vīna likuma (*Weingesetz*) 23. panta 3. un 4. punktu,

— Rīkojuma par vīnu (*Weinverordnung*) 29. pantu,

— Reinzemes-Pfalcas Likumu par vietu un apgabalu noteikšanu un vīndārzu reģistru (Vīndārzu likumu) (*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle* (*Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz*)),

— Zāras 2006. gada 2. jūnija Noteikumiem par Zāras vīnkopības apgabalu robežu noteikšanu (*Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006*),

— Reinzemes-Pfalcas Rīkojuma par pienākumiem vīna nozares tiesību aktu jomā (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*) 2. panta 16. punktu.

Saskaņā ar Federālā vīna likuma 22.g pantu mazu ģeogrāfisko vienību robežas drīkst mainīt tikai ar kompetento organizāciju piekrišanu, un kompetentajām organizācijām par visām izmaiņām jāpaziņo Federālajam lauksaimniecības un pārtikas birojam.

Prasības/atkāpes temats

Vīnogu šķirņu, atsevišķu vīndārzu, mazāku ģeogrāfisko vienību un īpašu apzīmējumu norādīšana

Tiesiskais regulējums

Nosaka organizācija, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis tā paredzējušas.

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

Marķēšanas noteikums

Ja, tirgojot ar ACVN "Mosel" apzīmētos produktus, marķējumā norāda šķirni, drīkst izmantot tikai pastāvošos šķirņu nosaukumus. Sajaukšana ar jaunu selekcijas līniju vīnogām ir atļauta.

Ja produkts gatavots tikai no jaunas selekcijas līnijas vīnogām, to tirgojot, vīnogu šķirni etiķetē norādīt nedrīkst.

Atsevišķi vīndārzi un mazākas ģeogrāfiskās vienības

Visas kategorijas

Saar, *Ruwertal*, *Bernkastel* un *Burg Cochem* vīna rajons

Drīkst izmantot tādu atsevišķu vīndārzu vai mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumus, kas iezīmēti zemes reģistra kartē un ierakstīti vīndārzu reģistrā, ar nosacījumu, ka vismaz 85 % attiecīgo produktu ir ražoti no šādām vīna vīnogu šķirnēm:

— 'Weißer Riesling,

— "Blauer Spätburgunder".

Šai ziņā nav jāņem vērā:

— nekāds daudzums saldināšanai izmantotā vīnkopības produkta, beidzamā saldinātāja vai vecvīnā izšķīdināta cukura,

— nekāds daudzums vīnkopības produkta, kas minēts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 3. punkta e) un f) apakšpunktā.

Turklāt produktus var gatavot no jebkuras vīnogu šķirnes, kas atļauta saskaņā ar produkta specifikācijas 8. punktu un 2.3. punkta c) apakšpunktu.

Vīnus nedrīkst tirgot kā *Rosé*, *Weißherbst*, *Blanc de Noir* vai *Rotling*.

Moseltor un *Obermosel* vīna rajons. Drīkst izmantot tādu atsevišķu vīndārzu vai mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumus, kas iezīmēti zemes reģistra kartē un ierakstīti vīndārzu reģistrā, ar nosacījumu, ka vismaz 85 % attiecīgo produktu ir ražoti no šādām vīna vīnogu šķirnēm:

— "Chardonnay",

— "Ruländer",

— "Weißer Burgunder",

— "Blauer Spätburgunder".

Šai ziņā nav jāņem vērā:

— nekāds daudzums saldināšanai izmantotā vīnkopības produkta, beidzamā saldinātāja vai vecvīnā izšķīdināta cukura,

— nekāds daudzums vīnkopības produkta, kas minēts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 3. punkta e) un f) apakšpunktā.

Turklāt produktus var gatavot no jebkuras vīnogu šķirnes, kas atļauta saskaņā ar produkta specifikāciju un 2.3. punkta c) apakšpunktu. Vīnus nedrīkst tirgot kā *Rosé*, *Weißherbst*, *Blanc de Noir* vai *Rotling*.

Moseltor un *Obermosel* vīna rajons

Drīkst izmantot tādu atsevišķu vīndārzu vai mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumus, kas iezīmēti zemes reģistra kartē un ierakstīti vīndārzu reģistrā, ar nosacījumu, ka vismaz 85 % attiecīgo produktu ir ražoti no šādām vīna vīnogu šķirnēm:

— "Chardonnay",

— "Ruländer",

— "Weißer Burgunder",

— "Blauer Spätburgunder".

Šai ziņā nav jāņem vērā:

— nekāds daudzums saldināšanai izmantotā vīnkopības produkta, beidzamā saldinātāja vai vecvīnā izšķīdināta cukura,

— nekāds daudzums vīnkopības produkta, kas minēts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 3. punkta e) un f) apakšpunktā.

Turklāt produktus var gatavot no jebkuras vīnogu šķirnes, ko atļauts izmantot ar ACVN "Mosel" apzīmētā produkta ražošanā.

Vīnus nedrīkst tirgot kā *Rosé*, *Weißherbst*, *Blanc de Noir* vai *Rotling*.

Šķirņu "Weißer Riesling" un "Blauer Spätburgunder" audzēšana *Bernkastel*, *Burg Cochem*, *Ruwertal* un *Saar* vīna rajonos aizsākās jau viduslaikos. "Riesling" ir dominējošā šķirne, kas aizņem aptuveni 62 % ar vīnogulājiem apstādītās zemes. Tā labi aug stāvo nogāžu vīndārzos ar slānekļa augsni un nodrošina ļoti aromātiskus vīnus, kas ir tipiski teruāram un guvuši plašu atzinību starptautiskā mērogā. Komerciāli tā ir vissvarīgākā vīnogu šķirne šajos ACVN "Mosel" aptvertajos vīnkopības apgabalos – no tās tiek saražoti 87 % visu atsevišķo vīndārzu vīnu, kuri iesniegti testēšanai, lai iegūtu kvalitatīva vīna statusu (2023). Arī no "Blauer Spätburgunder", ko audzē dažādās augsnēs dažādos Mozeles, Zāras un Rūveras reģionos, iegūst izsmalcināti aromātiskus sarkanvīnus, kas skaidri izceļ teruāra specifiku. Uz 21 % "Spätburgunder" vīnu, kuriem tiek prasīts kvalitatīva vīna statuss, ir norādīti atsevišķu vīndārzu nosaukumi, kas skaidri parāda šīs šķirnes ekonomisko nozīmi reģionā (2023).

Burgunder grupas šķirnes īpaši labi aug ar kaļķakmeni bagātajās gliemežkaļķakmens augsnēs *Obermosel* un *Moseltor* vīna rajonos, kur apstākļi ir līdzīgi Burgundijas un Šampaņas apstākļiem. Tajās pašās augsnēs augošās šķirnes "Chardonnay" vīnogas rada izsmalcinātu buķeti, kurā jūtama mineralitāte – krīta notis, un šī šķirne ir izrādījusies izturīga pret sausumu, kas klimata pārmaiņu laikā ir acīmredzama priekšrocība. Arī no gliemežkaļķakmens augsnēs augošo šķirņu "Ruländer", "Weißer Burgunder" un "Blauer Spätburgunder" vīnogām iegūst elegantus, aromātiskus un smalki strukturētus vīnus, kuros izpaužas teruāra specifika. *Obermosel* un *Moseltor* vīna rajoni, kurus kopā dēvē par *Burgundermosel* savu ar kvalitāti saistīto reputāciju lielā mērā ir ieguvuši minēto četru šķirņu dēļ.

Šīs šķirnes aizņem 76 % no kopējā ACVN "Mosel" aptvertā vīnkopības apgabala, un no tām iegūst 99 % no visiem vīniem, uz kuriem norādīts atsevišķa vīndārza vai mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukums un kuri iesniegti testēšanai, lai iegūtu kvalitatīva vīna statusu (2023).

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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